

**ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA  
E DELL'OSPITALITA' ALBERGHIERA**

Via Duca d'Aosta, 63/G – CASORIA (NA)

**PROT. n.3021**  
del 15.05.2024

*Anno Scolastico 2023/2024*

**DOCUMENTO ELABORATO DAL CONSIGLIO DELLA**

**Classe V Sezione A**

**Curvatura : ENOGASTRONOMIA**

**Il Coordinatore**

Prof.ssa Cinzia Giordano

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

Prof.ssa Annamaria Orso

Firma autografa omessa ai sensi  
dell'art. 3 del D. Lgs. n. 39/1993

Prot. N. 2428 del 15/05/2023

**1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE**

**1. Breve descrizione del contesto**

**Territorio di provenienza**

L'I.S. "Andrea Torrente" è situato nel comune di Casoria, nel territorio della provincia di Napoli.

Per la sua posizione, Casoria costituisce l'elemento di connessione tra la direttrice orientale verso Nola e la direttrice settentrionale verso Aversa e Caserta.

Il centro abitato di Casoria, attualmente, è uno dei maggiori della Campania (la popolazione è quadruplicata tra il censimento del 1951 e quello del 2011); la maggiore espansione demografica risale agli anni Sessanta, quando divenne il principale polo industriale del Mezzogiorno, oggi interamente dismesso.

Tra gli anni Settanta e gli anni Ottanta, la città di Casoria era detta «la Sesto San Giovanni del Sud», per la presenza di molte industrie di rilievo nazionale, tra cui spiccavano la Rhodiatocce, dove si produceva il Terital, la Resia, le Acciaierie del Sud, la Calcobit. Gli stabilimenti, però, non erano situati in una zona industriale.

Attualmente l'attività industriale di maggior rilievo è quella aeronautica, nella quale è impegnata l'Alenia con un suo sito di produzione.

Nell'ultimo decennio, Casoria è diventato un centro economico, commerciale e di grande collegamento autostradale, in cui sono presenti tutti gli snodi per collegare Napoli al resto della regione ed oltre. La presenza di tali snodi stradali e autostradali ha consentito e favorito la nascita di numerosi centri commerciali a carattere nazionale e internazionale (Ikea, Decathlon, Leroy Merlin, Ipercoop, Media World).

Il Comune di Casoria è rapidamente passato, quindi, da una vocazione industriale ad una vocazione commerciale e di servizi, con la presenza di numerose strutture che si occupano di accoglienza e di ristorazione. A tale riguardo bisogna sottolineare che un ulteriore elemento di potenziale sviluppo futuro è rappresentato dalla realizzazione della stazione di porta dell'Alta Velocità.

Risultano, in ogni caso, già operative strutture alberghiere e ristorative rivolte prevalentemente, ma non esclusivamente, ad un'utenza che, di scalo o di passaggio a Napoli per brevi periodi, si avvale di tali strutture anche grazie alla vicinanza dell'aeroporto di Capodichino.

Da un'analisi globale della provenienza del corpo studentesco dell'IPSSEOA "Andrea Torrente", si evince che la quasi totalità della platea scolastica proviene dai comuni di Casoria, Arzano, Casavatore e Afragola, situati a nord di Napoli, la cui situazione socio-economica è nota: si tratta di zone in cui le strutture sociali ricreative e sportive sono scarse, insufficienti e carenti per manutenzione. Anche l'impianto urbanistico risulta improvvisato e spesso carente nelle infrastrutture. L'edilizia abitativa è economica e popolare.

Per questi motivi, tutti gli interventi formativi progettati nell'ambito delle attività extracurricolari previste dal piano dell'offerta formativa e realizzate dall'Istituto (gare sportive, giochi sportivi studenteschi, avviamento alla pratica sportiva, progetti PON C1, F3, C5, G1) fanno registrare un elevato numero di studenti partecipanti, in quanto costituiscono anche un'occasione di incontro e di socializzazione.

### **Ambiente socio-culturale di provenienza**

L'analisi dell'ambiente di provenienza della platea scolastica dell'Istituto permette di rilevare che i nuclei familiari sono spesso numerosi, generalmente fondati su un solo reddito e che gli stimoli e gli interessi culturali degli studenti sono scarsi.

L'unica eccezione è costituita dallo sport, limitato nella gran parte dei casi al calcio, e, negli ultimi anni, dal computer e dal cellulare come mezzi per accedere, prevalentemente, ai social network. La mancanza di strutture sociali costringe i ragazzi nel tempo libero a girovagare per la strada o a frequentare i centri commerciali.

Gli effetti di questa realtà sugli studenti sono rappresentati dalla difficoltà ad esprimersi correttamente in lingua italiana, dalla mancanza di fantasia e autonomia creativa, dal disorientamento verso ogni stimolo culturale.

Le famiglie e gli studenti scelgono l'Istituto Professionale Alberghiero perché cercano un concreto avviamento al lavoro dal quale gli allievi si attendono in tempi rapidi promozione sociale ed economica.

Da ciò deriva la tradizionale aspettativa da parte degli allievi di itinerari di apprendimento limitati e concreti e la scarsa disponibilità ad un impegno approfondito nello studio; le soggettive demotivazioni possono essere espressione di fattori personali o di condizionamenti di natura socio-culturale ed economica o, ancora, della modesta preparazione conseguita al termine del primo ciclo di istruzione.

## **1.2 Presentazione Istituto**

### **ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE A.TORRENTE (ISTITUTO PRINCIPALE)**

Ordine scuola SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Tipologia scuola ISTITUTO SUPERIORE

Codice meccanografico NAIS06700G

Indirizzo VIA DUCA D'AOSTA,63/G CASORIA 80026

Telefono 0815403858

Email NAIS06700G@istruzione.it

Pec nais06700g@pec.istruzione.it

### **IPSAR " TORRENTE " CASORIA (PLESSO)**

Ordine scuola SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Tipologia scuola IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE

Codice meccanografico NARH06701Q

Indirizzo VIA DUCA D'AOSTA 63/G CASORIA 80026

Indirizzi di studio:

- ENOGASTRONOMIA OSPITALITA' ALBERGHIERA – BIENNIO COMUNE
- SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO
- ACCOGLIENZA TURISTICA - TRIENNIO
- ENOGASTRONOMIA – TRIENNIO
- PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI - OPZIONE

Totale Alunni 951

### **IST. TECNICO " TORRENTE "**

Ordine scuola SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Tipologia scuola ISTITUTO TECNICO COMMERCIALE

Codice meccanografico NATD06701T

Indirizzi di studio:

- AMM. FINAN. MARKETING – BIENNIO COMUNE
- AMMINISTRAZIONE FINANZA E MARKETING - TRIENNIO

Totale Alunni 158

### **ITC A.TORRENTE – CASORIA - (PLESSO)**

Ordine scuola SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Tipologia scuola ISTITUTO TECNICO ECONOMICO

Codice meccanografico NATD06702V

Indirizzo VIA DUCA D'AOSTA 63/G CASORIA 80026

Indirizzi di studio:

- TURISMO
- AMMINISTRAZIONE FINANZA E MARKETING - TRIENNIO

L'attuale I.S. "Andrea Torrente" nasce come sezione staccata dell'Istituto Tecnico Commerciale "Filangieri" di Frattamaggiore e diviene un Istituto Tecnico Commerciale autonomo il 1° settembre 1980.

Nella seconda metà degli anni '80 l'istituto si arricchisce di tre sezioni dell'indirizzo per programmatori. Sono anni in cui l'aumento della popolazione scolastica dell'istituto determina la necessità di acquisire nuovi plessi e di stabilirsi in una nuova sede, che viene assegnata ed entra in funzione nel gennaio del 2001. Si tratta della sede attuale dell'istituto sita in via Duca D'Aosta 63/g a Casoria. La struttura è dotata di numerose aule spaziose e luminose, di laboratori, di una grande palestra, di una biblioteca ben fornita e di una sala conferenze in grado di offrire al territorio un punto di riferimento per convegni, dibattiti, incontri, eventi e presentazioni di libri. La struttura inoltre, data la sua ampiezza, ha reso possibile a suo tempo riunire in un unico plesso tutti gli alunni dell'istituto.

Nell'anno scolastico 2009/2010 una svolta importante arricchisce l'offerta formativa dell'Istituto, che diviene un Istituto Superiore che accoglie, oltre all'Istituto Tecnico Commerciale, anche un Tecnico Turistico ed un Istituto Alberghiero. I nuovi indirizzi, che rispondono alle richieste e alle necessità del territorio, sono stati fortemente voluti dal nuovo dirigente scolastico dott. Giovanni De Rosa, che con lungimiranza ha appoggiato la richiesta degli enti locali ed ha accettato la sfida, convinto fermamente che la possibilità offerta al territorio avrebbe portato un rinnovamento e dato risposte a chi chiedeva nuove strategie per la lotta all'evasione e all'abbandono scolastico, presentando un'offerta formativa molteplice e orientata al turismo che, in un territorio ad elevata vocazione turistica, costituisce il miglior viatico per l'ingresso nel mondo del lavoro.

Dal 2010/2011, per effetto della riforma della scuola superiore di secondo grado, l'istituto è in grado di offrire alla propria utenza i seguenti corsi di studio: un Istituto Tecnico con sezioni ad indirizzo Amministrazione Finanza e Marketing (AFM) e sezioni ad indirizzo Turismo (ITT); un istituto Professionale ad indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (IPSSEOA).

L'edificio scolastico negli ultimi tre anni è stato oggetto di lavori di ristrutturazione che hanno reso ancora più moderna ed efficiente la struttura, migliorando l'ambiente di lavoro-studio con un impianto di aria condizionata presente in tutte le aule, con un ampio campo sportivo all'aperto e numerosi ambienti da destinare ai laboratori di settore, rendendo così più facile il raggiungimento di tutti gli obiettivi che l'istituto, da sempre, si pone.

Dall'anno 2022/23, per volontà dell'ente locale proprietario dell'immobile, non è più attivo il plesso ubicato nel vicino comune di Casavatore, che accoglieva la sezione dell'Istituto Tecnico ad indirizzo Amministrazione Finanza e Marketing, attualmente dislocata temporaneamente presso la sede centrale di Casoria, fino a nuove disposizioni.

A partire dall'anno scolastico 2023/24, un altro indirizzo andrà ad arricchire l'offerta formativa del Torrente. Il nuovo Dirigente scolastico, la prof.ssa Annamaria Orso, fa proprie le istanze dell'utenza e avvia, di concerto con gli enti locali, le procedure per l'attivazione - presso la sede centrale di via Duca d'Aosta 63/g - dell'indirizzo Tecnico Tecnologico "Informatica e Telecomunicazioni", con l'intenzione di offrire una ulteriore opportunità di crescita agli studenti del territorio e contribuire sensibilmente a contrastare il fenomeno della dispersione, che nei comuni afferenti all'Istituto fa registrare ancora percentuali significative.

## **RICOGNIZIONE ATTREZZATURE E INFRASTRUTTURE MATERIALI**

### **Laboratori**

Con collegamento ad Internet 3

Chimica 1

Informatica 3

Lingue 1

Laboratori di cucina 3  
Laboratorio di Pasticceria 1  
Laboratori di sala 2  
**Biblioteche** Classica 1  
**Aule Conferenze** 2  
**Strutture sportive** Campo Basket-Pallavolo all'aperto 1  
Palestra 1  
Aula coreutica 1  
**Attrezzature multimediali**  
PC e Tablet presenti nei Laboratori 120  
LIM e SmartTV (dotazioni multimediali) presenti nei laboratori 5  
PC e Tablet presenti nelle Biblioteche 2  
LIM e SmartTV (dotazioni multimediali) presenti nelle Biblioteche 2

## 2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

### 2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (dal PTOF)

#### ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

##### **Competenze comuni:**

##### competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a Situazioni professionali.
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

##### **Competenze specifiche:**

##### competenze specifiche di indirizzo

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e Prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le

nuove tendenze di filiera

- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

## 2.2 Quadro orario settimanale

---

### ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

2022\_23 ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA\_CUCINA

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
FRANCESE	2	2	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	1	2	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	3	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	0	0	0
ARTE E TERRITORIO	0	0	0	0	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	4	3	4
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	4	4	4

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	3	1	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	5	6	5
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	2	2	2
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

### 3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

#### 3.1 Composizione consiglio di classe

COGNOME	NO ME	Disciplina
VIGGIANI	SERENELLA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
DI COSTANZO	GENNARO	LABORATORIO SALA E VENDITA
DI GENNARO	ANTONELLA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
SIVIERI	MARIA ROSARIA	INGLESE
GIORDANO	CINZIA	LINGUA E LETTERE ITALIANE, STORIA
CALDARELLI	ROCCO	LAB.DI SERV. ENOGASTR.SET.CUCINA
CERVONE	MARIANNA	SECONDA LINGUA STRANIERA (FRANCESE)
ESPOSITO	MARIA	MATEMATICA
CICCARELLI	PASQUA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
PINTO	GAETANO ALESSIO	RELIGIONE
PERROTTA	RAFFAELLINA	SOSTEGNO

#### 1. Continuità docenti



<b>Disciplina</b>	<b>3^ CLASSE</b>	<b>4^ CLASSE</b>	<b>5^ CLASSE</b>
-------------------	------------------	------------------	------------------

LAB.DI SERV. ENOGASTR.SET.CUCI- NA	X	X	X
SECONDA LINGUA STRANIERA (FRANCESE)	X	X	X
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	X	X	X
MATEMATICA	X		X
LAB.DI SERV.ENO- GASTR.SET. SALA E VEND			X
DIRITTO E TECN. AMM.STRUTT.RICETT.	X	X	X
LINGUA E LETTERE ITALIANE, STORIA	X	X	X
RELIGIONE	X	X	X
INGLESE		X	X
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	X	X	X

## 2. Composizione e storia classe

Sono 17 gli studenti facenti parte della 5 A, tutti provenienti dalla stessa terza (per eventuali progettazioni con PDP e/o PEI si rinvia agli allegati al presente documento) eccetto uno, inseritosi nel gruppo classe quest'anno. La classe risulta abbastanza differenziata per caratteristiche cognitive e comportamentali, presentando al suo interno allievi che si sono impegnati al meglio delle loro possibilità, accanto ad altri che invece lo hanno fatto in misura o in qualità inferiore alle necessità.

Per quanto riguarda le dinamiche interpersonali, non si sono verificati particolari situazioni conflittuali né *inter discipulos*, né tra docenti e alunni. I docenti hanno instaurato con i ragazzi un rapporto basato sul dialogo e sul rispetto dei ruoli e hanno sempre cercato di coinvolgerli e stimolarli con attività e metodologie adeguate. Il coinvolgimento delle famiglie è stato regolare: esse sono state rassicurate ed invitate a seguire i propri figli nell'impegno scolastico e, a loro volta, si sono sempre dimostrate disponibili al confronto e alla collaborazione con l'istituzione scolastica per una crescita comportamentale e professionale dei ragazzi.

Alla luce di quanto detto, in generale tutti gli alunni si sono mostrati capaci di portare avanti lo studio con senso di responsabilità ed impegno, seppur evidenziando una certa lentezza di apprendimento e frettezza nell'approccio allo stesso in alcuni ragazzi, che non ha consentito loro di approfondire e consolidare adeguatamente quanto fatto dai compagni più partecipi, impegnati ed ambiziosi.

La classe quindi, alla fine dell'anno scolastico, si presenta eterogenea per profitto, impegno, livelli di partenza e livelli di abilità e competenze raggiunti. Il livello di preparazione è da ritenersi nel complesso soddisfacente, anche se, ovviamente, è possibile distinguere diverse fasce di livello:

- a) un piccolo gruppo di alunni, dotato di buone capacità, ha partecipato attivamente allo svolgimento delle lezioni, intervenendo in modo pertinente, impegnandosi nello studio a casa; tali alunni hanno raggiunto un ottimo livello di preparazione e sviluppato buone abilità e competenze;
- b) un altro gruppo ha mostrato interesse, partecipazione e impegno adeguati verso le attività proposte ed evidenzia pertanto un discreto livello di preparazione
- c) infine, vi è un ultimo gruppo di studenti che, mostrandosi meno costanti e determinati nell'impegno scolastico o palesando una certa difficoltà nel mantenere i ritmi di apprendimento, sollecitati ad un immediato recupero, hanno rivelato incertezze in alcune discipline, a causa di lacune non del tutto colmate nei prerequisiti di base e/o impegno nello studio non sempre costante. Il lavoro di ricerca e di arricchimento non sempre puntuale di alcuni non ha, tuttavia, fatto riscontrare casi di rifiuto dei saperi, ragion per cui è stato possibile raggiungere gli obiettivi minimi programmati.

### 3.4 Commissione e discipline d'esame (indicare con una X se si tratta di disciplina affidata a commissario interno o esterno)

Disciplina d'esame	Commissario interno	Commissario esterno
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	X	
LABORATORIO Di SERV. ENOGASTRONOMICI. SETT. CUCINA	X	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	X	
LINGUA E LETTERE ITALIANE		X
INGLESE		X
MATEMATICA		X

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

L'Istituto è riconosciuto per la grande cura elaborata all'integrazione degli studenti disabili e stranieri, facilitata dalle opportunità di attività laboratoriali, di tirocinio e di stage realizzati durante il corso di studio. Inoltre, specifici accordi di rete sono stipulati con le istituzioni scolastiche di ogni ordine e grado del territorio, con l'obiettivo di realizzare percorsi di 'inclusione' degli allievi diversamente abili, DSA e BES. Ottimo il rapporto con il Comune e le ASL locali. I Piani Educativi individualizzati vedono la partecipazione anche degli insegnanti curricolari. E' stata costituita una rete con le scuole del territorio di ogni ordine e grado con la sottoscrizione di un programma di intervento per l'individuazione precoce e il supporto agli alunni DSA.

In ambito progettuale è stata implementata una piattaforma dedicata interamente agli alunni con bisogni educativi speciali. Tale piattaforma è stata progettata e realizzata con le risorse umane interne all'istituto. Sul piano organizzativo, il coordinamento delle attività relative all'inclusione è affidato a un docente collaboratore, coadiuvato dalla funzione strumentale specifica e da una figura di supporto operativo per la gestione del servizio.

## 5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

### 5.1 Metodologie e strategie didattiche

I docenti del CdC hanno seguito dei percorsi didattici con agganci pluridisciplinari per abituare gli alunni a correlare i contenuti delle varie discipline. A tal fine sono stati individuati i seguenti obiettivi trasversali:

1. Conoscenza dei contenuti minimi per ogni disciplina
2. Padronanza dell'espressione linguistica
3. Capacità di analizzare e correlare i contenuti attinenti alle diverse discipline
4. Capacità di formulare giudizi autonomi
5. Capacità di individuare il valore del contesto della comunicazione ambientale e situazionale

6. Consolidamento delle capacità di responsabilità e di iniziativa nella società e nel mondo del lavoro
7. Consapevolezza dello stretto rapporto tra il mondo professionale e mondo culturale
8. Consapevolezza delle proprie capacità e del proprio ruolo professionale

Tali obiettivi sono stati mediamente raggiunti in termini di conoscenze, abilità e competenze.

## **5.2 CLIL: attività e modalità insegnamento [NO]**

### **5.3 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO): attività nel triennio**

#### **LA SCUOLA PER IL LAVORO**

##### **Descrizione**

Per il consolidamento delle competenze trasversali e l'orientamento al lavoro e agli studi, l'IS Torrente ha elaborato un solo progetto di istituto, che i singoli CdC valutano collegialmente.

Sulla scorta della significativa esperienza maturata negli anni scorsi nella progettazione, organizzazione, gestione e valutazione delle esperienze di alternanza, anche in considerazione della notevole riduzione oraria delle attività previste dalla normativa e della trasformazione da metodologia didattica innovativa ad attività per l'acquisizione delle competenze trasversali e per l'orientamento, l'Istituto ha continuato a progettare esperienze di stage e tirocini - anche in virtù del fatto di essere stato destinatario di finanziamenti europei per progetti di alternanza - con l'intenzione, tuttavia, di qualificare ulteriormente e in misura limitata l'offerta presso strutture di eccellenza distribuite sul territorio nazionale, da destinare esclusivamente ad alunni meritevoli delle classi quarte e quinte, individuati su base premiale.

##### **Obiettivo strategico**

In linea con le più recenti indicazioni europee in materia di istruzione e formazione, che promuovono la diffusione di forme di apprendimento basato sul lavoro, l'ISIS Torrente, già da alcuni anni, ha fissato il proprio obiettivo strategico sull'incremento costante delle attività di alternanza, al fine di favorire un rapido inserimento degli studenti nel mondo del lavoro.

##### **Finalità**

Una simile scelta trova le sue motivazioni nella convinzione che le azioni educative e formative messe in atto in regime di alternanza scuola-lavoro contribuiscano, in maniera significativa, all'acquisizione delle competenze chiave di cittadinanza e trasversali. L'attività formativa realizzata direttamente in azienda - e svolta dalla maggior parte degli alunni al di fuori della regione di residenza - affina competenze riferibili al rispetto delle regole, allo sviluppo del senso di legalità e ad un'assunzione di responsabilità, oltre a promuovere autonomia di iniziativa, capacità di orientarsi e di risolvere problematiche settoriali, competenze giudicate indispensabili per una pronta inclusione nel mondo del lavoro.

##### **Metodologia e progettazione didattica**

###### AS. 2020/2021

In conseguenza dell'emergenza dovuta all'epidemia Covid19, il nostro Istituto ha rivisto l'organizzazione delle attività relative ai PCTO indirizzate agli studenti dell'indirizzo IPSSCOA. Dovendo sacrificare la parte relativa alle esperienze di stage presso aziende e strutture del settore ricettivo ed enogastronomico e per la difficoltà di organizzare percorsi in presenza a scuola, le attività si sono svolte utilizzando i percorsi del "PROGETTO DIGITALE IDENTITÀ GOLOSE ON THE ROAD", che comprende 60 masterclass che coinvolgono 70 tra i più grandi protagonisti della ristorazione e della ospitalità, oltre 100 video e contenuti speciali.

Nel nostro Istituto le attività sono state indirizzate in via prioritaria agli studenti delle quinte classi articolazione cucina e sala /bar per un totale di 70 ore; gli incontri si sono tenuti nei mesi di marzo e aprile.

Gli studenti dell'articolazione Accoglienza turistica hanno svolto le attività del progetto, tenuto dal T.O. Ganimede per un totale di 40 ore.

#### AS. 2021/2022

In conseguenza dell'emergenza dovuta all'epidemia Covid19, il nostro Istituto ha rivisto l'organizzazione delle attività relative ai PCTO indirizzate agli studenti dell'indirizzo IPSSEOA. Dovendo sacrificare la parte relativa alle esperienze di stage presso aziende e strutture del settore ricettivo ed enogastronomico e per la difficoltà di organizzare percorsi in presenza a scuola, le attività si sono svolte utilizzando i percorsi del "PROGETTO DIGITALE IDENTITÀ GOLOSE ON THE ROAD", che comprende 60 masterclass che coinvolgono 70 tra i più grandi protagonisti della ristorazione e della ospitalità, oltre 100 video e contenuti speciali.

Nel nostro Istituto le attività sono state indirizzate in via prioritaria agli studenti delle quinte classi articolazione cucina e sala /bar per un totale di 70 ore. Gli incontri si sono tenuti nei mesi di dicembre e gennaio.

In occasione della ripresa delle attività di banqueting e catering interne ed esterne all'istituto, gli alunni delle classi quinte di tutti gli indirizzi hanno svolto esercitazioni pratiche aggiuntive a quelle previste dai quadri orari.

Gli studenti dell'articolazione Accoglienza turistica hanno svolto attività di accoglienza, promozione e preparazione delle brochure in occasione della ripresa delle attività di banqueting e catering interne ed esterne all'istituto. Inoltre, hanno gestito l'accoglienza delle famiglie in occasione dell'open day e durante tutto il periodo delle iscrizioni, offrendo supporto alla compilazione delle domande di iscrizione sia in formato cartaceo che digitale e illustrando i contenuti dei diversi indirizzi e piani di studio presenti nell'istituto.

#### A.S. 2022/2023; A.S

I tirocini formativi e di orientamento, ossia i PCTO, costituiscono degli strumenti capaci di colmare il divario tra domanda e offerta di lavoro e, soprattutto, lo scostamento tra le competenze acquisite in ambiente scolastico e quelle richieste dal mondo del lavoro. I vantaggi per gli allievi, che possono migliorare o consolidare le proprie competenze professionali e per la scuola, che ottimizzano l'efficienza del percorso formativo, sono molteplici; queste le motivazioni per cui in questo anno scolastico, l'Istituto ha organizzato per gli allievi dell'IPSSEOA, stage fuori regione per le classi quinte nel mese di novembre 2022 in strutture ricettive del Veneto, del Trentino, del Lazio e dell'Emilia Romagna. Gli allievi sono stati impegnati per quattro settimane, inseriti in contesti lavorativi consolidati, seguendo percorsi anche interdisciplinari ed assistiti da tutor scolastici ed aziendali.

#### **Modalità di valutazione prevista**

La valutazione della ricaduta delle esperienze svolte in alternanza per l'acquisizione delle competenze trasversali e il rafforzamento di quelle professionali è stata effettuata dal CdC secondo la tabella seguente, che va ad incrementare il voto di comportamento come indicato:

#### **Tabella di corrispondenza griglia-incremento voto di comportamento**

<b><u>Indicatori di comportamento</u></b> <b><u>DPR 122/09</u></b>	<b>Valutazione</b>				
	<b>Insuff.</b> <b>1-5</b>	<b>Suff.</b> <b>6</b>	<b>Discreto</b> <b>7</b>	<b>Buono</b> <b>8</b>	<b>Ottimo</b> <b>9-10</b>
<b>Motivazione ad apprendere</b>					
<b>Autostima e responsabilità</b>					
<b>Disponibilità alla collaborazione</b>					

Capacità relazionali					
Spirito di iniziativa e di intraprendenza					
<b><u>Indicatori di Competenza comunicativa</u></b>	<b>Valutazione</b>				
	<b>Insuff. 1-5</b>	<b>Suff. 6</b>	<b>Discreto 7</b>	<b>Buono 8</b>	<b>Ottimo 9-10</b>
Comunicare nella lingua italiana					
Comunicare nelle lingue comunitarie					
Uso di linguaggio tecnico e professionale					
<b><u>Indicatori di Competenza Disciplinare</u></b>	<b>Valutazione</b>				
	<b>Insuff. 1-5</b>	<b>Suff. 6</b>	<b>Discreto 7</b>	<b>Buono 8</b>	<b>Ottimo 9-10</b>
Conoscenza pratica e teorica in contesti di lavoro o di studio					
Abilità e competenze specifiche maturate nel settore professionalizzante					
<b>Totale</b>					
<b>Totale Valutazione</b>	<b>Incremento voto</b>	<b>Alunno:</b>			
<b>&lt; 50</b>	<b>0</b>	<b>Classe :            Sez.:</b>			
<b>Da 51 a 70</b>	<b>1</b>	<b>Valutazione Finale:</b>			
<b>Da 71 a 90</b>	<b>2</b>				
<b>Da 90 a 100</b>	<b>3</b>				

#### 5.4 Ambienti di apprendimento: strumenti , mezzi , spazi , tempi del percorso formativo

Nel corso del quinquennio, gli alunni hanno potuto sperimentare molteplici modalità di apprendimento, attraverso l'utilizzo di strumenti e spazi variegati. Oltre alle attività in aula, fin dal primo anno, hanno praticato i laboratori di Sala e Vendita, di Cucina, di Ricevimento. Nel

corso del primo e del secondo anno di formazione, hanno avuto modo di sperimentare i concetti affrontati in fisica e in chimica, attraverso gli esperimenti condotti nel laboratorio di chimica. Inoltre, hanno avuto a propria disposizione il laboratorio linguistico e quello informatico. Le aule LIM e l'aula conferenze sono state utilizzate per la visione di film e documentari inerenti all'attività didattica e formativa. Hanno avuto modo, attraverso la partecipazione a progetti che si sono svolti in orari pomeridiani (PON, ScuolaViva, attività di formazione e Laboratori professionali con un Progetto formativo regionale) di approfondire i contenuti e sperimentare nuove forme di didattica, mentre il lavoro svolto in classe era diretto a promuovere nei discenti la motivazione interna all'apprendimento, responsabilizzandoli attraverso l'esplicitazione degli obiettivi educativo-didattici. Come è ben noto, in seguito alla stato di emergenza emerso dalla situazione epidemiologica del 2020, in buona parte del terzo anno la pratica didattico – educativa è stata incentrata sul sistema sincrono ed asincrono della DAD. Durante il quarto e il quinto anno, attraverso le istituzioni delle classroom si è resa possibile la continuazione di attività asincrone, come la condivisione con la classe di materiali di apprendimento e di approfondimento sul web, compiti da svolgere e da riconsegnare, ad integrazione delle attività svolte in classe.

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

<b>TITOLO</b>	<b>DESCRIZIONE DEL PROGETTO</b>	<b>ATTIVITÀ SVOLTE</b>	<b>COMPETENZE ACQUISITE</b>
Progetto di Prevenzioni: Uso/Abuso Bevande	Sensibilizzare gli alunni sull'effetto dell'alcool e sulle modalità d'uso che	Lezioni frontali, ricerche, lavori di gruppo, relazioni	Sviluppare e favorire l'aumento negli studenti della capacità critica,
Alcoliche	ne fanno gli adolescenti. Sensibilizzare gli alunni agli effetti e ai rischi legati al consumo di alcolici in età giovanile.	,discussioni visioni di filmati e circle-time. Marzo-Maggio.	finalizzata ad adottare misure di prevenzione nelle situazioni di rischio.
<b>TITOLO</b>	<b>DESCRIZIONE DEL PROGETTO</b>	<b>ATTIVITÀ SVOLTE</b>	<b>COMPETENZE ACQUISITE</b>
Progetto di prevenzione: Cyber- bullismo.	Sensibilizzare e fornire agli alunni informazioni su quelli che sono i rischi della rete. Far conoscere e riconoscere agli alunni i pericoli della rete: cyber-bullismo Istruire gli alunni in merito alle strategie per ridurre i rischi di esposizioni . Promuovere interventi di collaborazione, tutoring, aiuto reciproco.	Lezioni frontali , ricerche, lavori di gruppo, relazioni, discussioni, visioni di filmati Marzo-Maggio	Utilizzare netiquette e norme di uso corretto dei servizi di rete. Acquisire la consapevolezza dell'importanza del rispetto delle regole dei canoni comportamentali da assumere nella comunità sociale e delle norme giuridiche che regolano gli stessi



## 6.1 Attività di recupero e potenziamento

Per le attività di recupero, l'istituto ha organizzato nel mese di dicembre un periodo di pausa didattica, per consentire ad alunni e docenti di approfondire tematiche, progetti, argomenti già trattati, in vista di un consolidamento delle competenze acquisite prima della sospensione dell'attività didattica.

Al termine del primo quadrimestre, ciascun docente ha provveduto a personalizzare gli interventi didattici per monitorare in itinere il recupero degli alunni che hanno riportato gravi insufficienze negli scrutini intermedi.

Per il potenziamento, agli alunni meritevoli è stata riservata la maggior parte dei progetti finanziati con fondi europei, sia quelli che prevedono il potenziamento delle competenze professionali e di settore, sia quelli destinati all'acquisizione di competenze in lingua straniera, mediante attività integrata di stage all'estero e formazione linguistica.

## 6.2 Attività e progetti attinenti a “Educazione civica”

TEMATICHE	Argomenti
<b>Costituzione, istituzioni dello Stato italiano, dell'Unione europea e degli organismi internazionali; storia della bandiera e dell'inno nazionale;</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● La nascita dell'Unione Europea</li><li>● Gli organi dello Stato Italiano</li><li>● I principali organi dell'UE</li><li>● Le fonti del diritto UE</li></ul>
<b>Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, adottata dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015;</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● I 17 obiettivi per lo sviluppo sostenibile in Agenda 2030</li><li>● Prodotti biologici e innovativi, sicurezza e raccolta differenziata dei rifiuti</li><li>● L'economia circolare e la <i>green economy</i></li><li>● Il turismo accessibile</li><li>● La violenza sulle donne: il caso di Artemisia Gentileschi</li></ul>
<b>educazione alla cittadinanza digitale, secondo le disposizioni dell'articolo 5;</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● sicurezza nel web</li><li>● Cyber- bullismo</li></ul>
<b>educazione ambientale, sviluppo eco-sostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● L'economia circolare e la <i>green economy</i></li><li>● Il turismo sostenibile e responsabile</li><li>● La dieta mediterranea patrimonio dell'Unesco</li><li>● Prodotti a marchio e turismo rurale</li><li>● Il fenomeno dell'<i>italian sounding</i></li><li>● les produits du terroir, les excellences françaises, les produits à Km 0</li><li>● la qualità alimentare certificazione iso 9001 agricoltura biologica, filiera alimentare corta, la tipicità dei prodotti</li><li>● l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA)</li><li>● Sport e Ambiente: una alleanza virtuosa</li><li>● Responsabilità Sociale: Relazione fra Ambiente e sport</li></ul>

<p><b>educazione alla legalità e al contrasto delle mafie;</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Le ecomafie</li> <li>● Educazione alla legalità e al contrasto delle mafie</li> </ul>
<p><b>educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni;</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● patrimonio culturale enogastronomico</li> <li>● il progetto "Resto al Sud"</li> <li>● I Presidi <i>Slow Food</i></li> </ul>
<p><b>educazione stradale, educazione alla salute e al benessere, l'educazione al volontariato e alla cittadinanza attiva.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Educazione alla salute e al benessere fisico.</li> <li>● Educazione al volontariato</li> <li>● Le mense per i poveri: uno sguardo alle iniziative dei grandi chef</li> <li>● Fair play kaledo</li> </ul>

### 6.3 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa

La classe ha partecipato alle seguenti manifestazioni sportive organizzate dalla scuola :

- Pon di pallavolo “ La scuola è vita”
- progetto Fair Play Kaledo 2022-23
- 

TITOLO	BREVE DESCRIZIONE DEL PROGETTO	ATTIVITA' SVOLTE, DURATA, SOGGETTI COINVOLTI	COMPETENZE ACQUISITE
FAIR PLAY KALEDO	Il progetto “Torneo Fair Play Kaledo” ha come obiettivo quello di aumentare la diffusione della pratica sportiva tra i giovani tramite la scuola e favorire nel contempo l' avvicinamento dei ragazzi a corretti e sani stili di vita per un generale benessere psico-fisico ed emotivo.	Prima Fase: Giochi a squadra interattivi online. Seconda Fase: Giochi Sportivi Durata 20 ore Tutta la classe	Partecipare alle attività di gioco e di sport rispettando le regole. Trasmettere la funzione del Fair play come autentico stile di vita.

### 6.4 Percorsi interdisciplinari

Il consiglio di classe, in fase di programmazione, ha individuato i seguenti percorsi interdisciplinari da sviluppare nel corso dell'ultimo anno, in un'ottica di interdisciplinarietà:

Ecosostenibilità

Il made in Italy

Il cliente e le sue esigenze

Dieta e salute

La sicurezza alimentare

Il marketing

Titolo del percorso	Discipline coinvolte	Competenze	Documenti di riferimento
<b>L'ecosostenibilità</b>	Alimentazione Enogastronomia, Sala e vendite , DTA, Matematica, Inglese, Italiano, Storia, Francese, Scienze motorie	<p>Saper preparare menù con prodotti a marchio del territorio, con prodotti biologici ed a filiera corta</p> <p>Conoscere le varie qualità degli alimenti (chimica, nutrizionale, etc), evitando prodotti non esenti da contaminazioni fisiche, chimiche e microbiologiche</p> <p>Riconoscere le nuove tendenze della filiera agroalimentare, collegandole alle nuove esigenze ambientali, con riguardo anche alla riduzione dello spreco alimentare; Individuare i principi , gli scopi e le attività relative ai processi di tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari e delle produzioni a Km 0.</p> <p>Adottare un comportamento adeguato e responsabile per contribuire a un consumo sostenibile</p> <p>Saper trasformare e distribuire un prodotto nel rispetto delle regole di salvaguardia dell'ambiente.</p> <p>Saper esporre oralmente l'argomento con vocabolario specifico e saper leggere documenti e testi, articoli e relazioni inerenti la sfera professionale</p> <p>Decodificare, comprendere e interpretare il testo di vario tipo</p>	<p>- Spunti tratti da giornali o riviste</p> <p>- poster o manifesti pubblicitari</p> <p>- foto</p> <p>- grafici</p> <p>- tabelle</p>

<p><b>Il made in Italy</b></p>	<p>Alimentazione Eno-gastronomia, Sala e vendite , DTA, Matematica, Inglese, Italiano, Storia, Francese, Scienze motorie</p>	<p>Saper preparare menù con prodotti a marchio del territorio</p>	<p>- Spunti tratti da giornali o riviste</p>
--------------------------------	--	---	--

		<p>Saper preparare menù con prodotti biologici</p> <p>Riconoscere il ruolo dell'Italia come "country brand"; riconoscere i marchi di qualità come mezzo per contrastare il fenomeno dell'agropirateria e dell'Italian sounding</p> <p>Sintetizzare i valori rappresentativi della qualità produttiva della creatività e dello stile italiano</p> <p>Attuare le tecniche per valorizzare le produzioni locali in chiave di promozione del territorio.</p> <p>Saper esporre oralmente l'argomento con vocabolario specifico e saper leggere documenti e testi, articoli e relazioni inerenti la sfera professionale</p> <p>Riconoscere le tecniche narrative, lo stile, i temi propri di ogni autore Imparare a raccontare storie legate al <i>food</i> attraverso la tecnica dello <i>Storytelling</i>, in un'ottica strategica di marketing conversazionale</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- poster o manifesti pubblicitari</li> <li>- foto</li> <li>- grafici</li> <li>- tabelle</li> <li>- semplici casi pratici e professionali</li> </ul>
<p><b>Il cliente e le sue esigenze</b></p>	<p>Alimentazione Enogastronomia, Sala e vendite , DTA, Matematica, Inglese, Italiano, Storia, Francese, Scienze motorie</p>	<p>Formulare menù funzionali alla clientela nella diverse condizioni fisiologiche</p> <p>Formulare menù funzionali alla clientela nella diverse condizioni patologiche</p> <p>Riconoscere le leve del marketing operativo come mix vincente atto a soddisfare i bisogni della clientela; riconoscere la qualità delle materie prime al centro delle strategie di marketing di prodotto e di comunicazione dell'impresa</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Spunti tratti da giornali o riviste</li> <li>- poster o manifesti pubblicitari</li> <li>- foto</li> <li>- grafici</li> <li>- tabelle</li> <li>- semplici casi pratici e professionali</li> </ul>

		<p>Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.</p> <p>Conoscere l'evoluzione della società e la diversificazione dell'offerta ristorativa per interagire in maniera professionale.</p> <p>Saper esporre oralmente l'argomento con vocabolario specifico e saper leggere documenti e testi, articoli e relazioni inerenti la sfera professionale</p> <p>Leggere e comprendere testi di vario tipo Imparare a raccontare storie legate al <i>food</i> attraverso la tecnica dello Storytelling, in un'ottica strategica di marketing conversazionale</p>	
<b>Dieta e salute</b>	<p>Alimentazione Enogastronomia, Sala e vendite , DTA, Matematica, Inglese, Italiano, Storia, Francese, Scienze motorie</p>	<p>Preparare un menù tenendo conto del fabbisogno energetico del cliente</p> <p>Preparare un menù tenendo conto delle esigenze del consumatore in funzione dell'età e delle condizioni di salute</p> <p>Evidenziare le principali leggi emanate a tutela dei consumatori e dei produttori con marchi di qualità; riconoscere la qualità delle materie prime al centro delle strategie di marketing di prodotto e di comunicazione dell'impresa</p> <p>Conoscere, controllare, e utilizzare gli alimenti per un regime alimentare sano</p> <p>Saper analizzare i fattori che condizionano le scelte gastronomiche della clientela per poter soddisfare esigenze specifiche.</p>	

		<p>Saper esporre oralmente l'argomento con vocabolario specifico e saper leggere documenti e testi, articoli e relazioni inerenti la sfera professionale</p> <p>Leggere e comprendere testi di vario tipo Dieta e salute in tempo di guerra</p> <p>Conoscere la storia di alcuni piatti della tradizione culinaria nazionale</p>	
<b>La sicurezza alimentare</b>	<p>Alimentazione Enogastronomia, Sala e vendite , DTA, Matematica, Inglese, Italiano, Storia, Francese, Scienze motorie</p>	<p>Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione da contaminazioni connessi alla manipolazione degli alimenti</p> <p>Saper redigere e/o rispettare un piano di HACCP</p> <p>Riconoscere i processi di tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari e delle produzioni a Km 0 e collegarli alle nuove esigenze di sicurezza alimentare; evidenziare i principi generali sui quali si fonda la normativa in tema di sicurezza e igiene alimentare con particolare riferimento ai marchi di qualità</p> <p>Applicare la corretta prassi igienica nel corso delle lavorazioni individuando i possibili rischi per la salute</p> <p>Operare nel rispetto delle norme di settore relative a sicurezza e tutela della salute.</p>	<p>- Spunti tratti da giornali o riviste</p> <p>- poster o manifesti pubblicitari</p> <p>- foto</p> <p>- grafici</p> <p>- tabelle</p> <p>- semplici casi pratici e professionali</p>



	Saper esporre oralmente l'argomento con vocabolario specifico e saper leggere documenti e testi, articoli e relazioni inerenti la sfera professionale	
--	---	--

		<p>La comprensione delle norme costitutive della vita sociale, politica e civile</p> <p>La sicurezza alimentare in tempo di guerra</p>	
<b>Il marketing</b>	<p>Alimentazione Enogastronomia, Sala e vendite , DTA, Matematica, Inglese, Italiano, Storia, Francese, Scienze motorie</p>	<p>Formulare menù con prodotti a marchio tipico, promuovendo l'integrazione multi-etnica essendo capaci di somministrare pasti rispettosi delle altre religioni</p> <p>Individuare le nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari (light, fortificati, biologici, OGM, dietetici, etc.)</p> <p>Riconoscere le variabili del marketing operativo come mix vincente per il successo di un ristorante; riconoscere l'importanza del web nelle strategie di marketing; sviluppare strategie e piani di marketing utilizzando i nuovi canali di comunicazione</p> <p>Saper adeguare la produzione e la vendita in relazione alla domanda del mercato.</p> <p>Saper esporre oralmente l'argomento con vocabolario specifico e saper leggere documenti e testi, articoli e relazioni inerenti la sfera professionale</p> <p>Imparare a raccontare storie legate al <i>food</i> attraverso la tecnica dello Storytelling, in un'ottica strategica di marketing conversazionale</p> <p>Corretto impiego delle fonti storiografiche</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Spunti tratti da giornali o riviste</li> <li>- poster o manifesti pubblicitari</li> <li>- foto</li> <li>- grafici</li> <li>- tabelle</li> </ul>

<b>La qualità</b>	Alimentazione Enogastronomia, Sala e vendite , DTA, Matematica, Inglese, Italiano, Storia, Francese, Scienze motorie	Formulare menù funzionali ad una clientela adulta e sana e con alimenti tipici della dieta mediterranea	- Spunti tratti da giornali o riviste
-------------------	--	---	---------------------------------------

		<p>Formulare menù in funzione del proprio fabbisogno energetico</p> <p>Evidenziare le principali leggi emanate a tutela dei consumatori e dei produttori con marchi di qualità; riconoscere l'importanza del menu come strumento di comunicazione della qualità offerta</p> <p>Riconoscere i marchi di qualità</p> <p>Conoscere e promuovere i prodotti tipici come valore aggiunto dell'attività enogastronomica.</p> <p>Conoscere le tradizioni nazionali e locali</p> <p>Saper esporre oralmente l'argomento con vocabolario specifico e saper leggere documenti e testi, articoli e relazioni inerenti la sfera professionale</p> <p>Riconoscere le tecniche narrative lo stile, i temi propri di ogni autore</p> <p>Imparare a raccontare storie legate al food attraverso la tecnica dello Storytelling, in un'ottica strategica di marketing conversazionale</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- poster o manifesti pubblicitari</li> <li>- foto</li> <li>- grafici</li> <li>- tabelle</li> <li>- semplici casi pratici e professionali</li> </ul>
--	--	---	--

#### UdA INTERDISCIPLINARI

Il CdC, alla luce del D.Lgs. n.61/2017 che ha rinnovato i percorsi di istruzione professionale, ha progettato e realizzato le seguenti UdA interdisciplinari

<b>Titolo del percorso</b>	<b>Discipline coinvolte</b>
<b>Il Made in Italy</b>	Tutte le discipline interessate, con particolare riferimento alle discipline di indirizzo
<b>Tutela delle identità e delle eccellenze nel mondo</b>	Tutte le discipline interessate, con particolare riferimento alle discipline di indirizzo

## **6.5 Iniziative ed esperienze extracurricolari (in aggiunta ai percorsi in alternanza)**

### **Attività complementari ed integrative**

La classe, in tutto o in parte, ha partecipato, oltre al progetto di alternanza scuola-lavoro , alle seguenti iniziative ed esperienze extracurricolari:

- banchetti e convegni organizzati dalla scuola.
- Scuola viva 21/22 (progetto sull'alimentazione declinata nelle tre dimensioni di salute, tradizione culturale, lavoro, che vuole creare un percorso integrato, multidisciplinare e fortemente educativo in chiave di aderenza al territorio) "La scuola per il lavoro"
- progetto Fair Play Kaledo 2022-23
- Progetto "Il futuro in mano all'arte"
- Coltiviamo l'orientamento - Orientalife
- Arte bianca Pizzeria: "Pizzeria da Michele"

## **6.6 Eventuali attività specifiche di orientamento**

Gli alunni interessati hanno partecipato agli incontri organizzati su:

- Orientamento Universitario.

## **INDICAZIONI SU DISCIPLINE**

### **7.1 Schede informative su singole discipline (competenze –contenuti – obiettivi raggiunti)**

<p><b><u>LAB.CUCINA</u></b></p> <p><b><u>COMPETENZE</u></b> <b><u>RAGGIUNTE alla fine</u></b> <b><u>dell'anno per la</u></b> <b><u>disciplina:</u></b></p>	<p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Adottare un comportamento adeguato e responsabile nel reparto di lavoro</p> <p>Conoscere, controllare e utilizzare gli alimenti</p> <p>Organizzazione e gestione degli acquisti. Controllo dei costi di produzione</p> <p>Elaborare menu adeguati alle diverse tipologie di ristorazione.</p> <p>Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi enogastronomici e ristorativi</p>
---	--

<p><b><u>CONOSCENZE o</u></b>  <b><u>CONTENUTI TRATTATI:</u></b>  <b><u>(anche attraverso UDA</u></b>  <b><u>o moduli)</u></b></p>	<p>Il sistema HACCP e il piano di autocontrollo.</p> <p>Le regole di buona prassi igienica.</p> <p>Il piano di autocontrollo</p> <p>Regole di sicurezza e tutela della salute e dell' ambiente sul luogo di lavoro.</p> <p>Principali obblighi di legge in materia di sicurezza sul lavoro.</p> <p>I rischi lavorativi nella ristorazione.</p> <p>Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.</p> <p>Principali categorie di prodotti alimentari disponibili sul mercato.</p> <p>I prodotti biologici e i nuovi alimenti.</p> <p>Programmazione e organizzazione degli acquisti.</p> <p>Costi del reparto.</p> <p>Software di settore.</p> <p>La gestione dell' economato.</p> <p>La determinazione dei costi e dei prezzi.</p> <p>Criteri di elaborazione del menu.</p> <p>Tipologie di intolleranze alimentari</p>
<p><b><u>ABILITA':</u></b></p>	<p>Saper applicare la corretta prassi igienica nel corso delle lavorazioni</p> <p>Individuare i possibili rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori del settore ristorativo.</p> <p>Riconoscere i marchi di qualità</p> <p>Distinguere le differenti gamme di alimenti</p> <p>Progettare menu per la ristorazione tradizionale</p> <p>Progettare il menu per diverse tipologie di eventi.</p>

<p><b><u>METODOLOGIE:</u></b></p>	<p>Applicare i principi e gli strumenti idonei a garantire la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro</p> <p>Utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.</p> <p>Organizzare gli acquisti.</p> <p>Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.</p> <p>Organizzare il servizio ristorativo attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.</p>
<p><b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b></p>	<p>Verifiche orali.</p> <p>Valutare la capacità professionale nell'ambito della cucina</p> <p>Partecipazione alle lezioni e ai laboratori</p>
<p><b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b></p>	<p>Libro di testo</p> <p>Lezione frontale</p> <p>video lezioni</p> <p>piattaforma didattica</p>



<b><u>DISCIPLINA</u></b>	<b>Lingua e cultura inglese</b>
<b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u></b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali</li> <li>2. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi</li> <li>3. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</li> <li>4. Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</li> <li>5. Riconoscere la dimensione culturale della lingua per una comunicazione interculturale</li> </ol>
<b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:  (anche attraverso UDA o moduli)</u></b>	<p>Sustainability – Food sustainability – Slow Food and Terra Madre – Biodiversity - Km 0 products -The food supply chain – From the farm to the fork - The organic choice – The GMOs controversy – Traceability and certifications – Food &amp; Wine quality labels – Made in Italy – Italian gastronomy tour: Charming Campania – Lemons – Campania wines – Mediterranean diet – Food contamination and food poisoning - The5 keys to safer food - HACCP and its 7 principles – Nutrition and nutrients – Eat for health: the food pyramid and the eat well plate – Allergies and intolerances – Alternatives diets – Food and cultural identity – The role of food – Food in the UK – Food in the USA – Business Image – Customer profiling – Marketing strategies – Internet and the catering industry – The European Union and the Brexit</p>

<p><b><u>ABILITA':</u></b></p>	<p>1. Comprendere le idee principali e i particolari significativi di testi orali espositivi e dialogici su una varietà di argomenti, anche estranei al settore specifico, in un ampio ambito di registri e di varietà linguistiche.</p> <p>2. Esprimersi con buona comprensibilità su argomenti di carattere quotidiano e attinenti al proprio ambito professionale, iniziando, sostenendo e portando a termine interventi relativi a un ampio ventaglio di situazioni comunicative in modo adeguato al contesto e alle circostanze con capacità di interagire in situazioni impreviste.</p> <p>3. Cogliere il senso di testi scritti relativi alla realtà contemporanea, con particolare attenzione a quelli di carattere specifico e professionale, potenziando le abilità acquisite, soprattutto in relazione alla lingua di settore.</p> <p>4. Produrre in modo comprensibile e corretto testi scritti di carattere quotidiano e specialistico di varia natura e professionalità.</p> <p>5. Prendere coscienza dei fattori essenziali che caratterizzano la civiltà dei paesi di cui si studia la lingua.</p>
<p><b><u>METODOLOGIE:</u></b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lezione frontale</li> <li>2. Conversazione</li> <li>3. Lavoro di ricerca in rete</li> <li>4. Problem solving</li> <li>5. Recupero in itinere</li> </ol>
<p><b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b></p>	<p>I criteri di valutazione adottati sono i seguenti:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Competenza sintattica, grammaticale, semantica.</li> <li>2. Fluency</li> <li>3. Comprensione di testi orali e scritti.</li> <li>4. Capacità di interazione e rielaborazione di contenuti.</li> <li>5. Produzione di varie tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali di settore.</li> </ol>
<p><b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b></p>	<p>O. Cibelli, D. D'Avino <b>“Cook Book Club Compact”</b> CLITT</p> <p>Fotocopie da altri testi, materiali redatti dal docente, testi autentici, schemi e mappe concettuali</p>

<b><u>DISCIPLINA</u></b>	<b>Tecnica dei servizi di Enogastronomia – settore Sala e Vendita</b>
<b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u></b>	<p>Riconoscere il contesto culturale in cui l'attività enogastronomica s'inserisce; individuare le esigenze della clientela al fine di organizzare un servizio adeguato; promuovere i prodotti tipici come valore aggiunto dell'attività enogastronomica; individuare ed utilizzare le tecniche di approvvigionamento volte all'abbattimento dei costi e gestione degli approvvigionamenti e stock; integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi; individuare la produzione enologica nazionale; valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p>

<p><b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</b></p> <p><b>(anche attraverso UDA o moduli)</b></p>	<p><b>Modulo n. 1 - Dalla Gastronomia all'Enogastronomia:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipicizzazione dei prodotti e made in italy</li> <li>- Le nuove proposte del?enogastronomia</li> <li>- Comunicare la qualità</li> <li>- Le scelte gastronomiche del territorio</li> <li>- La ristorazione etica e sostenibile</li> <li>- Le caratteristiche culturali, sociali e di salute che influenzano le scelte dei clienti</li> <li>- Le certificazioni e i marchi di qualità alimentare</li> <li>- La valorizzazione dei prodotti enogastronomici del territorio lo sviluppo del Km 0</li> </ul> <p><b>Modulo n. 2 - La Gestione del settore:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Determinazione dell'offerta enogastronomica</li> <li>- Il menù e la carta dei vini</li> <li>- Il Marketing enogastronomico</li> <li>- Gli strumenti di vendita</li> <li>- Redazione e format del menu</li> </ul> <p><b>Modulo n. 3 - L'Enologia:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La produzione del vini</li> <li>- La qualità del vino</li> <li>- I vini speciali: i vini liquorosi ed aromatizzati</li> <li>- I principali vitigni e i vini nazionali ed internazionali</li> <li>- L'esame organolettico del vino</li> <li>- Caratteristiche dell'enografia internazionale</li> <li>- La normativa nazionale ed europea dei vini</li> </ul> <p><b>Modulo n. 4 - Il servizio degli antipasti, salumi e dei formaggi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipologie di antipasti, salumi e formaggi, i principali abbinamenti enogastronomici</li> <li>- Prodotti caseari ed insaccati italiani</li> <li>- Lessico e fraseologia di settore</li> <li>- La qualità ed i marchi</li> <li>- Il Made in Italy e il km 0</li> </ul>
<p><b>EDUCAZIONE CIVICA:</b></p>	<p>Il percorso ha previsto l'approfondimento si specifiche tematiche riguardo l'importanza del settore ristorativo all'interno del mercato turistico globale, la valorizzazione e la tutela del patrimonio enogastronomico, il contrasto al mercato illegale e la falsificazione dei prodotti alimentari.</p>
<p><b>ABILITA':</b></p>	<p>Identificare le caratteristiche del contesto di riferimento; accrescere le proprie competenze e a porre in essere le relative strategie; competenze di problem solving e uso della terminologia tecnica; conoscenza delle linee essenziali delle nuove tendenze ristorative locali, nazionali ed internazionali; aggiornamento ed approfondimento delle tecniche professionali; organizzare ed eseguire in autonomia tutte le fasi relative al food and beverage; elaborare le diverse tipologie di menu; organizzare e realizzare eventi gastronomici; saper valorizzare le risorse enogastronomiche del territorio di riferimento; consapevolezza del proprio ruolo e delle dinamiche di gruppo; conoscere sia a livello teorico che applicativo la legislazione turistico-alberghiera</p>
<p><b>METODOLOGIE:</b></p>	<p>Dal punto di vista metodologico, alle lezioni frontali si è alternato lo studio di gruppo ed il lavoro individuale.</p>

<p><b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b></p>	<p>1-3 Acquisizioni frammentarie, incapacità di procedere nelle applicazioni  4-5 Incompleta acquisizione degli elementi essenziali, capacità di procedere nelle applicazioni anche se commettendo errori  6-7 Acquisizione di elementi essenziali, capacità di procedere nelle applicazioni  8-10 Conoscenza approfondita dei contenuti e sicurezza nelle applicazioni, capacità di rielaborazione personale.</p>
<p><b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b></p>	<p>Libro di testo, fotocopie, appunti e ricerche.</p>

disciplina

**COMPETENZE RAGGIUNTE**  
**alla fine dell'anno per la**  
**disciplina:**

**Italiano**

- Riconoscere i caratteri specifici di un testo narrativo
- Padroneggiare gli strumenti espressivi
- Produrre testi in forma ortograficamente e sintatticamente corretta in funzione dei diversi scopi comunicativi.
  - Analizzare le opere dal punto di vista strutturale, tematico e stilistico
  - Inserire le opere nel contesto storico
    - Sviluppo della competenza testuale in relazione a tipi e generi di testo affrontati
    - Ampliamento della competenza relativa alla struttura ed alla storia della lingua
    - Stimolo e sostegno all'approfondimento dell'autocoscienza ed al confronto con gli altri
    - Cogliere l'importanza dei movimenti letterari
- Riconoscere le tecniche narrative, lo stile, i temi propri di ogni autore
  - Stendere una relazione
    - Riconoscere il tema ed il messaggio di un testo narrativo
  - Riconoscere i diversi registri linguistici e le figure retoriche
  - Scrivere una relazione, una recensione, un articolo di cronaca
  - Scrivere un curriculum vitae
  - Scrivere testi di ambito professionale.

<p><b><u>CONOSCENZE o</u></b>  <b><u>CONTENUTI TRATTATI:</u></b>  <b><u>(anche attraverso UDA</u></b>  <b><u>o moduli)</u></b></p>	<p>Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale.  Consolidamento delle competenze linguistiche.  Strumenti e metodi di documentazione per l'informazione tecnica.  Struttura di un curriculum vitae e modalità di compilazione del CV europeo.  Tecniche di ricerca e catalogazione di produzioni multimediali e siti web, anche "dedicati"  Software "dedicati" per la comunicazione professionale.  Produrre testi scritti in preparazione alla prima prova scritta dell'esame di stato.</p> <p>Letteratura  L'età del Positivismo e della Scapigliatura  La narrativa francese: Realismo, Naturalismo, Decadentismo  Simbolismo  Giovanni Verga: presentazione dell'autore Icherie: l'ideale dell'ostrica  G. Pascoli: presentazione dell'autore.  Da "Myrica", X agosto, Lavandare. I tre grappoli.  Da "Il Fanciullino", E' dentro di noi un fanciullino  G. D'Annunzio  Presentazione dell'autore  Da " Il Piacere" Andrea Sperelli l'eroe dell'estetismo  La pioggia nel pineto, La sera fiesolana  Italo Svevo: Presentazione dell'autore  Da "coscienza Zeno"  Muio  Luigi Pirandello: Presentazione dell'autore  L'umorismo  Il fu Mattia Pascal  Uno, nessuno e centomila  Novelle per un anno: La patente; Così è se vi pare  Ermetismo in Italia: i tempi, i luoghi, gli autori, la poetica.  Giuseppe Ungaretti: presentazione dell'autore  La poetica e L'Allegria  Testi scelti  Il Futurismo: F. Tommaso Marinetti.  Manifesti futuristi  Umberto Saba: presentazione dell'autore  Il canzoniere: testi scelti  Eugenio Montale: presentazione dell'autore  Ossi di seppia: testi scelti  La narrativa in Italia dal Neorealismo a oggi  Autori e poesie a scelta  Italo Calvino: presentazione dell'autore  Da "Il sentiero dei nidi di ragno" La pistola,  Da "Le città invisibili": Leonia.  Da "le stagioni in città": Marcovaldo al Supermarket</p>
--	---

**ABILITA':**

Comprendere un messaggio contenuto in un testo orale

Cogliere le relazioni logiche tra le varie componenti di un testo orale

Esporre in modo chiaro, logico e coerente esperienze vissute o testi ascoltati

Riconoscere differenti registri comunicativi di un testo orale

Affrontare molteplici situazioni comunicative scambiando informazioni e idee per esprimere anche il proprio punto di vista

Individuare il punto di vista dell'altro in contesti formali ed informali

Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi

Applicare strategie diverse di lettura

Individuare natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi di un testo

Cogliere i caratteri specifici di un testo letterario



## METODOLOGIE:

Traendo spunto da temi vicini al mondo adolescenziale e giovanile, per poi inserirvi gradualmente più ampie problematiche socio-culturali, lo *studio della lingua italiana* si è proposta *come strumento per:*

- ✓ *meglio esprimere se stesso*
- ✓ *conoscere la realtà*
- ✓ *scoprire le possibilità espressive che la lingua offre nelle loro varie realizzazioni.*

A tal fine, muovendo da temi vicini all'esperienza di ognuno, si è avviata l'*analisi di:*

- ✓ *situazioni comunicative*
- ✓ *forme linguistiche*
- ✓ *registri e varietà di linguaggi specifici;*
- ✓ *individuare e schematizzare le componenti strutturali delle forme testuali esaminate ai fini della produzione stessa di testi strutturati secondo scopi specifici.*

L'*approccio alla composizione* è stata:

- ✓ *in forma libera*
- ✓ *in forma pianificata.*

In ambito orale e scritto sono state promosse le attività di:

- ✓ *osservazione*
- ✓ *descrizione*
- ✓ *sintesi.*

Si è insistito sull'*uso costante e proficuo del vocabolario* mediante ricerche lessicali a tema.

La *lettura* è stata proposta e valorizzata nelle sue varie forme: *globale, analitica, individuale, collettiva, silenziosa e sonora.*

*E' stata attuata in forma più sistematica e concreta l'interdisciplinarietà* degli argomenti affrontati sia nel corso della lezione disciplinare e\o pluridisciplinare che mediante lavori, ricerche che hanno coinvolto produttivamente gli altri ambiti disciplinari.

In sintesi la metodologia si è così articolata:

- Didattica frontale interattiva
- Didattica collaborativa
- Uso del laboratorio multimediale

<p><b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b></p>	<p>La valutazione è stata fondata sulla scala decimale che ha tradotto una griglia di indicatori strutturata di volta in volta in relazione alla tipologia di prova proposta.</p> <p>Si è tenuto conto della distinzione tra “misurazione” di una prestazione e “valutazione” più generale dell’apprendimento. Le prestazioni sono riferite, in generale, ai risultati attesi, nell’area cognitiva, al termine delle singole unità didattiche, il cui insieme ha realizzato gli obiettivi di apprendimento al termine dell’anno. La valutazione sommativa ha incluso anche aspetti riferiti all’area socio-affettiva e si riferisce, nel suo complesso, al processo di apprendimento in tutta la sua ricchezza.</p> <p>si è tenuto conto di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-progressi rispetto ai livelli iniziali</li> <li>-partecipazione</li> <li>-impegno</li> <li>-frequenza</li> </ul>
<p><b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b></p>	<p><b>Testo: L’onesta brigata, Dall’Unità D’Italia ai giorni nostri . 3</b>  <b>Autore : Simone Giusti- Natascia Tonelli. Ed. Loescher</b></p> <p><b>Altri sussidi didattici:</b> Libri- Schemi- Mappe concettuali-  Fotocopie-Articoli-visione di film inerenti all'indirizzo enogastronomico.</p>

<p><b><u>Disciplina</u></b></p> <p><b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE</u></b>  <b><u>alla fine dell'anno per la</u></b>  <b><u>disciplina:</u></b></p>	<p><b>Storia</b></p> <p>Il senso diacronico-relazionale</p> <p>La padronanza ed il corretto impiego dei concetti storici trattati</p> <p>La padronanza ed il corretto impiego del lessico storiografico</p> <p>L'identificazione, la classificazione ed il corretto impiego delle fonti storiografiche</p> <p>La capacità di relazionare e far interagire coerentemente e consapevolmente norme e comportamento</p> <p>La coscienza civica</p> <p>La comprensione delle norme costitutive della vita sociale, politica e civile.</p> <p>Tutto ciò nell'ambito della più generale finalità volta a favorire la presa di coscienza del passato, l'interpretazione del presente e la progettazione del futuro, mediante una conoscenza essenziale degli avvenimenti storici nella loro dimensione politico-istituzionale e socio-economico-culturale</p>
--	---

<p><b><u>CONOSCENZE o</u></b>  <b><u>CONTENUTI TRATTATI:</u></b>  <b><u>(anche attraverso UDA</u></b>  <b><u>o moduli)</u></b></p>	<p>-La seconda rivoluzione industriale: nuove forme di capitalismo; le nuove industrie; nuove fonti di energia; il boom demografico.</p> <p>-L'Europa tra i due secoli: le nuove alleanze; verso la prima guerra mondiale.</p> <p>-L'Italia giolittiana: la crisi di fine secolo; il decollo industriale; la questione meridionale; la politica di Giolitti; la crisi del sistema giolittiano.</p> <p>-La prima guerra mondiale: le cause della guerra; guerra di movimento e guerra di posizione; l'Italia dalla neutralità all'intervento; la guerra nelle trincee; Imperi centrali e Intesa; la mobilitazione di massa; la svolta del 1917 e l'intervento degli Stati Uniti a fianco dell'Intesa; i trattati di pace e la nuova carta d'Europa.</p> <p>-La rivoluzione russa</p> <p>-L'eredità della grande guerra in Germania e in Italia: le trasformazioni sociali e le conseguenze economiche.</p> <p>-L'avvento del fascismo in Italia: la "vittoria mutilata"; le agitazioni sociali e le elezioni del '19; l'occupazione delle fabbriche e la nascita del Pci; l'agonia dello stato liberale e la marcia su Roma; verso lo Stato autoritario; il delitto Matteotti.</p> <p>Economia e società negli anni '30: il "grande crollo" del '29; la crisi in Europa; Roosevelt e il "New Deal"; il nuovo ruolo dello Stato.</p> <p>-L'età dei totalitarismi</p> <p>-L'Italia fascista: il regime e il paese; cultura, scuola e comunicazioni di massa; il fascismo e l'economia; l'imperialismo fascista; l'Italia antifascista; apogeo e crisi del regime.</p> <p>-La seconda guerra mondiale.</p> <p><b>-Storia, politica e società del secondo Novecento</b></p>
--	--

<p><b><u>ABILITA':</u></b></p>	<p>Utilizzare conoscenze e competenze acquisite per strutturare la molteplicità delle informazioni dimostrando di conoscerne le procedure e la valutazione delle fonti</p> <p>Adoperare concetti interpretativi e termini storici in rapporto con gli specifici contesti storici</p> <p>Padroneggiare gli strumenti concettuali che servono per organizzare temporalmente le conoscenze storiche</p> <p>Padroneggiare gli strumenti concettuali interpretativi che servono per individuare e descrivere persistenze e mutamenti</p> <p>Usare modelli appropriati per inquadrare, comparare, periodizzare fenomeni storici locali, regionali, continentali, planetari</p> <p><b>Usare alcuni modelli strumenti del lavoro storico: cronologie, atlanti</b></p>
<p><b><u>METODOLOGIE:</u></b></p>	<p>E' stata attuata nella forma più sistematica e concreta l'interdisciplinarietà degli argomenti affrontati sia nel corso della lezione disciplinare e\o pluridisciplinare che mediante lavori, ricerche che hanno coinvolto produttivamente gli altri ambiti disciplinari.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Didattica frontale interattiva</li> <li>2) Didattica collaborativa</li> <li>3) Uso del laboratorio multimediale</li> </ol>
<p><b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b></p>	<p>X Prove scritte e orali</p> <p>X Prove strutturate e semistrutturate</p> <p>X Questionari</p> <p>X Prove pluridisciplinari</p> <p>X Relazioni</p>

<b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	<b>Testo: La storia intorno a noi.</b> <b>Autore: Vittoria Calvani</b> <b>Editore: Mondadori educational</b>  <b>Altri sussidi didattici:</b> Libri- Schemi- Mappe concettuali- Fotocopie-Articoli. Visione di documentari storici.
---	--

<b><u>DISCIPLINA</u></b>	<b>LINGUA E CULTURA FRANCESE</b>
<b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cogliere il senso di testi scritti con particolare attenzione a quelli di carattere specifico e professionale, potenziando le abilità progressivamente acquisite nel corso degli anni precedenti soprattutto per quanto attiene alla microlingua dei diversi settori.</li> <li>• Esprimersi con sufficiente comprensibilità su argomenti di carattere quotidiano attinenti al proprio ambito professionale</li> </ul>
<b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b>  <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menu à prix fix et menu à la carte</li> <li>• Les methodes de service</li> <li>• Les appellations du vin en France</li> <li>• La pyramide alimentaire et les régimes alimentaires</li> <li>• Les intoxications alimentaires</li> <li>• La securité et l'hygiène ( HACCP)</li> <li>• Developpement et alimentation durables</li> </ul>

<p><b><u>ABILITA':</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• abilità di comprensione orale: comprendere il senso globale di una conversazione sugli argomenti trattati, saper ricavare informazioni specifiche dalla conversazione;</li> <li>• abilità di produzione orale: esporre le informazioni ricavate dalla lettura di un testo o brano e sostenere una conversazione con l'insegnante, saper utilizzare un registro adeguato, esprimersi in modo scorrevole;</li> <li>• abilità di comprensione scritta: comprendere gli elementi e concetti fondamentali espressi in un testo, saper rispondere a domande fattuali, di inferenza e di valutazione sul testo;</li> <li>• abilità di produzione scritta: saper riassumere per iscritto testi letti o ascoltati;</li> <li>• acquisizione del lessico specifico dell'indirizzo di studio.</li> </ul>
<p><b><u>METODOLOGIE:</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale</li> <li>• Lezione partecipata</li> <li>• Lavoro di gruppo</li> <li>• Esposizione autonoma o guidata</li> <li>• Cooperative Learning</li> <li>• Peer to peer</li> </ul>
<p><b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifiche orali</li> <li>• verifiche scritte</li> <li>• discussioni e interventi individuali e di gruppo</li> </ul> <p><b>Criteri:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• adeguate abilità di comprensione e produzione scritta e orale</li> <li>• impegno e partecipazione costante durante l'anno</li> <li>• esito delle prove sommative</li> </ul>
<p><b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Materiale digitale audiovisivo</b></li> <li>• <b>testo “ Prêt-à-goûter – L. Parodi, M. Vallacco- Trevisini</b></li> </ul>

DISCIPLINA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
<b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</b>	<p>Riconoscere gli elementi di base del bilancio d'esercizio dell'azienda ristorativa. Riconoscere le tendenze e gli effetti dei mercati turistici locali nazionali e globali .</p> <p>Applicare le norme che disciplinano riservatezza dei dati personali, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro e dell'ambiente</p> <p>Applicare le norme nazionali e comunitarie per la sicurezza dei prodotti alimentari</p> <p>Essere in grado di collaborare nei processi di approvvigionamento, riproduzione e di vendita in un'ottica di qualità</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con le esigenze della clientela perseguendo obiettivi di qualità e di redditività e favorendo la diffusione di abitudine e stili sostenibili ed equilibrati</p> <p>Riconosce il sistema di qualità.</p> <p>Individuare, rispetto a casi concreti, le politiche di marketing con particolare riferimento al variegato prodotto ristorativi di cui saper riconoscere tutti gli elementi che lo compongono.</p> <p>Riconosce le tendenze della filiera agroalimentare collegandola alle esigenze del contesto territoriale di riferimento.</p> <p>Individua i principi ,gli scopi e le attività relative ai processi di tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari.</p> <p>Acquisire determinate competenze sociali e civiche basilari.</p> <p>Comprendere la storia e le istituzioni dell'UE e il ruolo fondamentale dell'Europa per la stabilità economica dei paesi membri</p>
<b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</b>	<p>Elementi basilari del bilancio d'esercizio di un'azienda ristorativa ; caratteri basilari dell'ordinamento giuridico italiano e dell'Unione Europea; le norme obbligatorie relative alla sicurezza sul lavoro e alla sicurezza alimentare;</p> <p>i principali contratti di settore e le norme volontarie relative a certificazioni di qualità e marchi di qualità;</p> <p>il marketing e le fasi della pianificazione di marketing;</p> <p>le tecniche di segmentazione del mercato, targeting e posizionamento;</p> <p>il prodotto ristorativo nella sua complessità;</p> <p>il ciclo di vita del prodotto;</p> <p>Il marketing emozionale;</p> <p>la filiera corta e la filiera lunga, prodotti a km 0;</p> <p>Introduzione al business plan e al budget</p>





<p><b>ABILITA':</b></p>	<p>Comprendere gli obblighi e le responsabilità a cui sono soggetti ristoratori. Distinguere i contratti ristorativi e riconoscerei diritti, gli obblighi e le responsabilità da essi scaturenti.</p> <p>Comprendere l'importanza e gli effettivi sistemi di qualità.</p> <p>Saper fare un confronto semplificato tra bilancio d'esercizio, budget e business plan e saper distinguere i costi di un'azienda ristorativa.</p> <p>Essere in grado di comprendere il ruolo fondamentale del made in Italy e del turismo sulla nostra bilancia dei pagamenti e il danno provocato dall'"italian sounding";</p> <p>Distinguere i marchi di qualità dei prodotti agroalimentari e dei vini ;</p> <p>Individuare le fastidi un piano di marketing;</p> <p>Individuare gli elementi che compongono le filiere di alcuni prodotti alimentari;</p> <p>Valorizzare i prodotti tipici, e Applicare le normative vigenti nazionali e internazionali in fatto di sicurezza dei prodotti.</p> <p>Avere consapevolezza dei diritti di cittadinanza attraverso il rafforzamento di talune competenze sociali e civiche.</p>
<p><b>METODOLOGIE</b></p>	<p>Per i presupposti metodologici ci si è riferiti a quanto espresso nel piano di lavoro annuale. Le attività proposte sono state organizzate in unità di apprendimento affrontate, in modo operativo. In questa prospettiva sono state usate metodologie attive quali: lavori di gruppo a distanza, ricerche su internet, brain storming, problem solving;</p>
<p><b>CRITERI DI VALUTAZIONE:</b></p>	<p>Griglia di valutazione:</p> <p>1-3 Acquisizioni frammentarie, incapacità di procedere nelle applicazioni</p> <p>4-5 Incompleta acquisizione degli elementi essenziali, capacità di procedere nelle applicazioni anche se commettendo errori</p> <p>6-7 Acquisizione di elementi essenziali, capacità di procedere nelle applicazioni</p> <p>8-10 Conoscenza approfondita dei contenuti e sicurezza nelle applicazioni, capacità di rielaborazione personale, capacità di effettuare i dovuti collegamenti interdisciplinari</p>
<p><b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b></p>	<p><b>Libro di testo:</b> : DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELL'IMPRESA RICETTIVA E TURISTICA</p> <p>Autori : C. De Luca, M.T. Fantozzi Editore LIVIANA (DeA Scuola)</p> <p><b>Altri sussidi didattici:</b> materiale multimediale, Internet, slides, riviste specifiche del settore, piattaforma GSuite</p>



<b><u>DISCIPLINA</u></b>	<b>Matematica</b>
<b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u></b>	Saper risolvere semplici Problemi. Saper applicare formule Saper analizzare e risolvere esercizi
<b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</u></b>	Modulo 1 Richiami Equazioni /Disequazioni Funzioni Modulo 2 Richiami Geometria Modulo 3 Concetti di Statistica Modulo 4 Problemi di scelta Problemi in condizione di incertezza
<b><u>ABILITA':</u></b>	Comprensione del testo Calcolo algebrico Risoluzione di semplici Problemi
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	Lezione frontale Problem solving Metodo Induttivo/ Deduttivo
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	In Itinere Formative /Sommativa
<b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	Libri di testo Riviste /Schede



<p><b><u>disciplina</u></b></p>  <p><b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></b></p>	<p><b><u>SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE</u></b></p> <p>1-Saper individuare le nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari, valorizzare le caratteristiche nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari (light, fortificati, biologici, OGM, etc)</p> <p>2-Saper prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti, evitando contaminanti fisici, chimici, microbiologici e macrobiologici</p> <p>3-Saper redigere un piano per la sicurezza alimentare globale, e di HACCP, con riferimento ai punti critici. Conoscere le varie qualità degli alimenti</p> <p>4-Saper formulare menu funzionali ad una clientela adulta e sana tenendo conto del Fabbisogno Energetico, MB, LAF, IMC, LARN e degli alimenti tipici della dieta mediterranea.</p> <p>5-Saper formulare menu funzionali alla clientela nella diverse condizioni fisiologiche (adulto, anziano, etc)</p> <p>6-Saper preparare menu funzionali alla clientela nella diverse condizioni patologiche (obesità, ipertensione, diabete, aterosclerosi, gastrite, intolleranze, etc)</p> <p>7-saper individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni</p>
---	---



**CONOSCENZE o**

**CONTENUTI TRATTATI:**

**(anche attraverso UDA o moduli)**

UDA 1: Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari:

Prodotti light, fortificati, biologici, OGM, dietetici. Etichetta alimentare ed additivi alimentari

UDA 2: Malattie alimentari trasmesse da contaminazioni

Contaminazioni fisiche, chimiche, microbiologiche (virus, batteri, funghi) e macrobiologiche (insetti, roditori, etc). Tossinfezioni, intossicazioni e infezioni batteriche

UDA 3: Sistema HACCP e qualità degli alimenti

Sistema HACCP: punti e criteri del metodo; qualità

UDA 4: Alimentazione e LARN. Dieta mediterranea

FE totale, MB, LAF, IMC. LARN e linee guida per una sana alimentazione

UDA 5: Alimentazione nella diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche

Dieta mediterranea (ruolo degli antiossidanti e degli acidi grassi). Regime dietetico nelle diverse condizioni fisiologiche (bambino, adolescente, adulto, anziano)

UDA 6: Dieta in particolari condizioni patologiche

Obesità, aterosclerosi, ipertensione, diabete, tumori, anoressia e bulimia, malnutrizioni, malattie dell'apparato digerente, intolleranze alimentari: cause e indicazioni dietetiche da seguire

UDA 7: Consuetudini alimentari nelle grandi religioni Cristianesimo, ebraismo, buddhismo



<b><u>ABILITA':</u></b>	<p>Saper individuare le caratteristiche nutrizionali dei nuovi prodotti (light, fortificati, biologici, OGM, dietetici, etc)</p> <p>Saper redigere un piano di HACCP e saper prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti</p> <p>Riconoscere le varie qualità degli alimenti (chimica, nutrizionale, microbiologica)</p> <p>Saper formulare menu funzionali e tipici ad una clientela adulta e sana e saper calcolare il fabbisogno energetico</p> <p>Saper formulare menu funzionali alla clientela nella diverse condizioni fisiologiche e patologiche</p> <p>Essere in grado di individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni</p>
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	<p>Condivisione di libro, slides, video scientifici su LIM/TV ed in classroom/GSuite; lezione frontale, mappe concettuali, libro di testo, sussidi multimediali (video in streaming); flipped classroom, esercitazioni con lavori di gruppo per fasce eterogenee, discussione ed interventi individuali e di gruppo.</p>
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	<p>Esito di 2 verifiche orali e 2 scritte per quadrimestre per accertare il grado di raggiungimento degli obiettivi prefissati; la partecipazione costante al dialogo in classe e l'impegno a casa; la consegna di lavori svolti nella classroom/GSuite.</p>
<b><u>TESTI e MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	<p>Testo: Alimentazione oggi-sec. ed. - Autore: Rodato ISBN 978.8808.76294.8-CLITT;</p> <p>Materiali: Video scientifici e slides.</p> <p>Strumenti: pc-TV/LIM, smartphone-TV/LIM</p>



<b>DISCIPLINA</b>	<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>
<b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u></b>	<p>Riprodurre con scioltezza i gesti tecnici delle varie attività. Organizzare mappe concettuali o schemi per spiegare come gli stili di vita influenzano la salute.</p> <p>Compilare un diario personale di abitudini differenziando quelle sane da valorizzare e quelle da modificare.</p> <p>Organizzare una scheda di suddivisione dei pasti in vista di una gara o di una competizione alla luce delle conoscenze acquisite sul valore energetico.</p>
<b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b>  <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b>	<p>Le regole degli sport praticati. Il fair play, rispettare l'avversario e il suo livello di gioco, accettare le decisioni arbitrali anche se ritenute sbagliate.</p> <p>Conoscere i principi di una corretta alimentazione e di come essa è utilizzata nell'ambito dell'attività fisica e sportiva.</p> <p>Conoscenza delle patologie legate alle intolleranze e allergie alimentari, a eccessi e carenze alimentari e a scarsa igiene.</p> <p>Conoscenze delle problematiche legate ad una scorretta alimentazione e ai danni che provoca sugli apparati.</p> <p>Conoscenza delle problematiche legate alla tossicodipendenza, all'alcolismo, al tabagismo e i danni che queste dipendenze provocano sugli organi.</p> <p>Conoscenza dei metodi illeciti usati dagli atleti per migliorare il livello della prestazione (doping. Etc.).</p> <p>Lo sport e l'alimentazione come strumenti per il conseguimento di obiettivi di sostenibilità sociale e ambientale.</p>
<b><u>ABILITA':</u></b>	<p>Saper programmare una dieta adeguata all'età e ad un buon stile di vita.</p> <p>Utilizzare il fair play come regola di vita.</p> <p>Relazionarsi positivamente con il gruppo rispettando le caratteristiche personali.</p>
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	<p>Lezioni frontali, Lavoro di gruppo, role playing.</p> <p>Lezioni interdisciplinari con la materia Scienze degli alimenti</p>
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	<p>Conoscenza degli argomenti trattati. Motivazione interesse e impegno. Abilità nei giochi sportivi e conoscenza di tecniche.</p>



**TESTI e MATERIALI /  
STRUMENTI ADOTTATI:**

Libro di testo, articoli di giornale, riviste scientifiche, video e attrezzi specifici per la pratica delle discipline sportive.

## 8. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

### 8.1 Criteri di valutazione

**Criteri di valutazione comuni:**

- l'apprendimento, cioè il raggiungimento degli obiettivi cognitivi e meta cognitivi, con particolare attenzione al processo e non solo al prodotto;
- il miglioramento rispetto alla situazione di partenza

**Modalità di valutazione**

La valutazione si è svolta all'inizio dell'anno con le prove di ingresso (**valutazione diagnostica**) ed è proseguita per tutto il corso dell'anno in modo sistematico e frequente (**valutazione formativa**) pervenendo infine al giudizio finale (**valutazione sommativa**) come sintesi del processo di apprendimento.

Per tale valutazione si sono utilizzati strumenti di verifica adeguati, oggettivi e periodici, orali e scritti, quali, ad esempio, interrogazioni, questionari, prove strutturate e semi strutturate, produzioni ed esercitazioni.

Per gli scrutini, in particolare per quelli di fine anno, si è tenuto conto dei seguenti elementi:

1. Progressione dell'apprendimento
2. Attitudini, interessi e problemi individuali.
3. Capacità acquisite
4. Metodo di lavoro
5. Attenzione ed impegno
6. Frequenza
7. Comportamento e grado di socializzazione nella classe e nella scuola
8. Partecipazione al dialogo educativo
9. Risultato di eventuali interventi educativi

### VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO: CRITERI E GRIGLIA

INDICATORI	DESCRITTORI
Frequenza	Valuta la regolarità della frequenza alle lezioni, l'arrivo puntuale in classe al mattino, al cambio dell'ora e dopo gli intervalli, il numero di assenze, di entrate alla seconda ora e di uscite anticipate in rapporto a quanto previsto dal Regolamento di Istituto.



Condotta	Valuta la correttezza del comportamento nei confronti del Dirigente scolastico, dei docenti, del personale ATA, dei compagni e durante le uscite didattiche e le attività di PCTO; valuta la correttezza nell'utilizzo del materiale e della struttura della scuola; valuta la correttezza nel comportamento durante le lezioni e le modalità di interazione
Partecipazione al dialogo educativo	Valuta l'interesse e la partecipazione alle proposte didattiche, la puntualità delle consegne, l'impegno nella vita della classe e/o dell'istituto.

VOTO	INDICATORI	DESCRITTORI
10 (tutti e tre gli indicatori)	Frequenza	Frequenta con assiduità le lezioni e rispetta gli orari
	Condotta	Si comporta in modo esemplare, non ha note disciplinari.
	Partecipazione al dialogo educativo	Partecipa attivamente e assiduamente alle proposte didattiche, interagendo in modo proficuo con compagni e insegnanti, è sempre puntuale nelle consegne, si impegna attivamente nella vita della classe e/o dell'Istituto.
9 (almeno 2 indicatori)	Frequenza	Frequenta con assiduità le lezioni e rispetta gli orari
	Condotta	Si comporta in modo generalmente corretto, non ha note disciplinari.
	Partecipazione al dialogo educativo	Partecipa attivamente alle proposte didattiche, interagendo con compagni e insegnanti, è puntuale nelle consegne, si impegna nella vita della classe e/o dell'Istituto.
8 (almeno 2 indicatori)	Frequenza	Frequenta regolarmente le lezioni; occasionalmente non rispetta gli orari.
	Condotta	Solo in maniera occasionale riporta note disciplinari, di lieve entità rispetto a quanto previsto dal Regolamento di istituto.
	Partecipazione al dialogo educativo	Partecipa con regolarità alle proposte didattiche, è generalmente puntuale nelle consegne, si impegna con discontinuità nella vita della classe e/o dell'Istituto.
7 (almeno 2 indicatori)	Frequenza	Frequenta le lezioni con una certa regolarità ma spesso non rispetta gli orari.
	Condotta	A volte riporta note disciplinari di lieve entità rispetto a quanto previsto dal Regolamento di istituto.
	Partecipazione al dialogo educativo	Partecipa con discontinuità alle proposte didattiche, non è sempre puntuale nelle consegne.
6 (almeno 2 indicatori)	Frequenza	Frequenta in modo irregolare le lezioni, spesso non rispetta gli orari.
	Condotta	Spesso riporta note disciplinari anche di grave entità rispetto a quanto previsto dal Regolamento di istituto.
	Partecipazione al dialogo educativo	Partecipa sporadicamente alle proposte didattiche, non è puntuale nelle consegne.





5	<p>Il voto di condotta insufficiente (inferiore a sei decimi), che determina la non ammissione alla classe successiva o all'esame conclusivo del ciclo di studi, può essere attribuito ove ricorrano le condizioni indicate dall'articolo 4 del D.M. 5 del 16 gennaio 2009. In particolare, "la valutazione insufficiente del comportamento, soprattutto in sede di scrutinio finale, deve scaturire da un attento e meditato giudizio del Consiglio di classe, esclusivamente in presenza di comportamenti di particolare gravità riconducibili alle fattispecie per le quali lo Statuto delle studentesse e degli studenti -- D.P.R. 249/1998, come modificato dal D.P.R. 235/2007 e chiarito dalla nota prot. 3602/PO del 31 luglio 2008 -- nonché i regolamenti di istituto prevedano l'irrogazione di sanzioni disciplinari che comportino l'allontanamento temporaneo dello studente dalla comunità scolastica per periodi superiori a quindici giorni (art. 4, commi 9, 9 bis e 9 ter dello Statuto)."</p>
---	---

## 8.2 Criteri attribuzione crediti

Nel rispetto dei riferimenti normativi fondamentali (DPR n. 323 del 23.7.1998 art. 12 cc. 1, 2; D.Lgs. 62/2017, art.15, cc.1-2 e relative tabelle per l'attribuzione dei crediti, nonché della conversione prevista dalla O.M. n.65 del 14.03.2022, Allegato C, tabella 1) e in conformità con quanto deliberato in sede di Collegio dei Docenti, il Consiglio di Classe ha adottato i seguenti criteri nell'assegnazione dei CREDITI SCOLASTICI:

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

Allegato A  
(di cui all'articolo 15, comma 2)

### TABELLA

#### Attribuzione credito scolastico

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
M < 6	-	-	7-8
M = 6	7-8	8-9	9-10
6 < M ≤ 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



**Andrea Torrente**  
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



### **8.3 Griglie di valutazione prove scritte (eventuali indicazioni ed esempi di griglie che il consiglio di classe ha sviluppato nel corso dell'anno, nel rispetto delle griglie di cui al DM 769)**

- Griglie per la prova di italiano, tipologia A, B, C (a seguire)
- Griglia per la seconda prova scritta (a seguire)



Tipologia A:  
Analisi del testo letterario

ALUNNO \_\_\_\_\_

CLASSE \_\_\_\_\_ SEZIONE \_\_\_\_\_

	INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	Punti/100
INDICATORI GENERALI	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo, coerenza e coesione testuale	Il testo non risulta strutturato né articolato	0	0
		Il testo risulta strutturato e organizzato in modo parziale e poco chiaro e non sempre appare coerente e coeso	0,5	5
		<b>Il testo risulta strutturato e organizzato in modo accettabile e nel complesso appare coerente e coeso</b>	<b>1</b>	<b>10</b>
		Il testo risulta strutturato e organizzato in modo adeguato e chiaro e appare coerente e coeso	1,5	15
		Il testo, coerente e coeso, risulta strutturato e organizzato in modo organico ed efficace	2	20
	Correttezza e proprietà linguistica (lessico, ortografia, uso della punteggiatura, della paratassi e dell'ipotassi)	Il testo risulta scorretto dal punto di vista grammaticale e lessicale e presenta un uso improprio della punteggiatura	0	0
		Il testo presenta diversi errori grammaticali, un lessico non sempre appropriato e un uso poco efficace della punteggiatura	0,5	5
		<b>Il testo risulta nel complesso corretto da un punto di vista grammaticale e lessicale e presenta un uso adeguato della punteggiatura</b>	<b>1</b>	<b>10</b>
		Il testo risulta corretto dal punto di vista grammaticale, presenta un lessico appropriato e un uso consapevole della punteggiatura	1,5	15
		Il testo risulta corretto dal punto di vista grammaticale, con un lessico vario e curato e un uso efficace della punteggiatura	2	20
	Precisione dei riferimenti culturali e capacità di esprimere giudizi critici e valutazioni personali	Il testo non presenta riferimenti culturali e non esprime giudizi e valutazioni personali	0	0
		Il testo fornisce generici riferimenti culturali e presenta giudizi e valutazioni personali in maniera episodica	0,5	5
		<b>Il testo fornisce adeguati riferimenti culturali e presenta alcuni giudizi e valutazioni personali</b>	<b>1</b>	<b>10</b>
		Il testo fornisce appropriati riferimenti culturali e presenta pertinenti giudizi e valutazioni personali	1,5	15
		Il testo fornisce approfonditi riferimenti culturali e presenta giudizi critici e motivate valutazioni personali	2	20
INDICATORI SPECIFICI	Comprensione del testo e rispetto dei vincoli posti dalla consegna	Frantende il testo, non coglie le informazioni esplicite in esso contenute e non rispetta i vincoli	0	0
		Coglie qualche informazione del testo e rispetta parzialmente i vincoli	0,5	5
		Coglie solo le informazioni esplicitamente fornite dal testo e nel complesso rispetta i vincoli	1	
		<b>Comprende il testo in modo corretto e rispetta i vincoli</b>	<b>1,5</b>	<b>15</b>
		Comprende pienamente il testo e rispetta i vincoli	2	20
	Analisi e interpretazione del testo	Non individua le caratteristiche del testo	0	0
		Individua in modo confuso la natura e le caratteristiche del testo	0,5	5
		Individua in modo non sempre chiaro la natura e le caratteristiche del testo e ne propone una interpretazione	1	10
		<b>Individua le caratteristiche del testo e fornisce una interpretazione adeguata</b>	<b>1,5</b>	<b>15</b>
		Individua le caratteristiche del testo e fornisce una valida e/o critica interpretazione	2	20

Firme Presidente \_\_\_\_\_

Punteggio totale \_\_\_\_/10

\_\_\_\_/100

Comm.1 \_\_\_\_\_ Comm.4 \_\_\_\_\_

Comm.2 \_\_\_\_\_ Comm.5 \_\_\_\_\_

Comm.3 \_\_\_\_\_ Comm.6 \_\_\_\_\_



## Tipologia B: Analisi e produzione di un testo argomentativo

ALUNNO \_\_\_\_\_

CLASSE \_\_\_\_\_ SEZIONE \_\_\_\_\_

INDICATORI	DESCRIPTORI	PUNTI	Punti/100	
INDICATORI GENERALI	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo, coerenza e coesione testuale	Il testo non risulta strutturato né articolato	0	0
		Il testo risulta strutturato e organizzato in modo parziale e poco chiaro e non sempre appare coerente e coeso	0,5	5
		<b>Il testo risulta strutturato e organizzato in modo accettabile e nel complesso appare coerente e coeso</b>	<b>1</b>	<b>10</b>
		Il testo risulta strutturato e organizzato in modo adeguato e chiaro e appare coerente e coeso	1,5	15
		Il testo, coerente e coeso, risulta strutturato e organizzato in modo organico ed efficace	2	20
	Correttezza e proprietà linguistica (lessico, ortografia, uso della punteggiatura, delle parentesi e dell'ipotassi)	Il testo risulta scorretto dal punto di vista grammaticale e lessicale e presenta un uso improprio della punteggiatura	0	0
		Il testo presenta diversi errori grammaticali, un lessico non sempre appropriato e un uso poco efficace della punteggiatura	0,5	5
		<b>Il testo risulta nel complesso corretto da un punto di vista grammaticale e lessicale e presenta un uso adeguato della punteggiatura</b>	<b>1</b>	<b>10</b>
		Il testo risulta corretto dal punto di vista grammaticale, presenta un lessico appropriato e un uso consapevole della punteggiatura	1,5	15
		Il testo risulta corretto dal punto di vista grammaticale, con un lessico vario e curato e un uso efficace della punteggiatura	2	20
	Precisione dei riferimenti culturali e capacità di esprimere giudizi critici e valutazioni personali	Il testo non presenta riferimenti culturali e non esprime giudizi e valutazioni personali	0	0
		Il testo fornisce generici riferimenti culturali e presenta giudizi e valutazioni personali in maniera episodica	0,5	5
<b>Il testo fornisce adeguati riferimenti culturali e presenta alcuni giudizi e valutazioni personali</b>		<b>1</b>	<b>10</b>	
Il testo fornisce appropriati riferimenti culturali e presenta pertinenti giudizi e valutazioni personali		1,5	15	
Il testo fornisce approfonditi riferimenti culturali e presenta giudizi critici e motivate valutazioni personali		2	20	
INDICATORI SPECIFICI	Analisi e comprensione del testo argomentativo	Non individua la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	0	0
		Individua in modo confuso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	0,5	5
		Individua solo in parte e in modo non sempre chiaro la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	1	10
		<b>Individua la tesi e le argomentazioni presenti nel testo in modo corretto</b>	<b>1,5</b>	<b>15</b>
		Individua la tesi e le argomentazioni presenti nel testo in modo consapevole e critico	2	20
	Strutturazione logica della tesi e dell'argomentazione	Assenza di tesi e di argomentazione	0	0
		Tesi confusa o non chiaramente individuabile e argomentazione inadeguata e/o incoerente	0,5	5
		Tesi non sempre coerente e argomentazione parziale e non sempre ben articolata	1	10
		<b>Tesi semplice e coerente e argomentazione lineare e logicamente valida</b>	<b>1,5</b>	<b>15</b>
		Tesi chiara e coerente e argomentazione articolata ed efficace	2	20

Firma Presidente \_\_\_\_\_

Punteggio totale \_\_\_\_/10

\_\_\_\_/100

Comm.1 \_\_\_\_\_ Comm.4 \_\_\_\_\_

Comm.2 \_\_\_\_\_ Comm.5 \_\_\_\_\_

Comm.3 \_\_\_\_\_ Comm.6 \_\_\_\_\_



Tipologia C:  
Testo espositivo-argomentativo

ALUNNO \_\_\_\_\_

CLASSE \_\_\_\_\_ SEZIONE \_\_\_\_\_

INDICATORI	DESCRIPTORI	PUNTI	Punti/100		
INDICATORI GENERALI	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo, coerenza e coesione testuale	Il testo non risulta strutturato né articolato	0	0	
		Il testo risulta strutturato e organizzato in modo parziale e poco chiaro e non sempre appare coerente e coeso	0,5	5	
		<b>Il testo risulta strutturato e organizzato in modo accettabile e nel complesso appare coerente e coeso</b>	1	10	
		Il testo risulta strutturato e organizzato in modo adeguato e chiaro e appare coerente e coeso	1,5	15	
		Il testo, coerente e coeso, risulta strutturato e organizzato in modo organico ed efficace	2	20	
	Correttezza e proprietà linguistica (lessico, ortografia, uso della punteggiatura, della paratassi e dell'ipotassi)		Il testo risulta scorretto dal punto di vista grammaticale e lessicale e presenta un uso improprio della punteggiatura	0	0
			Il testo presenta diversi errori grammaticali, un lessico non sempre appropriato e un uso poco efficace della punteggiatura	0,5	5
			<b>Il testo risulta nel complesso corretto da un punto di vista grammaticale e lessicale e presenta un uso adeguato della punteggiatura</b>	1	10
			Il testo risulta corretto dal punto di vista grammaticale, presenta un lessico appropriato e un uso consapevole della punteggiatura	1,5	15
			Il testo risulta corretto dal punto di vista grammaticale, con un lessico vario e curato e un uso efficace della punteggiatura	2	20
Precisione dei riferimenti culturali e capacità di esprimere giudizi critici e valutazioni personali		Il testo non presenta riferimenti culturali e non esprime giudizi e valutazioni personali	0	0	
		Il testo fornisce generici riferimenti culturali e presenta giudizi e valutazioni personali in maniera episodica	0,5	5	
		<b>Il testo fornisce adeguati riferimenti culturali e presenta alcuni giudizi e valutazioni personali</b>	1	10	
		Il testo fornisce appropriati riferimenti culturali e presenta pertinenti giudizi e valutazioni personali	1,5	15	
		Il testo fornisce approfonditi riferimenti culturali e presenta giudizi critici e motivate valutazioni personali	2	20	
INDICATORI SPECIFICI	Rispetto delle consegne (titolo, lunghezza ed eventuale paragrafazione)	Frantende e non risponde alle richieste della traccia	0	0	
		Sviluppa l'argomento in modo frammentario e disorganico e risponde in modo confuso alle richieste	0,5	5	
		Sviluppa l'argomento in modo superficiale e risponde in modo limitato alle richieste	1	10	
		<b>Sviluppa l'argomento in modo essenziale e risponde generalmente con aderenza alle richieste</b>	1,5	15	
		Sviluppa l'argomento in modo consapevole e risponde in modo pertinente alle richieste	2	20	
	Esposizione e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali		L'esposizione non è consequenziale e i riferimenti culturali sono assenti o errati	0	0
			L'esposizione risulta frammentaria e/o confusa e i riferimenti culturali sono appena accennati	0,5	5
			L'esposizione non è sempre lineare e i riferimenti culturali sono generici	1	10
			<b>L'esposizione è chiara e generalmente argomentata e i riferimenti culturali sono adeguati</b>	1,5	15
			L'esposizione è articolata e argomentata e i riferimenti culturali sono precisi e pertinenti	2	20

Firme Presidente \_\_\_\_\_ Punteggio totale \_\_\_\_/10 \_\_\_\_\_/100

Comm.1 \_\_\_\_\_ Comm.4 \_\_\_\_\_

Comm.2 \_\_\_\_\_ Comm.5 \_\_\_\_\_

Comm.3 \_\_\_\_\_ Comm.6 \_\_\_\_\_





INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI ASSEGNATI	
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pieno riconoscimento della tematica proposta e della consegna operativa.</li> </ul>	3	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adeguata interpretazione della tematica.</li> </ul>	2,5	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Tematica sostanzialmente compresa, con la presenza di qualche imprecisione.</b></li> </ul>	2	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scarsa comprensione della tematica o consegna data.</li> </ul>	1,5	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inesistente comprensione della tematica</li> </ul>	1	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisizione dei contenuti completa, ben strutturata e approfondita con capacità di operare collegamenti interdisciplinari efficaci.</li> </ul>	6	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Buon livello di acquisizione dei contenuti con capacità di operare semplici collegamenti interdisciplinari.</li> </ul>	5,5	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Discreta acquisizione dei contenuti.</li> </ul>	4	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Acquisizione essenziale dei contenuti minimi con necessità di consolidamento.</b></li> </ul>	3,5	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisizione frammentaria dei contenuti con presenza di lacune.</li> </ul>	2	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisizione frammentaria dei contenuti con presenza di molte lacune gravi.</li> </ul>	1	
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Padroneggia in modo completo e approfondito le conoscenze e le abilità per risolvere autonomamente le problematiche.</li> </ul>	8	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Padroneggia in modo adeguato tutte le conoscenze e le abilità per risolvere problemi in contesti noti.</li> </ul>	6,5	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Padroneggia in modo adeguato la maggior parte delle conoscenze e delle abilità per risolvere problemi in modo autonomo.</b></li> </ul>	4,5	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Padroneggia la maggior parte delle conoscenze e le abilità in modo essenziale, esegue i compiti in autonomia e risolve semplici problematiche.</li> </ul>	2,5	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scarsa Padronanza della maggior parte delle conoscenze e delle abilità che non consentono la risoluzione delle problematiche.</li> </ul>	1	



CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzo sicuro e preciso delle procedure, degli strumenti e dei linguaggi disciplinari tecnico-scientifici.</li> </ul>	3	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzo autonomo e corretto delle procedure, degli strumenti e dei linguaggi disciplinari tecnico-scientifici .</li> </ul>	2,5	
	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Utilizzo semplice e chiaro delle procedure, degli strumenti e dei linguaggi disciplinari tecnico-scientifici, esposizione personale generica/superficiale.</b></li> </ul>	2	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Scarsa autonomia nell'uso delle procedure, degli strumenti e dei linguaggi disciplinari tecnico-scientifici.</li> </ul>	1	
	<b>PUNTEGGIO/VOTO</b>	<b>TOT. ____ /20</b>	

<b>Il Presidente</b>
Prof.

	<b>La Commissione</b>	
Prof.	Prof.	Prof.
Prof.	Prof.	Prof.



## 8.4 Griglia di valutazione colloquio (O.M. n.65 del 14.03.2022, Allegato A)

### Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

## 8.5 Simulazioni delle prove scritte: indicazioni ed osservazioni sullo svolgimento delle simulazioni

Non sono previste simulazioni d'istituto, ma i docenti delle materie oggetto delle due prove scritte hanno fatto / faranno svolgere esercitazioni simili nella struttura alle prove d'esame, in particolare nell'impostazione interdisciplinare della II prova

## 8.6. Altre eventuali attività in preparazione dell'esame di stato (es. simulazioni colloquio)

Non sono previste simulazioni d'istituto. Tutti i docenti hanno seguito e seguiranno la preparazione degli studenti fornendo supporto e chiarimenti. Il mese di maggio è dedicato all'impostazione del colloquio multidisciplinare, a partire da fac-simili di documenti riferiti ai percorsi progettati





**Andrea Torrente**  
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



## 8.7. Indicazioni ed osservazioni sulla seconda prova (nel caso di classi degli indirizzi di istruzione professionale)

Gli allievi, in particolare nel corso del secondo quadrimestre, hanno svolto simulazioni informali in particolare sulle seguenti tematiche : sicurezza alimentare e agenti patogeni , patologie derivanti da errata alimentazione, linee guida per una sana alimentazione nelle diverse fasi fisiologiche e fabbisogno energetico.

Le tematiche sono state trattate tenendo presente i quadri di riferimento con l'indicazione dei nuclei tematici.

Casoria , 15 maggio 2024

Il coordinatore