



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

"Raffaele Viviani"

SEDE CENTRALE

Via Annunziatella 23

80053 Castellammare di Stabia

Tel. 0871384381 Fax 081 0112257

I.P.S.S.E.O.A. - "RAFFAELE VIVIANI"
CASTELLAMMARE DI STABIA (NA)
Prot. 0003270 del 16/05/2022
V (Entrata)

**ESAME DI STATO
ANNO SCOLASTICO 2021-2022**

DOCUMENTO FINALE DEL CONSIGLIO

DELLA CLASSE V Be

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Articolazione: ENOGASTRONOMIA

Formulato ai sensi del D. lgs 62/2017 e della delibera n. 50 del CdD del 25 febbraio 2022
Approvato il 12 maggio 2022
ai sensi dell'O.M. n. 65 del 14 marzo 2022 e allegati

INDICE DEL DOCUMENTO

	pag
1. Informazione sul curriculum	3
2. Profilo della classe	5
3. Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione	8
4. Indicazioni sull'attività didattica	9
5. DDI	17
6. Valutazione degli apprendimenti	18
7. Consuntivi disciplinari	26
8. Appendice normativa	38

Allegati

- Composizione della classe
- Credito scolastico attribuito agli alunni nel 3° e 4° anno
- Attestati PCTO
- Relazioni delle Prof.sse Fasoletto M., Imperato M., Marone C, docenti per l'inclusione
- Tracce della I e II prova di simulazione Esame di Stato



1. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

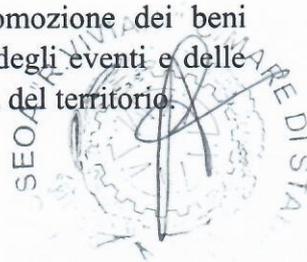
Descrizione sintetica

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

PECUP

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue oltre ai risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi, i risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

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



QUADRO ORARIO SETTIMANALE DEL TRIENNIO

INSEGNAMENTI GENERALI	2° Biennio		
DISCIPLINE	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
RC o attività integrative	1	1	1
Totale ore settimanali	15	15	15
Totale ore annue di attività e insegnamenti generali	495	495	495
INSEGNAMENTI AREA DI INDIRIZZO	2° Biennio		
	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Seconda lingua straniera (francese)	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	3	3
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	6	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita		2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	5	5
Totale ore settimanali	17	17	17
Totale ore annue di attività e insegnamenti generali	561	561	561



2. PROFILO DELLA CLASSE

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE
Italiano e Storia	IZZO LOREDANA
Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	SPERANDEO UMBERTO
Lingua Francese	BOTTIGLIERI ANNA
Matematica	CELENTANO ROSA
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	BATTAGLIA ANGELA
Scienze motorie	TORRONE ANNA
Lingua Inglese	IZZO CONCETTA
Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore cucina	CAPASSO RAFFAELE
Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore Sala e Vendita	DELL'AMURA PIETRO
Religione	PALUMMO ROBERTO
Tutor Educazione civica	DIMA ALFREDO
Sostegno	FASOLETTO MARIAGRAZIA IMPARATO MARIA MARONE CARLA
Rappresentanti dei genitori	LONGOBARDI CATELLO SABBATINO SEBASTIANO
Rappresentanti degli alunni	GARGIULO ANNA BRENDA GRAZIUSO GIOVANNI

CONTINUITÀ DOCENTI

Disciplina	3^ CLASSE	4^ CLASSE	5^ CLASSE
Italiano	IZZO LOREDANA	IZZO LOREDANA	IZZO LOREDANA
Storia	IZZO LOREDANA	IZZO LOREDANA	IZZO LOREDANA
Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	GERVETTI EUGENIO	GERVETTI EUGENIO	SPERANDEO UMBERTO
Lingua Francese	TONDO ANGELINA	TONDO ANGELINA	BOTTIGLIERI ANNA
Matematica	CELENTANO ROSA	CELENTANO ROSA	CELENTANO ROSA



Scienza e Cultura dell'Alimentazione	BATTAGLIA ANGELA	BATTAGLIA ANGELA	BATTAGLIA ANGELA
Scienze motorie	OPROMOLLA MARINA	TORRONE ANNA	TORRONE ANNA
Lingua Inglese	IZZO CONCETTA	IZZO CONCETTA	IZZO CONCETTA
Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore cucina	CESARANO CINZIA	CAPASSO RAFFAELE	CAPASSO RAFFAELE
Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore Sala e Vendita		DELL'AMURA PIETRO	DELL'AMURA PIETRO
Religione	PALUMMO ROBERTO	PALUMMO ROBERTO	PALUMMO ROBERTO

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE	
COGNOME NOME	
1	ABBRUZZESE CATELLO
2	ARTUSO ANDREA
3	ARTUSO MARIO
4	AVAGNALE ANNA
5	DI LIETRO EMANUELA
6	DI VAIO GERARDO
7	FERRAIUOLO MARIA LOURDES
8	GARGIULO ANNA BRENDA
9	GRAZIUSO GIOVANNI
10	IACONE GIOVANNI
11	LONGOBARDI CAMILLO
12	LONGOBARDI GIUSEPPE
13	MARTINO FRANCESCO
14	SABBATINO TIZIANO
15	SANTARPIA ALESSANDRO
16	SICIGNANO CHIARA
17	SMALDONE CARLO



18	SORRENTINO AMALIA
19	SORRENTINO VINCENZO
20	TRITONE ANTONIETTA
21	VENIERO VINCENZO

EVOLUZIONE DELLA CLASSE

Anno scolastico	Iscritti	Inseriti	Ritirati/ trasferiti	Non ammessi alla classe successiva	Ammessi alla classe successiva
2019/20	19	0	0	3	16
2020/21	16	8	1	2	21
2021/22	21	1	1		

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe si compone di 21 allievi (14 ragazzi e 7 ragazze), di cui 2 alunni diversamente abili, tutti residenti nell'area di Castellammare e comuni limitrofi. Gli alunni provengono dallo stesso corso di studi, la maggior parte ha frequentato insieme gli ultimi 3 anni, eccezione fatta per 8 alunni provenienti dalla 3^a sez. Ce, che si sono uniti al precedente gruppo classe nel corso del quarto anno, e per un'alunna ripetente del quinto anno. Fin da subito, i nuovi arrivati, si sono ben amalgamati nel gruppo classe, raggiungendo un buon grado di coesione, grazie anche all'azione moderatrice dei due rappresentanti di classe. Di questi, 2 non sono stati ammessi alla classe successiva e un altro ha cambiato corso di studi all'inizio del quinto anno. La classe risulta scolarizzata, il grado di socializzazione e coesione raggiunto è da considerarsi soddisfacente.

Dal punto di vista *disciplinare* gli allievi sono stati rispettosi delle regole nei rapporti interpersonali e nei confronti dei docenti; la *frequenza* è stata regolare per la maggior parte di essi, tranne per un esiguo gruppo che ha accumulato un notevole numero di assenze sia perché risultati positivi al Covid che per tutte le problematiche relative all'emergenza sanitaria oltre che per diversi problemi di salute.



Lo svolgimento delle attività didattiche nella prima parte dell'anno è risultato rallentato in quanto non essendo disponibili un adeguato numero di aule, è stato necessario effettuare una rotazione delle classi.

Gli allievi, nella maggioranza, hanno partecipato attivamente al dialogo educativo, conseguendo ovviamente, risultati diversi, a seconda delle attitudini e dell'impegno profuso. Per alcuni di essi sono state necessarie sollecitazioni continue, per tutti revisioni cicliche degli argomenti trattati.

La *metodologia* ha visto privilegiati, oltre alla lezione frontale, le lezioni dialogate, il problem solving, lo studio di casi, la didattica laboratoriale.

Le *verifiche*, sia formative che sommative, sono state abbastanza puntuali e regolari.

La *valutazione* ha tenuto conto, oltre che delle competenze acquisite e delle abilità raggiunte, anche del metodo di studio, dell'interesse e della partecipazione dimostrati durante le attività, dell'impegno nel lavoro domestico e nel rispetto delle consegne e, soprattutto, della progressione nell'apprendimento.

Il *profitto* conseguito dalla classe al termine del corso di studi è da ritenersi nel complesso sufficiente: un piccolo numero di allievi, per impegno adeguato, partecipazione attenta, metodo di studio sistematico e capacità personali, ha raggiunto un buon livello di preparazione; un secondo gruppo, con minori competenze di partenza ma impegno adeguato, ha conseguito una preparazione complessivamente sufficiente; un esiguo numero di alunni ha manifestato qualche difficoltà nell'acquisizione di conoscenze ed abilità, nell'organizzazione coerente ed efficace dei contenuti e nella capacità di esposizione, anche per impegno non sempre costante ed adeguato.

Per lo svolgimento dei programmi ed osservazioni più dettagliate sull'andamento didattico della classe si rimanda alle relazioni finali dei singoli docenti.

3. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

Si rimanda alle relazioni delle prof.sse Fasoletto M., Imparato M. e Marone C. per l'alunna S.C., della prof.ssa Marone C. per l'alunno S. V., allegate al presente Documento.



4. INDICAZIONI SULL'ATTIVITÀ DIDATTICA

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

- Lezioni frontali
- Lezioni partecipate
- Lavori di gruppo
- Didattica laboratoriale
- Rielaborazione guidata dei testi orale e scritta
- Lavori di ricerca
- *Problem solving*
- Studio di casi aziendali
- *Project work*
- Discussioni/Dibattiti
- Didattica a Distanza

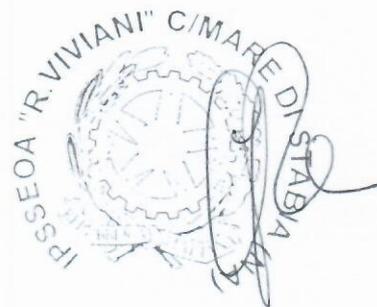
AMBIENTI DI APPRENDIMENTO

Strumenti

- Libri di testo
- Materiale cartaceo realizzato dai docenti
- Riviste di settore
- LIM
- Attrezzature ed impianti in dotazione ai laboratori professionali
- Portale Argo
- Piattaforma *Google Workspace*

Spazi dell'apprendimento

- Aula
- Laboratorio di enogastronomia
- Laboratorio di Sala e vendita
- Aziende



COMPETENZE SVILUPPATE

L'attività didattica ha teso al perseguimento delle seguenti competenze di Asse,

Asse dei linguaggi	Asse matematico	Asse scientifico- tecnologico	Asse storico-sociale
<p>Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti;</p> <p>Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo;</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p> <p>Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</p> <p>Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario</p>	<p>Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica</p> <p>Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.</p> <p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi</p> <p>Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico</p>	<p>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità</p> <p>Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza</p> <p>Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate</p>	<p>Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.</p> <p>Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente</p> <p>Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.</p>



delle seguenti **competenze previste dal profilo educativo, culturale e professionale**

01	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico - alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche
02	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione
03	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
04	Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
06	Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche
07	Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy
08	Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
09	Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
10	Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
11	Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

e delle **competenze disciplinari** indicate nelle programmazioni dei singoli docenti e allegate al presente documento.

Al fine di favorire l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole materie e la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle per argomentare in maniera critica e personale sono stati sviluppati i seguenti nodi interdisciplinari

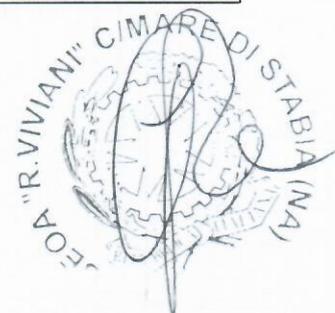


NODI INTERDISCIPLINARI E TEMATICHE AFFRONTATE

Nodi interdisciplinari	Tematiche	Attività ed esperienze collegate
“Made in Sud”	Le eccellenze del territorio I prodotti locali Lo Slow food La dieta mediterranea	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, individuando le nuove tendenze di filiera. Comprendere ed esaltare l'importanza del rapporto tra cibo e salute
Lavoro e Sicurezza	La sicurezza sul posto di lavoro Le norme igieniche HACCP Le Contaminazioni Le Conservazioni La coesistenza dell'approccio preventivo e repressivo per la sicurezza alimentare La tracciabilità	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Applicare in maniera efficace i sistemi di prevenzione e correzione dei rischi per la salubrità degli alimenti
Essere ed apparire	Il concetto di qualità Le dimensioni della qualità globale Gli enti di normazione I marchi di qualità Tracciabilità e Rintracciabilità Le contraffazioni e frodi alimentari	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti Individuare le diverse fattispecie di frode commerciale e sanitaria
I Colori del Benessere	Cibo e salute L'alimentazione corretta I prodotti biologici I marchi di qualità	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Predisporre menu coerenti con le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietetiche. Valorizzare e promuovere i prodotti di eccellenza
“Un Mondo sostenibile”	Economia sostenibile La Filiera corta La Filiera corta I prodotti a km 0 GMO free Il green marketing Il marchio ecolabel	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.
La riscoperta	Le eccellenze del	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e



delle tradizioni	territorio I prodotti locali Farm to Fork Valorizzazione dei prodotti e tutela dei marchi di qualità	nazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.
Il caos	Il caos della guerra Le contaminazioni La cucina fusion Gli OGM Le nuove forme di marketing: il guerrilla marketing ed il marketing tribale	Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
“Lavoro: che stress!”	Lavoro e società Vantaggi e svantaggi dell’attività di controllo aziendale Le multinazionali Alternanza scuola-lavoro I diversi tipi di catering	Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
“Il Piacere” della buona tavola e non solo!	Il nuovo enogastronomo Passione per la nostra terra Il Made in Italy La tracciabilità e rintracciabilità	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali, individuando le nuove tendenze di filiera. Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
Passeggiando in costiera	I prodotti tipici del territorio Cibo e tradizione La dieta mediterranea I marchi di qualità Lo Slow Food	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.
La famiglia	L’evoluzione della famiglia L’agricoltura sostenibile I prodotti locali Il cibo come segno di identità culturale	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.



ATTIVITÀ ATTINENTI ALL'INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA

La legge n.92 del 20 agosto 2019 ha reso obbligatorio l'insegnamento dell'Educazione civica nelle scuole di ogni ordine e grado a partire da questo anno scolastico.

Il nostro Collegio dei docenti ha approvato in data 29.10.2021 con delibera n. 38 il Curricolo di Educazione civica ad integrazione del curriculum verticale d'Istituto.

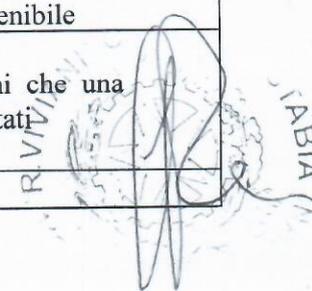
Il curriculum di Educazione civica dell'IPSSEOA Viviani ha l'obiettivo di sviluppare negli allievi la capacità di sentirsi cittadini attivi ossia persone titolari di diritti inviolabili e nel contempo, consapevoli dei doveri inderogabili della società di cui fanno parte in ogni ambito, da quello familiare a quello scolastico, ad ogni livello da quello regionale, a quello nazionale, a quello Europeo, a quello mondiale, ed in ogni momento nella loro vita quotidiana, nello studio e nel contesto lavorativo.

Per esaltare il carattere della trasversalità dell'insegnamento, l'Educazione civica ha trovato spazio nelle unità didattiche di singoli docenti e in **unità di apprendimento interdisciplinari** condivise dal Consiglio di classe, con attività che hanno sviluppato, in modo sistematico e progressivo, le competenze relative ai tre macronuclei tematici: **Costituzione, Istituzioni e legalità, Agenda 2030 e Sviluppo sostenibile e Cittadinanza digitale.**

UDA INTERDISCIPLINARI PER L'INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA

Titolo dell'UdA: Cibo e diritti	Periodo I Quadrimestre
COMPETENZE ALLEGATO C LINEE GUIDA DM 35/2020 <ul style="list-style-type: none">• Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.• Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali• Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità• Compiere scelte di cittadinanza coerenti agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile• Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese	
FINALITÀ <p>Partendo dalla conoscenza e presa di coscienza dello stile alimentare proprio e di quello della comunità di appartenenza, costruire conoscenze, abilità e competenze inerenti all'impatto che esso ha a livello personale, ambientale, sociale ed economico così da modificarlo, responsabilmente e consapevolmente, orientandolo in modo coerente con i principi di giustizia, di equità, di rispetto.</p>	

Titolo dell'UdA Se questo è un uomo: dignità e diritti umani nella storia del secolo scorso	Periodo II Quadrimestre
Competenze di cui all'Allegato C delle Linee guida DM 35/2020. <ul style="list-style-type: none">• Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate• Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali• Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	
FINALITÀ <p>Comprendere che i principi di uguaglianza e non discriminazione sono il centro dei diritti umani che una società giusta, sostenibile ed inclusiva è possibile solo ove tali principi siano applicati e rispettati.</p>	



PERCORSO TRIENNALE PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

A cura del Tutor scolastico per il PCTO Prof. Dell'Amura Pietro

Progetto d'Istituto "Una rete per il futuro"

Nel corso dell'ultimo triennio, sono state realizzate attività per il conseguimento di competenze trasversali e per l'orientamento (ex Alternanza Scuola-Lavoro).

Il PCTO, attraverso una modalità didattica innovativa, permette di consolidare le conoscenze acquisite a scuola e testare sul campo le attitudini di studentesse e studenti, al fine di arricchirne la formazione e orientarne il percorso di studio e, in futuro, di lavoro, grazie a progetti in linea con il loro curriculum.

Il percorso si è snodato attraverso attività di **orientamento** ed **approfondimento professionale**, anche a distanza, **formazione in assetto lavorativo** per alcuni allievi, per un massimo di 210 ore.

I periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro sono stati progettati come parte integrante dei percorsi formativi personalizzati, al fine di concorrere alla realizzazione del profilo educativo, culturale e professionale del corso di studi e degli obiettivi generali e specifici di apprendimento stabiliti a livello nazionale e regionale.

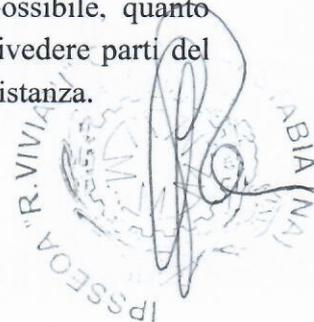
La modalità di apprendimento ha perseguito le seguenti finalità:

- attuare modalità di apprendimento che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- arricchire le competenze professionali di settore, al fine di sviluppare quelle conoscenze e attitudini specifiche del settore operativo prescelto per l'intervento;
- favorire l'orientamento degli studenti per valorizzarne le vocazioni e gli interessi personali.
- creare un legame tra i contenuti teorici appresi nelle discipline scolastiche e l'esperienza lavorativa
- realizzare un organico collegamento dell'istituzione scolastica con il mondo del lavoro
- correlare l'offerta formativa allo sviluppo sociale ed economico del territorio.

Il progetto ha consentito agli allievi di sviluppare le seguenti competenze:

- essere in grado di valorizzare, produrre, trasformare, conservare e presentare prodotti enogastronomici;
- essere in grado di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali;
- applicare le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità;
- individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Durante gli anni scolastici 2019/2020 e 2020/2021 il PCTO ha seguito, ove possibile, quanto programmato ma, in considerazione dell'emergenza COVID, è stato necessario rivedere parti del progetto, eliminando alcune attività ed integrandolo con momenti di formazione a distanza.



DESCRIZIONE DEL PERCORSO REALIZZATO

Attività di orientamento ed approfondimento professionale	Anno scolastico	Durata
Webinar di formazione ed informazione sulla sicurezza alimentare e COVID-19	2020/21	2 ore
Orientamento Dipartimento di Scienze Economiche e Statistiche – Università Federico II (Virtual open-day)	2021/22	1 ora
Scuola di alta formazione IN CIBUM	2021/22	1 ora
Incontro con l'associazione "BIG-ART" Servizi per il turismo di Pompei	2021/22	1 ora
A.L.M.A. Scuola internazionale di cucina italiana di Parma	2021/22	1 ora
Attività di formazione in assetto lavorativo		
Vedi allegati	2019/20	54 ore
Vedi allegati	2020/21	60 ore
Vedi allegati	2021/22	65 ore
Partecipazione ad eventi		
EVENTO SANTA MARIA LA CARITA' "STRADA FACENDO"	2019/20	7 ore

Il dettaglio delle attività svolte da ogni singolo allievo è presentato in allegato al presente Documento

ATTIVITÀ DI PREPARAZIONE ED AVVICINAMENTO ALL'ESAME DI STATO

SOMMINISTRAZIONE PROVE INVALSI

- 14 marzo 2022 Matematica
- 16 marzo 2022 Italiano
- 21 marzo 2022 Inglese

SOMMINISTRAZIONE PROVE DI SIMULAZIONE ESAME DI STATO

SIMULAZIONE I PROVA

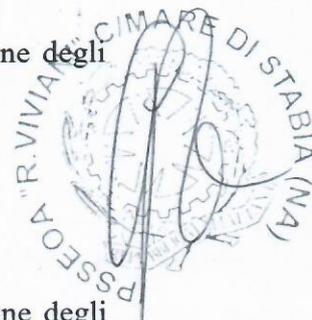
- 06 aprile 2022
- 04 maggio 2022

Le griglie di correzione adottate sono riportate nella sezione relativa alla valutazione degli apprendimenti

SIMULAZIONE II PROVA

- 05 aprile 2022
- 03 maggio 2022

Le griglie di correzione adottate sono riportate nella sezione relativa alla valutazione degli apprendimenti



5. DDI

La situazione epidemiologica nella quale è partito l'anno scolastico e le prescrizioni per contenere il contagio da Covid19 hanno determinato il mantenimento, per l'anno scolastico 2021-2022, del *Piano per la DDI* approvato in ottemperanza al D.M. n. 39 del 26 giugno 2020 ed il successivo Allegato B del D.M. n. 89 del 07 agosto 2020 per la gestione dei casi di positività nel corso dell'anno scolastico.

A seguito dell'aggravarsi della situazione epidemiologica nei comuni di Castellammare di Stabia e di Agerola, è stato necessario sospendere le attività didattiche in presenza dal 10 al 17 gennaio 2022, data in cui le classi sono rientrate in presenza garantendo la DDI per i casi previsti dalla normativa.

Le attività in DDI sono svolte nel quadro disegnato dai seguenti **principi**:

- tutela del diritto allo studio
- mantenimento del dialogo e della comunicazione tra le varie componenti del sistema scuola
- collegialità delle scelte
- valutazione in itinere e conclusiva come valorizzazione, promozione e sostegno del processo di apprendimento

e nel perseguimento dei seguenti **obiettivi**:

- favorire una didattica inclusiva a vantaggio di ogni studente, utilizzando diversi strumenti di comunicazione, anche nei casi di difficoltà di accesso agli strumenti digitali;
- garantire l'apprendimento degli studenti con bisogni educativi speciali con l'utilizzo delle misure compensative e dispensative indicate nei PDP e valorizzando l'impegno, il progresso e la partecipazione degli studenti;
- privilegiare un approccio didattico basato sugli aspetti relazionali e lo sviluppo dell'autonomia personale e del senso di responsabilità, orientato all'imparare ad imparare e allo spirito di collaborazione dello studente;
- favorire una costruzione di significati e di sapere fondata sulla condivisione degli obiettivi di apprendimento con gli studenti e la loro partecipazione attiva, attraverso il costante dialogo con l'insegnante.

Gli **strumenti** utilizzati per la DDI sono stati:

- il sito istituzionale
- il registro elettronico *Argo*
- la piattaforma *Google Workspace*
- video lezioni sincrone con docenti
- video lezioni sincrone con docenti ed esperti nel caso di progetti attività laboratoriali
- attività asincrone che gli studenti possono svolgere autonomamente, singolarmente o in gruppo, su consegna e indicazioni dei docenti
- attività interdisciplinari previste da progetti
- attività extracurricolari di arricchimento didattico e formativo

Sono state, infine, privilegiate le **metodologie** fondate sulla formazione attiva e partecipata del sapere da parte degli alunni che consentissero la costruzione di competenze disciplinari e trasversali, oltre che all'acquisizione di abilità e conoscenze.



6. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

CRITERI DI OSSERVAZIONE, VERIFICA E VALUTAZIONE DEI COMPORTAMENTI E DEL PROCESSO DI APPRENDIMENTO (scheda tratta dal PTOF)

PARTECIPAZIONE

- ☞ Propositiva
- ☞ Recettiva
- ☞ Sollecitata
- ☞ Passiva
- ☞ Di disturbo

IMPEGNO

- ☞ Tenace
- ☞ Adeguato
- ☞ Opportunistico
- ☞ Discontinuo
- ☞ Scarso

FREQUENZA

- ☞ Regolare
- ☞ Discontinua
- ☞ Saltuaria
- ☞ Assente

METODO DI STUDIO

- ☞ Elaborativo
- ☞ Organizzato
- ☞ Ripetitivo
- ☞ Disorganizzato

PROGRESSIONE APPRENDIMENTO

- ☞ Notevole
- ☞ Accettabile
- ☞ Irrilevante
- ☞ Negativa

ATTEGGIAMENTO VERSO GLI ALTRI

- ☞ Disponibile
- ☞ Passivo
- ☞ Oppositivo
- ☞ Aggressivo

VALUTAZIONE

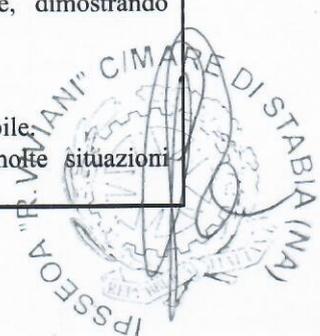
La valutazione quadrimestrale e finale, da 10 a 1 è determinata dai seguenti indicatori:

- ☞ L'acquisizione dei contenuti disciplinari
- ☞ L'acquisizione delle abilità
- ☞ Uso del linguaggio
- ☞ La progressione nell'apprendimento
- ☞ L'impegno
- ☞ La partecipazione alle attività didattiche e complementari



TABELLA DI VALUTAZIONE
(scheda tratta dal PTOF)

LIVELLO	VOTI	GIUDIZIO	DESCRITTORI (conoscenze, competenze, capacità)
I	1-3	Insufficienza molto grave	Ha una conoscenza gravemente lacunosa. Non è in grado di procedere alle applicazioni. Acquisisce le conoscenze in modo molto frammentario. Si esprime con un linguaggio scorretto. Partecipa in modo passivo e disinteressato Lavora in modo scarso e opportunistico. Non mostra alcun progresso nell'apprendimento.
	4	Gravemente Insufficiente	Ha una conoscenza frammentaria. Anche se guidato rivela notevoli difficoltà nelle applicazioni. Acquisisce le conoscenze in modo disorganico. Si esprime con un linguaggio impreciso. Partecipa in modo incostante. Lavora in modo discontinuo. Non mostra alcun progresso nell'apprendimento.
II	5	Insufficiente	Ha una conoscenza parziale. Sa in genere applicare le conoscenze a situazioni analoghe. Acquisisce le conoscenze in modo a volte mnemonico. Si esprime con un linguaggio impreciso. Partecipa in modo interessato, ma poco attivo. Lavora in modo discontinuo. Mostra progresso nell'apprendimento in situazioni isolate.
III	6	Sufficiente	Ha una conoscenza essenziale. Sa in genere applicare le conoscenze a situazioni analoghe. Acquisisce le conoscenze in modo a volte mnemonico. Si esprime con un linguaggio sufficientemente corretto. Partecipa in modo interessato, ma poco attivo. Lavora in modo regolare, ma poco approfondito. Mostra nel complesso un minimo progresso nell'apprendimento.
	7	Discreto	Ha una conoscenza sicura. Sa applicare le conoscenze a situazioni analoghe in modo autonomo. Assimila le conoscenze con sicurezza. Si esprime con un linguaggio chiaro e corretto Partecipa in modo attivo. Lavora in modo costante. Mostra un progressivo apprendimento.
IV	8	Buono	Ha una conoscenza sicura. Sa applicare le conoscenze a situazioni nuove. Rielabora in modo personale le conoscenze. Si esprime con un linguaggio chiaro e corretto Partecipa in modo attivo. Lavora in modo costante. Mostra un progressivo apprendimento
V	9-10	Ottimo	Ha una conoscenza completa e approfondita. Sa applicare le conoscenze a situazioni nuove. Rielabora le conoscenze in modo personale, dimostrando significative capacità critiche. Si esprime con linguaggio ricco e appropriato Partecipa in modo critico e costruttivo. Lavora in modo costante, autonomo e responsabile. Mostra un progressivo apprendimento, in molte situazioni quale risultato di un lavoro autonomo.



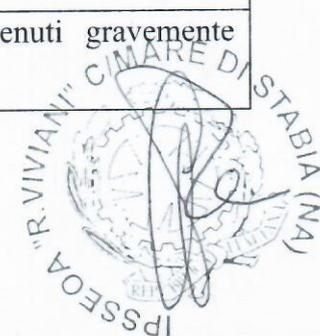
VALUTAZIONE DEGLI ALUNNI IN MODALITÀ DDI

In ottemperanza al D.M. n. 39 del 26 giugno 2020 ed il successivo Allegato B del D.M. n. 89 del 07 agosto 2020, il nostro Istituto ha approvato (Delibera n. 30 CdD del 20.10.2020) il Piano scolastico per la Didattica Digitale Integrata, comunemente individuata con la sigla DDI.

Il Piano prevede strumenti, metodologie, ed obiettivi delle attività che dovranno essere svolte a distanza ed in modalità complementare alla didattica in presenza, nonché i criteri e gli indicatori di valutazione degli apprendimenti.

La griglia di valutazione del profitto, definita all'interno del Piano ed applicata come strumento di valutazione sommativa per tutte le discipline, è la seguente

VOTO	DESCRITTORI
10	Lo studente dimostra di avere raggiunto in maniera eccellente gli obiettivi di apprendimento proposti, un'ottima padronanza dei contenuti e notevoli capacità critiche e di rielaborazione personale. Durante l'attività in DDI ha superato brillantemente le eventuali difficoltà oggettive incontrate e ha partecipato attivamente al dialogo educativo mettendo le proprie capacità a disposizione di tutti.
9	Lo studente dimostra di avere raggiunto pienamente gli obiettivi di apprendimento proposti, con un'ottima padronanza dei contenuti e buone capacità critiche e di rielaborazione personale. Durante l'attività in DDI ha superato le eventuali difficoltà oggettive incontrate e ha partecipato attivamente al dialogo educativo.
8	Lo studente dimostra di avere raggiunto in maniera compiuta gli obiettivi di apprendimento proposti, con una efficace padronanza dei contenuti e buone capacità critiche e di rielaborazione personale. L'attività in DDI può essere stata limitata da eventuali difficoltà oggettive incontrate, ma la partecipazione al dialogo educativo è stata buona.
7	Lo studente dimostra di avere raggiunto in maniera discreta gli obiettivi di apprendimento proposti, con una discreta padronanza dei contenuti e sufficienti capacità critiche e di rielaborazione personale. L'attività in DDI può essere stata limitata da eventuali difficoltà oggettive incontrate, ma la partecipazione al dialogo educativo è stata sufficiente.
6	Lo studente dimostra di avere raggiunto in maniera essenziale gli obiettivi di apprendimento proposti, con una padronanza dei contenuti appena sufficiente e capacità critiche elementari. L'attività in DDI può essere stata limitata da eventuali difficoltà oggettive incontrate e la partecipazione al dialogo educativo è stata quasi sempre passiva.
5	Lo studente dimostra di non avere raggiunto gli obiettivi di apprendimento proposti, con una padronanza dei contenuti insufficiente e capacità critiche elementari. L'attività in DDI può essere stata limitata da eventuali difficoltà oggettive incontrate, ma la partecipazione al dialogo educativo è stata inadeguata.
4	Lo studente dimostra di non avere raggiunto gli obiettivi di apprendimento proposti, con una padronanza dei contenuti insufficiente e scarse capacità critiche. Nonostante l'attività in DDI non sia stata limitata da difficoltà oggettive, la partecipazione al dialogo educativo è stata scarsa o assente.
3	Lo studente non ha raggiunto gli obiettivi con padronanza dei contenuti gravemente insufficiente e la partecipazione al dialogo educativo in DDI è stata assente.



CRITERI DI ATTRIBUZIONE CREDITI

CREDITO SCOLASTICO

In virtù di quanto disposto dall'OM n. 65/2022 per il corrente anno scolastico il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di **cinquanta punti**. I consigli di classe attribuiscono il credito sulla base della tabella di cui all'Allegato A al d. lgs. 62/2017 e procedono a convertire il suddetto credito in cinquantèsimi sulla base della tabella 1 di cui all'allegato C all'OM n. 65/2022.

TABELLA CREDITO SCOLASTICO

(ALLEGATO A di cui all'art.15 co.2 d.lgs. n. 62 13 aprile 2017)

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 ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7 < M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8 < M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9 < M ≤ 10	11-12	12-13	14-15

ALLEGATO C – Tabella 1 – Conversione del credito scolastico

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



In conformità con quanto deliberato dal Collegio dei Docenti (Delibera n. 50 del 25.02.2022), ai Consigli di classe è data la facoltà di attribuire il punteggio massimo della banda di oscillazione, nel caso in cui l'allievo abbia conseguito una media dei voti uguale o superiore alla metà della banda (per es. 6,50, 7,50, ecc.) o sussistano almeno due delle seguenti condizioni:

- assiduità nell'impegno e nella frequenza (non più del 10% di assenze rispetto al monte ore curriculare nell'arco dell'intero anno scolastico, escluse le assenze prolungate e/o periodiche dovute a seri e certificati motivi);
- partecipazione ad attività complementari ed integrative (partecipazione a convegni, manifestazioni anche professionali organizzate dalla Scuola);
- partecipazione attiva e costruttiva agli organi studenteschi (rappresentanti di classe, di Istituto, ecc.);
- credito formativo documentato.

Nel caso in cui lo studente abbia effettuato nell'anno scolastico un numero di assenze superiore a 30 gg., sarà attribuito il minimo della banda di oscillazione, così come in tutti gli altri casi non rientranti nelle condizioni sopraelencate (eccezione fatta per i casi in deroga da valutare singolarmente dietro presentazione di opportuna certificazione).

CREDITO FORMATIVO

I **crediti formativi** sono valutati dal Consiglio di Classe secondo il dettato dell'art.9 dell'O.M. 9 febbraio 2004, n. 21 e le disposizioni del D.M. 24/2/2000, n. 4.

In linea generale sono valide tutte le esperienze qualificate da cui derivino competenze coerenti con l'indirizzo di studi a cui si riferisce l'esame di Stato, in particolare corsi di lingua, laboratori musicali, esperienze lavorative, sportive, di cooperazione, di volontariato sociale o ambientale sono attività valide per determinare il credito formativo a condizione che siano state svolte fuori dalla scuola e che siano debitamente documentate attraverso un'attestazione fornita da Enti, associazioni e Istituzioni presso cui lo studente abbia prestato la propria opera.

Per una valutazione dell'attività che dà luogo al credito formativo, è necessario tener conto, oltre che della coerenza con i contenuti del percorso di studi, anche:

- dell'epoca di effettuazione delle attività (sarà opportuno valutare quelle più recenti);
- della durata complessiva delle attività;
- della continuità delle esperienze.

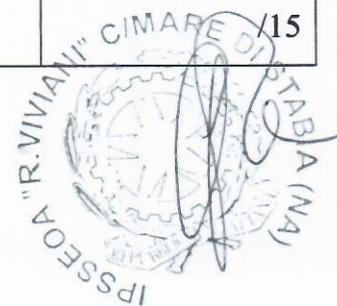


GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

Candidato/a _____ classe V SEZ. _____ ART. _____

TIPOLOGIA _____

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI (max. 15)		
COERENZA ALL'ENUNCIATO	<ul style="list-style-type: none"> - Aderenza alla consegna - Pertinenza all'argomento proposto - Efficacia complessiva del testo - Aderenza alle convenzioni della tipologia scelta (analisi del testo <i>tip. A</i>, analisi e produzione di un testo argomentativo <i>tip. B</i>, riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità <i>tip. C</i>) 	1	2	3
CARATTERISTICHE DEL CONTENUTO	<ul style="list-style-type: none"> - Rielaborazione critica dei contenuti in funzione anche delle diverse tipologie dei materiali forniti - Comprensione ed interpretazione del testo proposto - Comprensione dei materiali forniti e loro utilizzo coerente ed efficace; capacità di argomentazione - Coerente esposizione delle conoscenze in proprio possesso; capacità di contestualizzazione e di eventuale argomentazione - Significatività e originalità degli elementi informativi, delle idee e delle interpretazioni. - Rielaborazione personale 	1	2	3
ORGANIZZAZIONE DEL TESTO	<ul style="list-style-type: none"> - Articolazione chiara ed ordinata del testo - Equilibrio tra le parti - Coerenza (assenza di contraddizioni e ripetizioni) - Continuità tra frasi, paragrafi, e sezioni 	1	2	3
LESSICO E STILE	<ul style="list-style-type: none"> - Proprietà e ricchezza lessicale - Uso di un registro adeguato alla tipologia testuale scelta 	1	2	3
CORRETTEZZA LESSICALE	<ul style="list-style-type: none"> - Correttezza ortografica - Coesione testuale (uso corretto dei connettivi testuali) - Correttezza morfo-sintattica - Punteggiatura 	1	2	3
TOTALE PUNTI		15		



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

Candidato/a: _____ Data: ___/___/___ Classe V Sezione: ___

Indicatore	Livelli di valutazione	Punteggio per livello	Voto
Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta della consegna operativa	completa	1,5	
	adeguata	1	
	scarsa	0,5	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline	ottima	3	
	buona	2,5	
	sufficiente	2	
	scarsa	1	
Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	ottima	4	
	buona	3	
	sufficiente	2	
	scarsa	1	
Capacita' di argomentare, di collegare, di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	Appropriata e corretta	1,5	
	Complessivamente corretta	1	
	Parzialmente corretta	0,5	
		TOTALE	/10



GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

Allegato A Griglia valutazione del colloquio (O.M. n. 65 del 14.03.2022)

Candidato:

Data: / /

Classe V Sezione:

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0,50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1,50 - 3,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 - 4,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6,50 - 7	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato.	0,50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato.	1,50 - 3,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline.	4 - 4,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata.	5 - 5,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita.	6	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico.	0,50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti.	1,50 - 3,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti.	4 - 4,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti.	5 - 5,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti.	6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato.	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.	1	
	III	Si esprime in modo corretto, utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato, utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato.	2 - 2,50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	3	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato.	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato.	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali.	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali.	2 - 2,50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali.	3	
Punteggio totale della prova				___/25

IL CONSIGLIO DI CLASSE

FIRME DOCENTI

MATERIA	COGNOME E NOME	FIRMA
Italiano Storia	IZZO LOREDANA	
Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	SPERANDEO UMBERTO	
Lingua e cultura Francese	BOTTIGLIERI ANNA	
Lingua e cultura Inglese	IZZO CONCETTA	
Matematica	CELENTANO ROSA	
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	BATTAGLIA ANGELA	
Laboratorio di servizi enogastronomici Settore cucina	CAPASSO RAFFAELE	
Laboratorio di servizi enogastronomici Settore Sala e Vendita	DELL'AMURA PIETRO	
Scienze motorie e sportive	TORRONE ANNA	
Religione	PALUMMO ROBERTO	
Tutor educazione civica	DIMA ALFREDO	
Sostegno	FASOLETTO MARIAGRAZIA IMPARATO MARIA MARONE CARLA	

Castellammare di Stabia, 12/05/2022



Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Giuseppina Principe

7. CONSUNTIVI DISCIPLINARI

CONSUNTIVO DISCIPLINARE	
MATERIA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
DOCENTE	IZZO LOREDANA
ORE SETTIMANALI COMPETENZE CONSEGUITE	<p>4</p> <p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • conoscenza delle principali fasi della letteratura italiana ed europea; • conoscenza del contesto storico culturale di un autore, un movimento, di una corrente letteraria; • conoscenza delle opere, poetica, ideologia, stile di singoli autori della letteratura; • conoscenza delle caratteristiche dei generi letterari e dei modi della loro evoluzione; • conoscenza dei caratteri delle varie tipologie di prove dell'esame di Stato; <p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • saper riconoscere gli elementi caratteristici di un testo letterario, narrativo e poetico; • saper riconoscere lo stile di un autore • saper condurre un'analisi di un testo nei suoi aspetti contenutistici, formali, stilistici; • saper fare confronti tra autori e/o movimenti diversi, tra opere di uno stesso autore; • competenze analitiche, sintetiche, argomentative, linguistico-espressive; <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • capacità di contestualizzare; • capacità di valutare criticamente e rielaborare in modo personale; • capacità di applicare saperi acquisiti in contesti differenti; • capacità di orientamento nella ricerca e nella organizzazione dei dati • capacità di autovalutazione;
TEMI DEL PROGRAMMA svolto al 15/05/2022	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Realismo e Positivismo ➤ Naturalismo e Verismo: G. Verga. ➤ Decadentismo: G. D'Annunzio - G. Pascoli. ➤ Futurismo: F. T. Marinetti. ➤ Il nuovo romanzo: L. Pirandello – I. Svevo. ➤ Il Novecento: G. Ungaretti – S. Quasimodo – E. Montale. ➤ Nuovi realismi. ➤ La Resistenza e l'Olocausto: P. Levi.
METODOLOGIE	Lezioni interattive trattando gli argomenti in forma dialogica e colloquiale.

	Rimodulazione in itinere della programmazione iniziale, Videolezioni, invio di materiale semplificato, mappe concettuali,	
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	Sono stati utilizzati libri di testo, testi integrativi, articoli di giornali specializzati, saggi. Recupero in itinere.	
TESTO ADOTTATO	La mia letteratura dalle fine dell'Ottocento a oggi- C. Signorelli Scuola, volume III	
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE		
Tipologia	Numero	
Interrogazioni	I° Quadrimestre 2	II° Quadrimestre 2
Prove scritte	I° Quadrimestre 2	II° Quadrimestre 2 simulazione d'esame

CONSUNTIVO DISCIPLINARE	
MATERIA	STORIA
DOCENTE	IZZO LOREDANA
ORE SETTIMANALI	2
COMPETENZE CONSEGUITE	<p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • saper leggere e comprendere il testo; • saper sintetizzare i concetti basilari in modo autonomo; • comprensione e spiegazione dei principali concetti; <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • capacità di contestualizzare; • saper collegare eventi e momenti storici nel tempo; • capacità di esprimere valutazioni fondatamente critiche su idee, fatti, argomentazioni, processi.
TEMI DEL PROGRAMMA SVOLTO svolto al 15/05/2022	<ol style="list-style-type: none"> 1) L'Europa dei Nazionalismi 2) L'Europa dei Totalitarismi. 3) Il crollo dell'Europa. 4) Il mondo diviso in due blocchi e l'epoca multipolare. 5) L'Età attuale. 6) Orizzonti di cittadinanza.

METODOLOGIE	Lezioni interattive trattando gli argomenti in forma dialogica e colloquiale. Mappe concettuali	
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	Recupero in itinere	
PROVE DI VERIFICA		
<i>Interrogazioni</i>	I° Quadrimestre 2 Interrogazioni lunghe e brevi	II° Quadrimestre 2 Interrogazioni lunghe e brevi

CONSUNTIVO DISCIPLINARE	
MATERIA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA
DOCENTE	SPERANDEO UMBERTO
ORE SETTIMANALI	5
COMPETENZE CONSEGUITE	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare i principi generali della programmazione e del controllo di gestione • Interpretare i sistemi aziendali nei loro processi e flussi informativi. • Inquadrare l'attività di marketing, riconoscerne le articolazioni e realizzare applicazioni con riferimento a specifiche tipologie di aziende • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico - alberghiera • Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2022)	<ul style="list-style-type: none"> • La pianificazione aziendale • Il controllo di gestione • Il marketing strategico • Il marketing operativo • Qualità e sicurezza alimentare • Tracciabilità ed etichettatura
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none"> • Stimolo e sollecitazione al dialogo • Lezione riassuntiva

	<ul style="list-style-type: none"> • Verifica interlocutoria, autoverifica da parte dell'alunno riguardo al suo apprendimento • Esercitazioni • Organizzazione di recuperi al termine della tematica stessa
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> • Gestione in itinere di interventi didattici di recupero nel corso di tutto l'anno scolastico
TESTO ADOTTATO	Maria Rosaria Cesarano, Maria Dolores Esposito, Teresa Acampora "Strumenti gestionali per il Turismo" Diritto e tecniche amministrative dell'impresa ricettiva - Clitt editore ;
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	<ul style="list-style-type: none"> • Fotocopie fornite dall'insegnante; • Portale Argo
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE	
Tipologia	Numero
Interrogazione	I° Quadrimestre 2 II° Quadrimestre 2
Prova scritta: strutturata, semi – strutturata e analisi di casi	I° Quadrimestre 2 II° Quadrimestre 2

CONSUNTIVO DISCIPLINARE	
MATERIA	LINGUA E CULTURA FRANCESE
DOCENTE	Anna Bottiglieri
ORE SETTIMANALI	3
COMPETENZE CONSEGUITE	<p>Saper reagire in modo adeguato al contesto della situazione</p> <p>Saper applicare quanto appreso in contesti e situazioni nuove</p> <p>Saper individuare collegamenti con altre discipline</p> <p>Capire il senso generale e commentare testi di carattere professionale.</p>
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2022)	Le regime mediterranean. Les regimes religieux. Les vins francais. Les techniques de conservation par la chaleur et par le froid. Le systeme HACCP. La tracabilite. Les OGM.
METODOLOGIE	Lezione frontale. Lezione dialogata. Lezione dibattito. Metodo induttivo. Problem solving. Lavoro di gruppo, ricerca individuale e/o di gruppo.
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	Ripetizioni degli argomenti trattati cercando di far acquisire agli allievi una minima autonomia espositiva, anche se

	opportunamente guidati in vista dell' esame di Stato	
TESTO ADOTTATO	Autori: Silvia Ferrari, Henri Dubosc Cote cuisine cote salle Casa editrice: Minerva scuola	
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Libro di testo, fotocopie, sussidi multimediali	
Tipologia		
X Interrogazioni lunghe		
X Interrogazioni brevi		
X Compito scritto		
Esercitazioni e quiz online		

CONSUNTIVO DISCIPLINARE	
MATERIA	LINGUA INGLESE
DOCENTE	IZZO CONCETTA
ORE SETTIMANALI	3
COMPETENZE CONSEGUITE	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare il linguaggio settoriale relativo ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B1/2 del QCER; • Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione; • Conoscere e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali; • Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento; • Redigere semplici relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/202)	<ul style="list-style-type: none"> • Nutrition • The Food Pyramid • The Sustainable Food Pyramid • Food Sustainability • From Fark to Fork • The Short Supply Chain • Slow Food • Traceability & Certification • Organic vs GMO • Food Allergies and Intolerances • Food Safety • Foos Safety Certification • Food Preservation Systems • Agenda 2030

METODOLOGIE	Lezione frontale, schede riassuntive, ricerche guidate, mind map	
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	Ripetizioni degli argomenti, in itinere, cercando di far acquisire agli allievi una minima autonomia espositiva, anche se opportunamente guidati in vista dell'esame di Stato	
TESTO ADOTTATO	Cibelli- d'Avino, Cook Book Club Compact , CLITT	
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Approfondimenti dal Web Appunti e mappe concettuali	
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE		
Tipologia	Tempi	
Test scritti	1° e 2° Quadrimestre	2
Interrogazioni	1° 2° Quadrimestre	2

CONSUNTIVO DISCIPLINARE	
MATERIA	Matematica
DOCENTE	CELENTANO ROSA
ORE SETTIMANALI	3
COMPETENZE CONSEGUITE	<ul style="list-style-type: none"> ● Conoscere il concetto di funzione e saperla classificare; ● Saper calcolare i limiti di funzioni; ● Saper calcolare la derivata di una funzione; ● Saper determinare massimi, minimi e flessi di una funzione; ● Saper individuare il comportamento di una funzione reale di variabile reale; ● Saper descrivere le proprietà di una funzione e costruirne il grafico;

TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2022)	LE FUNZIONI E LE LORO PROPRIETA' <ul style="list-style-type: none"> • Le funzioni reali di variabili reali • Le proprietà delle funzioni I LIMITI DELLE FUNZIONI • La topologia della retta • Definizioni di limite • Operazioni con i limiti • Le forme indeterminate • I limiti notevoli • La ricerca degli asintoti LA DERIVATA DI UNA FUNZIONE <ul style="list-style-type: none"> • La derivata di una funzione • Le derivate fondamentali MASSIMI, MINIMI E FLESSI • Le definizioni • Massimi, minimi e derivata prima • Flessi e derivata seconda LO STUDIO DELLE FUNZIONI <ul style="list-style-type: none"> • Lo studio di una funzione • Il grafico di una funzione 	
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none"> • Stimolo e sollecitazione al dialogo • Lezione riassuntiva • Autoverifica da parte dell'alunno riguardo al suo apprendimento • Esercitazioni • Organizzazione di recuperi al termine della tematica stessa 	
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	In itinere	
TESTO ADOTTATO	Matematica Modelli e Competenze – Linea Bianca vol.5 Minerva Italica	
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	<ul style="list-style-type: none"> • Fotocopie fornite dall'insegnante; • Portale Argo 	
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE		
Tipologia	Tempi	
<i>Compito in classe</i>	I-II Quadrimestre	2/3
<i>Interrogazioni</i>	I-II Quadrimestre	2/3

CONSUNTIVO DISCIPLINARE	
MATERIA	Scienza e cultura dell'alimentazione
DOCENTE	BATTAGLIA ANGELA
ORE SETTIMANALI	3
COMPETENZE CONSEGUITE	<ul style="list-style-type: none"> • Saper promuovere lo sviluppo e il consumo dei prodotti alimentari in sintonia con le nuove politiche ambientali (Carta di Milano, Agenda ONU 2030) • Conoscere ed individuare le tendenze del settore e i nuovi prodotti sul mercato. • Saper redigere dei menù diversificati in base alle condizioni fisiologiche della clientela. • Saper redigere dei menù diversificati in base alle condizioni patologiche della clientela. • Saper individuare i principali rischi di contaminazione degli alimenti e applicare correttamente il sistema HACCP al fine di tutelare la salute del consumatore. • Saper valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2022)	<p>L'alimentazione nell'era della globalizzazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sostenibilità ambientale • Nuovi prodotti Alimentari • Gli additivi alimentari <p>La dieta in condizioni fisiologiche</p> <ul style="list-style-type: none"> • La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche • Dieta e stili alimentari • L'alimentazione nella ristorazione collettiva <p>La dieta nelle principali patologie</p> <ul style="list-style-type: none"> • La dieta nelle malattie cardiovascolari • La dieta nelle malattie metaboliche • La dieta nelle malattie dell'apparato digerente • Allergie e intolleranze alimentari • Alimentazione e tumori; disturbi alimentari <p>Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contaminazione fisico-chimica degli alimenti • Contaminazione biologica degli alimenti • Il sistema Haccp e le certificazioni di qualità
METODOLOGIE	Lezione dialogata, ricerca individuale e/o di gruppo, problem solving, esercizi applicativi
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	In itinere
TESTO ADOTTATO	<i>Silvano Rodato "ALIMENTAZIONE OGGI" vol. 5 CLITT</i>
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE	
Tipologia	Tempi

Interrogazione lunga	I° Quadrimestre	2	II° Quadrimestre	2
Tema	I° Quadrimestre	1	II° Quadrimestre	2
Questionario, risoluzione di problemi ed esercizi	I° Quadrimestre	1	simulazione d'esame	

CONSUNTIVO DISCIPLINARE	
MATERIA	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA – SETTORE CUCINA
DOCENTE	CAPASSO RAFFAELE
ORE SETTIMANALI	4
COMPETENZE CONSEGUITE	<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</p> <p>Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p>
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2022)	<p>Sicurezza alimentare: sistema e piano HACCP</p> <p>La contaminazione degli alimenti</p> <p>Le certificazioni ufficiali</p> <p>La sicurezza nel processo produttivo</p> <p>Le allergie e le intolleranze alimentari</p> <p>Cucina regionale, le diverse preparazioni</p> <p>Cucina nazionale, le diverse preparazioni</p> <p>Cucina internazionale, le diverse preparazioni</p> <p>La sicurezza sul lavoro e la prevenzione</p> <p>L'approvvigionamento e le politiche di acquisto, i fornitori, il ricevimento e lo stoccaggio delle merci</p> <p>I prodotti ittici, classificazione, le preparazioni e le cotture di base</p>
METODOLOGIE	<p><i>Lezioni frontali</i></p> <p><i>Attività laboratoriali</i></p> <p><i>Attività di ricerca</i></p> <p><i>Materiale illustrato</i></p>
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	<p>Recupero in itinere</p> <p>Ripassi curriculari</p>
TESTO ADOTTATO	<i>PROFESSIONISTI IN CUCINA - HOEPLI</i>
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	<p><i>Riviste del settore</i></p> <p><i>Filmati</i></p>
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE	

Tipologia	Tempi	
<i>Interrogazioni brevi</i>	I Quadrimestre 2	II Quadrimestre 2
<i>Esercitazioni e quiz</i>	I Quadrimestre 1	II Quadrimestre 2

CONSUNTIVO DISCIPLINARE	
MATERIA	Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita –
DOCENTE	DELL'AMURA PIETRO
ORE SETTIMANALI	2
COMPETENZE CONSEGUITE	<ul style="list-style-type: none"> • UTILIZZARE TECNICHE DI LAVORAZIONE E STRUMENTI GESTIONALI NELLA PRODUZIONE DI SERVIZI E PRODOTTI ENOGASTRONOMICI RISTORATIVI <ul style="list-style-type: none"> • CONTROLLARE E UTILIZZARE LE BEVANDE SOTTO IL PROFILO ORGANOLETTICO MERCEOLOGICO CHIMICO FISICO NUTRIZIONALE E GASTRONOMICO • ATTUARE STRATEGIE DI PIANIFICAZIONE PER OTTIMIZZARE LA PRODUZIONE DI BENI E SERVIZI • VALORIZZARE E PROMUOVERE LE TRADIZIONI LOCALI NAZIONALI INTERNAZIONALI INDIVIDUANDO LE NUOVE TENDENZE DI FILIERA • VALORIZZARE I PRODOTTI ENOGASTRONOMICI DI QUALITA'
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2022)	<p>Gli spumanti</p> <ul style="list-style-type: none"> • La birra • La terminologia della degustazione e relativa legislazione dei vini • I vini liquorosi • I distillati • La cantina e la gestione dei vini
METODOLOGIE	<i>Lezioni frontali, riviste specifiche del settore. Attività di studio guidate</i>
ATTIVITÀ DI	Recupero in itinere

RECUPERO ADOTTATE	
TESTO ADOTTATO	<i>Luigi Manzo: Tecniche avanzate per Sala e Vendita Bar e Sommellerie</i>
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	<i>Dispense fornite dal docente Appunti e mappe concettuali</i>
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE	PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE
Tipologia	Tempi
<i>Interrogazioni e verifiche orali</i>	I° Quadrimestre 2 II° Quadrimestre 2

CONSUNTIVO DISCIPLINARE	
MATERIA	SCIENZE MOTORIE
DOCENTE	ANNA TORRONE
ORE SETTIMANALI	2
COMPETENZE CONSEGUITE	Consapevolezza della propria corporeità, acquisizione di una cultura delle scienze motorie che tenda a promuovere la pratica motoria come costume di vita e la coerente coscienza dei diversi significati che le attività motorio-sportive assumono nella attuale società
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15 maggio 2022)	Fondamentali tecnici della pallavolo, pallacanestro, tennis tavolo
METODOLOGIE	Lezioni frontali, brainstorming
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	Recupero in itinere
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Schemi, documenti e riassunti prodotti dal docente.
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE	
Tipologia	Tempi
<i>Interrogazioni</i>	I° Quadrimestre Interrogazioni brevi II° Quadrimestre Verifiche scritte e interrogazioni

CONSUNTIVO DISCIPLINARE		
MATERIA	IRC	
DOCENTE	Palummo Roberto	
ORE SETTIMANALI	Una	
COMPETENZE CONSEGUITE	Atteggiamento critico ed autonomo di fronte a tematiche etiche di rilevante importanza.	
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15.05.2022)	Libertà responsabile. La coscienza morale. La dignità della persona. L'amore come: amicizia, eros ed agàpe, Principali tematiche di bioetica.	
METODOLOGIE	Lezioni in aula con dispensa.	
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	Nessuna	
TESTO ADOTTATO	Tutti i colori della vita, in particolare, dispensa data dal docente.	
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Riviste e fotocopie	
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE		
Tipologia	Tempi	
Interrogazioni brevi	I° Quadrimestre	II° Quadrimestre

8. APPENDICE NORMATIVA

- D. Lgs. 13 aprile 2017, n. 62, recante “Norme in materia di valutazione e certificazione delle competenze nel primo ciclo ed esami di Stato, a norma dell’articolo 1, commi 180 e 181, lettera i), della legge 13 luglio 2015, n. 107”
- D. Lgs. 13 aprile 2017, n. 66 recante “Norme per la promozione dell’inclusione scolastica degli alunni con disabilità, a norma dell’articolo 1, commi 180 e 181, lettera c), della legge 13 luglio 2015, n. 107”
- Legge 20 agosto 2019, n. 92, recante “Introduzione dell’insegnamento scolastico dell’Educazione civica”
- Ordinanza ministeriale n. 65 del 14.03.2022 concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l’anno scolastico 2021/2022