

PROT: n° 3021 del 15/05/2024

**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 C**

**Articolazione: ENOGASTRONOMIA**

**Il Coordinatore**

Prof. Marina Garzia

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

Prof.ssa Annamaria Orso

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

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

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

### Ambiente socio-culturale di provenienza

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

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

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

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

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

## 1.2 Presentazione Istituto

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

Ordine scuola SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Tipologia scuola ISTITUTO SUPERIORE

Codice meccanografico NAIS06700G

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

Telefono 0815403858

Email NAIS06700G@istruzione.it

Pec nais06700g@pec.istruzione.it

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

Ordine scuola SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Tipologia scuola IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE

Codice meccanografico NARH06701Q

Indirizzo VIA DUCA D'AOSTA 63/G CASORIA 80026

Indirizzi di studio:

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

Totale Alunni 886

### **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.

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

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

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

A partire dall'anno scolastico 2023/24, un altro indirizzo 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

### 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/e
GARZIA	MARINA	ITALIANO/STORIA
NURENA	MARINA	INGLESE
GUADAGNO	LUISA	FRANCESE
CUOMO	SILVANA	DTA
GIFUNI	ANGELO	SCIENZA DEGLI ALIMENTI
BIANCO	ANGELO	LABORATORIO CUCINA
FERRETTI	DOMENICO	LABORATORIO SALA
PINTO	GAETANO	RELIGIONE
APREA	ANTONIO	SCIENZE MOTORIE
GRIMALDI	GIUSI	SOSTEGNO
DANTINO	FLAVIA	SOSTEGNO
MENNA	IMMACOLATA	SOSTEGNO

#### 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>
ITALIANO STORIA	X	X	X
INGLESE	X	X	X
FRANCESE		X	X



<b>DTA</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>
<b>SCIENZA ALIM.</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>
<b>LAB.CUCINA</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>
<b>LAB. SALA</b>			<b>X</b>
<b>RELIGIONE</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>
<b>SCIENZE MOT.</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>

### 3.3 Composizione e storia classe

La classe V C dell'IPSSEOA è costituita da 16 studenti.

Il gruppo classe si è formato al terzo anno ed è rimasto invariato.

Dal punto di vista disciplinare la maggior parte degli allievi ha fatto progressi rispetto ai livelli di partenza: la classe si è mostrata, nel complesso, rispettosa delle regole scolastiche e di convivenza civile, ha mostrato di aver acquisito competenze di Educazione Civica ed è riuscita ad instaurare con i docenti un rapporto collaborativo.

Dal punto di vista didattico la situazione si presenta eterogenea: a fronte di un gruppo di allievi che mostrava lacune nella preparazione durante il percorso scolastico, ma che con un impegno più o meno costante, ha raggiunto accettabili livelli di conoscenze e competenze, è presente un altro gruppo che invece ha raggiunto gli obiettivi programmati in maniera adeguata, mostrando di possedere basi più solide. Nell'ambito di quest'ultimo gruppo si distinguono alcuni allievi che hanno studiato con impegno produttivo e costante, approfondendo gli argomenti trattati anche autonomamente e raggiungendo livelli di preparazione soddisfacenti.

La classe, nella maggior parte, si è mostrata particolarmente incline alle discipline in cui è stata svolta attività laboratoriale e a quelle discipline che, utilizzando una didattica innovativa, hanno dato spazio ad attività integrative e complementari.

### 3.4 Commissione e discipline d'esame

Disciplina d'esame	Commissario interno	Commissario esterno
ITALIANO		X
INGLESE		X
MATEMATICA		X
FRANCESCE	X	
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	X	
LABORATORIO 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

Gli studenti hanno svolto attività per i PCTO con i progetti PON, POR, e stage come da allegato a parte da consegnare alla commissione.

#### LA SCUOLA PER IL LAVORO

##### **Descrizione**

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

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

##### **Obiettivo strategico**

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

##### **Finalità**

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

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

###### AS. 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 questi anni scolastici, l'Istituto ha organizzato per gli allievi dell'IPSSEOA, stage fuori regione in strutture ricettive del Veneto, del Trentino, del Lazio e dell'Emilia Romagna, Sardegna, Puglia, Calabria. 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</u></b> <b><u>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

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 Classroom. Meet

## 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, 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”

Le attività e la trattazione sulle tematiche afferenti al percorso “Cittadinanza e Costituzione” sono state svolte in maniera trasversale da tutte le discipline. In particolare sono state svolte:

- Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, adottata dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015,
- Educazione ambientale, sviluppo eco-sostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari
- Educazione alla legalità



## 6.3 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa

## 6.4 Percorsi interdisciplinari

<b>Titolo del percorso</b>	<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Competenze</b>	<b>Documenti di riferimento (elenco)</b>
<b>La valorizzazione del territorio e la promozione del "Made in Italy"</b>	TUTTE	Conformi agli obiettivi del PECUP	Documenti autentici. Video presi dal web. Lavagna multimediale. Quotidiani e articoli di giornali.
<b>Tutela e sicurezza del cliente</b>	TUTTE	Conformi agli obiettivi del PECUP	Documenti autentici. Video presi dal web. Lavagna multimediale. Quotidiani e articoli di giornali.
<b>L'ecosostenibilità</b>	TUTTE	Conformi agli obiettivi del PECUP	Documenti autentici. Video presi dal web. Lavagna multimediale. Quotidiani e articoli di giornali.
<b>Il sistema della qualità: sicurezza, tracciabilità e certificazione</b>	TUTTE	Conformi agli obiettivi del PECUP	Documenti autentici. Video presi dal web. Lavagna multimediale. Quotidiani e articoli di giornali.

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

### Attività complementari ed integrative

La classe ha partecipato al progetto Scuola Viva, alle manifestazioni e iniziative



**Andrea Torrente**  
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



## 6.6 Eventuali attività specifiche di orientamento

La classe ha partecipato alle seguenti attività afferenti ai progetti:

- ORIENTALIFE
- Progetto AUTOGRILL
- COLDIRETTI
- Incontri con Università
- UNICA piattaforma digitale per l'Orientamento



## 7. INDICAZIONI SU DISCIPLINE

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

<b><u>DISCIPLINA</u></b>	<b>ITALIANO</b>
<b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u></b>	Essere in grado di individuare e di utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati, per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento; essere in grado di redigere relazioni tecniche e di saper documentare le attività individuali e di gruppo relative alle diverse situazioni professionali; saper utilizzare ed essere in grado di produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
<b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b> <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Correnti letterarie della seconda metà dell' 800 inquadrata nel contesto storico-culturale Verismo</li> <li>● Le innovazioni nella narrativa e nella poesia dei primi decenni del 900 attraverso gli autori e le opere più rappresentative Decadentismo Ermetismo Futurismo</li> <li>● Biografia, opere, pensiero e poetica di: Giovanni Verga "I Malavoglia"; "La roba" Matilde Serao "Il ventre di Napoli" Giovanni Pascoli: "X Agosto"; "Novembre" "Il fanciullino" "Il gelsomino notturno" Gabriele D'Annunzio: "La pioggia nel pineto"; "Il Piacere" Luigi Pirandello: "Il fu Mattia Pascal" Filippo Tommaso Marinetti: Il manifesto della cucina futurista Eduardo De Filippo: "Sabato, domenica e lunedì", Giuseppe Ungaretti : "Soldati", Veglia Primo Levi: "Se questo è un uomo"</li> </ul>
<b><u>ABILITA':</u></b>	Utilizzare i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie dei destinatari dei servizi; redigere testi informativi e argomentativi funzionali all'ambito di studio; raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nelle attività di studio e di ricerca; produrre testi scritti continui e non continui; ideare e





<u>DISCIPLINA</u>	STORIA
<p><b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u></b></p>	<p>Maturazione del senso storico e valutazione dei fatti che hanno determinato la storia dell'uomo . Individuazione delle connessioni tra passato e presente. 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>
<p><b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b> <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b></p>	<p>La questione meridionale.</p> <p>L'Italia e l'Età giolittiana</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); 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: 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</p> <p>La rivoluzione russa: la Russia all'inizio del secolo; menscevichi e bolscevichi; la rivoluzione di febbraio, il ruolo dei soviet.</p> <p>Lenin: la rivoluzione di ottobre. Il governo bolscevico e la guerra civile: la confisca delle terre allo zar e la distribuzione ai contadini; la guerra civile e il "comunismo di guerra"; .</p> <p>La dittatura di Stalin: le "grandi purghe" e i Gulag.</p> <p>L'industrializzazione dell'URSS: la collettivizzazione.</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 del totalitarismo di Mussolini</p> <p>La politica economica ed estera di Mussolini: 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 New Deal:</p>



	<p>I “ruggenti” anni Venti, liberismo economico e boom della borsa. La crisi del '29: il giovedì nero, disoccupazione, le cause del crollo, la sovrapproduzione agricola e industriale, la fragilità del sistema finanziario. Il New deal: Roosevelt, l'intervento dello Stato nell'economia, le grandi opere pubbliche, lo stato sociale Il regime nazista: la salita al potere di Hitler; l'ideologia nazista; La seconda guerra mondiale: dalle cause al Piano Marshall in sintesi. Le grandi organizzazioni internazionali: ONU, NATO, UE</p>
<b><u>ABILITA':</u></b>	<p>Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità. 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. Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche. Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali. Interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale. Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali. Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici. Utilizzare ed applicare categorie, strumenti e metodi della ricerca storica in contesti laboratoriali e operativi e per produrre ricerche su tematiche storiche.</p>
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	<p>Lezioni frontali partecipate, discussioni dal vivo e in forum sulla piattaforma classroom, brainstorming, lavori di gruppo, costruzione di mappe concettuali</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>
<b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	<p>Libro di testo Altri sussidi didattici: Schede informative, ricerche in Internet, schemi, appunti, articoli, video, lezioni in ppt condivise mediante link con la classe su piattaforma Classroom.</p>



<u>DISCIPLINA</u>	MATEMATICA
<u>COMPETENZE</u> <u>RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare informazioni qualitative e quantitative;</li><li>● Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;</li><li>● Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare i dati.</li><li>● Matematizzare semplici situazioni economiche analizzare le funzioni ottenute, rappresentare anche sotto forma grafica e lettura dei grafici</li><li>● Utilizzare modelli di programmazione lineare per risolvere problemi</li><li>● Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche</li></ul>
<u>CONOSCENZE o</u> <u>CONTENUTI TRATTATI:</u>  <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<u>RECUPERO DEI PREREQUISITI</u> <ul style="list-style-type: none"><li>● Equazioni e disequazioni di primo e secondo grado</li><li>● Sistemi lineari ed interpretazione grafica. Equazione di una retta, proprietà e rappresentazione grafica .equazione di una parabola , proprietà e rappresentazione grafica</li> <li>● <u>LE FUNZIONI</u></li><li>● Funzioni reali di variabile reale</li><li>● Classificazione delle funzioni</li><li>● Dominio e codominio di una funzione</li><li>● Zeri di una funzione</li><li>● Proprietà delle funzioni: funzioni crescenti, decrescenti e monotone</li><li>● Modellizzazione di problemi reali tramite l'utilizzo del concetto di funzione</li><li>● Grafico di una funzione per punti</li><li>● Funzione lineare , parabolica, esponenziale</li><li>● Grafico approssimato di una funzione</li><li>● Lettura di un grafico</li></ul>



<u>DISCIPLINA</u>	FRANCESE
<p><b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Analizzare gli orizzonti culturali.</li> <li>● Potenziare le abilità espressive in lingua straniera utilizzando un lessico adatto.</li> <li>● Riconoscere le principali differenze tra i vari tipi di strutture ricettive/enogastronomie e figure professionali correlate.</li> <li>● Conoscere le caratteristiche di un regime alimentare e di quelli alternativi.</li> <li>● Favorire esperienze di apprendimento nel settore specifico di indirizzo(come in altri) per promuovere le capacità relazionali e lavorative.</li> <li>● Comprendere in modo globale e in modo analitico messaggi orali semplici e complessi</li> <li>● Esprimere un'opinione su un argomento d'attualità</li> </ul>
<p><b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b>  <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Une alimentation correcte, la ration alimentaire et la pyramide alimentaire.</li> <li>● À chacun son régime: le régime crétois, le végétarisme et le végétalisme, le crudivorisme, le fruitarisme, le régime macrobiotique.</li> <li>● Système de contrôle et de préventionle système HACCP et d'hygiène en pâtisserie</li> <li>● L'hygiène et la sécurité du personnel, des équipement et des locaux.</li> <li>● Slow-food. Street food: l'art de la gastronomie bon marché.</li> <li>● Qualité des produits et sécurité: les labels de qualité et d'origine. Les OGM et les produits biologiques. La</li> </ul>



	<p><b>traçabilité. Le code barre</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Les troubles du comportement alimentaire</b></li><li>• <b>Le developpement durable et l' Agende 2030. Le gaspillage alimentaire</b></li></ul>
<b><u>ABILITA':</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Applicare il metodo HACCP e le regole di igiene in cucina</b></li><li>• <b>Descrivere l'origine dei rischi sanitari e le soluzioni possibili</b></li><li>• <b>Definire una alimentazione "equilibrata" ed illustrare le funzioni dei diversi tipi di nutrimenti.</b></li><li>• <b>Confrontare allergie e intolleranze</b></li><li>• <b>Conoscere i prodotti di qualità e la filiera alimentare.</b></li></ul>
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● <b>Attività di gruppo.</b></li><li>● <b>Simulazioni di attività specifiche di indirizzo.</b></li><li>● <b>Attività di ricerca su internet (ricerca di lavoro, strutture ricettive, condivisione di esperienze).</b></li><li>● <b>Attività di preparazione per la presentazione di una mappa con app di sistema.</b></li></ul>
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	<p>La valutazione riguarda soprattutto la capacità di riflettere su di sé e individuare le proprie attitudini. Tiene conto del</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Livello di partenza</b></li><li>• <b>Capacità di gestire efficacemente il tempo, le informazioni, le relazioni</b></li><li>• <b>Capacità di lavorare sia in maniera autonoma sia in modalità collaborativa e costruttiva per un interesse comune.</b></li><li>• <b>Curiosità nei confronti del mondo, creatività ed apertura per immaginare nuove possibilità.</b></li><li>• <b>Capacità di utilizzare le risorse digitali</b></li><li>• <b>Applicazione allo studio</b></li><li>• <b>Rispetto dell'ambiente e del gruppo classe e docenti</b></li></ul> <p>Per i criteri di valutazione sono state adottate le rubriche valutative raccolte nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa dell'Istituzione Scolastica.</p>
<b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Libro di testo: 'Prêt-à-goûter/Enogastronomia" di Parodi Lidia-Vallaco Marina. Trevisini.</b></li><li>• <b>Materiale fornito dalla docente</b></li><li>• <b>Computer e LIM</b></li></ul>



<u>DISCIPLINA</u>	<b>INGLESE</b>
<b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u></b>	Sostenere una conversazione adeguata al contesto. <ul style="list-style-type: none"><li>• Descrivere processi e situazioni in modo personale, con chiarezza e sufficiente precisione lessicale;</li><li>• Orientarsi nella comprensione di pubblicazioni in lingua straniera;</li><li>• Produrre testi scritti di carattere generale, o specifico all'indirizzo;</li></ul>
<b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b> <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b>	Sono stati svolti i seguenti argomenti caratteristici dell'indirizzo: Slow food, fast food, The olive oil world, the Mediterranean diet, HACCP, cleaning and disinfection, food safety and hygiene, bacteria and food poisoning, safe food for all, allergies and intolerances, traceability and certification, Italian food heritage and quality certification, healthy eating, the food pyramid, nutrition, food poisoning, the new gastronomes, sustainability.
<b><u>ABILITA':</u></b>	<b>Comprensione globale, selettiva e dettagliata di testi orali e scritti per riferire fatti e descrivere situazioni. Interazione in maniera adeguata si agli interlocutori sia al contesto. Riflessioni sulla lingua ed i suoi usi, anche in un'ottica comparativa.</b>
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	<b>Gli allievi sono stati esposti a varie metodologie, dalla lezione frontale allo svolgimento di attività su compiti specifici (quali dialoghi in situazioni), dalla traduzione e compilazione di documenti alla costruzione di percorsi tematici con discussione guidata.</b>
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	<b>I criteri di valutazione adottati hanno tenuto presente: la situazione dei livelli linguistici di partenza e dei livelli raggiunti alla fine di ogni argomento; l'autonomia nella organizzazione dello studio nonché la capacità di approfondimento, anche domestico, di quanto prodotto in classe.</b>
<b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	<b>Libro di testo: O. Cibelli – D. D'Avino “ Cook book club compact”- Clitt . Comprensione globale, selettiva e dettagliata di testi orali e scritti per riferire fatti e descrivere situazioni. Interazione in maniera adeguata si agli interlocutori sia al contesto.</b>



	<b>Riflessioni sulla lingua ed i suoi usi, anche in un'ottica comparativa.</b>
--	--------------------------------------------------------------------------------

<b><u>DISCIPLINA</u></b>	<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>
--------------------------	---------------------------------------------

<b><u>Libri di testo e sussidi didattici:</u></b>	Rodato, Alimentazione oggi Ed. CLITT, materiale multimediale, DVD, Internet slides, riviste scientifiche.
<b><u>Competenze raggiunte alla fine dell'anno per la disciplina:</u></b>	Saper elaborare strategie alimentari che tengano conto dei nuovi prodotti sul mercato e della loro filiera legata in particolar modo al proprio territorio, oltre ai reali fabbisogni energetici in funzione dell'età, delle patologie oltre all'orientamento etico e geografico. Saper adottare comportamenti igienici corretti per evitare le contaminazioni degli alimenti. Saper distinguere i vari prodotti a marchio ed il territorio della loro provenienza, Conoscere i nuovi alimenti (biologici, OGM, light, arricchiti), gli additivi alimentari, le varie tecniche di cottura e le modifiche dei nutrienti.
<b><u>Conoscenze o contenuti trattati: (anche attraverso UDA o moduli)</u></b>	Le nuove tendenze di filiera. La sicurezza alimentare. Le contaminazioni fisiche, chimiche (cicli geochimici di metalli, pesticidi, la tossicità). La conservazione degli alimenti. La cottura. I nuovi alimenti (biologici, OGM, light, arricchiti) e gli additivi. Malattie alimentari trasmesse da contaminazioni biologiche (prioni, virus, batteri, funghi, protozoi e metazoi). HACCP e qualità degli alimenti e igiene dei locali e del personale. La bioenergetica, il FE, il MB, i LAF. IMC e peso teorico. I LARN, la dieta equilibrata, il fabbisogno di macronutrienti, la piramide, le linee guida per una sana alimentazione. L'alimentazione nelle varie fasce di età (Prima infanzia, adolescenza, terza età, nello sport). La dieta mediterranea. La dieta in condizioni patologiche (obesità, aterosclerosi, diabete, tumori, anoressia e bulimia, ipertensione, malnutrizioni da carenze di macro e micronutrienti, allergie, intolleranze, cancro).



<p><b><u>Metodologie</u></b></p>	<p>Uso del libro di testo con letture e spiegazioni. Lavoro di gruppo per fasce eterogenee Esercitazioni Attività laboratoriale  discussione guidata  -learning  problem solving  didattica per concetti Cooperative learning</p>
<p><b><u>Criteri di valutazione:</u></b></p>	<p>Voti e descrittori: 1-3 Acquisizioni frammentarie, incapacità di procedere nelle applicazioni 4-5 Incompleta acquisizione degli elementi essenziali, capacità di procedere nelle applicazioni anche se commettendo errori 6-7 Acquisizione di elementi essenziali, capacità di procedere nelle applicazioni 8-10 Conoscenza approfondita dei contenuti e sicurezza nelle applicazioni, capacità di rielaborazione personale</p>

<b><u>DISCIPLINA</u></b>	<b><u>LAB. DI ENOGASTRONOMIA</u></b>
<p><b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u></b></p>	<p>La classe è composta da 16 alunni, Durante il corso dell'anno si è lavorato per colmare diffuse lacune tecniche operative pregresse presenti in alcuni alunni, i risultati raggiunti sono stati mediamente sufficienti. Durante questo quinto anno l'attività è sempre stata indirizzata ad infondere negli alunni la consapevolezza delle proprie responsabilità. I contenuti sono stati adeguati alle reali possibilità degli studenti sono stati sintetizzati semplificati al fine di permettere, anche a gli alunni più deboli, di raggiungere gli obiettivi programmati. Globalmente gli alunni hanno dimostrato un sufficiente interesse a quanto veniva loro proposto. Gli alunni sono stati valutati durante l'anno sia con verifiche di laboratorio. I contenuti sono stati organizzati in unità didattiche una parte in lab di enogastronomia e solo una minima parte in classe con lezioni frontali. Il programma è stato sostanzialmente svolto per intero.</p>





<p><b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</b> <b>(anche attraverso UDA o moduli)</b></p>	<p>UD.1 Cultura Cibo La cucina gastronomica, l'evoluzione della cucina</p> <p>UD.2 Gli stili alimentari nella cucina commerciale e collettiva Le nuove abitudini alimentari, la ristorazione commerciale, tradizionale veloce, le imprese di ristorazione collettiva I menù bilanciati nella ristorazione collettiva, nella commerciale, la dieta mediterranea, le diete alternative, le allergie e le intolleranze alimentari.</p> <p>UD.4 Identificazione gastronomica. La cucina regionale. Le certificazioni di qualità DOP,IGP,STG.</p> <p>UD.7 Il menù, tra tecnica e arte Il menù e l'azienda ristorativa, menù e il cuoco. Il menù alla carta e alla grande carte, il menù del giorno il menù a tema il menù degustazione il menù concordato.</p> <p>UD.8 La cottura e la conservazione</p> <p>UD.9 La conservazione degli alimenti Le contaminazioni degli alimenti, i microorganismi patogeni in cucina, il reparto di cucina e la conservazione degli alimenti, la refrigerazione, la congelazione l'abbattitore per conservare i cibi cotti, la surgelazione, le tecniche di sottovuoto.</p>
<p><b>ABILITA'</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>-1 Saper individuare gli alimenti caratterizzanti della cucina delle varie epoche storiche.</li><li>-2 Saper distinguere tra loro i servizi offerti in base all'azienda.</li><li>-3 Saper individuare le componenti di una dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva</li><li>-4 Saper classificare gli alimenti, in base alle loro caratteristiche organolettiche e qualitative.</li><li>-5 Saper riconoscere le certificazioni di qualità degli alimenti</li><li>-6 Saper riconoscere il ruolo del menù le varie tipologie di menù</li><li>-7 Saper riconoscere i fenomeni che si verificano durante la cottura</li><li>-8 Saper individuare i fattori di rischio che intervengono nella contaminazione dei cibi,</li><li>-9 Applicare le tecniche di conservazione, saper individuare vantaggi e svantaggi dei prodotti congelati, surgelati e sottovuoto.</li></ul>



<b>METODOLOGIE:</b>	lezioni frontali, lezioni laboratoriali
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE:</b>	verifiche in itinere
<b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b>	libro di testo,

<b>DISCIPLINA</b>	<b>SALA-BAR E VENDITA</b>
<b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</li> <li>• Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</li> <li>• Predisporre prodotti servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.</li> <li>• 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.</li> </ul>
<b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:  (anche attraverso UDA o moduli)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico.</li> <li>• Strategie di comunicazione del prodotto.</li> <li>• Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela.</li> <li>• Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.)</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>• Principi di fidelizzazione del cliente.</li><li>• Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.</li><li>• Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.</li><li>• Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali.</li><li>• Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.</li><li>• Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.</li><li>• Concetti di sostenibilità e certificazione.</li><li>• Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.</li><li>• Tecniche di analisi dei budget e politiche di sconti per la clientela.</li><li>• Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.</li><li>• Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering.</li></ul>
<b>ABILITA':</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici di mercato.</li><li>• Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente.</li><li>• Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.</li><li>• Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio.</li><li>• Elaborare coordinando il proprio lavoro con quello</li></ul>



	<p>degli altri, un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione ai target dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditività.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici.</li> <li>• Partecipare, coordinando il proprio lavoro con gli altri, all'identificazione delle priorità, dei bisogni, e delle aspettative di un territorio per strutturare attività efficaci di promozione del Made in Italy.</li> </ul>
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione partecipata</li> <li>• Cooperative Learning</li> <li>• Attività in laboratorio</li> </ul>
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organizzazione logica e coerente dei contenuti.</li> <li>• Propensione a lavorare in gruppo e ad assumersi responsabilità.</li> <li>• Correttezza ed efficacia comunicativa.</li> <li>• Chiarezza e sinteticità delle informazioni.</li> </ul>
<b><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	<p><b>SalaBar Green Triennio</b></p> <p>Libro di testo</p> <p>Link a siti istituzionali e aziendali per la raccolta di informazioni</p> <p>Schemi e mappe</p>

<b><u>DISCIPLINA</u></b>	<b>SCIENZE MOTORIE</b>
--------------------------	------------------------



# Andrea Torrente

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



<b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u></b>	Accrescere la padronanza di sé Saper valutare le proprie prestazioni e svolgere attività di diversa durata ed intensità. Affinare le tecniche e le tattiche d almeno due degli sport programmati nei ruoli congeniali alle proprie attitudini. Saper applicare le regole dello star bene con un corretto stile di vita ed idonee prevenzioni Essere consapevoli dei danni alla salute di alcune sostanze nocive Rispettare i criteri di base per se e per gli altri. Sapersi orientare con bussole carte e mappe Essere capaci di applicare comportamenti ecologici nel rispetto della natura Sapere come equipaggiarsi ed abbigliarsi prima di un'escursione in ambiente naturale. Essere capace di correlare la storia delle attività motorie con il quadro storico complessivo e con le manifestazioni culturali ad esse
<b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b> <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b>	Approfondimento delle conoscenze relative alle tecniche e tattiche degli sport di squadra e individuali Tornei,giochi,partite Sport in ambiente urbano,aerobica,step, cardio-fitness. Conseguire un miglioramento delle capacità motorie. Conoscere le caratteristiche dei vari ambienti naturali e delle possibilità che offrono Conoscere come tutelare e rispettare la natura Conoscere come leggere carte e mappe ed utilizzare la bussola Conoscere i pericoli che nasconde l'ambiente naturale Orienteering Trekking. Conoscere il concetto di salute come mantenimento, con regole di vita corrette e forme di prevenzione Conoscere i principi fondamentali di prevenzione ed attuazione della sicurezza personale e altrui.
<b><u>ABILITA':</u></b>	Assumere comportamenti finalizzati al miglioramento della salute. Collaborazione nell'organizzazione di giochi, di competizioni sportive e della loro direzione arbitrale, assistenza. Muoversi in sicurezza in diversi ambienti. Saper spiegare i collegamenti tra i vari apparati e sistemi. Coordinare azioni efficaci in situazioni complesse.
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	In linea generale si cercherà di presentare gli argomenti facilitando la comprensione con dimostrazioni e guidando i tentativi e le correzioni con incoraggiamenti.Ogni attività sarà dosata nel tempo e nell'intensità in maniera idonea e alternandola al gioco finalizzato.Inoltre si cercherà di coinvolgere e stimolare un numero sempre maggiore di allievi alla pratica sportiva,organizzando partite e tornei interni(anche al gruppo-classe)affidando agli allievi eventualmente esonerati,o con problemi occasionali,compiti di giuria,organizzazione o arbitraggio.Se possibile si organizzeranno uscite didattiche.



## 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)	Frainvente 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.	• Pieno riconoscimento della tematica proposta e della consegna operativa.	3	
	• Adeguata interpretazione della tematica.	2,5	
	• <b>Tematica sostanzialmente compresa, con la presenza di qualche imprecisione.</b>	<b>2</b>	
	• Scarsa comprensione della tematica o consegna data.	1,5	
	• Inesistente comprensione della tematica	1	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.	• Acquisizione dei contenuti completa, ben strutturata e approfondita con capacità di operare collegamenti interdisciplinari efficaci.	6	
	• Buon livello di acquisizione dei contenuti con capacità di operare semplici collegamenti interdisciplinari.	5,5	
	• Discreta acquisizione dei contenuti.	4	
	• <b>Acquisizione essenziale dei contenuti minimi con necessità di consolidamento.</b>	<b>3,5</b>	
	• Acquisizione frammentaria dei contenuti con presenza di lacune.	2	
	• Acquisizione frammentaria dei contenuti con presenza di molte lacune gravi.	1	
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	• Padroneggia in modo completo e approfondito le conoscenze e le abilità per risolvere autonomamente le problematiche.	8	
	• Padroneggia in modo adeguato tutte le conoscenze e le abilità per risolvere problemi in contesti noti.	6,5	
	• <b>Padroneggia in modo adeguato la maggior parte delle conoscenze e delle abilità per risolvere problemi in modo autonomo.</b>	<b>4,5</b>	
	• Padroneggia la maggior parte delle conoscenze e le abilità in modo essenziale, esegue i compiti in autonomia e risolve semplici problematiche.	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.