



**ISTITUTO PARITARIO
“KENNEDY”**

Istituto Professionale Alberghiero (D.M. 04/07/2013)
Via Santa Lucia Filippini, 16
Frascati (RM)
Tel. 06-94015143

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE V° SEZ. B

Corso I.P.E.N.

(O.M. n° 67 del 31-03-2025, art.10)

A.S. 2024/2025



INDICE

ORGANIGRAMMA	3
FRASCATI: LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO.....	4
DESCRIZIONE SINTETICA DELLA SCUOLA.....	5
RELAZIONE TRA SCUOLA E TERRITORIO	7
PECUP: PROFILO CULTURALE GENERALE DELL'ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO.....	8
COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE.....	10
ELENCO ALUNNI INTERNI	11
PROFILO DELLA CLASSE V sez. B:	12
INDICAZIONI GENERALI SULL'ATTIVITÀ DIDATTICA.....	13
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (PCTO)	16
TEMATICHE SVOLTE IN EDUCAZIONE CIVICA.....	19
OBIETTIVI.....	21
ASPETTI ORGANIZZATIVI E SVILUPPO DEL CURRICOLO	22
ATTRIBUZIONE PUNTEGGI A.S. 2024/2025	23
PROVE SIMULATE.....	24
NUCELI TEMATICI CARATTERIZZANTI IL CORSO DI STUDI	24
CURRICULUM DELLO STUDENTE	25
PROVE INVALSI	25
CANDIDATI ESTERNI	26
PROGRAMMI.....	28
GRIGLIE DI VALUTAZIONE	41



ORGANIGRAMMA

ISTITUTO PARITARIO “KENNEDY” FRASCATI

Istituto Professionale Alberghiero D.M. 04/07/2013

UNICA SEDE OPERATIVA:

FRASCATI

Società di gestione

Complesso Scolastico Internazionale “Kennedy”

- GESTORE

Prof. ssa Cesarina Cappia

- COORDINATORE DIDATTICO

Prof. Vincenzo Fascione

- VICARIO

Prof. Heriberto Ricottini

- REFERENTE DEL CORSO

Prof.ssa Camilla De Angelis

-RESPONSABILE BES

Dott.ssa Catia Del Monte

- RESPONSABILE AMMINISTRATIVA

Rag. Michela Fella

- SEGRETERIA DIDATTICA
(mattina)

Rag. Pierina Buglia

- PERSONALE AUSILIARIO

Cristina Bruschi

FRASCATI: LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO



La città di Frascati è il principale centro dei castelli Romani, situata nella zona sud, sud - est di Roma. Nel complesso è un ottimo compromesso tra la tranquilla vita di provincia e quella caotica della metropoli di Roma. La ristorazione costituisce una delle maggiori fonti di impiego della popolazione locale, insieme al settore turistico, commerciale e alla libera professione. C'è anche un diffuso pendolarismo. Il Complesso Scolastico Internazionale Kennedy con l'istituzione dei Licei, del settore economico e dell'alberghiero compendia l'offerta formativa per tutte le attività presenti sul territorio, offrendo agli studenti un ventaglio di possibilità di scelta fra i diversi indirizzi in atto.

In più, in alcune strutture del centro e limitrofe, gli studenti del Kennedy svolgono stage di alternanza scuola – lavoro. Gli istituti di ricerca quali ENEA, INFN, CNR e l'Osservatorio astronomico di Monte Porzio Catone costituiscono punti di riferimento per gli studenti del Kennedy per ampliare l'offerta formativa.

Emerge in questo territorio l'esigenza che la scuola rappresenti, anche attraverso percorsi integrati alla didattica, un luogo privilegiato dove lo sforzo costante degli operatori è rivolto a facilitare l'inserimento dei giovani nel contesto sociale ed operativo.

In tale realtà il Kennedy si pone come polo di riferimento nella lotta al contrasto dell'insuccesso scolastico e della dispersione, ma anche nell'offerta di formazione indirizzata ad acquisire saperi e competenze spendibili nel mondo del lavoro, a soddisfare le istanze professionali con corsi pomeridiani - serali per:

- adulti reintegrati nel circuito scolastico,
- adulti disoccupati,
- immigrati privi di titolo di studio,
- giovani che intendono riprendere gli studi dopo aver abbandonato la scuola,
- adulti inseriti nel mondo del lavoro che vogliono riqualificare la propria identità professionale.

DESCRIZIONE SINTETICA DELLA SCUOLA



L'indirizzo alberghiero articolazione "enogastronomia", è operativo dall'a.s. 2014/2015 con sede unica in Frascati, Via Santa Lucia Filippini 16.

La scuola si avvale (dal 21/07/2008) del riconoscimento di Qualità UNI EN ISO 9001:2015, certificato n° 13677 Certiquality n° IT-554335 CISQ, puntualmente rinnovato ogni anno.

Il Complesso Scolastico Internazionale è ubicato in un fabbricato totalmente ristrutturato, a piano terra, a fronte strada, cui si aggiungono altre tre aule al primo piano con due servizi igienici, uno per le donne e uno per i maschi. Gli spazi sono razionalmente distribuiti, gli ambienti spaziosi e arieggiati, tutti riscaldati da una caldaia centralizzata. Nei periodi caldi funzionano i condizionatori d'aria, assicurando così agli studenti e al personale di operare in un ambiente distensivo e accogliente.

La Presidenza è in fondo al corridoio e permette il controllo visivo di tutto quello che avviene all'interno della scuola. La segreteria, fornita di dispositivi tecnici efficienti, è collocata di fronte all'entrata, al centro dell'immobile; dispone di un'ampia vetrata che permette al personale di controllare le entrate e le uscite di ogni persona. Accanto alla segreteria sono disposti i bagni per le donne, mentre quelli per gli uomini sono dislocati uno vicino alla Presidenza e un altro in fondo al corridoio. Di fronte alla Presidenza, è disposto un bagno per i portatori di handicap. Gli insegnanti si servono di un bagno riservato, collocato in fondo al corridoio.

Le aule, per lo svolgimento delle lezioni, sono tutte confortevoli e adeguatamente ariose, sulle cui pareti insistono le cartine geografiche, utili per un'attività didattica integrata. Le aule che si affacciano sulla via principale sono dotate di porte antipanico, che permettono, in caso di necessità, l'evacuazione immediata degli studenti e di tutto il personale della scuola.

Le aree antistanti l'edificio della scuola sono protette da paletti che consentono agli studenti e a tutto il personale di evacuare rapidamente dalle aule, in caso di calamità naturali, di incendio o di necessità contingenti.

Il Complesso Scolastico Kennedy dispone, altresì, di una sala per gli insegnanti, utile per l'espletamento di tutte quelle necessità collaterali all'attività di docenza. I registri personali, i compiti da correggere, i testi sono custoditi negli appositi cassetti personali, forniti di chiave.



La **biblioteca** si avvale di circa 5000 volumi tra enciclopedie, testi scolastici, romanzi, etc. a disposizione degli alunni e degli insegnanti, conservati nella Presidenza e negli armadi disposti lungo il corridoio.

Il **laboratorio di informatica** è utilizzato dall'insegnante di informatica e da quello di matematica per le esercitazioni pratiche ed è ubicato in via Felice Ferri n.4.

Allo stesso numero civico si trova il **laboratorio scientifico**, che è stato integrato ultimamente da nuove strumentazioni, consente agli alunni del biennio di poter eseguire gli esperimenti previsti dalla programmazione didattica e conoscere, dal vivo, le parti del corpo umano.

Il Complesso scolastico Kennedy Internazionale, è operativo anche per i seguenti indirizzi scolastici: Liceo delle Scienze Umane, Liceo Scientifico, Liceo Scientifico Sportivo, Amministrazione Finanza e Marketing.

La Gestione del Complesso Scolastico Internazionale Kennedy ha stipulato convenzioni con le seguenti strutture e palestre:

- T.C. le colline di Lucullo SPA;
- Free Time Sporting Centre;
- ASD Judo Frascati;
- Stadio Comunale VIII settembre;

L'utilizzo degli impianti avviene a gruppi, a squadre, collettivamente e anche singolarmente con incontri, programmati dalla scuola, per soddisfare le esigenze scolastiche, in ottemperanza dei programmi ministeriali previsti per i vari indirizzi scolastici funzionanti nell'istituto.

In tali strutture sono organizzate, oltre le normali attività scolastiche, anche gare, competizioni amatoriali e dilettantistiche, allo scopo di creare momenti di aggregazione, di confronto, di socializzazione non solo fra gli studenti, ma anche fra gli atleti e soggetti vari che frequentano tali strutture.

RELAZIONE TRA SCUOLA E TERRITORIO



L'Istituto Paritario Kennedy, unica sede, è ubicato nella zona centrale di Frascati, serve un vasto bacino di utenza ed è frequentato da ragazzi provenienti dalle località: Ciampino, Zagarolo, Finocchio, Valle Martella, Marino, Nemi, Pavona etc.

Il contesto socio-economico-culturale da cui provengono gli studenti è quello della piccola e media impresa, dell'artigianato, dei dipendenti di Enti Pubblici, di aziende private e professionali.

L'Istituto fa parte del Consorzio Scuola-Lavoro; è in stretto collegamento con i servizi dell'ASL territoriale, relativamente alla prevenzione delle tossicodipendenze e con i servizi di ascolto dei problemi dell'età adolescenziale; il tutto in collaborazione con il servizio C.I.C.

Il Complesso scolastico si avvale della collaborazione delle psicologhe: Prof.ssa Barbara Pozzi e Dott.ssa Catia Del Monte, che con la loro presenza assicurano agli studenti un'assistenza costante e idonea ai bisogni non solo degli studenti affetti da disabilità, ma anche per quegli alunni caratterialmente fragili e non del tutto scolarizzati.

Un ruolo di responsabilità nella scuola svolgono le Prof.sse Nicoletta Silo, Camilla De Angelis e Valentina Forniti, che coordinano le attività didattiche ed organizzative tra la Dirigenza e tutti gli operatori scolastici dell'Istituto, nonché assicurano i rapporti informatici con gli organi ministeriali.

L'Istituto, seguendo l'insegnamento oratoriale di **Don Bosco**, con le sue iniziative ed i suoi corsi, mira a promuovere e migliorare la formazione degli allievi con l'obiettivo di raggiungere il successo formativo e culturale degli stessi per dotarli di competenze e capacità, al fine di metterli in condizione di affrontare il mondo del lavoro e/o per continuare i percorsi universitari.

L'Istituto, definito dal suo stesso fondatore, come **Scuola di Salesiani Laici**, pone la massima attenzione al rispetto e alla considerazione della personalità dell'allievo, seguendo quindi l'insegnamento di **S. Filippo Neri**.

PECUP: PROFILO CULTURALE GENERALE DELL'ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO



L'identità degli istituti professionali è connotata dall'integrazione tra una solida preparazione di base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessarie ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica. Le aree di indirizzo hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi.

Le articolazioni "servizi per l'enogastronomia" e "sala e vendita" hanno lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici.

Quadro orario

	2° biennio		5° anno
	3°	4°	
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua inglese	2	2	2
Seconda lingua comunitaria: francese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Cucina	7	5	5
Scienza e cultura dell'alimentazione	3	4	4
Diritto e tecnica della struttura ricettiva	3	4	4
Sala e vendita		2	2
Scienze, tecnologie e tecniche di produzioni animali	2		
Scienze Motorie	2	2	2
Religione o attività alternativa	1	1	1
Totale ore	32	32	32

Oltre l'aspetto culturale e professionale, la scuola offre progetti e attività che hanno lo scopo di favorire il percorso di crescita formativo ed educativo e di valorizzare tutti gli aspetti inerenti ad una valorizzazione delle competenze acquisite.



Al termine del percorso quinquennale, lo studente ha tre opportunità:

- inserirsi nel mondo del lavoro alberghiero e di ristorazione;
- seguire gli studi universitari;
- esercitare la funzione di insegnante, in qualità di ITP, presso gli istituti alberghieri.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Materie	Nome e cognome docenti	Funzione
	Vincenzo Fascione	Coordinatore alle attività didattiche
Lingua e letteratura italiana	Francesca Pierangeli	Docente
Lingua inglese	Ilaria Filpo	Docente
Storia	Francesca Pierangeli	Docente
Seconda lingua straniera: francese	Francesca Caldaroni	Docente
Seconda lingua straniera: spagnolo	Graziana Prudentino	Docente
Matematica	Giuseppe Ferrara	Docente e referente Ed. civica
Diritto e tecnica amministrativa	Giuseppe Ferrara	Docente
Scienze e cultura dell'alimentazione	Alessia Abronzino	Docente (P.F.I.)
Labor. e servizi enogastr. – cucina	Enrico Polselli	Docente
Labor. e servizi enogastr. – sala e vendita	Eleonora D'Alessandro	Docente e coordinatore di classe
Sc. Motorie	Alessio Arduini	Docente
Sociologia delle religioni	Silvana Palmieri	Docente

Rappresentanti alunni: Salvati Gianluca, Calisti Adriano

Discipline esterne (designate dal MIUR con D.M. N° 13 del 28.01.2025):

Lingua e Letteratura Italiana (classe di concorso A012)	Prova scritta e orale
Lingua e cultura straniera (classe di concorso AB024)	Prova orale
Matematica (classe di concorso A028/A027/A047)	Prova orale

Discipline interne scelte dal consiglio di classe (verbale n. 8 del 11-02-2025)

Scienze e cultura dell'alimentazione (classe di concorso A031)	Prova scritta e orale
Diritto e tecnica amministrativa (classe di concorso A045)	Prova orale
Cucina (classe di concorso B020)	Prova orale



ELENCO ALUNNI INTERNI

(Si omettono nome e cognome dei candidati per la protezione dei dati personali,

Nota 21.03.2017 protocollo n. 10719)

1	BLLCLD77C48X112D
2	BRTLNZ06T21C773K
3	CLSDRN06D21E958N
4	CSCSMN85S17D024Q
5	DLPSRN72T64D972O
6	GLIMNL06C02H282A
7	HNGDTH06L69L182B
8	LCDDGI06R20D024U
9	LNGRCR99E05H501N
10	LZRSFN05M23Z129G
11	MCCSMN88B14H501B
12	MTANLI87R52Z129Z
13	NBLCST79C50H501L
14	NBLFRZ57A08H501T
15	PCCMIA06T53H501Q
16	RSSCHR97R58H282D
17	SLVGLC06H27H501E
18	TLLPLA63L70D773I
19	TRQGLM06T18L182U
20	TVRLSN05E03E958U
21	VLLLSS05C10H501V

PROFILO DELLA CLASSE V sez. B:



La classe è formata da 21 alunni, di cui 8 femmine. Sono presenti due alunni con PDP, uno per DSA misto e un altro per ADHD di grado severo.

Alcuni alunni si sono inseriti tra ottobre e novembre, integrandosi facilmente nel gruppo classe. La condotta si è mantenuta, nel corso dell'anno, sui livelli di correttezza, di partecipazione e di puntualità nelle consegne. Grazie all'impegno e alla capacità di ragionamento di alcuni di essi, i risultati raggiunti sono del tutto positivi, anche se permangono su un livello di sufficienza.

L'attività e l'organizzazione della didattica sono strutturate per moduli, si è privilegiato tale metodo di lavoro, piuttosto che il rispetto della quantità dei contenuti, poiché nei consigli di classe, tenutisi nel corso dell'anno, è emersa l'intenzione comune di proporre argomenti rilevanti in linea con le indicazioni ministeriali, che avessero come risultato immediato di trasformarsi in competenze e potessero risultare come idonea risposta all'interrogativo "cosa fare?", "come fare?".

Al fine di favorire condizioni ottimali di apprendimento e per rendere lo studio delle discipline più efficace e produttivo, il consiglio di classe ha deciso di utilizzare come modalità metodologica la lezione frontale, quella interattiva e partecipativa, il dialogo, il confronto, l'uso di appunti e di fotocopie.

Otto alunni hanno seguito come lingua comunitaria lo spagnolo, invece della lingua francese.

Le verifiche sono state rivolte a creare un clima di fiducia, adottate per le discipline orali e scritte secondo il metodo tradizionale, mentre per quelle pratiche si è tenuto maggiormente conto delle capacità organizzative e dell'uso di estro e fantasia nella gestione della ristorazione. L'attività di recupero, durante tutto l'anno scolastico, è stata effettuata in itinere, tranne per quattro studenti per i quali sono stati organizzati corsi di recupero.

I programmi sono stati svolti secondo le linee programmatiche concordate in sede dipartimentale e personalizzati dai docenti in base alle risorse umane della classe.

Per quanto riguarda il PCTO, gli studenti del secondo biennio e del quinto anno hanno scelto autonomamente le strutture presso le quali svolgere l'attività di PCTO, raggiungendo il monte ore previsto dalla normativa scolastica.

INDICAZIONI GENERALI SULL'ATTIVITÀ DIDATTICA

Gli obiettivi da raggiungere, i mezzi, i metodi, gli strumenti di verifica e i criteri di valutazione definiti nel Consiglio di classe, sono resi noti agli alunni attraverso gli atti relativi alla programmazione. Si adottano nella programmazione annuale quelle forme di flessibilità che i singoli Consigli di classe ritengono necessarie all'attuazione dei progetti e all'attivazione di percorsi didattici individualizzati nel rispetto del principio dell'integrazione e della formazione.

Metodologie e strumenti didattici

Non si fa riferimento ad un unico criterio metodologico, ma a svariati metodi, in base alla loro funzionalità e alle risorse umane a disposizione.

A seconda delle discipline sono state utilizzate le seguenti metodologie:

- Lezione frontale;
- Lezione partecipata;
- Lavoro di gruppo;
- Discussione guidata;
- Tecnica del problem-solving;
- Flipped classroom.

Procedure della didattica

Modalità di lavoro

MODALITA'	Italiano	Storia	Inglese	Francese	Matematica	Diritto e tec.ca amm.va	Sc. E cultura alimentazione	Cucina	Sala e vendita	Sc. Motorie	St. Religioni
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione multimediale (c.d., fotocopie, filmati, riviste, ecc)	X	X	x	x	X		x	x	X		
Lezione pratica/grafica						X				x	
Lavoro di gruppo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	x	x
Discussione guidata	X	x				x	x	x			
Simulazione	X	X					X	x	X	X	
Esercitazione	X	X					x	x	x	x	

Studio individuale	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Teatro	x	X	x	X						

Strumenti di lavoro

STRUMENTI	Italiano	Storia	Inglese	Francese	Matematica	Diritto e tec.ca	Sc. E cultura aliment.	Cucina	Sala e vendita	Sc. Motorie	St.Religioni
Manuale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lavagna	X	x	x	x	X	x	X	x	X	X	X
Dispense	X	X	X	X	X	X	X	X	X	x	
Fotocopie	X	X	X	X	x	x	X	x	X	x	
Carte geografiche		x					x	x			
Video		x					x	X	X	X	
Palestra										x	
Riviste, quotidiani		X				x	x				
C.D.			X	X							

Strumenti di verifica (utilizzati per l'accertamento di conoscenze, competenze e capacità)

VERIFICA	Italiano	Storia	Inglese	Francese	Matematica	Diritto e tec.ca	Sc. E cultura aliment.	Cucina	Sala e vendita	Sc. Motorie	St.Religioni
Colloquio	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Interrogazione breve	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Prova pratica								x	x	x	
Prova strutturata		x	x	x	x	x	x	x	x		
Relazione	X	x	x	x	x		x	x	x		
Esercizi			x	x	x	x		x	x	x	
Interventi	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Approfondimenti collegamenti	x	x	x	x	x	x	x	x	x		

Criteri per la valutazione degli apprendimenti

Nel processo di valutazione, il Consiglio di classe ha tenuto conto:

- Il livello di partenza;

- L'evoluzione del processo di apprendimento;
- Le competenze raggiunte;
- Il metodo di lavoro;
- La rielaborazione personale;
- L'impegno;
- La partecipazione;
- La presenza;
- La puntualità nelle consegne;
- L'interesse, attenzione.

Criteri di valutazione

Prove orali:

- Conoscenza dei contenuti;
- Correttezza formale e proprietà di linguaggio;
- Successione logica degli argomenti;
- Coerenza e pertinenza degli interventi;
- Efficacia comunicativa.

Prove scritte:

- Conoscenza dei contenuti;
- Correttezza formale;
- Coerenza e pertinenza delle argomentazioni;
- Uso di termini tecnici.

Recupero:

Sono state svolte attività di recupero ogni volta che se n'è ravvisata la necessità, consistenti nella ripetizione della lezione e/o nell'impostazione diversa della stessa. Al termine del primo quadrimestre si è proceduti nel modo seguente:

- per le insufficienze lievi (voto 5) si è proceduto al recupero nelle ore curriculari;
- per le insufficienze gravi sono stati organizzati corsi di recupero in orari extrascolastici e informati i genitori.

Gli elaborati con i relativi voti, prima di essere archiviati e trascritti sul registro personale dell'insegnante, sono stati dati in visione agli studenti per le necessarie osservazioni e per renderli consapevoli degli errori commessi e dei voti loro attribuiti. I punteggi relativi alle prove scritte e a quelle orali sono stati attribuiti in base agli indicatori delle griglie di



valutazione, proposte dai tecnici della disciplina e concordate collegialmente in sede dipartimentale all'inizio dell'anno scolastico 2024/2025 e riportate nel presente documento.

Obiettivi educativi e comportamentali

Il percorso formativo è stato caratterizzato dall'intento di promuovere la crescita della personalità umana e sociale degli allievi favorendo:

- lo sviluppo armonioso della personalità e del futuro cittadino nel mondo;
- lo spirito di cooperazione e l'apertura al dialogo e al pluralismo ideologico;
- la capacità di costruire un proprio sistema di valori;
- lo sviluppo di una cultura fondata su tolleranza, apertura e valorizzazione delle differenze, su valori di pluralismo e libertà;
- acquisizione di comportamenti coerenti con i valori assunti;
- acquisizione e condivisione delle norme dell'istituto (rispettare gli orari, lasciare gli ambienti scolastici puliti e ordinati ecc.);
- acquisizione di autocontrollo, responsabilità, comportamenti corretti nella realtà del gruppo;
- partecipazione costruttiva alla vita collegiale della scuola (visite guidate, viaggi d'istruzioni, conferenze ecc.).

Obiettivi cognitivi trasversali

Il Consiglio di classe ritiene che gli studenti abbiano raggiunto, seppur a livelli diversi, i seguenti obiettivi:

- acquisizione dei contenuti essenziali delle discipline;
- comprensione dei vari tipi di comunicazione orale e scritta;
- capacità di analizzare, sintetizzare, fatti, dati e informazioni;
- sviluppo delle capacità logiche, critiche ed operative;
- capacità di collegare e integrare conoscenze e competenze acquisite in ambiti disciplinari diversi;
- capacità di esprimersi in modo chiaro, ordinato e corretto, utilizzando un linguaggio operativo specifico;
- acquisizione di un metodo personale di studio adeguato alle diverse situazioni.

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (PCTO)



I percorsi di Alternanza Scuola – Lavoro di cui al D. Lgs. 15/4/2005, n°77, ridenominati “Percorsi per le competenze trasversali e per l’orientamento” a decorrere dall’a.s. 2018/2019 (L. 30/12/2018, art.1, comma 784), sono attuati per una durata complessiva non inferiore a 210 ore nel triennio terminale del percorso di studi negli Istituti professionali.

Il D.M. n° 226 del 12.11.24 ha reso obbligatoria, ai fini dell’ammissione all’Esame di Stato, la partecipazione all’attività del PCTO, a partire dall’a.s. 24/25, da effettuare nell’ultimo triennio per almeno $\frac{3}{4}$ del monte ore del corso di studi per gli alunni esterni, e per intero per quelli interni.

L’attività del PCTO si articola nel modo seguente:

- Spiegazione del progetto Alternanza Scuola – Lavoro, in aula;
- Presentazione teorica, in classe della struttura ospitante;
- Comportamenti e obblighi dello studente nella struttura ospitante;
- Obiettivi formativi e competenze da acquisire;
- Funzione del tutor interno e di quello esterno.

Inoltre, lo studente deve acquisire i seguenti obiettivi formativi:

- Attuare modalità di apprendimento che colleghino la formazione in aula con l’esperienza pratica;
- Arricchire la formazione acquisita nel percorso scolastico grazie all’acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;
- Favorire l’orientamento dei giovani per valorizzare le vocazioni di interessi personali;
- Realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche e formative con il mondo del lavoro, le istituzioni e la società civile;
- Correlare l’offerta formativa allo sviluppo sociale ed economico del territorio.

E le seguenti competenze:

- Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;
- Competenze in materia di cittadinanza;
- Competenze imprenditoriali;

- Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale.



Gli obiettivi prefissati, in termini di competenze e comportamenti, sono raggiunti dai ragazzi, in maniera diversificata con l'acquisizione di conoscenze necessarie allo svolgimento del lavoro di settore. I risultati degli alunni sono sempre positivi e spesso accompagnati da note critiche relativamente alle aspettative iniziali o a ciò che avevano studiato nel pre progetto.

Il periodo di svolgimento dell'intero progetto riguarda gli anni scolastici degli ultimi tre anni. Gli studenti, nel secondo biennio, perlopiù, hanno scelto, individualmente, le strutture ove seguire le fasi di lavorazione settoriali, mentre al quinto anno hanno frequentato le strutture convenzionate con l'Istituto Kennedy, in base alla programmazione iniziale.

TEMATICHE SVOLTE IN EDUCAZIONE CIVICA



Le finalità e le tematiche indicate dalla Legge 92 del 2019 sono state suddivise in due macro aree corrispondenti al biennio e al triennio. Le discipline del triennio sono state ulteriormente suddivise in due aree: area comune e area di indirizzo, per garantire una migliore curvatura del Curricolo nel rispetto della specificità dell'indirizzo.

Per la trattazione degli argomenti inerenti all'educazione civica, un'apposita commissione ha distribuito le tematiche per tutto il quinquennio agli insegnanti delle varie discipline, attenendosi, per quanto possibile, alle affinità delle varie materie, in ordine progressivo alla maturazione degli allievi.

Pertanto le tematiche sono state ripartite nel quinquennio per materie, secondo lo schema seguente:

	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
ITALIANO	La Costituzione, decalogo del buon cittadino italiano, geodiversità e sostenibilità	Lettura di testi e saggi sulla Costituzione italiana, analisi del testo poetico dell'Inno Nazionale	Solidarietà e beni comuni	principi fondamentali della Dichiarazione e Universale dei diritti umani e la Carta dei diritti dell'UE	fonti del diritto italiano, le azioni volte all'integrazione e alla tutela dei diritti umani, il significato di identità digitale
STORIA	Nascita delle prime forme di diritto nell'antichità	La legge delle 12 tavole, i codici di Costantino e Diocleziano, le cariche pubbliche, Il Corpus Iuris Civilis Iustinianeus	Civitas romana e delle forme di governo della storia antica	diverse forme di governo, con un'attenzione specifica alla realtà del nostro Paese, e le diverse tappe dello sviluppo dell'Unione Europea	l'origine della Costituzione come sistema di valori condivisi, e lo sviluppo di una cultura di contrasto alle mafie
GEOGRAFIA	Le istituzioni dell'Unione Europea	Valorizzazione dei territori e la conoscenza delle culture e delle storie locali	\\	\\	\\
INGLESE	Integrazione degli studenti stranieri	Integrazione degli studenti stranieri	le istituzioni governative nazionali inglesi	le istituzioni dell'UE	la Nato e l'ONU

					Les institutions Françaises Les Deux Guerres Mondiales , L'Union Européenne, l'Onu
FRANCESE	La costituzione francese	le istituzioni governative francesi	Le istituzioni francesi	Les festivités et les spécilités culinaires; le istituzioni	
MATEMATIC A	Importanza della crescita economica	Educazione finanziaria ed assicurativa	Cittadinanza digitale	Cittadinanza digitale	Cittadinanza digitale
TIC	Uso consapevole della privacy e dei social network	Forme di cyber bullismo e fonti web attendibili	\\	\\	\\
SC. INTEGRATE	Lo sviluppo sostenibile	Il concetto di democrazia	\\	\\	\\
DIRITTO E EC.	Legalità e contrasto alle Mafie. Valorizzazione e della democrazia, della Giustizia dell'equità e dell'uguaglianza . Lotta Al bullismo	I diritti e i doveri. Formazione di base e protezione civile	\\	\\	\\
DIRITTO E TEC. AMM.	\\	\\	La cultura dell'impresa	Ed. al lavoro come concetto fondamentale e della nostra società	Legalità e Costituzione, salute
SC. ALIMENTI	Educazione alla salute	Educazione alla salute	\\	\\	\\
SC. CULT. ALIM.	\\	\\	Educazione alimentare	Valorizzazione dell'iniziativa economica privata	Educazione alimentare
CUCINA	Senso civico e sentimento di appartenenza alla comunità nazionale intesa come patria	Promozione della salute e di corretti stili di vita	Agenda 2030: come dimezzare uno stile di vita in armonia con la natura.	Agenda 2030 :come ridurre in modo sostanziale la produzione di rifiuti attraverso la prevenzione, la riduzione, il riciclaggio e il riutilizzo	Il concetto di sostenibilità



SALA	Lo sviluppo sostenibile	Lo Sviluppo eco-sostenibile	Sostenibilità, Benessere e Convivialità Alimentare	Sviluppo sostenibile	Ambiente e salute
ACC. TUR.			\\	\\	\\
SC. MOTORIE	Educazione stradale	Educazione stradale	Sport e Fair Play	Sport e Fair Play	Educazione alla salute: tematica delle dipendenze
SOC. RELIGIONI	Uso consapevole dei social e la privacy	Il territorio come spazio di inclusione	il rapporto tra religione e pensiero scientifico	Temi di bioetica	La questione aperta dei diversi modelli familiari nella società contemporane a

OBIETTIVI

Gli obiettivi da realizzare attraverso il Curricolo sono stati i seguenti:

- 1) Sviluppare la conoscenza e la comprensione delle strutture e dei profili sociali economici e giuridici civili e ambientali della società;
- 3) Promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale della comunità nel rispetto delle regole dei diritti e dei doveri;
- 4) Sviluppare la conoscenza della costituzione italiana;
- 5) Sviluppare la conoscenza delle istituzioni dell'Ue;
- 6) Promuovere la condivisione dei principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale diritto alla salute e al benessere della persona;
- 7) Alimentare e rafforzare il rispetto nei confronti delle persone, degli animali e della natura.

ASPETTI ORGANIZZATIVI E SVILUPPO DEL CURRICOLO

Il tempo dedicato all'insegnamento di Educazione Civica è, in ciascun anno di corso, non inferiore alle 33 ore annue, per un totale di 165 ore nel quinquennio. Tale tempo è individuato all'interno del monte ore obbligatorio previsto dagli ordinamenti vigenti, utilizzando le flessibilità possibili nell'ambito dell'autonomia. (art.2 comma 3 legge 92/2019).

La definizione dell'orario è legata ai percorsi disciplinari e pluridisciplinari riferiti alle varie tematiche, mentre il tempo dedicato agli aspetti educativi di fondo coincide, come si è detto, con l'intero periodo scolastico.

Onde garantire una regia unitaria, a inizio anno scolastico, viene individuato, per ciascuna classe, tra i docenti un insegnante con compiti di coordinamento che deve, sia nel primo quadrimestre che nello scrutinio finale, formulare la proposta di voto in decimi, dopo aver raccolto elementi conoscitivi dagli altri docenti coinvolti dall'insegnamento della disciplina. Il voto attribuito concorre, insieme ai voti delle altre discipline, alla determinazione della media dei voti e conseguentemente al credito scolastico per il secondo biennio e quinto anno del corso.





ATTRIBUZIONE PUNTEGGI A.S. 2024/2025

A. Crediti scolastici dell'ultimo triennio (D.L. n 62/17, allegato a):

Credito del terzo: max 12 punti;

Credito del quarto: max 13 punti;

Credito del quinto: max 15 punti;

I crediti scolastici degli ultimi tre anni di corso sono attribuiti dai competenti Consigli di classe nello scrutinio finale sulla base della media dei voti per gli alunni frequentanti la classe. Per gli alunni che si presentano agli esami preliminari, i crediti sono attribuiti dalle Commissioni dinanzi alle quali sostengono gli esami, sulla base della media dei voti.

B. Prove d'esame:

Prima prova scritta: max punti 20;

Seconda prova scritta: max punti 20;

Colloquio orale: max punti 20.

I punteggi delle due prove scritte d'esame sono attribuiti dall'intera Commissione, (art. 21 dell'O.M. n°67 del 31/03/25) e del colloquio (art. 22 dell'ordinanza ministeriale appena citata).

Il credito scolastico complessivo scaturisce dalla sommatoria dei crediti scolastici del terzo, quarto e quinto e dai punteggi ottenuti nelle prove scritte d'esame e dal colloquio.

I crediti scolastici del terzo, quarto e quinto anno sono attribuiti dai rispettivi Consigli di Classe nello scrutinio finale in base alla tabella A al D.LGS. 62/2017 di seguito indicata.

Si riporta la tabella all'allegato A

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	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



NB: Per gli alunni interni la legge del 01/10/2024 n. 150, che aggiunge il comma 2-bis all'articolo 15 del D.L. del 03/04/2017 n. 62, prevede, a partire dall'a.s. 24/25, che per gli alunni che ottengono per il comportamento la valutazione pari o superiore a 9, viene attribuito il credito massimo nell'ambito della fascia di appartenenza.

PROVE SIMULATE

La Presidenza ha stabilito le date per le prove di simulazione che servono ai candidati per conoscere le procedure che regolano gli Esami di Stato. Sono state programmate tali date:

ITALIANO: 22 febbraio 2025, 29 marzo 2025.

2° PROVA: 1 marzo 2025, 5 aprile 2025.

COLLOQUIO: la Presidenza ha previsto di effettuare le prove del colloquio nell'ultima decade di maggio, le cui date saranno indicate nell'albo dell'Istituto.

NUCELI TEMATICI CARATTERIZZANTI IL CORSO DI STUDI

In base alle predisposizioni di ciascun alunno, gli studenti hanno curato in modo particolare alcuni **nuclei tematici** attinenti al percorso di studi effettuato in aderenza alle disposizioni ministeriali di cui all'art. 22 comma 5 dell'O.M. n. 67 del 31.03.25.

I nuclei tematici sono i seguenti:

1. I totalitarismi;
2. Il tempo;
3. I Fast Food;
4. La dieta mediterranea;
5. La piramide alimentare;
6. La guerra;
7. Il progresso;
8. Il lavoro;
9. La memoria;
10. L'alcool.

CURRICULUM DELLO STUDENTE



Il curriculum dello studente è stato introdotto dalla legge n. 107 del 13 luglio 2015 e, in seguito, disciplinato dal D.lgs. n. 62 del 13 aprile 2017. Il Ministero dell'Istruzione, con decreto n. 88 del 6 agosto 2020, ha adottato il "curriculum dello studente" che viene allegato al diploma conseguito al termine dell'Esame di Stato.

Al suo interno, il curriculum riporta le informazioni relative al profilo scolastico dello studente, le certificazioni conseguite e le attività extrascolastiche svolte dallo stesso nel corso degli anni ed è, pertanto, rappresentativo dell'intero profilo dell'alunno, poiché consente l'integrazione di tutte le attività svolte in ambito formale ed extrascolastico.

PROVE INVALSI

Le prove INVALSI vertono sulle discipline Italiano, Matematica e Inglese. Per quest'ultima disciplina è prevista la prova di ascolto e di lettura.

Le prove INVALSI per l'anno scolastico 2024/2025 sono state programmate dal MIUR dal 3 al 31 marzo 2025 e dal 26 maggio al 6 giugno 2025 (prova suppletiva).

La partecipazione alle prove è obbligatoria ai fini dell'ammissione agli Esami di Stato 24/25, il cui risultato viene trascritto sul Curriculum dello Studente.



CANDIDATI ESTERNI

I candidati esterni, assegnati dall'USR della Regione Lazio all'istituto paritario Kennedy di Frascati, sostengono gli esami preliminari nel mese di maggio 2025, in base alle direttive dall'art. 5 dell'O.M: 67 del 31.03.2025.

La Presidenza dell'Istituto ha proceduto ad accertare i requisiti di ammissione dei candidati e precisamente se hanno:

- compiuto il diciannovesimo anno di età nell'anno solare in cui si svolge l'esame (2025) e "adempito all'obbligo di istruzione";
- acquisito il diploma di scuola secondaria di primo grado (scuola media);
- ottenuto il titolo conseguito al termine di un corso di studi d'istruzione superiore "di durata almeno quadriennale del previgente ordinamento o in possesso di diploma professionale di tecnico";
- cessato la frequenza dell'ultimo anno di corso entro e non oltre il 15 marzo 2025;
- aver sostenuto le prove INVALSI;
- aver adempiuto per il PCTO almeno i $\frac{3}{4}$ del monte ore previste dal corso di studi dell'ultimo triennio (D.M. n° 226 del 12.11.24).

I candidati esterni, che soddisfano i requisiti di cui sopra e che superano l'esame preliminare, sostengono l'esame di Stato 2025 con le stesse modalità di svolgimento dei maturandi interni.

ELENCO CANDIDATI ESTERNI:

1	BRNLSE99P43L182C
2	CRLGRL06H25H501G
3	DLPMHL05M05D972E
4	DGRWTR06M01D662Y

5	MLNLNZ06R14E532Z
6	LLMTT05T15H501O
7	MNTDGI06C30H501D
8	RLNLRD05T12H501D
9	STNKST06P20H501V



L'elenco dei nominativi dei candidati esterni viene presentato nella seduta preliminare insieme a tutta la documentazione relativa agli Esami di Stato 24/25.

Circa l'attribuzione del credito scolastico, viene seguita per l'a.s. 24/25 la seguente procedura: il credito scolastico ai candidati esterni è attribuito dalla commissione davanti alla quale gli stessi sostengono gli esami preliminari sulla base di:

- documentazione del percorso scolastico;
- risultato delle prove d'esame.

L'attribuzione del punteggio avviene in base a quanto previsto nella tabella di cui all'allegato A al D.lgs. n°62/17, apportata a pag. 23 del seguente documento.

Delibera del Collegio Docenti
Verbale n°8 del 15 Maggio 2025

Delibera del Consiglio di Istituto
verbale n°7 del 15 Maggio 2025

IL GESTORE
(Prof.ssa Cesarina Cappia)



IL CADE
(Prof. Vincenzo Fascione)

I programmi didattici, riportati di seguito al presente documento, sono conservati con la firma del docente e di due alunni nella Presidenza dell'Istituto.

Si allegano, inoltre le griglie di valutazione adottate dai docenti nel corso dell'anno scolastico 24/25.



PROGRAMMI

LETTERATURA ITALIANA

Modulo	Unità Didattica
Modulo 1: Giovanni Verga	Unità didattica 1a: Il verismo
	Unità didattica 1b: Biografia
	Unità didattica 1c: Opere (Vita dei campi, i Malavoglia, Novelle Rusticane, Mastro Don Gesualdo) • La lupa; • I Malavoglia (Introduzione, La ricchezza dei Malavoglia: la Provvidenza e la casa del Nespolo; Il finale del romanzo); • La roba;
Modulo 2: Il Decadentismo	Unità Didattica 2a: Contesto storico
	Unità didattica 2b: Contesto letterario
Modulo 3: Giovanni Pascoli	Unità didattica 3a: Biografia
	Unità didattica 3b: Opere • La poetica del fanciullino; • Lavandare; • X Agosto; • Novembre; • Nebbia; • Il gelsomino notturno.
Modulo 4: Il Novecento	Unità didattica 4a: Contesto storico
	Unità didattica 4b: Le avanguardie storiche (Marinetti e il futurismo) • Il manifesto futurista
	Unità didattica 4c: La poesia
	Unità didattica 4d: La crisi del romanzo
Modulo 5: Gabriele D'Annunzio	Unità didattica 5a: Biografia
	Unità didattica 5b: Opere (Laudi del cielo del mare della terra e degli eroi, il Piacere, il Notturmo) • La pioggia nel pineto; • La sera fiesolana; • I pastori
Modulo 6: Italo Svevo	Unità didattica 6a: Biografia
	Unità didattica 6b: Opere: La coscienza di Zeno • L'ultima sigaretta; • La morte di mio padre. Una vita Senilità Il teatro Le novelle
Modulo 7: Luigi Pirandello	Unità didattica 7a: Biografia



	Unità didattica 7b: Opere L'umorismo - il sentimento del contrario: la donna truccata e don Chisciotte. Il teatro Sei personaggi in cerca d'autore (Il dramma doloroso dei sei personaggi) Il fu Mattia Pascal, - Mi chiamo Mattia Pascal e sono morto già due volte; - Cambio treno. Uno, nessuno, centomila, - Mia moglie e il mio naso Novelle per un anno - Ciaula scopre la luna; - Il treno ha fischiato.
Modulo 8: Il periodo tra le due guerre	Unità didattica 8a: Contesto storico
	Unità didattica 8b: Contesto culturale
Modulo 9: L'ermetismo	Unità didattica 9a: Quadro storico
	Unità didattica 9b: Salvatore Quasimodo Uomo del mio tempo
	Unità didattica 9c: Umberto Saba - La capra; - A mia moglie.
Modulo 10: Giuseppe Ungaretti	Unità didattica 10a: Biografia
	Unità didattica 10b: Opere (l'allegria, sentimento del tempo, il dolore, vita d'un uomo) - San Martino del Carso; - Veglia; - Fratelli
Modulo 11: Eugenio Montale	Unità didattica 11a: Biografia
	Unità didattica 11b: Opere (Ossi di seppia, le occasioni, bufera e altro, satura) - Non chiederci la parola; - Spesso il male di vivere ho incontrato; - Ho sceso dandoti il braccio, almeno un milione di scale

STORIA



Modulo	Unità Didattica
<i>Modulo 1: Conflitti e rivoluzioni nel primo novecento</i>	<i>Unità didattica 1a: Gli scenari economici e politici all'inizio del Novecento</i>
	<i>Unità didattica 1b: Italia nell'età Giolittiana</i>
<i>Modulo 2: La prima guerra mondiale</i>	<i>Unità didattica 2a: la prima guerra mondiale</i>
	<i>Unità didattica 2b: La rivoluzione russa</i>
	<i>Unità didattica 2c: Scenario mondiale nel primo dopoguerra</i>
<i>Modulo 3: La crisi della civiltà europea</i>	<i>Unità didattica 2a: Il regime fascista</i>
	<i>Unità didattica 2b: La crisi del '29 e il New Deal</i>
	<i>Unità didattica 2c: Il regime nazista</i>
<i>Modulo 3: Il mondo diviso</i>	<i>Unità didattica 3a: La seconda guerra mondiale</i>
<i>Modulo 4: La guerra fredda e il mondo bipolare</i>	<i>Unità Didattica 4a: La guerra fredda</i>
	<i>Unità didattica 4b: La decolonizzazione (cenni)</i>
	<i>Unità didattica 4c: L'Italia repubblicana: dal dopoguerra agli "anni di piombo"</i>
	<i>Unità didattica 4d: Dall'America dei Kennedy alla crisi dell'Occidente</i>

INGLESE



Modulo	Unità Didattica
Meals & Menus	<i>Grammar: requests and offers – modal verbs</i> <i>Vocabulary: Menu courses sequence Food and Religion – Diet and Nutrition - Safety procedures</i> <i>Functions: Making food suggestions and describing dishes – Planning a menu</i>
The Italian Tour	<i>Grammar: Making suggestions, Future Tenses</i> <i>Vocabulary: Italian regional dishes and wines</i> <i>Functions: planning a special event</i>
Food and Health	<i>Grammar: Comparatives and superlatives</i> <i>Vocabulary: Environmental issues Food and Health – eating disorders</i> <i>Functions: talking about slow food, finger food</i>
Geography and Civilization	<i>Grammar: Present perfect simple vs past Simple</i> <i>Vocabulary: Key events in the 20th and 21st centuries</i> <i>Functions: Talking about past events</i>
Ed. Civica	La Nato e l'ONU

FRANCESE



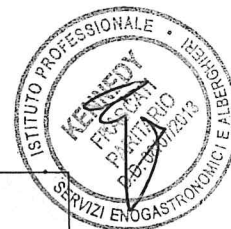
Modulo A - Le Monde de la Restauration	L'Accueil
	La Restauration
Modulo B - La cuisine	Le personnel de la cuisine et la sécurité
	Les équipements de cuisine
	Les aliments et les fournisseurs
	Les préparations culinaires
	Techniques culinaires et Conservation
	Régimes et Nutrition
Modulo 3 C - La Pâtisserie	Le monde de la Pâtisserie
	Ingrédients et Préparations de base
	Gourmandises
	Service et Décoration
Modulo 4 D - Service	En salle
	Cartes et Menus
	Les Vins
	Le Bar et les Boissons
Ed. civica	L'ONU

SPAGNOLO



Modulo	Unità Didattica
Unidad 1	- La cocina del Norte Oceánico, la cocina mediterranea, la cocina de la Meseta, la cocina del Sur, el Vino y otras bebidas. - Servicios de comida
Unidad 2	- El bufé. - El servicio de banqueting El catering. - Realizar el montaje de un bufé y de un banquete. Conocer el origen y el concepto de catering.
Unidad 3	- Trabajar en la restauración - El anuncio de trabajo. - El Curriculum Vitae. - La carta de respuesta a un anuncio. Autocandidarse. - Escribir una carta de respuesta a un anuncio. Escribir una carta de candidatura espontanea. Redactar el CV.
Unidad 4	- La seguridad en la cocina y en el comedor - Reconocer las técnicas de conservación de los alimentos, la reglas higiénicas y de seguridad de los establecimientos y de la maquinaria - La reglas HACCP, - La esterilización, la deshidratación, la refrigeración, la congelación y la surgelación - Principios de alimentación
Unidad 5	- La pirámide nutricional, los elementos nutritivos, las necesidades nutricionales. - El menù equilibrado - La dieta vegetariana - La dieta mediterránea - Trastornos del comportamiento alimentario, anorexia y bulimia.
Ed. Cívica	La historia de las comunidades autónomas

MATEMATICA



Modulo	Unità Didattica
Modulo 9 Derivate	Unità didattica 9a Derivate di una funzione Derivate fondamentali Calcolo delle derivate
	Unità didattica 9b Retta tangente Punti di non derivabilità
	Unità didattica 9c Teoremi del calcolo differenziali Le applicazioni delle derivate alla fisica
Modulo 10 Studio delle funzioni	Unità didattica 10a Funzioni crescenti e decrescenti derivati Massimi, minimi e flessi Massimi, minimi flessi orizzontali e minimi relativi
	Unità didattica 10b Flessi e derivata seconda Problemi di ottimizzazione
	Unità didattica 10c Studio di una funzione Risoluzione grafica di equazioni e disequazioni
Modulo 11 Statistica	Unità didattica 11a Dati statistici
	Unità didattica 11b Indici di posizione e variabilità
	Unità didattica 11c Rapporti statistici
Modulo 12 Probabilità	Unità didattica 12a Eventi Definizione di probabilità
	Unità didattica 12b Somma logica di eventi Probabilità condizionata
	Unità didattica 12c Prodotti logici di eventi
Modulo 12 Cittadinanza digitale	Abitare lo spazio digitale Internet: la conoscenza condivisa

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA



Modulo	Unità Didattica
Modulo 1 Il marketing dei prodotti turistici	Unità didattica 1 e 2 Il Marketing concetti generali caratteri specifici del mercato turistico
	Unità didattica 3 e 4 Segmentazione della domanda e mercati obiettivi La destinazione turistica: prodotti e sistema
	Unità didattica 5 Analisi SWOT e posizionamento del mercato
Modulo 2 Marketing strategico e operativo e	Unità didattica 7 e 8 e 9 Le strategie di marketing Il ciclo di vita del prodotto turistico Strategie dei prezzi e pricing nelle imprese turistiche
	Unità didattica 10 e 11 e 12 La distribuzione del prodotto turistico Comunicazione, promozione e marketing relazionale Il web marketing: Concetti Generali
	Unità didattica 13 e 14 Strategie e pianificazione del web marketing Il marketing plan
Modulo 4 Turismo e territorio	Unità didattica 18 e 19 Le dinamiche del turismo internazionale Destinazione Italia
	Unità didattica 20 e 21 Il marketing turistico territoriale Prodotti tipici locali e sviluppo del territorio
	Unità didattica 22 Marchi di tutela e rintracciabilità dei prodotti alimentari
Modulo 5 Etica e diritto nel turismo	Unità didattica 23 Il turismo sostenibile e responsabile
	Unità didattica 24 Diritto del turista: i pacchetti di Viaggio
	Unità didattica 25 I contratti di trasporto di persone
Modulo 6 Legalità e Costituzione Salute	Costituzione art 4: diritto al lavoro Pratiche sostenibili

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE



INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO
COMPRESIONE del testo introduttivo del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo.	Mostra una comprensione completa e approfondita della consegna	
	Mostra una comprensione sufficiente della consegna	2
	Mostra una comprensione parziale o nulla della consegna	1
	Totale comprensione testo (max. 3 punti)	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza ed adeguata argomentazione.	Mostra conoscenze argomentate in maniera ampia e approfondita	6
	Mostra conoscenze argomentate in maniera completa	5
	Mostra conoscenze parzialmente argomentate	4
	Mostra conoscenze sufficienti	3
	Mostra conoscenze frammentarie	2
	Mostra conoscenze lacunose o nulle	1
PADRONANZA delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Totale padronanza conoscenze (max. 6 punti)	
	Padronanza delle competenze completamente adeguata e con collegamenti opportuni e soluzioni ottimali	8
	Padronanza delle competenze completamente adeguata e con collegamenti opportuni	7
	Padronanza delle competenze completa	6
	Padronanza sufficiente delle competenze	5
	Padronanza quasi sufficiente delle competenze	4
	Padronanza parziale delle competenze	3
	Padronanza frammentaria delle competenze	2
	Padronanza lacunosa o nulla delle competenze	1
	Totale padronanza competenze (max. 8 punti)	
CORRETTEZZA morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Correttezza morfosintattica pienamente adeguata ed utilizzo pertinente del linguaggio specifico	3
	Correttezza morfosintattica sufficientemente adeguata ed utilizzo non sempre pertinente del linguaggio specifico	2
	Correttezza morfosintattica inadeguata ed utilizzo non pertinente del linguaggio specifico	1
Totale capacità di argomentare (max. 3 punti)		
Totale prova (max. 20 punti)		

LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMIA – CUCINA



Modulo	Unità Didattica
Modulo 1 LA CUCINA OTTOCENTESCA. IL MARKETING NELL'IMPRESA RISTORATIVA. LA STORIA DELLA GUIDA MICHELIN	Unità didattica 1a I grandi pasti borghesi, La cucina regionale, il gran tour culinario attraverso la Guida Michelin.
	Unità didattica 2a Influenza della cucina francese: piatti ricchi e raffinati, come il consommé, le salse elaborate e i soufflé
	Unità didattica 3a Le strategie operative. La qualità. I servizi per il cliente
Modulo 2 IL MENÙ. RICETTARIO DI PELLEGRINO ARTUSI, RISTORAZIONE DEI PRIMI DEL '900 FINO ALLA I GUERRA MONDIALE	Unità didattica 2a Nascita dei primi libri di cucina moderna. La cucina futurista di Marinetti, Torino prima città futurista e innovativa sulla cucina. Introduzione dei cibi in scatola e metodi di conservazione.
Modulo 3 LA CUCINA DURANTE IL PERIODO FASCISTA ACCENNO DELLA PIRAMIDE ALIMENTARE	Unità didattica 3a Il Made in Italy durante il periodo fascista. La propaganda della Cucina Italiana. La battaglia del grano. Produzione vinicola e dell'olio italiano.
Modulo 4 LA CUCINA ITALIANA DURANTE E DOPO LA II GUERRA MONDIALE. IL SISTEMA L'HACCP	Unità didattica 4a I sistemi di produzione del pasto. Le Gamme alimentari. La neo ristorazione. Il recupero delle tradizioni dopo la II Guerra Mondiale. Unità didattica 4b Il biologico e il km 0. L'impatto ambientale. I Novel food: gli OGM vantaggi e vantaggi della produzione. La storia della cucina italiana: linee evolutive. Unità didattica 4c La cucina internazionale.
Modulo 5 EVOLUZIONE DEI FAST- FOOD E LA NASCITA DELLO SLOW FOOD	Unità didattica 5a Gli abbinamenti enogastronomici. Nascita dei fast- food, la ristorazione veloce. Lo slow food simbolo di contrasto a difesa delle tradizioni culinarie.
Modulo 6 RISTORAZIONE MODERNA. CIBO E RELIGIONE	Cucina gourmet. Il Prestigio delle Stelle Michelin, l'influenza dei social media ed i programmi di cucina. Cibo legato alle varie religioni del mondo.
ED. CIVICA	Concetto di sostenibilità

LAB SERVIZI ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA



Modulo	Unità Didattica
<i>Modulo 1 Il servizio, Dall'accoglienza al commiato, ristorazione fine '800, la diffusione della fillosera</i>	<i>Unità didattica 1a la diffusione della fillosera, impatto sulla viticoltura, risposte e soluzioni</i>
	<i>Unità didattica 1b L'accoglienza del cliente, la disposizione dei commensali a tavola, nascita del menu, proposte culinarie raffinate. Il servizio, le fasi del servizio: La preparazione e l'evoluzione della prenotazione</i>
	<i>Unità didattica 1c evoluzione della ristorazione dalla fine dell'800, introduzione dei menu raffinati.</i>
<i>Modulo 2 Ristorazione dei primi del '900, fenomeno del Proibizionismo, nascita della ristorazione moderna</i>	<i>Unità didattica 2a evoluzione della ristorazione dalla fine dell'800 agli inizi del 900. Manifesto della cucina futurista di T. Marinetti.</i>
	<i>Unità didattica 2b 2a fenomeno del proibizionismo, effetti negativi dell'alcolismo</i>
	<i>Unità didattica 2c Nascita della ristorazione moderna. Ricettario del Gastronomo Pellegrino Artusi, le norme di buona igiene</i>
<i>Modulo 3 Ristorazione post primo dopoguerra e il ventennio fascista. La gestione del bar, responsabilità legali</i>	<i>Unità didattica 3a recupero delle tradizioni dopo la I Guerra Mondiale, la propaganda fascista per promuovere la ristorazione tipica italiana. Vocabolario nuovo riguardante la ristorazione.</i>
	<i>Unità didattica 3b Divieto del consumo di caffè, evoluzione dei bar italiani, la gestione del bar, le responsabilità legali del ristoratore, il mixology e prodotti biologici</i>
	<i>Unità didattica 3c. Unità didattica 3c prodotti "home made" a km 0 destinati alla creazione di bevande miscelate.</i>
<i>Modulo 4 La nascita del fast food, e ristorazione dopo la II Guerra Mondiale</i>	<i>Unità didattica 4a McDonald's e l'Industrializzazione della Ristorazione</i>
	<i>Unità didattica 4b Riconfigurazione della Ristorazione Dopo la Seconda Guerra Mondiale, impatto Culturale tra la rist. veloce e quella tradizionale</i>
	<i>Unità didattica 4c le forme di ristorazione in Italia: regionale, nazionale, internazionale, recupero delle tradizioni dopo la II° Guerra Mondiale</i>



<i>Modulo 5 Dal Boom Economico agli anni 80, Enologia e i prodotti enogastronomici della tradizione italiana, marchi di qualità</i> ED.CIVICA: SVILUPPO SOSTENIBILE	<i>Unità didattica 5a aumento della Domanda di Pasti Fuori Casa negli anni 50/60, l'apertura di ristoranti italiani all'estero, ristorazione collettiva e commerciale</i>
	<i>Unità didattica 5b La viticoltura, l'impianto e il ciclo biologico della vite, il processo di vinificazione, marchi di qualità dei vini.</i>
	<i>Unità didattica 5c L'importanza del made in Italy, sviluppo del territorio, utilizzo di uve autoctone per la produzione vitivinicola..</i>

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE



Modulo	Unità Didattica
Modulo 1 <i>La percezione di sé</i>	<i>Unità didattica 1a</i> <i>Ripasso movimenti: assi, piani, regioni del corpo</i>
	<i>Unità didattica 1b</i> <i>Ripasso Il Sistema muscolo-scheletrico</i>
	<i>Unità didattica 1c</i> <i>Capacità coordinative e capacità condizionali.</i>
Modulo 2 <i>Fisiologia degli apparati</i>	<i>Unità didattica 2a</i> <i>Fisiologia degli apparati</i>
	<i>Unità didattica 2b</i> <i>Circolatorio</i>
	<i>Unità didattica 2c</i> <i>Sistema Nervoso</i>
Modulo 3 <i>Sport e Fair Play</i>	<i>Unità didattica 3a</i> <i>Nutrizione e sport</i>
	<i>Unità didattica 3b</i> <i>Sport di squadra: Calcio, Pallavolo</i>
	<i>Unità didattica 3c</i> <i>Sport individuali: Atletica leggera</i>
Modulo 4 <i>Educazione Civica</i>	<i>Unità didattica 4a</i> L'educazione alla salute, con particolare riferimento alle tematiche delle dipendenze al fine di promuovere azioni finalizzate al miglioramento continuo del proprio contesto di vita

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA



Conoscenza relativa all'argomento proposto Max p.3	Conosce e padroneggia gli argomenti	3
	Comprende gli argomenti affrontati individuando gli argomenti essenziali	2
	Conosce parzialmente gli argomenti	1.5
	Conosce gli argomenti in modo superficiale e frammentato	1
Correttezza e proprietà linguistiche Max p.3	Scrive in modo corretto, appropriato; esposizione coerente e consequenziale	3
	Scrive in modo sufficientemente corretto e con un linguaggio appropriato	2 - 3
	Qualche incertezza lessicale ed esposizione frammentaria	1 - 2
	Errori grammaticali ed esposizione stentata	1
Capacità logico-critiche ed espressive Max p.2	Capacità di analisi e di sintesi, collega gli argomenti in modo corretto ed approfondito	2
	Collega gli argomenti in modo corretto con qualche incertezza e dimostra una parziale capacità di analisi	1.5 - 2
	Individua l'argomento ma non lo sviluppa in modo adeguato	1 - 1.5
	Non coglie alcuna correlazione tra gli argomenti trattati	1
Capacità di rielaborazione Max p.2	Padroneggia gli argomenti ed effettua gli opportuni collegamenti	2
	Sa organizzare conoscenze in modo autonomo	1.5
	Esponde gli argomenti in modo elementare e senza apporti personali	1

LINGUE STRANIERE



DESCRITTORI	Scarso	Insufficiente	Mediocre	Sufficiente	Discreto	Buono	Distinto	Ottimo
Scala in decimi	1-2	3-4	5	6	7	8	9	10
ESECUZIONE DEL COMPITO								
CORRETTEZZA GRAMMATICALE								
EFFICACIA COMUNICATIVA								

MATEMATICA



DESCRITTORE	LIVELLO	PUNTEGGIO in decimi
1) Comprensione ed impostazione del problema	a) insufficiente b. parziale b. sufficiente b. più che sufficiente b. completa	1 1.5 2 2.5 3
2) Grado di completezza nella risoluzione del problema	a. insufficiente b. parzialmente sviluppato c. sufficientemente sviluppato d. più che sufficiente e. esaustivamente sviluppato	0.5 0.75 1 1.5 2
3) Aspetto formale	a. insufficiente b. parziale c. sufficiente d. più che sufficiente e. particolarmente curato	0.5 0.75 1 1.5 2
4) Capacità di risoluzione matematica	a. insufficiente b. parziale c. sufficiente d. buona e. ottima	1 1.5 2 2.5 3

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE



DESCRITTORE	LIVELLO	PUNTEGGIO in ventesimi
<i>Conoscenza dei contenuti</i>	a. parziale b. sufficiente c. completa	1 2 4
<i>Conoscenza del linguaggio specifico</i>	a. insufficiente b. sufficiente c. discreta d. buona/ottima	1 3 4 6
<i>Capacità di riconoscimento della qualità organolettica e merceologica di un alimento</i>	a. insufficiente b. sufficiente c. discreto/buono	1 2 4
<i>Uso appropriato della terminologia specifica</i>	a. no b. sì	1 2
<i>Riflessione personale sui contenuti</i>	a. insufficiente b. sufficiente c. discreta/buona	1 2 4

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA



INDICATORI	PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE	LIVELLI DI VALUTAZIONE	PUNTI PER LIVELLO	VOTO
Conoscenza specifica e aderenza agli argomenti richiesti	5 punti	· Completa, approfondita, articolata	5	—
		· Corretta, puntuale e completa	4,4	
		· Corretta e puntuale	3,8	
		· Corretta ed essenziale	3,4	
		· Superficiale e frammentaria	2,7	
		· Scarsa e confusa	2,2	
		· Gravemente lacunosa	1,6	
		· Assenza di contenuti/ non conosce i contenuti	0,3	
Rielaborazione e organizzazione dei contenuti richiesti Applicazione e sviluppo del processo risolutivo	2 punti	· Completa, approfondita, articolata	2	—
		· Corretta, chiara e dettagliata	1,7	
		· Corretta e chiara	1,4	
		· Corretta con qualche imprecisione	1,3	
		· Parziale e imprecisa	1	
		· Scarsa e confusa	0,8	
		· Gravemente carente e scorretta	0,6	
		· Assente	0,3	
Uso della terminologia specifica	3 punti	· Preciso, coerente, completo e articolato	3	—
		· Appropriato con quale imprecisione	2	
		· Corretto e generalmente coerente	1,4	
		· Mediamente corretto	1,3	

		• Comprensibile ma poco corretto	1	
		• Inadeguato e confuso	0,8	
		• Non applica la terminologia	0,6	
		• Assente	0,2	



LAB. ENOG. SALA E VENDITA



GRIGLIE DI VALUTAZIONE PROVE PRATICA				
	Livello non Raggiunto 0-4	Livello base 5-6	Livello Intermedio 7-8	Livello avanzato 9-10
Igiene e aspetto comportamentale	Aspetto igienico non curato (divisa in completa il comportament o scorretto)	Aspetto igienico comportamento non sempre corretti	Cura dell'igiene personale, comportament o accettabile	Cura dell'igiene personale, comportamento positivo e di stimolo ai compagni.
Utilizzo degli spazi	Improprio	Accettabile con qualche incertezza	Corretto	Corretto in autonomi a
Utilizzo delle attrezzature	Scelte utilizzo delle attrezzature non corretti	Scegli utilizza correttamente solo alcune attrezzature	Scegli utilizza correttamente le attrezzature se supportato dal docente	Scelte uso corretti in piena autonomia
Svolgimento del servizio di sala	Non è in grado di svolgere il servizio	Conosce le regole del servizio ma non è in grado di applicarle	Conosce le regole del servizio ma è in grado di applicarne con alcune incertezze	Conosce le regole del servizio ed è in grado di applicarle correttamente
Uso del tempo a disposizione	Non ha completato il lavoro assegnato nei tempi previsti	Ha completato il lavoro nel tempo assegnato solo perché guidato	Ha completato il lavoro nel tempo assegnato	Ha completato il lavoro assegnato in autonomia
Soluzione di errori superamento di difficoltà	Non propone soluzioni o riesce a superare difficoltà	Adotta soluzioni semplici su costante sollecitazione dell'insegnante	Adotta soluzioni semplici non risolutive delle difficoltà	Adotta soluzioni appropriate
Capacità di autovalutazione	Lacunosa	Interventi di correzione e valutazion e superficiali	Valuta correttamente il proprio lavoro	Valuta correttamente il lavoro e cerca di migliorarsi

LAB. ENOG. CUCINA



Obiettivi verificati	Indicatori	Punteggi				
		<i>scarse</i>	<i>frammentarie</i>	<i>sufficienti</i>	<i>buono</i>	<i>ottime</i>
Competenze	<i>Congruenza della traccia e Correttezza applicativa</i>	0-1	1,5	2	2,5	3
Conoscenze	<i>Conoscenza contenuti</i>	0-1	1,5-2	2,5-3	3,5	4
Capacità	<i>Capacità rielaborativa, uso del linguaggio e terminologia</i>	0,5	1	1,5	2-2,5	3

SCIENZE MOTORIE



Voti	conoscenze	impegno	partecipazione	Capacità coordinative e condizionali
1 - 3	nessuna o molto lacunose	scarso o nullo	nulla e/o di disturbo	scarsa coordinazione, schemi motori incompleti
4 - 5	molto frammentarie e superficiali	discontinuo ed essenziale	dispersiva, discontinua	schemi motori poco efficaci, non sopporta minimi carichi di lavoro
6	essenziali e standardizzate	essenziale e non sempre costante	selettiva e non sempre attiva	sufficienti, raggiunge i livelli minimi richiesti
7	complessivamente corrette e precise	regolare e standardizzato	regolare, a volte selettiva	padronanza più che sufficiente della tecnica e discreto sviluppo delle capacità condizionali
8	precise e con terminologia specifica	regolare e costante	attiva, regolare	buone, riproduce gesti tecnici efficaci
9	ampie ed approfondite	costante, organizzato	attiva, regolare e cooperativa	più che buone, gesti tecnici precisi ed efficaci
10	ampie, approfondite, con lessico specifico e rielaborazione personale	costante, organizzato, determinato	responsabile, efficace e motivata	ottime, gesti tecnici precisi, efficaci, ergonomici, di eccellente livello

MATERIE ORALI



LIVELLI Espressi in voti	CONOSCENZE	COMPETENZE (chiarezza e correttezza espositiva dei concetti appresi)	CAPACITÀ (analisi, sintesi e rielaborazione)
1-2	L'alunno non risponde ad alcun quesito		
3	Possiede una conoscenza quasi nulla dei contenuti	L'esposizione è carente nella proprietà lessicale, nella fluidità del discorso	Non effettua alcun collegamento logico, non è in grado di effettuare né analisi né alcuna forma di
4	La conoscenza dei contenuti è in larga misura inesatta e carente	Espone in modo scorretto, frammentario	Analisi e sintesi sono confuse, con collegamenti impropri
5	L'alunno possiede una conoscenza parziale e confusa dei contenuti	Espone in modo scorretto, poco chiaro con un lessico povero e non appropriato	Opera pochi collegamenti se guidato, con scarsa analisi e sintesi quasi inesistente
6	Conosce i contenuti nella loro globalità	Espone i contenuti fondamentali in modo semplice, scolastico	Analisi e sintesi sono elementari senza approfondimenti autonomi
7	Ha una conoscenza sostanzialmente completa dei contenuti	Espone in modo coerente e corretto, con un lessico quasi del tutto appropriato	È capace di operare collegamenti dimostrando di avere avviato un processo di rielaborazione critica con
8	La conoscenza dei contenuti è buona	Espone correttamente utilizzando un lessico appropriato	È capace di analizzare, sintetizzare e organizzare in modo logico e autonomo i contenuti
9-10	Conosce e comprende i temi trattati in modo critico, approfondito e personale	Espone in maniera ricca, elaborata, personale con un lessico sempre appropriato	È capace di rielaborare in modo critico e autonomo i contenuti, effettuando analisi approfondite e sintesi complete ed efficaci