



**Andrea Torrente**  
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



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

Via Duca d'Aosta, 63/G – CASORIA (NA)

*Anno Scolastico 2023/2024*

**DOCUMENTO ELABORATO DAL CONSIGLIO DELLA**

Classe V Sezione B ipseoa

Articolazione: ENOGASTRONOMIA

Prot. N. 3021 del 15/05/2024

**Il Coordinatore**

Prof. Marianna Speranza

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

Prof.ssa Annamaria Orso

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



**Andrea Torrente**  
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



## 1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

### 1.1 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 Rhodiatoce, 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'IPSSOA "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.



**Andrea Torrente**  
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



## **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 886



**Andrea Torrente**  
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



### **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
- INFORMATICA E TELECOMUNICAZIONI – BIENNIO COMUNE

Totale Alunni 214

### **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

Totale Alunni 222

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.



**Andrea Torrente**  
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



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 (IPSSCOA). 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 ha arricchito l'offerta formativa del Torrente. Il nuovo Dirigente scolastico, la prof.ssa Annamaria Orso, ha fatto proprie le istanze dell'utenza e ha avviato, 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 /NOME	DISCIPLINA
ANGELONE ASSUNTA	FRANCESE
BIANCO ANGELO	LAB.DI SERV. ENOGASTR.SET.CUCINA
CIARAMELLA EMANUELA	INGLESE
CICCARELLI PASQUA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
CINQUE PAOLA	LINGUA E LETTERE ITALIANE, STORIA
PINTO GAETANO ALESSIO	RELIGIONE
SCOGNAMIGLIO CIRO	LAB.DI SERV.ENOGASTR.SET.SALA E VEND.
SPERANZA MARIANNA	DIRITTO E TECN. AMM.STRUTT.RICETT., EDUCAZIONE CIVICA
VACCHIANO STEFANO	LAB.DI SERV. ENOGASTR.SET.CUCINA
VIGGIANI SERENELLA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
AMIRANTE MARIA	MATEMATICA
MARANO ILARIA	SOSTEGNO
D'ANGELO LUCIA	
D'AVANZO LUIGIA	
GRIECO STEFANIA	

#### 3.2 Continuità docenti (indicare con una X la continuità per classe)

<u>Disciplina</u>	<u>3^ CLASSE</u>	<u>4^ CLASSE</u>	<u>5^ CLASSE</u>
ITA/STORIA	X	X	X



DIRITTO E TECNICHE AMM.VE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	X	X	X
MATEMATICA			X
FRANCESE	X	X	X
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE CUCINA			X
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	X		X
INGLESE			X
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE SALA	X	X	X
SCIENZE MOTORIE	X	X	X
RELIGIONE	X	X	X

### 3.3 Composizione e storia classe

La classe V sez. B ipseoa, è composta da 16 allievi maschi, di cui uno non frequentante, tutti provenienti dal quarto anno. Si tratta di una classe composta da allievi generalmente responsabili, partecipativi, pronti a collaborare con spirito inclusivo. Alcuni di loro sono già dediti ad attività lavorative nel settore enogastronomico.

I rapporti con le famiglie sono stati costanti ed improntati al massimo dialogo ed alla collaborazione reciproca, finalizzati al successo formativo degli allievi.

Dal punto di vista disciplinare, la classe si mostra rispettosa delle regole di convivenza civile e delle regole scolastiche, mostra di aver acquisito competenze di Educazione Civica complete e soddisfacenti; ha instaurato con tutti i docenti un rapporto sereno, rispettoso, propositivo, di fiducia reciproca.

Dal punto di vista didattico, nel complesso, la situazione è generalmente soddisfacente.

Un primo gruppo di allievi si è impegnato nello studio con costanza, dedizione, spirito critico ed autonoma capacità di orientamento; ha mostrato senso di responsabilità e capacità di analisi e di



sintesi. Si tratta di allievi diligenti che hanno messo in atto comportamenti adeguati e rappresentato, nel triennio in maniera crescente, dei punti di riferimento per i compagni della classe. I risultati raggiunti, in termini di conoscenze, competenze ed abilità, sono di ottimo livello.

Un secondo gruppo si è impegnato in maniera abbastanza costante, ha mostrato interesse verso le discipline ed ha partecipato in maniera abbastanza attiva al dialogo educativo, superando iniziali difficoltà e raggiungendo livelli sufficienti di conoscenze, competenze ed abilità.

Infine solo alcuni allievi hanno mostrato impegno non adeguato e partecipazione talvolta discontinua al dialogo educativo. Tuttavia, seguiti e stimolati al recupero, hanno mostrato di aver raggiunto livelli di preparazione sufficienti.

### 3.4 Commissione e discipline d'esame

Disciplina d'esame	Commissario interno	Commissario esterno
ITALIANO E STORIA		X
MATEMATICA		X
INGLESE		X
FRANCESE	X	
SCIENZE ALIMENTAZIONE	X	
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE CUCINA	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

In allegato prospetto riassuntivo allievi

#### **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.



**Andrea Torrente**  
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



### **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. 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 IPSEOA. 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. 2023/24

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'IPSEOA, stage fuori regione per le classi quarte 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>					
<b>Capacità relazionali</b>					
<b>Spirito di iniziativa e di intraprendenza</b>					
<b><u>Indicatori di Competenza comunicativa</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>Comunicare nella lingua italiana</b>					
<b>Comunicare nelle lingue comunitarie</b>					
<b>Uso di linguaggio tecnico e professionale</b>					
<b><u>Indicatori di Competenza Disciplinare</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>Conoscenza pratica e teorica in contesti di lavoro o di studio</b>					
<b>Abilità e competenze specifiche maturate nel settore professionalizzante</b>					
<b>Totale</b>					



<b>Totale Valutazione</b>	<b>Incremento voto</b>	<b>Alunno:</b>
<b>&lt; 50</b>	<b>0</b>	<b>Classe :</b> <b>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

Per l'attività didattica in presenza gli strumenti ed i mezzi utilizzati per lo svolgimento del percorso formativo sono stati: cooperative learning, il learning by doing, flipped classroom, TEAL (Technology Enhanced Active Learning), problem based learning, problem solving, lezioni frontali e dialogo; tra i mezzi utilizzati anche la piattaforma Fidenia ,quella Edmodo, i social media ( a scopo didattico).

## 6. ATTIVITA' E PROGETTI

### 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 provvede 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 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”

Percorsi di educazione civica svolti nella classe 5 B ipseoa - a.s.23-24					
TEMATICHE (a scelta)	DISCIPLINA/ E COINVOLTA/ E	COMPETENZE DI CITTADINANZA (aggiornate dalla Raccomandazione e del Consiglio UE del 22 maggio 2018)	RISULTATI DI APPRENDIMENTO	N.ORE PER DISCIPLIN A	ARGOMENTI SVOLTI (indicare gli argomenti senza collegamento alle discipline)
a) Costituzione, istituzioni dello Stato italiano, dell’Unione europea e degli organismi internazionali; storia della bandiera e dell’inno nazionale;	INGL 2 H			DTA 6H STO 6H SC.ALIM 5H SC.MOT.3 H REL. 2H ING.4H FRA. 3H LAB.ENOG . 4H	ONU, NATO, Unione europea.  The Universal Declaration of Human Rights  Gerarchia delle fonti
b) Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, adottata dall’Assemble a generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015;					Struttura dell’Agenda 2030, obiettivi.
c) educazione alla cittadinanza digitale, secondo le disposizioni dell’articolo 5;	DTA 2H  STORIA 2H  RELIG. 1H	Interesse per le tecnologie digitali e loro utilizzo con dimestichezza e spirito critico e responsabile per apprendere, lavorare e partecipare alla	Saper selezionare e valutare l’affidabilità di fonti, dati, informazioni e contenuti.  Acquisire competenze nell'uso di		Identità digitale e privacy.





		<p>società. Alfabetizzazione informatica e digitale, comunicazione e collaborazione, creazione di contenuti digitali (la sicurezza , questioni legate alla proprietà intellettuale, la risoluzione di problemi e il pensiero critico)</p>	<p>tecnologie digitali e varie forme di comunicazione. Saper utilizzare servizi digitali . Sviluppare partecipazione e cittadinanza attiva.</p>		
<b>d) elementi fondamentali di diritto, con particolare riguardo al diritto del lavoro;</b>					
<b>e) educazione ambientale, sviluppo eco-sostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari;</b>	<p><b>DTA 4H</b> <b>STORIA 4H</b> <b>INGLESE 4H</b> <b>FRANC. 3H</b> <b>SC.ALIM. 5H</b> <b>INGLESE 2H</b> <b>RELIG. 1H</b> <b>LAB.ENO. 4H</b> <b>SC.MOT. 3H</b></p>	<p>Competenze basate sulla conoscenza degli obiettivi, dei valori dei sistemi sostenibili, in particolare dei cambiamenti ambientali; capacità di far fronte all'incertezza e alla complessità delle problematiche ambientali, di cogliere il significato di eccellenza agroalimentare legata ai contesti territoriali</p>	<p>Saper riconoscere i criteri di tracciabilità e rintracciabilità di filiera agroalimentare.</p>		<p>Il Made in Italy: testo argomentativo Sustainability in food production</p> <p>Bonne santé et bien-être – Les produits bio Le Slow Food</p> <p>Educazione ambientale e sicurezza alimentare: effetti sulla salute degli agenti contaminanti e circolo virtuoso dei rifiuti; valorizzazione e tutela del marchio delle eccellenze alimentari campane:</p>



					prodotti a marchio di tutela e turismo enogastronomico; Tracciabilità e rintracciabilità.
--	--	--	--	--	--

## 6.4 Percorsi interdisciplinari

<b>Titolo del percorso</b>	<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Competenze</b>
Made in Italy	Francese, scienze e cultura dell'alimentazione, italiano/storia, dta, inglese, sala	<ul style="list-style-type: none"><li>-Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</li><li>-Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti tipici enogastronomici Made in Italy.</li><li>- operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali</li><li>- Decodifica e comprensione testi in lingua inglese e francese e rielaborazione dei contenuti sia in produzione orale che scritta.</li><li>-Acquisizione e consolidamento del linguaggio tipico di settore.</li><li>-Saper preparare menu con prodotti a marchio del territorio</li><li>-Saper distinguere prodotti biologici</li></ul>



		<ul style="list-style-type: none"><li>- Interpretare criticamente un'opera d'arte visiva</li><li>- Analizzare e interpretare testi poetici</li><li>-saper riconoscere tessuti e marchi della filiera made in Italy</li></ul>
La qualità	Francese, scienze e cultura dell'alimentazione, italiano/storia, dta, inglese, sala	<ul style="list-style-type: none"><li>-Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</li><li>-applicare la normativa di settore in materia di sicurezza e tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari</li><li>- Decodifica e comprensione testi in lingua inglese e francese e rielaborazione dei contenuti sia in produzione orale che scritta. Acquisizione e consolidamento del linguaggio tipico di settore.</li><li>- Formulare menu funzionali ad una clientela adulta e sana e con alimenti tipici della dieta mediterranea</li><li>-Formulare menu in funzione del proprio fabbisogno energetico</li><li>- Analizzare e interpretare un testo narrativo</li><li>-saper organizzare la propria alimentazione in funzione dell'attività fisica svolta, saper assumere comportamenti responsabili e curare la propria igiene</li></ul>



Il cliente e le sue esigenze	Francese, scienze e cultura dell'alimentazione, italiano/storia, dta, inglese, sala	<ul style="list-style-type: none"><li>-Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</li><li>- Decodifica e comprensione testi in lingua inglese e francese e rielaborazione dei contenuti sia in produzione orale che scritta. Acquisizione e consolidamento del linguaggio tipico di settore.</li><li>-Formulare proposte funzionali alla clientela nelle diverse condizioni patologiche</li><li>- Analizzare e interpretare un testo narrativo</li><li>-saper garantire agli utenti un ambiente accogliente, sicuro; ascoltare le esigenze e proporre soluzioni</li></ul>
L'ecosostenibilità	Francese, scienze e cultura dell'alimentazione, italiano/storia, dta, inglese, sala	<ul style="list-style-type: none"><li>-Applicare processi innovativi nella filiera d'interesse e le indicazioni dell'eco-sostenibilità.</li><li>- Decodifica e comprensione testi in lingua inglese e francese e rielaborazione dei contenuti sia in produzione orale che scritta. Acquisizione e consolidamento del linguaggio tipico di settore.</li><li>- Saper distinguere prodotti a marchio del territorio, prodotti biologici ed a filiera corta</li><li>-Conoscere le varie qualità degli alimenti (chimica, nutrizionale,</li></ul>



		<p>etc), evitando prodotti non esenti da contaminazioni fisiche, chimiche e microbiologiche</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Analizzare e interpretare un testo narrativo</li><li>-saper riconoscere le principali relazioni e criticità esistenti nel rapporto uomo-ambiente</li></ul>
La sicurezza alimentare	Francese, scienze e cultura dell'alimentazione, italiano/storia, dta, inglese, sala	<ul style="list-style-type: none"><li>-Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li><li>- Decodifica e comprensione testi in lingua inglese e francese e rielaborazione dei contenuti sia in produzione orale che scritta. Acquisizione e consolidamento del linguaggio tipico di settore.</li><li>- Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione da contaminazioni connessi alla manipolazione degli alimenti</li><li>-Saper redigere e/o rispettare un piano di HACCP</li><li>- Analizzare e interpretare testi espositivi</li><li>-Analizzare e interpretare testi poetici</li></ul>



**Andrea Torrente**  
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



## 6.6 Eventuali attività specifiche di orientamento

La classe ha partecipato

- All'iniziativa "Un Viaggio in me"
- Al laboratorio di pizzeria svolto a cura dell'Antica Pizzeria "DA Michele" presso il laboratorio di pizzeria dell'Istituto



## 7. INDICAZIONI SU DISCIPLINE

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

<b><u>DISCIPLINA</u></b>	<b>ITALIANO - Prof.ssa Paola Cinque</b>
<b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u></b>	<p>Contestualizzare un testo in relazione al periodo storico e alla corrente letteraria.</p> <p>Produrre per iscritto testi coerenti con le richieste della traccia.</p> <p>A partire da un testo narrativo, poetico, teatrale o argomentativo, saper illustrare la poetica dell'autore e risalire ai principali elementi dell'opera da cui è tratto, della biografia e delle altre opere dello stesso autore o degli autori della letteratura italiana studiati.</p> <p>Riconoscere le principali caratteristiche dei generi letterari.</p> <p>Analizzare testi argomentativi ed espositivi, riconoscendone le principali caratteristiche.</p>
<b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</u></b>	<p>La letteratura fra Ottocento e Novecento: quadro storico culturale Realismo e Naturalismo. Il Verismo in Italia.</p> <p>Giovanni Verga: biografia, opere, poetica. Da "Vita dei campi", <i>Rosso Malpelo, Fantasticheria, La Roba</i>; da "I Malavoglia", <i>L'affare dei lupini</i></p> <p>Decadentismo e Simbolismo: cenni Giovanni Pascoli: biografia, opere, poetica. Da "Myricae", <i>X agosto, Temporale, Il lampo, Il tuono. Il "Fanciullino"</i> Gabriele D'Annunzio: biografia, opere, poetica. Da "Il piacere", libro I, cap.II, <i>Tutto impregnato d'arte.</i> Da "Alcyone", <i>La sera fiesolana; La pioggia nel pineto</i></p> <p>Il romanzo del primo Novecento. Luigi Pirandello: biografia, opere, poetica. Da "Il fu Mattia Pascal", cap.XV, <i>L'ombra di Adriano Meis.</i> Da "L'umorismo", <i>Avvertimento e sentimento del contrario.</i> Da "Uno, nessuno e centomila", Libro I, cap.I e II, <i>Tutta colpa del naso.</i> Da "Novelle per un anno", <i>Il treno ha fischiato</i></p> <p>La poesia tra gli anni Venti e Quaranta. Giuseppe Ungaretti: biografia, opere, poetica. Da "L'allegria", <i>I fiumi, Soldati, Veglia, San Martino del Carso, Mattina.</i></p> <p>La narrativa di guerra Primo Levi: biografia, opere, poetica. Da "Se questo è un uomo", poesia omonima in apertura del romanzo. Da "La tregua", <i>La storia di Hurbinek</i></p>



<b><u>ABILITA':</u></b>	<p><b>Lingua:</b> utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali; redigere testi a carattere professionale utilizzando un linguaggio tecnico specifico; scegliere e utilizzare le forme di comunicazione multimediale maggiormente adatte all'ambito professionale di riferimento.</p> <p><b>Letteratura:</b> contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento; identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale; utilizzare le tecnologie digitali in funzione della presentazione di un progetto o di un prodotto.</p>
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	<p><b>In presenza:</b> Lezioni frontali partecipate, discussioni dal vivo, brainstorming, costruzione di mappe concettuali, byod</p> <p><b>In DDI:</b> Mappe concettuali, schemi, riassunti. Materiali audiovideo, testi argomentativi, immagini resi disponibili su Classroom.</p>
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	<p>La valutazione orale è fondata prevalentemente sui seguenti indicatori: partecipazione attiva, interesse, interventi spontanei o sollecitati durante le discussioni collettive; impegno profuso; livelli di partenza dei singoli allievi; ritmo di apprendimento; capacità di organizzare il discorso e coerenza espressiva; sviluppo delle capacità di analisi, sintesi, giudizio, dell'acquisizione delle competenze comunicative; raggiungimento degli obiettivi prefissati; partecipazione al dialogo educativo.</p> <p>La valutazione scritta è fondata sui seguenti indicatori: coerenza con le richieste della traccia; ortografia e sintassi corrette.</p> <p>Livelli minimi di competenze per la valutazione finale: ortografia e correttezza linguistica; organicità e coerenza espressiva; comprensione globale di un testo.</p> <p>Livello Sufficiente: analizzare e comprendere gli elementi fondamentali dei testi pragmatici e letterari; produrre in forma chiara, corretta, coerente ed equilibrata testi referenziali scritti e orali, applicando le tecniche apprese</p> <p>Livello Discreto: riconoscere e comprendere nei testi proposti le caratteristiche tipologiche dei diversi modelli narrativi, poetici e teatrali, le funzioni, i significati dei vari elementi che li distinguono. Saper inquadrare la poetica di un autore nell'ambito dell'epoca di riferimento</p> <p>Livello Ottimo: interpretare i testi proposti applicando le categorie di analisi apprese; riconoscere e comprendere le funzioni presenti e i significati dei singoli elementi strutturali in rapporto alla tematica; elaborare in maniera originale il commento di un testo poetico, narrativo o teatrale.</p> <p>Saper esporre in forma corretta e articolata la poetica di un autore in relazione alla sua posizione ideologica, alla sua storia biografica, all'epoca e al genere letterario di riferimento.</p>





<p><b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI</b> <b>ADOTTATI:</b></p>	<p><b>Libro di testo:</b> Claudio Giunta, <i>Cuori intelligenti</i>, vol.3, DeA Scuola</p> <p><b>Altri sussidi didattici:</b> Schede informative, ricerche in Internet, schemi, appunti, articoli, video, condivisi mediante link con la classe su piattaforma Classroom.</p>
--	---

<b>DISCIPLINA</b>	STORIA – prof.ssa Paola Cinque
<b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</b>	<p>Maturazione del senso storico e valutazione dei fatti che hanno determinato la storia dell'uomo</p> <p>Individuazione delle connessioni tra passato e presente</p> <p>Interesse verso i problemi del mondo contemporaneo</p> <p>Disporre i fatti storici in ordine sequenziale e causale</p> <p>Esporre in forma chiara e corretta le linee fondamentali dei periodi storici studiati</p> <p>Utilizzo delle fonti</p> <p>Usare con proprietà i termini fondamentali del linguaggio storiografico</p>
<b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</b>  <b>(anche attraverso UDA o moduli)</b>	<p>La Belle Époque.</p> <p>L'Italia e l'Età giolittiana: Giolitti al potere; le riforme; l'atteggiamento ambiguo di Giolitti verso il meridione.</p> <p>La Prima guerra mondiale: cause profonde (corsa agli armamenti; ideologie nazionaliste; tensioni diplomatiche; meccanismo di alleanze di fine Ottocento) e causa scatenante (attentato di Sarajevo); guerra di movimento o lampo vs guerra di logoramento. L'Italia in guerra: iniziale neutralità; il dibattito tra interventisti e neutralisti; l'entrata in guerra dopo il patto di Londra. La svolta del 1917: ritiro della Russia; disfatta dell'Italia a Caporetto; l'entrata in guerra degli Stati Uniti. La fine della guerra: la vittoria italiana al comando del generale Diaz. I trattati di pace e il dopoguerra: il bilancio delle vittime; le conseguenze economiche; la conferenza di Parigi, i quattordici punti di Wilson e la nascita della società delle Nazioni; il trattato di Versailles e la pace "punitiva" per la Germania; la fine dei quattro grandi imperi</p> <p>La rivoluzione russa: la Russia all'inizio del secolo; menscevichi e bolscevichi; la rivoluzione di febbraio, il ruolo dei soviet, Lenin; la rivoluzione di ottobre</p> <p>Il governo bolscevico e la guerra civile: la confisca delle terre allo zar e la distribuzione ai contadini; il trattato di Brest-Litovsk; la guerra civile e il "comunismo di guerra"; la Nep. La dittatura di Stalin: le "grandi purghe" e i Gulag. L'industrializzazione dell'URSS: la collettivizzazione; i piani quinquennali</p>



	<p>Il Fascismo: la crisi economica del dopoguerra; il biennio rosso; l'impresa di Fiume. La nascita del Fascismo: i sostenitori; la marcia su Roma del 1922</p> <p>Il governo fascista: la politica interna, l'assassinio di Matteotti nel 1924 e la nascita della dittatura</p> <p>La dittatura totalitaria: fine della democrazia, la politica del consenso, il carattere "imperfetto" del totalitarismo di Mussolini</p> <p>La politica economica ed estera di Mussolini: politica liberista, l'intervento dello stato nell'economia, il protezionismo; l'asse Roma-Berlino e il patto d'acciaio per l'alleanza con i nazisti</p> <p>La crisi del '29 e il <i>New Deal</i>: I "ruggenti" anni Venti, liberismo economico e boom della borsa. La crisi del '29: il giovedì nero, la disoccupazione, le cause del crollo, la sovrapproduzione agricola e industriale, la fragilità del sistema finanziario. Il <i>New deal</i>: Roosevelt, l'intervento dello Stato nell'economia, le grandi opere pubbliche, lo stato sociale</p> <p>Il regime nazista: la salita al potere di Hitler; l'ideologia nazista; il colpo di stato. La dittatura nazista: il totalitarismo e la "notte dei lunghi coltelli"; le leggi di Norimberga del 1935, la politica antisemita e la "notte dei cristalli"</p> <p>La seconda guerra mondiale: dalle cause al Piano Marshall in sintesi.</p> <p>Le grandi organizzazioni internazionali: ONU, NATO, UE</p>
<p><b><u>ABILITA':</u></b></p>	<p>Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità.</p> <p>Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali.</p> <p>Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche.</p> <p>Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali.</p> <p>Interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale.</p> <p>Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali.</p> <p>Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici.</p> <p>Utilizzare ed applicare categorie, strumenti e metodi della ricerca storica in contesti laboratoriali e operativi e per produrre ricerche su tematiche storiche.</p>
<p><b><u>METODOLOGIE:</u></b></p>	<p>Lezioni frontali partecipate, discussioni dal vivo, brainstorming, lavori di gruppo, costruzione di mappe concettuali, byod</p>
<p><b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b></p>	<p>La valutazione orale è fondata prevalentemente sui seguenti indicatori: partecipazione attiva, interesse, interventi spontanei o sollecitati durante le discussioni collettive; impegno profuso; livelli di partenza dei singoli allievi; ritmo di apprendimento; capacità di organizzare il discorso e coerenza espressiva; sviluppo delle capacità di analisi, sintesi, giudizio,</p>



	<p>dell'acquisizione delle competenze comunicative; raggiungimento degli obiettivi prefissati; partecipazione al dialogo educativo.</p> <p>La valutazione scritta è fondata sui seguenti indicatori: coerenza con le richieste della traccia; ortografia e sintassi corrette.</p> <p>Livelli minimi di competenze per la valutazione finale: ortografia e correttezza linguistica; organicità e coerenza espressiva; comprensione globale di un testo.</p> <p>Livello Sufficiente: analizzare e comprendere gli elementi fondamentali dei testi pragmatici e letterari; produrre in forma chiara, corretta, coerente ed equilibrata testi referenziali scritti e orali, applicando le tecniche apprese</p> <p>Livello Discreto: riconoscere e comprendere nei testi proposti le caratteristiche tipologiche dei diversi modelli narrativi, poetici e teatrali, le funzioni, i significati dei vari elementi che li distinguono. Saper inquadrare la poetica di un autore nell'ambito dell'epoca di riferimento</p> <p>Livello Ottimo: interpretare i testi proposti applicando le categorie di analisi apprese; riconoscere e comprendere le funzioni presenti e i significati dei singoli elementi strutturali in rapporto alla tematica; elaborare in maniera originale il commento di un testo poetico, narrativo o teatrale.</p> <p>Saper esporre in forma corretta e articolata la poetica di un autore in relazione alla sua posizione ideologica, alla sua storia biografica, all'epoca e al genere letterario di riferimento.</p>
<p><b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b></p>	<p><b>Libro di testo:</b> V. CALVANI, <i>Storia e progetto</i>, vol.5, A. Mondadori Scuola</p> <p><b>Altri sussidi didattici:</b> Schede informative, ricerche in Internet, schemi, appunti, articoli, video, lezioni in ppt condivise mediante link con la classe su piattaforma Classroom.</p>

<p><b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</b></p> <p><b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</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>
--	---

<p><b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</b> <b>(anche attraverso UDA o moduli)</b></p>	<p>UDA 1: Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari: Prodotti light, fortificati, biologici, OGM, dietetici. Etichetta alimentare ed additivi alimentari</p> <p>UDA 2: Malattie alimentari trasmesse da contaminazioni Contaminazioni fisiche, chimiche, microbiologiche (virus, batteri, funghi) e macrobiologiche (insetti, roditori, etc). Tossinfezioni, intossicazioni e infezioni batteriche</p> <p>UDA 3: Sistema HACCP e qualità degli alimenti Sistema HACCP: punti e criteri del metodo; qualità</p> <p>UDA 4: Alimentazione e LARN. Dieta mediterranea FE totale, MB, LAF, IMC. LARN e linee guida per una sana alimentazione</p> <p>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)</p> <p>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</p> <p>UDA 7: Consuetudini alimentari nelle grandi religioni Cristianesimo, ebraismo, buddhismo</p>
---	---



<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><u>DISCIPLINA</u></b>	<b>Tecnica dei servizi di Enogastronomia – settore Sala e Vendita</b>
--------------------------	---



<p><b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE</u></b> <b><u>alla fine dell'anno per la</u></b> <b><u>disciplina</u></b></p>	<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><u>CONOSCENZE o CONTENUTI</u></b> <b><u>TRATTATI:</u></b>  <b><u>(anche attraverso UDA o</u></b> <b><u>moduli)</u></b></p>	<p><b>Modulo n. 1 - Dalla Gastronomia all'Enogastronomia:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- L'evoluzione storica dell'enogastronomia</li><li>- Cibo e cultura</li><li>- Tipicizzazione dei prodotti e made in Italy</li><li>- Le scelte gastronomiche</li><li>- I fattori dietetici</li><li>- I fattori culturali</li><li>- La ristorazione Tradizionale</li><li>- La Neo Ristorazione</li><li>- La ristorazione collettiva: Catering e Banqueting.</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></ul> <p><b>Modulo n. 3 - L'Enologia:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- La produzione dei vini</li><li>- L'enologia nazionale</li><li>- La produzione dello spumante</li><li>- L'esame organolettico del vino</li><li>- La decantazione e le attrezzature</li><li>- L'abbinamento cibo - vino</li><li>- La cantina: requisiti ed organizzazione.</li></ul> <p><b>Modulo n. 4 - La Qualità e la sicurezza nella ristorazione:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- HACCP</li><li>- La qualità ed i marchi</li><li>- Il Made in Italy e il km 0</li><li>- Valorizzazione dei prodotti agroalimentari</li></ul> <p><b>Modulo n. 5 - Il settore del Bar e la gestione:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Il bar e le sue aree di lavoro</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>- Le aree adiacenti: l'office</li><li>- La brigata del bar</li><li>- La costruzione dei cocktails</li><li>- Tipologie e categorie</li><li>- Le attrezzature: Shaker, Mixing Glass e Blender</li><li>- Preparazione e servizio dei principali cocktails</li></ul>
<b><u>EDUCAZIONE CIVICA:</u></b>	Il percorso ha previsto l'approfondimento di 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.
<b><u>ABILITA':</u></b>	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
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	Dal punto di vista metodologico, alle lezioni frontali si è alternato lo studio di gruppo ed il lavoro individuale in presenza e a distanza.
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	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.
<b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	Libro di testo, fotocopie, appunti e ricerche da internet.



<b><u>DISCIPLINA</u></b>	<b>LABORATORIO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA settore cucina</b>
<b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u></b>	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento Applicare correttamente il sistema HACCP Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. Contribuire alle strategie di <i>Destination Marketing</i> attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche
<b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b> <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b>	Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi. Normativa igienicosanitaria e procedura di autocontrollo HACCP Normativa relativa alla tutela della riservatezza Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. Concetti di sostenibilità e certificazione Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/conservazione/ presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca. Normativa sulla tutela ambientale, applicata al settore di riferimento. Norme ISO e fattori di scelta,
<b><u>ABILITA':</u></b>	Saper attribuire le adeguate tecniche tradizionali ed innovative, Saper pianificare e gestire i processi di approvvigionamento, Saper applicare il sistema di autocontrollo HACCP, Saper Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela





<p><b><u>METODOLOGIE:</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cooperative learning</li> <li>• ProblemSolving</li> <li>• Didattica Laboratoriale</li> <li>• Lezioni frontali</li> </ul> <p>Raccoglitore per le schede ricette</p>
<p><b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b></p>	<p>due o più per quadrimestre: il voto sarà espressione di sintesi valutativa e riconducibile a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico-didattiche adottate dal docente: prove pratiche laboratoriali, verifiche di fine modulo orali o scritte e test multimediali.</p> <p>La valutazione, sarà periodica e finale e risponderà a criteri di coerenza, motivazione e trasparenza di cui documentabili.</p>
<p><b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b></p>	<p>libro di testo in adozione video, link dalla rete internet attrezzature e utensili di laboratorio</p>

<b><u>DISCIPLINA</u></b>	<b>SCIENZE DELLA MATEMATICA APPLICATA</b>
<p><b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u></b></p>	<p>Possesso di procedure accompagnato da una adeguata capacità di modellizzare situazioni reali e di interpretare criticamente i risultati ottenuti.</p> <p>Individuazione del tipo di problema che si vuole studiare, degli strumenti adeguati alla sua analisi e interpretazione critica, e capacità di modellizzare situazioni reali.</p>
<p><b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Funzione;</li> <li>▪ Dominio di <math>f(x)</math> razionali intere e fratte e irrazionali intere;</li> <li>▪ Zero di una funzione e segno di una funzione ;</li> </ul>



<b>(anche attraverso UDA o moduli)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ L'economia e i modelli matematici;</li><li>▪ Domanda e offerta;</li><li>▪ Costi di produzione;</li><li>▪ Ricavi e profitti;</li><li>▪ Break even point;</li><li>▪ La ricerca operativa: strumenti e metodi</li><li>▪ Problemi di scelta in condizioni di certezza con effetti immediati.</li><li>▪ L'indagine statistica e le sue fasi: grafici.</li><li>▪ Argomenti di Educazione Civica: agenda 2030, (analisi ed interpretazioni di grafici relativi ai fenomeni oggetto di studio).</li></ul>
<b>ABILITA':</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Saper esaminare l'andamento di mercato mediante le funzioni di domanda e offerta;</li><li>➤ Saper analizzare i costi di produzione di beni economici;</li><li>➤ Saper esaminare gli aspetti di redditività dell'impresa mediante le funzioni del ricavo e del profitto;</li><li>➤ Saper applicare i modelli matematici per ottimizzare le funzioni di tipo economico;</li><li>➤ Saper effettuare delle simulazioni;</li><li>➤ Essere in grado di risolvere problemi nel continuo e nel discreto;</li><li>➤ Saper affrontare simulazioni alternative motivando le differenze.</li></ul>
<b>METODOLOGIE:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>❖ <i>Problem solving</i>: metodo utilizzato soprattutto nell'introduzione degli argomenti partendo da problemi o dati ricavati dalle fonti ufficiali;</li><li>❖ <i>Lezioni frontali</i> per la sistematizzazione dei concetti e dei procedimenti studiati.</li><li>❖ <i>Lavori di gruppo</i> essenziali per l'analisi e la discussione delle problematiche proposte e per favorire la motivazione all'apprendimento;</li><li>❖ <i>Lavori interdisciplinari</i> in quanto la matematica applicata all'economia e alla R.O. sono funzionali alle altre discipline di indirizzo;</li></ul>
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE:</b>	Tutte le attività svolte in classe sono soggette ad appropriati processi di verifica e di valutazione (scritti e orali). Questi sono stati condotti sugli obiettivi, opportunamente decodificati, posti al vertice dell'attività ed esplicitati chiaramente, <<concordati>> con gli alunni, al fine di poter anche avviare momenti di autovalutazione.
<b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b>	Libro di testo e altri manuali.  MATERIALI: Risorse reperibili sul Web.



<b><u>DISCIPLINA</u></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>



	Relazionarsi positivamente con il grappo rispettando le caratteristiche personali.
<b>METODOLOGIE:</b>	Lezioni frontali, Lavoro di gruppo, role playing.  Lezioni interdisciplinari con la materia Scienze degli alimenti
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE:</b>	Conoscenza degli argomenti trattati. Motivazione interesse e impegno. Abilità nei giochi sportivi e conoscenza di tecniche.
<b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b>	Libro di testo, articoli di giornale, riviste scientifiche, video e attrezzi specifici per la pratica delle discipline sportive.

<b><u>DISCIPLINA</u></b>	LINGUA e CULTURA INGLESE
<b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u></b>	Saper utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.  Saper utilizzare il linguaggio specifico della micro lingua.  Saper produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.  Saper integrare competenze professionali e linguistiche attraverso tecniche di comunicative e relazionali per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
<b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b>  <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b>	MODULE 1: SUSTAINABILITY IN THE KITCHEN  -eco friendly chefs  -eco friendly practices ind the kitchen and restaurants  -zero waste  -Slow food  -the GMOs controversy



MODULE 2:NUTRITION

- Well being
- Nutrients
- Food groups and healthy guidelines
- The food pyramid
- The Mediterranean diet

MODULE 3: FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES

- Causes and symptoms of allergies and intolerances
- Food safety guidelines in catering
- free- from recipes

MODULE 4: SPECIAL NEEDS

- Olive oil tree
- Olive oil adulteration
- Olive oil types

MODULE 4: FOOD SAFETY

- Food contamination
- Food poisoning: bacteria, viruses,parasites,chemicals
- W.H.O and five keys to safer food

MODULE5: FOOD SAFETY CERTIFICATION

- The 7 principles of HACCP
- Benefits of High food hygiene and costs of poor food hygiene
- Food preservation
- Ancient and modern preservation methods



	<p>MODULE6: CAREERS</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-Your key to success: the application letter</li><li>-Application letter:layout</li><li>-The curriculum Vitae</li></ul>
<b><u>ABILITA':</u></b>	<p>Relazionarsi sul tema della sostenibilità alimentare Conoscere il ruolo e la storia dello slow food Esporre i punti del dibattito sugli OGM Individuare e descrivere le funzioni dei vari nutrienti Conoscere la piramide alimentare Riconoscere e descrivere i vari tipi di diete , in particolare quella Mediterranea Conoscere le caratteristiche principali di allergie e intolleranze Saper individuare i rischi da contaminazione Definire il ruolo dell'organizzazione W.H.O Conoscere e descrivere i principi del sistema HACCP Conoscere i sistemi di conservazione del cibo Saper candidarsi ad un'offerta di lavoro in inglese Saper Redigere il proprio Curriculum Vitae in modo adeguato e preciso Saper scrivere una lettera di presentazione in modo chiaro.</p>
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Brainstorming</li><li>• Discussioni e interventi individuali e di gruppo</li><li>• Cooperative Learning</li><li>• Metodo misto (sintesi -analisi-rielaborazione)</li></ul>
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	<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>



<b><u>DISCIPLINA</u></b>	<b>LINGUA e CULTURA INGLESE</b>
<b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u></b>	<p>Saper utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.</p> <p>Saper utilizzare il linguaggio specifico della micro lingua.</p> <p>Saper produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.</p> <p>Saper integrare competenze professionali e linguistiche attraverso tecniche di co-comunicative e relazionali per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p>
<b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b> <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b>	<p>FOOD PRESERVATION METHODS</p> <p>NUTRITION</p> <p>NUTRACEUTICAL</p> <p>NUTRIENTS</p> <p>HACCP</p> <p>CONTAMINATIONS</p> <p>FOOD AND RELIGION</p> <p>FAO</p> <p>ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY</p> <p>KMO RESTAURANTS</p> <p>NEW TRENDS IN RESTORATION</p>
<b><u>ABILITA':</u></b>	<p>DEFINIRE IL RUOLO DELL'ORGANIZZAZIONE W.H.O</p> <p>DESCRIVERE LE PRATICHE DI SICUREZZA ALIMENTARE</p> <p>ESPORRE LA FINALITA' DEL SISTEMA DI CONTROLLO .HACCP.</p> <p>DESCRIVERE I TIPI DI RISCHIO ALLA SICUREZZA DEL CIBO.</p>



	<p>DEFINIRE I VARI SISTEMI DI CONSERVAZIONE</p> <p>DEFINIRE IL CIBO COME IDENTITA' CULTURALE</p> <p>SPIEGARE LA FINALITA' E I TIPI DI CERTIFICAZIONE DEL CIBO</p> <p>ESPORRE LA FINALITA' DELLO SLOW</p> <p>PARLARE DI SLOW FOOD</p>
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifiche orali</li> <li>• verifiche scritte</li> <li>• discussioni e interventi individuali e di gruppo</li> </ul>
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	<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>
<b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	<p>MATERIALE DIGITALE AUDIO VISIVO</p> <p>TESTO: COOK BOOK CLUB UP CIBELLI D'AVINO CLITT</p>

<b><u>DISCIPLINA</u></b>	<b>LINGUA e CULTURA FRANCESE</b>
<b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u></b>	<p>Presentare un prodotto di qualità. Saper classificare i prodotti sulla base dei principali marchi. Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti l'igiene personale e la sicurezza alimentare. Valutare l'aspetto merceologico e il controllo di qualità degli alimenti. Saper parlare di prodotti Bio e OGM. Conoscere le malattie legate ad un errato stile alimentare. Saper parlare di disturbi alimentari. Saper inquadrare gli stili alimentari in un contesto di ecosostenibilità.</p>





<b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b>  <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b>	Le travail en cuisine: l'hygiène; la sécurité alimentaire. La méthode HACCP. Les pyramides alimentaires. Le regime méditerranéen. Le Slow food. L'obésité. L'anorexie et la boulimie. Les produits bio. Les OGM. La filière alimentaire. Le fabriqué en Italie.
<b><u>ABILITA':</u></b>	Savoir comprendre l'essentiel d'un texte et répondre aux questions posées oralement ou par écrit. Analyser un document sur l'alimentation en reformulant les informations reçues. Rédiger des textes simples et cohérents sur les sujets analysés. Présenter des menus équilibrés et diététiques. Distinguer les principes de la méthode HACCP. Exprimer ses opinions sur le Bio e les OGM.
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	Strategie metodologiche flessibili collegate alla didattica mista. Variazioni contenutistiche e metodologiche per potenziare capacità di sintesi e rielaborazione personale. Sviluppo delle abilità di comprensione e produzione scritta e orale. Uso dei video nella didattica. Modello per tutoring; cooperative learning; learning by doing. Utilizzazione di mappe concettuali, di test, questionari e prove differenziate.
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	Per le verifiche sono state utilizzate letture, conversazioni, lavori di gruppo, minidialoghi, drammatizzazioni, prove semi strutturate, questionari ed esercizi. Relativamente ai criteri adottati si è tenuto conto sia dell'acquisizione delle competenze ed abilità, sia dei progressi ottenuti rispetto alla situazione di partenza anche in termini di partecipazione alle attività didattiche e di condotta generale.
<b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	PC, smartphone, tablet, piattaforme e-learning, video lezioni, slides, video tutorial, applicazioni di condivisioni web-based, libro di testo, video relativi al settore enogastronomico, e-products.



<b><u>DISCIPLINA</u></b>	<b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA (dta)</b>
<b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE ALLA FINE DELL'ANNO PER LA DISCIPLINA</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- redigere relazioni e documentare attività relative a situazioni professionali</li><li>- adeguare la produzione di servizi turistici alle richieste dei mercati e della clientela</li><li>- interpretare la richiesta dei mercati</li><li>- utilizzare tecniche appropriate nell'ambito della produzione, della vendita, della promozione e della comunicazione</li><li>- applicare la normativa di settore in materia di sicurezza e tracciabilità dei prodotti alimentari</li><li>- interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione in base alle richieste dei mercati</li><li>- operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali</li><li>- individuare strategie adeguate per la risoluzione di problemi</li></ul>
<b><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u></b> <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b>	<p>modulo1: il mercato turistico ed il made in Italy</p> <ul style="list-style-type: none"><li>turismo e mercato turistico</li><li>tipi di turismo</li><li>turismo enogastronomico</li><li>turismo sostenibile</li><li>fattori che influenzano il turismo</li><li>principali organismi internazionali e nazionali</li><li>la domanda turistica</li><li>l'offerta turistica</li></ul>



indici di turisticita'

modulo2: tecniche di marketing, web marketing; le esigenze della clientela

il marketing: aspetti generali

marketing strategico ed operativo

fasi marketing strategico

marketing operativo: marketing mix, ciclo di vita del prodotto

web marketing

concetto di marketing plan

modulo 3: la ristorazione

ristorazione commerciale e collettiva

contratti della ristorazione

modulo 4: norme sulla qualità, sicurezza e sulla tutela del consumatore

sintesi norme sulla sicurezza del lavoro

La qualità globale e la qualità alimentare

Igiene e sicurezza alimentare

Sistemi di controllo

HACCP

Tracciabilita' e rintracciabilita' dei prodotti alimentari



<b><u>ABILITA':</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>-identificare le caratteristiche del mercato turistico</li><li>-analizzare il mercato turistico ed interpretare le dinamiche</li><li>-individuare la normativa di riferimento</li><li>-utilizzare le tecniche di marketing</li><li>-distinguere le caratteristiche del mercato turistico</li><li>-analizzare il mercato e le sue dinamiche</li><li>-individuare norme e procedure per la tracciabilità e conservazione dei prodotti</li><li>-analizzare i fattori economici e sociali che incidono sulle abitudini alimentari</li></ul>
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	lezione frontale, lezione dialogo, problem solving, analisi di casi, didattica laboratoriale, cooperative learning.
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	<p>La valutazione delle competenze è stata effettuata anche mediante la somministrazione di prove che non hanno richiesto la semplice esecuzione o riproduzione di ciò che l'alunno ha studiato, ma compiti che hanno attivato saperi e abilità.</p> <p>Le verifiche sono state sia di tipo formativo (dibattiti, risoluzioni di casi, interventi) che sommativo (prove strutturate e non, verifiche orali).</p> <p>I criteri di valutazione sono stati condivisi in sede di dipartimento e si rifanno a quanto stabilito in sede di organi collegiali.</p> <p>In particolare sono stati valutati: 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.</p>
<b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	Libro di testo, riviste specializzate, siti del settore, schede informative, appunti e relazioni, modulistica specifica, testi normativi, presentazioni in ppt, social media, piattaforme virtuali, G-Suite, chat wap e materiali audio- video su Whatsapp.



## 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	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)."	



## 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
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

## 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)



# Andrea Torrente

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



## Tipologia A: Analisi del testo letterario

ALUNNO \_\_\_\_\_

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

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	Punti/100	
INDICATORI GENERALI	Ideaione, 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 multiple 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 \_\_\_\_\_





# Andrea Torrente

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



Tipologia B:  
Analisi e produzione di un testo argomentativo

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, delle parentesi e dell'ipotesi)	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

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

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

\_\_\_\_/100

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

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

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



# Andrea Torrente

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



Tipologia C:  
Testo espositivo-argomentativo

ALUNNO \_\_\_\_\_

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

	INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	Punti/100
INDICATORI GENERALI	Ideaazione, 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	Rispetto delle consegne (titolo, lunghezza ed eventuale paragrafazione)	Frastuendo 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>	<b>1,5</b>	<b>15</b>
		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>	<b>1,5</b>	<b>15</b>
		L'esposizione è articolata e argomentata e i riferimenti culturali sono precisi e pertinenti	2	20

Firma Presidente \_\_\_\_\_ Punteggio totale \_\_\_\_/10

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

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

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



**ESAME DI STATO 2022 - 2023**  
**GRIGLIA DI VALUTAZIONE - SECONDA PROVA -**  
**Disciplina: \_\_\_\_\_**

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>Adeguate 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>		
<b>Prof.</b>	<b>Prof.</b>	<b>Prof.</b>
<b>Prof.</b>	<b>Prof.</b>	<b>Prof.</b>



## 8.4 Griglia di valutazione colloquio (O.M. n.55 del 22.03.2024, 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 (es. difficoltà incontrate, esiti)

Per la seconda prova le discipline di indirizzo hanno svolto simulazioni per l'impostazione interdisciplinare della prova stessa.

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

Simulazioni per impostare il colloquio interdisciplinare a partire dai documenti e riferito ai percorsi interdisciplinari 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 hanno svolto simulazioni in particolare sulle seguenti tematiche: sicurezza alimentare e agenti patogeni, linee guida per una sana alimentazione nelle diverse fasi fisiologiche e fabbisogno energetico, patologie derivanti da errata alimentazione.

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