

**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 E

Curvatura: SALA E VENDITA

la Coordinatrice

Prof.ssa Morena Fusco

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 Marlen, Ipercoop, Media World).

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

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

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

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

Ambiente socio-culturale di provenienza

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

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

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

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

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

1.2 Presentazione Istituto

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE A.TORRENTE (ISTITUTO PRINCIPALE)

Ordine scuola SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Tipologia scuola ISTITUTO SUPERIORE

Codice meccanografico NAIS06700G

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

Telefono 0815403858

Email NAIS06700G@istruzione.it

Pec nais06700g@pec.istruzione.it

IPSAR " TORRENTE " CASORIA (PLESSO)

Ordine scuola SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Tipologia scuola IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE

Codice meccanografico NARH06701Q

Indirizzo VIA DUCA D'AOSTA 63/G CASORIA 80026

Indirizzi di studio:

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

Totale Alunni 951

IST. TECNICO " TORRENTE "

Ordine scuola SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Tipologia scuola ISTITUTO TECNICO COMMERCIALE

Codice meccanografico NATD06701T

Indirizzo VIA SAN PIETRO 80020 CASAVATORE

Indirizzi di studio:

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

Totale Alunni 158

ITC A.TORRENTE – CASORIA - (PLESSO)

Ordine scuola SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Tipologia scuola ISTITUTO TECNICO ECONOMICO

Codice meccanografico NATD06702V

Indirizzo VIA DUCA D'AOSTA 63/G CASORIA 80026

Indirizzi di studio:

- TURISMO
- AMMINISTRAZIONE FINANZA E MARKETING - TRIENNIO

Totale Alunni 241

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

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

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

Dal 2010/2011, per effetto della riforma della scuola superiore di secondo grado, l'istituto è in grado di offrire alla propria utenza i seguenti corsi di studio: un Istituto Tecnico con sezioni ad indirizzo Amministrazione Finanza e Marketing (AFM) e sezioni ad indirizzo Turismo (ITT); un istituto Professionale ad indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (IPSSEOA). L'edificio scolastico negli ultimi tre anni è stato oggetto di lavori di ristrutturazione che hanno reso ancora più moderna ed efficiente la struttura, migliorando l'ambiente di lavoro-studio con un impianto di aria condizionata presente in tutte le aule, con un ampio campo sportivo all'aperto e numerosi ambienti da destinare ai laboratori di settore, rendendo così più facile il raggiungimento di tutti gli obiettivi che l'istituto, da sempre, si pone.

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

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

RICOGNIZIONE ATTREZZATURE E INFRASTRUTTURE MATERIALI

Laboratori

Con collegamento ad Internet 3

Chimica 1

Informatica 3

Lingue 1

Laboratori di cucina 3

Laboratorio di Pasticceria 1

Laboratori di sala 2

Biblioteche Classica 1

Aule Conferenze 2

Strutture sportive Campo Basket-Pallavolo all'aperto 1

Palestra 1

Aula coreutica 1

Attrezzature multimediali

PC e Tablet presenti nei Laboratori 120

LIM e SmartTV (dotazioni multimediali) presenti nei laboratori 5

PC e Tablet presenti nelle Biblioteche 2

LIM e SmartTV (dotazioni multimediali) presenti nelle Biblioteche 2

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (dal PTOF)

SALA E VENDITA - TRIENNIO

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 di indirizzo:

- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse - controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico

- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- 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 tra i colleghi
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

2.2 Quadro orario settimanale

Quadro orario della scuola: IPSAR " TORRENTE " CASORIA NARH06701Q ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

2022_23 ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA_SALA

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

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
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
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	0	0
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	3	1	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	2	2	2
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	5	6	5
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
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
RINALDI	GIOVANNI	Lab. Enog. Sala e Vendita
FUSCO	MORENA	Scienza dell'Alimentazione
DE ROSA	NUNZIA	Lab. Enog. Cucina
GIACOMETTI	SANTA	Lingua inglese
GAMBARDELLA	TIZIANA	Lingua francese
RIVIGNANI VACCARI	MARIA	Italiano e Storia
DE LUCA	TERESA	Matematica
LO VUOLO	IVAN	D.T.A.
ESPOSITO	VINCENZO	Scienze motorie
PERFUMO	LIDIA	I.R.C.
GIORDANO	FRANCESCA	

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>
Materie Letterarie		X	X

Scienze Aliment.	X	X	X
Lab. Sala e Vendita	X	X	X
Lingua Inglese		X	X
Lingua francese	X	X	X
Lab. Cucina			X
Matematica			X
D.T.A.		x	X
Scienze Motorie	X	X	X
I.R.C.		x	X
Sostegno			X

3.3 Composizione e storia classe

La classe è costituita da n. 17 studenti e tutti provengono dalla classe 4° sez E dello stesso istituto; eventuali progettazioni con PDP o PEI si rinvia agli allegati al presente documento. Gli alunni nell'insieme appartengono ad un ceto sociale di estrazione quasi sempre modesta. Sin dall'inizio dell'anno scolastico, l'omogeneità del gruppo e il conseguente affiatamento fra i suoi componenti ha consentito che non si ponessero problemi di carattere disciplinare e che l'attività didattica potesse svolgersi in un clima di serenità, nel rispetto dei piani di lavoro dei singoli docenti e della programmazione complessiva predisposta dal Consiglio di classe.

Nel corso dell'anno scolastico le attività scolastiche hanno avuto un andamento sempre lineare e la maggior parte degli alunni ha evidenziato valide motivazioni e una buona predisposizione all'impegno scolastico e allo studio domestico, finalizzati al conseguimento, per alcuni di essi, di buoni risultati. Invece, una parte della classe presenta al suo interno allievi che si impegnano nello studio in misura o in qualità inferiore alle necessità.

Gli studenti hanno partecipato attivamente a tutte le attività proposte. Per uno stretto contatto con gli alunni è stato usato il sistema di messaggia istantanea. E' necessario evidenziare che gli allievi hanno mostrato interesse verso le discipline e le attività scolastiche secondo modalità diverse: alcuni per eccellere, altri per colmare le lacune di base; alcuni alunni meno motivati, che hanno partecipato alle lezioni in modo più discontinuo, hanno dimostrato una volontà di recupero e hanno profuso un sufficiente impegno finale che ha permesso loro di raggiungere gli obiettivi minimi programmati. Per quel che concerne la frequenza in generale, la classe nel suo complesso ha frequentato le lezioni in modo quasi sempre assiduo.

Dal punto di vista disciplinare e comportamentale, i rapporti fra gli alunni e quelli tra alunni e docenti sono sempre stati buoni. Le famiglie degli studenti sono state costantemente aggiornate sull' andamento didattico disciplinare dei loro figli. In presenza di particolari problematiche le famiglie sono state singolarmente contattate attraverso i canali istituzionali e convocate per un incontro finalizzato a rendere possibile un miglioramento del profitto e della partecipazione degli alunni interessati. La maggior parte degli alunni di evidenziare valide motivazioni e una buona predisposizione all'impegno scolastico e allo studio domestico, finalizzati al conseguimento di buoni risultati.

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

Disciplina d'esame	Commissario interno	Commissario esterno
Scienze Alimenti	X	
Lab. Sala e Vendita	X	
FRANCESE	X	
Lingua Italiana		X
Lingua Inglese		X
Matematica		X

4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

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

territorio di ogni ordine e grado con la sottoscrizione di un programma di intervento per l'individuazione precoce e il supporto agli alunni DSA.

In ambito progettuale è stata implementata una piattaforma dedicata interamente agli alunni con bisogni educativi speciali. Tale piattaforma è stata progettata e realizzata con le risorse umane interne all'istituto.

Sul piano organizzativo, il coordinamento delle attività relative all'inclusione è affidato a un docente collaboratore, coadiuvato dalla funzione strumentale specifica e da una figura di supporto operativo per la gestione del servizio.

5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

5.1 Metodologie e strategie didattiche

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

1. Conoscenza dei contenuti minimi per ogni disciplina;
2. Padronanza dell'espressione linguistica;
3. Capacità di analizzare e correlare i contenuti attinenti alle diverse discipline;
4. Capacità di formulare giudizi autonomi;
5. Capacità di individuare il valore del contesto della comunicazione ambientale e situazionale;
6. Consolidamento delle capacità di responsabilità e di iniziativa nella società e nel mondo del lavoro;
7. Consapevolezza dello stretto rapporto tra il mondo professionale e mondo culturale;
8. Consapevolezza delle proprie capacità e del proprio ruolo professionale.

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

5.2 CLIL: attività e modalità insegnamento [NO]

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

Gli alunni hanno svolto attività di stage presso le seguenti strutture alberghiere:

Relais Monaci delle Terre Nere*****	Zafferana Etnea - Sicilia
Su Nuraxi	Muravera – Sardegna
Ca' Pasquali Village*****	Venezia - Veneto
AHR Baja Hotel & SPA****	Cannigione - Sardegna
Camping Village Vela Blu ****	Cavallino Treporti – Veneto
Ristorante da Giampiero	Palau - Sardegna
Club Hotel Marina Beach****	Orosei - Sardegna
Villa Sparina****	Gavi - Alessandria
Voi Daniela Resort Hotel****	Otranto - Puglia
Alimini Resort***	Otranto - Puglia
AHR Baja Hotel & SPA****	Cannigione - Sardegna

Inoltre, gli allievi hanno svolto importanti manifestazioni enogastronomiche, quali:

Pizzeria d'Italia 2022 - Gambero Rosso	Napoli
Wine Red – Gambero Rosso	Napoli
Complesso Sant'Anna dei Lombardi	Napoli
Tre Bicchieri – Gambero Rosso	Napoli

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

A.S. 2020/2021

In conseguenza dell'emergenza dovuta all'epidemia Covid19, il nostro Istituto ha rivisto l'organizzazione delle attività relative ai PCTO indirizzate agli studenti dell'indirizzo 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 marzo e aprile.

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

A.S. 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

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 quinte nel mese di novembre 2022 in strutture ricettive del Veneto, del Trentino, del Lazio e dell'Emilia Romagna. Gli allievi sono stati impegnati per quattro settimane, inseriti in contesti lavorativi consolidati, seguendo percorsi anche interdisciplinari ed assistiti da tutor scolastici ed aziendali.

Modalità di valutazione prevista

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

Tabella di corrispondenza griglia-incremento voto di comportamento

<u>Indicatori di comportamento</u> <u>DPR 122/09</u>		Valutazione				
		Insuff. 1-5	Suff. 6	Discreto 7	Buono 8	Ottimo 9-10
Motivazione ad apprendere						
Autostima e responsabilità						
Disponibilità alla collaborazione						
Capacità relazionali						
Spirito di iniziativa e di intraprendenza						
<u>Indicatori di Competenza comunicativa</u>		Valutazione				
		Insuff. 1-5	Suff. 6	Discreto 7	Buono 8	Ottimo 9-10
Comunicare nella lingua italiana						
Comunicare nelle lingue comunitarie						
Uso di linguaggio tecnico e professionale						
<u>Indicatori di Competenza Disciplinare</u>		Valutazione				
		Insuff. 1-5	Suff. 6	Discreto 7	Buono 8	Ottimo 9-10
Conoscenza pratica e teorica in contesti di lavoro o di studio						
Abilità e competenze specifiche maturate nel settore professionalizzante						
Totale						
Totale Valutazione	Incremento voto	Alunno:				
< 50	0	Classe : Sez.:				
Da 51 a 70	1	Valutazione Finale:				
Da 71 a 90	2					
Da 90 a 100	3					

5.4 Ambienti di apprendimento: Strumenti – Mezzi – Spazi -Tempi del percorso Formativo

6. ATTIVITA' E PROGETTI (se svolti, specificare i principali elementi didattici e organizzativi – tempi spazi- metodologie, partecipanti, obiettivi raggiunti)

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”

- Il 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.
- La gerarchia delle fonti del diritto. Gli organi dello Stato italiano.
- Art 3 della Costituzione con particolare riferimento alla parità di genere; la storia di Artemisia Gentileschi
- Breve storia dell'UE;
- Gli organi dell'UE;
- Presentazione dei 17 obiettivi per lo sviluppo sostenibile in Agenda 2030;
- Food safety e food security;
- Le mense per i poveri: uno sguardo alle iniziative dei grandi chef;
- L'economia circolare e la *green economy*;
- Il turismo sostenibile e responsabile;
- Il progetto “Resto al Sud”;
- Il diritto al voto e il sistema elettorale italiano;
- Sustainability;
- F2F; Km0; Slow Food movement;
- Made in Italy food products;
- The Brexit : the economic and political consequences of the British exit from the EU;
- Les produits biologiques;
- Slow food;
- La campagne 2020 de Slow Food : Food For Chang.

6.3 Percorsi interdisciplinari

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

		Decodificare, comprendere e interpretare il testo di vario tipo	
Il made in Italy	Alimentazione Enogastronomia, Sala e vendite , DTA, Matematica, Inglese, Italiano, Storia, Francese, Scienze motorie	Saper preparare menù con prodotti a marchio del territorio	- Spunti tratti da giornali o riviste
		<p>Saper preparare menù con prodotti biologici</p> <p>Riconoscere il ruolo dell'Italia come "country brand"; riconoscere i marchi di qualità come mezzo per contrastare il fenomeno dell'agropirateria e dell'Italian sounding</p> <p>Sintetizzare i valori rappresentativi della qualità produttiva della creatività e dello stile italiano</p> <p>Attuare le tecniche per valorizzare le produzioni locali in chiave di promozione del territorio.</p> <p>Saper esporre oralmente l'argomento con vocabolario specifico e saper leggere documenti e testi, articoli e relazioni inerenti la sfera professionale</p> <p>Riconoscere le tecniche narrative, lo stile, i temi propri di ogni autore Imparare a raccontare storie legate al <i>food</i> attraverso la tecnica dello <i>Storytelling</i>, in un'ottica strategica di marketing conversazionale</p>	<p>- poster o manifesti pubblicitari</p> <p>- foto</p> <p>- grafici</p> <p>- tabelle</p> <p>- semplici casi pratici e professionali</p>

<p>Il cliente e le sue esigenze</p>	<p>Alimentazione Enogastronomia, Sala e vendite , DTA, Matematica, Inglese, Italiano, Storia, Francese, Scienze motorie</p>	<p>Formulare menù funzionali alla clientela nella diverse condizioni fisiologiche</p> <p>Formulare menù funzionali alla clientela nella diverse condizioni patologiche</p> <p>Riconoscere le leve del marketing operativo come mix vincente atto a soddisfare i bisogni della clientela; riconoscere la qualità delle materie prime al centro delle strategie di marketing di prodotto e di comunicazione dell'impresa</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Spunti tratti da giornali o riviste - poster o manifesti pubblicitari - foto - grafici - tabelle - semplici casi pratici e professionali
		<p>Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.</p> <p>Conoscere l'evoluzione della società e la diversificazione dell'offerta ristorativa per interagire in maniera professionale.</p> <p>Saper esporre oralmente l'argomento con vocabolario specifico e saper leggere documenti e testi, articoli e relazioni inerenti la sfera professionale</p> <p>Leggere e comprendere testi di vario tipo imparare a raccontare storie legate al <i>food</i> attraverso la tecnica dello Storytelling, in un'ottica strategica di marketing conversazionale</p>	

<p>Dieta e salute</p>	<p>Alimentazione Enogastronomia, Sala e vendite , DTA, Matematica, Inglese, Italiano, Storia, Francese, Scienze motorie</p>	<p>Preparare un menù tenendo conto del fabbisogno energetico del cliente</p> <p>Preparare un menù tenendo conto delle esigenze del consumatore in funzione dell'età e delle condizioni di salute</p> <p>Evidenziare le principali leggi emanate a tutela dei consumatori e dei produttori con marchi di qualità; riconoscere la qualità delle materie prime al centro delle strategie di marketing di prodotto e di comunicazione dell'impresa</p> <p>Conoscere, controllare, e utilizzare gli alimenti per un regime alimentare sano</p> <p>Saper analizzare i fattori che condizionano le scelte gastronomiche della clientela per poter soddisfare esigenze specifiche.</p>	
		<p>Saper esporre oralmente l'argomento con vocabolario specifico e saper leggere documenti e testi, articoli e relazioni inerenti la sfera professionale</p> <p>Leggere e comprendere testi di vario tipo Dieta e salute in tempo di guerra</p> <p>Conoscere la storia di alcuni piatti della tradizione culinaria nazionale</p>	
<p>La sicurezza alimentare</p>	<p>Alimentazione Enogastronomia, Sala e vendite , DTA, Matematica, Inglese, Italiano, Storia, Francese, Scienze motorie</p>	<p>Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione da contaminazioni connessi alla manipolazione degli alimenti</p> <p>Saper redigere e/o rispettare un piano di HACCP</p>	<p>- Spunti tratti da giornali o riviste</p> <p>- poster o manifesti pubblicitari</p> <p>- foto</p>

		<p>Riconoscere i processi di tracciabilità e rin-tracciabilità dei prodotti alimentari e delle produzioni a Km 0 e collegarli alle nuove esi- genze di sicurezza alimentare; evidenziare i principi generali sui quali si fonda la norma- tiva in tema di sicurezza e igiene alimentare con particolare riferimento ai marchi di qual- ità</p> <p>Applicare la corretta prassi igienica nel corso delle lavorazioni individuando i possibili rischi per la salute</p> <p>Operare nel rispetto delle norme di settore rel- ative a sicurezza e tutela della salute.</p> <p>Saper esporre oralmente l'argomento con vo- cabolario specifico e saper leggere documenti e testi, articoli e relazioni inerenti la sfera pro- fessionale</p>	<ul style="list-style-type: none"> - grafici - tabelle - semplici casi pratici e profes- sionali
		<p>La comprensione delle norme costitutive della vita sociale, politica e civile</p> <p>La sicurezza alimentare in tempo di guerra</p>	
Il marketing	<p>Alimentazione Enogastrono- mia, Sala e vendite , DTA, Matematica, Inglese, Ital- iano, Storia, Francese, Sci- enze motorie</p>	<p>Formulare menù con prodotti a marchio tipico, promuovendo l'integrazione multi-etnica es- sendo capaci di somministrare pasti rispettosi delle altre religioni</p> <p>Individuare le nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari (light, fortificati, biologici, OGM, dietetici, etc.)</p> <p>Riconoscere le variabili del marketing opera- tivo come mix vincente per il successo di un ristorante; riconoscere l'importanza del web nelle strategie di marketing; sviluppare strate- gie e piani di marketing utilizzando i nuovi canali di comunicazione</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Spunti tratti da giornali o riviste - poster o mani- festi pub- blicitari - foto - grafici - tabelle

		<p>Saper adeguare la produzione e la vendita in relazione alla domanda del mercato.</p> <p>Saper esporre oralmente l'argomento con vocabolario specifico e saper leggere documenti e testi, articoli e relazioni inerenti la sfera professionale</p> <p>Imparare a raccontare storie legate al <i>food</i> attraverso la tecnica dello Storytelling, in un'ottica strategica di marketing conversazionale</p> <p>Corretto impiego delle fonti storiografiche</p>	
La qualità	Alimentazione Enogastronomia, Sala e vendite , DTA, Matematica, Inglese, Italiano, Storia, Francese, Scienze motorie	Formulare menù funzionali ad una clientela adulta e sana e con alimenti tipici della dieta mediterranea	- Spunti tratti da giornali o riviste

		<p>Formulare menù in funzione del proprio fabbisogno energetico</p> <p>Evidenziare le principali leggi emanate a tutela dei consumatori e dei produttori con marchi di qualità; riconoscere l'importanza del menu come strumento di comunicazione della qualità offerta</p> <p>Riconoscere i marchi di qualità</p> <p>Conoscere e promuovere i prodotti tipici come valore aggiunto dell'attività enogastronomica.</p> <p>Conoscere le tradizioni nazionali e locali</p> <p>Saper esporre oralmente l'argomento con vocabolario specifico e saper leggere documenti e testi, articoli e relazioni inerenti la sfera professionale</p> <p>Riconoscere le tecniche narrative lo stile, i temi propri di ogni autore</p> <p>Imparare a raccontare storie legate al food attraverso la tecnica dello Storytelling, in un'ottica strategica di marketing conversazionale</p>	<p>- poster o manifesti pubblicitari</p> <p>- foto</p> <p>- grafici</p> <p>- tabelle</p> <p>- semplici casi pratici e professionali</p>
Tutela delle identità e delle eccellenze enogastronomiche.	Tutte le discipline oggetto dell'esame di Stato	<ul style="list-style-type: none"> • Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. 	<p>- Sono stati utilizzati articoli di giornali; grafici; foto.</p>
		<ul style="list-style-type: none"> • Il controllo interno all'impresa 	-

6.4 Iniziative ed esperienze extracurricolari (in aggiunta ai percorsi in alternanza)

Attività complementari ed integrative

Gli allievi hanno frequentato i seguenti incontri e corsi di alta formazione professionale:

Esercitazioni laboratoriali speciali (Banqueting)	Scuola
OrientalLife Unione Industriali	Napoli
PON Laboratorio professionalizzante 1	Scuola
Scuola Viva Bartender	Scuola

7. INDICAZIONI SU DISCIPLINE

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

Materia	ITALIANO
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina	<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 Individuare e riferire oralmente i principali elementi della biografia e delle opere 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>
CONOSCENZE oCONTENUTI TRATTATI:	<p>L'Età postunitaria (1861-1990) - la cultura nell'Età postunitaria</p> <p>Giosuè Carducci: biografia, evoluzione ideologica e letteraria Analisi del testo poetico: <i>Pianto antico</i>, carattere, cibi e bevande preferiti Il Verismo</p> <p>Giovanni Verga: biografia, pensiero e opere; il ciclo dei Vinti <i>I Malavoglia; Mastro-don Gesualdo</i>, carattere, cibi e bevande preferiti</p> <p>Il Decadentismo. L'Estetismo</p> <p>Gabriele D'Annunzio: biografia e opere; l'esteta, il superuomo, la politica, la guerra e l'avventura fiumana: <i>Il piacere</i>, carattere, cibi e bevande preferiti</p> <p>G. Ungaretti: biografia ed opere <i>Fratelli – Soldati – Veglia – San Martino del Carso</i> carattere, cibi e bevande preferiti</p> <p>Giovanni Pascoli: biografia e opere; il simbolismo e la poetica del fanciullino. <i>X agosto; Novembre</i> carattere, cibi e bevande preferiti</p> <p>Cultura e letteratura nel Primo Novecento (1901-1918)</p> <p>Italo Svevo: biografia, la formazione e il lavoro impiegatizio; il salto di classe sociale e l'abbandono alla letteratura; il caso Svevo. <i>Una vita; Senilità; La coscienza di Zeno.</i> carattere, cibi e bevande preferiti</p> <p>Luigi Pirandello: biografia; l'umorismo; il teatro. <i>Il fu Mattia Pascal;</i></p>

	<p><i>Uno, nessuno e centomila; Enrico IV, La carriola, La patente</i> carattere, cibi e bevande preferiti</p> <p>Primo Levi: <i>Vita e opere, Se questo è un uomo, La Tregua, I sommersi e i salvati</i> carattere, cibi e bevande preferiti</p>
<p><u>ABILITA'</u></p>	<p>Lingua: 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>Letteratura: 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>
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Lezioni frontali partecipate, discussioni dal vivo, lavori digruppo, costruzione di mappe concettuali.</p>

<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></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, dell'acquisizione delle competenze comunicative; raggiungimento degli obiettivi prefissati; partecipazione al dialogo educativo. La valutazione scritta è fondata sui seguenti indicatori: coerenza con le richieste della traccia; ortografia e sintassi corrette. Livelli minimi di competenze per la valutazione finale: ortografia e correttezza linguistica; organicità e coerenza espressiva; comprensione globale di un testo. 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. 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. 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. Saper esporre in forma corretta e</p>
----------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>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><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>Libro di testo: BALBI, GIUSSO, RAZETTI, Le occasioni della letteratura, vol.3, Paravia</p> <p>Altri sussidi didattici: Schede informative, ricerche in Internet, schemi, appunti, articoli, video, lezioni costruite con Testeach e condivise mediante link con la classe su piattaforma Googleclassroom. Chat e materiali audio</p>

<p>Materia</p>	<p>Storia</p>
-----------------------	----------------------

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</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 Disporre i fatti storici in ordine sequenziale e causale Esporre in forma chiara e corretta le linee fondamentali dei periodi storici studiati Utilizzo delle fonti Usare con proprietà termini fondamentali del linguaggio storiografico</p>
<p>CONOSCENZE o</p> <p>CONTENUTI</p> <p>TRATTATI:</p>	<p>L'età postunitaria 1861-1900</p> <p>Introduzione al '900</p> <p>La belle époque</p> <p>L'Italia industrializzata ed imperialista</p> <p>Età giolittiana: Giolitti al potere; le riforme.</p> <p>La seconda rivoluzione industriale</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, le trincee. 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>Il Fascismo: la crisi economica del dopoguerra; il biennio rosso; marcia su Roma del 1922 Il governo fascista: la politica interna, l'assassinio di Matteotti nel 1924 e la nascita della dittatura La dittatura totalitaria: fine della democrazia, la politica del consenso, il carattere "imperfetto" del totalitarismo di Mussolini.</p> <p>I patti Lateranensi. Benefici apportati da Mussolini, I piatti preferiti.</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>Il regime nazista: la salita al potere di Hitler; l'ideologia nazista; il colpo di stato. La dittatura nazista.</p> <p>La nazificazione della Germania,</p> <p>Educazione civica: La Shoah</p>

	<p>Le carcerieri più crudeli, le torture più sanguinose</p> <p>La seconda Guerra mondiale I partigiani, le 4 giornate di Napoli</p> <p>Educazione civica : agenda 2030, agenda sud, decreto Caivano, la violenza sulle donne, bullismo e cyberbullismo, PNRR, parità di genere e rispetto delle diversità.</p>
<u>ABILITA'</u>	<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>
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Lezioni frontali partecipate, discussioni dal vivo, lavori di gruppo, costruzione di mappe concettuali.</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<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. La valutazione scritta è fondata sui seguenti indicatori: coerenza con le richieste della traccia; ortografia e sintassi corrette. Livelli minimi di competenze per la valutazione finale: ortografia e correttezza linguistica; organicità e coerenza espressiva; comprensione globale di un testo. Livello Sufficiente:</p>

	<p>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 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 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. 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</p>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	letterario di riferimento.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Libro di testo: BRANCATI, PAGLIARANI, Storia in movimento, vol., LA NUOVA ITALIA</p> <p>Altri sussidi didattici: Schede informative, ricerche in Internet, schemi, appunti, articoli, video, lezioni costruite condivise mediante link con la classe su piattaforma Google classroom. Chat e materiali audio video su Whatsapp.</p>

<u>DISCIPLINA</u>	LINGUA E CULTURA INGLESE
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u>	<p>Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari inerenti la sfera personale, sociale e in particolare quella professionale, utilizzando anche strategie compensative.</p> <p>Comprendere brevi testi relativamente complessi, riguardanti argomenti noti di interesse personale, di attualità o il settore di indirizzo</p> <p>Utilizzare il lessico di base di settore dei servizi enogastronomici e alberghieri in maniera orientata al cliente</p> <p>Produrre testi scritti e orali brevi, semplici e coerenti per esprimere opinioni e intenzioni e descrivere eventi ed esperienze di interesse personale, di attualità o di lavoro.</p> <p>Riconoscere la dimensione culturale e interculturale</p>

PROGRAMMA

The wine service

**How to chiese the righe wine The
bar service**

**Italian food heritage Food
certification Food cultural**

diversità Rainbow cuisine

**Campania :Pizza UNESCO heritage Sus-
tainability**

**Farm to fork,fish to fork The
sport supplente chain**

Earth markets and Terra Madre

Traceability and certification

Food supply chain

The organic choice

Barcone

Nutrition

Well being

Nutrients

**New food pyramid Allergies
and intolerances EFSA**

**Food safety guidelines Food
safety,food poisoning Bacteria
and viruses**

Food contamination

Food safety

HACCP

<u>EDUCAZIONE CIVICA</u>	Il percorso ha approfondito gli aspetti dell'alimentazione (sia dalla prospettiva del produttore/ristoratore, sia da quella del consumatore/cliente) impattanti sulla situazione ambientale, nonché l'aspetto della protezione/trasmissione delle tradizioni locali
<u>METODOLOGIE:</u>	L'approccio metodologico è stato quello funzionale-comunicativo basato sull'acquisizione di un modello di "comportamento linguistico" presentato nella sua globalità, non escludendo, tuttavia, l'uso delle altre metodologie offerte dalla tradizionale didattica.
<u>CRITERI</u>	<u>DI</u> I criteri di valutazione si sono basati sulle capacità del singolo, sui progressi nell'apprendimento rispetto ai livelli iniziali, sul grado di
	partecipazione al dialogo educativo, sull'impegno nel lavoro in classe e a casa e sui risultati delle verifiche scritte e orali.
<u>TESTI e MATERIALI STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Il testo ufficialmente adottato è Wine&dine club .Si è fatto tuttavia ampio ricorso all'uso di materiali autentici (audio, video, web, pubblicità, ecc.), che sono stati oggetto di lezioni per lo più interattive e di esercitazioni guidate.

<u>DISCIPLINA</u>	Diritto e tecniche amministrative delle imprese ricettive
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE ALLA FINE DELL'ANNO per la disciplina</u>	<p>Aver compreso gli aspetti generali del marketing, le ricerche di mercato e le politiche di marketing; Conoscere le differenze fra marketing strategico e marketing operativo;</p> <p>Conoscere le leve del marketing operativo e la loro importanza per il posizionamento dell'impresa; Conoscere l'importanza del web marketing;</p> <p>Saper comprendere un piano di marketing (marketing plan);</p> <p>Conoscere la differenza fra pianificazione e programmazione;</p> <p>Aver compreso come si sviluppa un business plan; Saper compilare un preventivo finanziario di un'impresa ristorativa e la situazione patrimoniale di costituzione; Conoscere il significato di filiera agroalimentare; Aver compreso il significato di "prodotti a km zero", i benefici per l'economia del territorio e dell'ambiente e la loro importanza come strumento di marketing;</p> <p>Conoscere gli obblighi di legge in materia di sicurezza e igiene dei prodotti alimentari; Conoscere la normativa che rende obbligatoria la tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti agroalimentari;</p> <p>Saper analizzare i fattori economici, sociali e territoriali che incidono sulle abitudini alimentari.</p>
<u>CONOSCENZE - CONTENUTI TRATTATI</u>	<p>Il marketing: aspetti generali; Il marketing strategico;</p> <p>Il marketing operativo; Il web marketing;</p> <p>Il marketing plan;</p> <p>La pianificazione e la programmazione;</p> <p>Il business plan: contenuto e preventivo finanziario;</p>

<u>DISCIPLINA</u>	Scienze e cultura dell'alimentazione
--------------------------	---------------------------------------------

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ● distinguere la funzione nutrizionale degli alimenti; ● prevenire e gestire i rischi di tossinfezioni alimentari correlati alla manipolazione degli alimenti; ● redigere un piano HACCP; ● formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela. ● individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ● I MACRONUTRIENTI ● LA DIETA NELLE DIVERSE ETÀ E CONDIZIONI FISILOGICHE ● I DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE ● LE DIETE NELLE DIVERSE CONDIZIONI PATOLOGICHE ● ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI ● PROMOZIONE DEL “MADE IN ITALY” E VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO ● SICUREZZA ALIMENTARE ● SISTEMA HACCP ● ALIMENTAZIONE E TUMORI ● ALCOL E SALUTE
<p><u>ABILITA':</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ● saper programmare un regime alimentare in rapporto alle diverse condizioni fisiologiche; ● saper interpretare le caratteristiche nutrizionali di alcuni modelli alimentari e la loro influenza sullo stato di salute; ● applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; ● agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse; ● saper riconoscere le motivazioni culturali, sociali ed economiche nelle scelte alimentari delle grandi religioni.

<u>METODOLOGIE:</u>	Lezione frontale Cooperative learning, Lezione Interattiva Problem solving, Lezione multimediale Attività di laboratorio Lezione / applicazione, Esercitazioni pratiche, Lettura e analisi diretta dei testi
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Per la misurazione dei risultati delle singole prove di verifica (profitto) si individuano alcuni indicatori di riferimento quantificabili secondo la seguente scala numerica: INDICATORI GIUDIZIO VOTO Conoscenza particolarmente approfondita della materia, con contributi personali ; agilità e originalità nel realizzare collegamenti; esposizione puntuale nei linguaggi specifici
	complessi ECCELLENTE 10 Conoscenza approfondita della materia, autonomia di rielaborazione critica, esposizione puntuale nei linguaggi specifici complessi OTTIMO 9 Conoscenza approfondita degli argomenti, sicurezza di analisi e sintesi, esposizione sicura ed articolata BUONO 8 Conoscenze complete, elaborazione di semplici analisi e sintesi, esposizione chiara DISCRETO 7 Conoscenza degli argomenti essenziali, esposizione semplice ma corretta SUFFICIENTE 6 Conoscenza frammentaria e superficiale degli argomenti ed esposizione approssimativa INSUFFICIENTE 5 Conoscenze scarse ed esposizione confusa GRAVEMENTE INSUFFICIENTE 4 Conoscenze isolate e prive di significato DEL TUTTO INSUFFICIENTE 3 Rifiuta di rispondere alle domande, consegna in bianco i compiti MANCANZA DI PRESTAZIONE
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	CONOSCERE GLI ALIMENTI S. RODATO ED. CLITT

<u>DISCIPLINA</u>	Lingua e cultura francese
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u>	<p>Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari inerenti la sfera personale, sociale e in particolare quella professionale, utilizzando anche strategie compensative.</p> <p>Comprendere brevi testi relativamente complessi, riguardanti argomenti noti di interesse personale, di attualità o il settore di indirizzo</p> <p>Utilizzare il lessico di base di settore dei servizi enogastronomici e alberghieri in maniera orientata al cliente</p> <p>Produrre testi scritti e orali brevi, semplici e coerenti per esprimere opinioni e intenzioni e descrivere eventi ed esperienze di interesse personale, di attualità o di lavoro.</p> <p>Riconoscere la dimensione culturale e interculturale</p>
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u>	<p>La pyramide alimentaire</p> <p>Les nutriments</p>
<u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<p>Le régime crétois</p> <p>Les allergies et les intolérances – La maladie cœliaque</p> <p>Les intoxications alimentaires et les normes d'hygiène dans la restauration</p> <p>Le patrimoine UNESCO</p> <p>Les produits biologiques (ED.CIVICA)</p> <p>Slow food (ED.CIVICA)</p> <p>La campagne 2020 de Slow Food : Food For Change (ED.CIVICA)</p> <p>Les produits d'excellence et leur certification</p> <p>Les produits à Km zéro</p> <p>Le basilic génois DOP</p> <p>Comment lire l'étiquette d'un vin</p> <p>Les menu religieux</p>

<u>METODOLOGIE:</u>	L'approccio metodologico è stato quello funzionale-comunicativo basato sull'acquisizione di un modello di "comportamento linguistico" presentato nella sua globalità, non escludendo, tuttavia, l'uso delle altre metodologie offerte dalla tradizionale didattica.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	I criteri di valutazione si sono basati sulle capacità del singolo, sui progressi nell'apprendimento rispetto ai livelli iniziali, sul grado di partecipazione al dialogo educativo, sull'impegno nel lavoro in classe e a casa e sui risultati delle verifiche scritte e orali.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Il testo ufficialmente adottato è <i>Passion sulle et Bar</i> , Zanotti, Paour, editrice San Marco. Si è fatto tuttavia ampio ricorso all'uso di materiali autentici (audio, video, web, pubblicità, ecc.), che sono stati oggetto di lezioni per lo più interattive e di esercitazioni guidate, nonché di materiali fotocopiati da testi diversi da quello ufficiale.

<u>DISCIPLINA</u>	MATEMATICA
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u>	<p>Comprendere il concetto di funzione; saper classificare le funzioni; riconoscere proprietà di una funzione; saper individuare il dominio e il codominio di una funzione; saper studiare positività di una funzione.</p> <p>Acquisire intuitivamente concetto di limite agli estremi del dominio utilizzando la rappresentazione grafica.</p> <p>Riconoscere le caratteristiche delle funzioni economiche elementari; costo, ricavo e guadagno.</p> <p>Comprendere semplici problemi di scelta in condizioni di certezza (nel caso continuo).</p> <p>Saper organizzare dati mediante distribuzioni di frequenza; rappresentare graficamente i dati mediante istogrammi e diagrammi; leggere e interpretare i grafici e le tabelle; elaborare dati statistici mediante calcolo degli indici di posizione.</p> <p>Calcolare la probabilità di eventi semplici secondo la concezione classica e la concezione frequentista.</p>
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u>	<p>Equazioni di primo e secondo grado.</p> <p>Disequazioni di secondo grado intere e frazionarie.</p>

(anche attraverso UDA o moduli)	<p>Funzione reale di variabile reale. Dominio e codominio di una funzione.</p> <p>Proprietà delle funzioni: funzioni crescenti e decrescenti. Funzioni pari e dispari. Zero e segno della funzione. Funzione iniettiva, suriettiva e biunivoca.</p> <p>Approccio intuitivo di limite agli estremi del dominio. Asintoti.</p> <p>Funzione lineare ed esponenziale.</p> <p>Calcolo delle probabilità.</p> <p>Probabilità classica e frequentista.</p> <p>La ricerca operativa e le sue fasi. Problemi di scelta in condizioni di certezza (caso continuo). Funzione ricavo, guadagno e costo.</p> <p>La statistica. Analisi e organizzazione dei dati numerici. Indici di posizione. Grafici statistici.</p>
METODOLOGIE:	Lezione frontale e/o interattiva. Cooperative learning, peer tutoring e flipped classroom. Approfondimento di contenuti con discussioni, interrogazioni, svolgimento e correzione esercizi. Esercitazioni di gruppo con svolgimento guidato di esercizi e recupero in itinere di eventuali carenze.
CRITERI VALUTAZIONE:	I criteri di valutazione si sono basati sulle capacità del singolo, sui progressi nell'apprendimento rispetto ai livelli iniziali, sul grado di partecipazione al dialogo educativo, sull'impegno nel lavoro in classe e a casa e sui risultati delle verifiche scritte e orali.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Libro di testo "Metodi e modelli della matematica" - Minerva Italica. Tuttavia sono stati utilizzati materiali fotocopiati da testi diversi da quelli ufficiali.

DI SCIPLINA	Tecnica dei servizi di Enogastronomia – settore Sala e Vendita
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina	Riconoscere il contesto culturale in cui l'attività enogastronomica

	<p>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>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>Modulo n. 1 - Dalla Gastronomia all'Enogastronomia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'evoluzione storica dell'enogastronomia - Cibo e cultura - Tipicizzazione dei prodotti e made in Italy - Le scelte gastronomiche - I fattori dietetici - I fattori culturali - La ristorazione Tradizionale - La Neo Ristorazione - La ristorazione collettiva: Catering e Banqueting. - La ristorazione etica e sostenibile <p>Modulo n. 2 - La Gestione del settore:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Determinazione dell'offerta enogastronomica - Il menù e la carta dei vini - Il Marketing enogastronomico - Gli strumenti di vendita <p>Modulo n. 3 - L'Enologia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La produzione dei vini - L'enologia nazionale - La produzione dello spumante - Il vino passito e liquorosi - La decantazione - L'abbinamento cibo - vino <p>Modulo n. 4 - La Qualità e la sicurezza nella ristorazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> - HACCP - La qualità ed i marchi - La valutazione della qualità - La qualità nell'approvvigionamento - Gli standard qualitativi - Il Made in Italy e il km 0 - Valorizzazione dei prodotti agroalimentari <p>Modulo n. 5 - Il settore del Bar e la gestione:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il bar e le sue aree di lavoro - Le aree adiacenti: l'office



	<ul style="list-style-type: none"> - La distillazione e i distillati - Le bevande miscelate
EDUCAZIONE E CIVICA :	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.
ABILITA' :	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
METODOLOGIE:	Dal punto di vista metodologico, alle lezioni frontali si è alternato lo studio di gruppo ed il lavoro individuale in presenza e a distanza.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	<p>1-3 Acquisizioni frammentarie, incapacità di procedere nelle applicazioni</p> <p>4-5 Incompleta acquisizione degli elementi essenziali, capacità di procedere nelle applicazioni anche se commettendo errori</p> <p>6-7 Acquisizione di elementi essenziali, capacità di procedere nelle applicazioni</p> <p>8-10 Conoscenza approfondita dei contenuti e sicurezza nelle applicazioni, capacità di rielaborazione personale.</p>
TESTI e MATERIALI /	Libro di testo, fotocopie, appunti e ricerche da internet.



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

<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></p> <p><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>Il sistema HACCP e il piano di autocontrollo.</p> <p>Le regole di buona prassi igienica.</p> <p>Il piano di autocontrollo</p> <p>Regole di sicurezza e tutela della salute e dell' ambiente sul luogo di lavoro.</p> <p>Principali obblighi di legge in materia di sicurezza sul lavoro.</p> <p>I rischi lavorativi nella ristorazione.</p> <p>Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.</p> <p>Principali categorie di prodotti alimentari disponibili sul mercato.</p> <p>I prodotti biologici e i nuovi alimenti. Programmazione e organizzazione degli acquisti. Costi del reparto. Software di settore. La gestione dell' economato.</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



	<p>La determinazione dei costi e dei prezzi.</p> <p>Criteri di elaborazione del menu.</p> <p>Tipologie di intolleranze alimentari</p>
<u>ABILITA':</u>	<p>Saper applicare la corretta prassi igienica nel corso delle lavorazioni</p> <p>Individuare i possibili rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori del settore ristorativo.</p> <p>Riconoscere i marchi di qualità</p> <p>Distinguere le differenti gamme di alimenti</p> <p>Progettare menu per la ristorazione tradizionale</p> <p>Progettare il menu per diverse tipologie di eventi.</p>
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Applicare i principi e gli strumenti idonei a garantire la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro</p> <p>Utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.</p> <p>Organizzare gli acquisti.</p> <p>Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.</p> <p>Organizzare il servizio ristorativo attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.</p>



<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>Verifiche orali.</p> <p>Valutare la capacità professionale nell'ambito della cucina</p> <p>Partecipazione alle lezioni a distanza.</p>
<p><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>Libro di testo</p> <p>Lezione frontale</p> <p>video lezioni</p> <p>piattaforma didattica</p>

<u>DISCIPLINA</u>	SCIENZE MOTORIE
<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u></p>	<p>Accrescere la padronanza di sé Saper valutare le proprie prestazioni e svolgere attività di diversa durata ed intensità. Affinare le tecniche e le tattiche di 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</p>



<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></p> <p><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>Approfondimento delle conoscenze relative alle tecniche etatiche 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.</p>
<p><u>ABILITA':</u></p>	<p>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</p>
	<p>apparati e sistemi. Coordinare azioni efficaci in situazioni complesse.</p>
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>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.</p>
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE</u> :</p>	<p>Domande ed interventi appropriati ed interrogazioni e teorica degli argomenti svolti in pratica e di educazione alla salute Test scritti di varie tipologie Spunti di riflessione Assunzione di ruoli. Valutazione prodotta dalla media di risultati dei test pratici di verifica Valutazione di gruppo prodotta dai tornei di squadra o gare individuali Valutazione della logica di gioco nei giochi di squadra Collaborazione e partecipazione alle attività extracurricolari organizzate dall'Istituto.</p>
<p><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>Libro di testo Dispense Materiali didattici reperiti nel WEB Video.</p>



<u>DISCIPLINA</u>	IRC – Prof. Perfumo Lidia
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Valutare il contributo sempre attuale della tradizione cristiana allo sviluppo della civiltà umana, anche in dialogo con altre tradizioni culturali e religiose; - Costruire un'identità libera e responsabile, confrontandosi con i contenuti del messaggio cristiano, aperta all'esercizio della solidarietà e della carità in un contesto multiculturale; - Sviluppare un maturo senso critico riflettendo, alla luce delle risposte del cristianesimo, sugli interrogativi di senso più rilevanti della condizione umana; - Utilizzare consapevolmente gli insegnamenti cristiani per orientare le proprie scelte etiche e morali nel rispetto del valore della vita, dal suo concepimento fino alla morte naturale.
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<p>1 UDA: L' IRC e il Catechismo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Natura e finalità dell'IRC nella scuola italiana. - La differenza tra l'IRC e il Catechismo. - Il cristianesimo, patrimonio storico culturale dell'Italia. <p>2 UDA: Il valore della vita</p> <ul style="list-style-type: none"> - La bioetica: metodo ed oggetto di studio. - Il valore della vita per la visione cristiana. - L'aborto e la visione cristiana. - L'eutanasia e la visione cristiana. - La pena di morte e la visione cristiana. <p>3 UDA: Il dialogo interreligioso</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il dialogo ecumenico ed interreligioso. - Il cristianesimo a confronto con il Buddhismo. - I principali elementi dottrinali del Buddhismo. - I libri sacri del Buddhismo: I <i>Tripitaka</i>. - Il concetto di Nirvana nel Buddhismo. - Il concetto di Karma nel Buddhismo



<u>ABILITA':</u>	<ul style="list-style-type: none">- Saper riconoscere il contributo della religione nella formazione dell'uomo e nello sviluppo della cultura, con particolare riferimento alla tradizione cristiano-cattolica;- Saper usare in maniera appropriata il linguaggio religioso per spiegare la realtà e i contenuti della fede cristiana;confrontare orientamenti- Saper dialogare con posizioni religiose e culturali diverse dalla propria in un clima di rispetto, confronto e arricchimento reciproco;
	<ul style="list-style-type: none">- Saper e risposte cristiane alle più profonde questioni della condizione umana, nel quadro di differenti patrimoni culturali e religiosi presenti in Italia, in Europa e nel mondo;- Saper motivare le proprie scelte etico - morali confrontandole con la visione cristiana e dialogando in modo aperto, libero e costruttivo.
<u>METODOLOGIE:</u>	Tra le metodologie didattiche a cui si è fatto ricorso vannoannoverate: <ul style="list-style-type: none">- Lezione frontale e dialogate con e senza supporto multimediale.- Lettura, analisi e comprensione di testi e documenti- Visione di film, documentari, foto e video.- Ricerca d'aula mediante brainstorming- Ricerche tematiche sul web- discussione interattiva
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	La valutazione ha tenuto conto di diversi criteri, quali gli interventi pertinenti, l'interesse, la partecipazione e l'impegno, manifestati dagli alunni durante il percorso di apprendimento. Diverse sono state le tipologie di verifica a cui si è ricorso per valutare gli studenti, tra le quali vanno annoverate le osservazioni mirate al metodo di studio e di lavoro, l'esposizione orale e il dibattito in classe.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Tra i materiali e i testi utilizzati vanno annoverati il quaderno e le dispense fornite dal docente. Mentre tra gli strumenti utilizzati vanno ricordati il PC e la LIM.



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 del CREDITO SCOLASTICO:

- **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 ANNO III	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
M < 6	-	-	7-8
M = 6	7-8	8-9	9-10
6 < M ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7 < M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8 < M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9 < M ≤ 10	11-12	12-13	14-15

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

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



Tipologia A: Analisi del testo letterario

ALUNNO _____
CLASSE _____ SEZIONE _____

	INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	Punti/100
INDICATORI GENERALI	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
		Il testo risulta strutturato e organizzato in modo accettabile e nel complesso appare coerente e coeso	1	10
		Il testo risulta strutturato e organizzato in modo adeguato e chiaro e appare coerente e coeso	1,5	15
		Il testo, coerente e coeso, risulta strutturato e organizzato in modo organico ed efficace	2	20
	Correttezza e proprietà linguistica (lessico, ortografia, uso della punteggiatura, della paratassi e dell'ipotassi)	Il testo risulta scorretto dal punto di vista grammaticale e lessicale e presenta un uso improprio della punteggiatura	0	0
		Il testo presenta diversi errori grammaticali, un lessico non sempre appropriato e un uso poco efficace della punteggiatura	0,5	5
		Il testo risulta nel complesso corretto da un punto di vista grammaticale e lessicale e presenta un uso adeguato della punteggiatura	1	10
		Il testo risulta corretto dal punto di vista grammaticale, presenta un lessico appropriato e un uso consapevole della punteggiatura	1,5	15
		Il testo risulta corretto dal punto di vista grammaticale, con un lessico vario e curato e un uso efficace della punteggiatura	2	20
	Precisione dei riferimenti culturali e capacità di esprimere giudizi critici e valutazioni personali	Il testo non presenta riferimenti culturali e non esprime giudizi e valutazioni personali	0	0
		Il testo fornisce generici riferimenti culturali e presenta giudizi e valutazioni personali in maniera episodica	0,5	5
Il testo fornisce adeguati riferimenti culturali e presenta alcuni giudizi e valutazioni personali		1	10	
Il testo fornisce appropriati riferimenti culturali e presenta pertinenti giudizi e valutazioni personali		1,5	15	
Il testo fornisce approfonditi riferimenti culturali e presenta giudizi critici e motivate valutazioni personali		2	20	
INDICATORI SPECIFICI	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	
		Comprende il testo in modo corretto e rispetta i vincoli	1,5	15
		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
		Individua le caratteristiche del testo e fornisce una interpretazione adeguata	1,5	15
		Individua le caratteristiche del testo e fornisce una valida e/o critica interpretazione	2	20

Firme Presidente _____ Punteggio totale ____/10 _____/100

Comm.1 _____ Comm.4 _____

Comm.2 _____ Comm.5 _____

Comm.3 _____ Comm.6 _____



Tipologia B: Analisi e produzione di un testo argomentativo

ALUNNO _____

CLASSE _____ SEZIONE _____

INDICATORI	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
		Il testo risulta strutturato e organizzato in modo accettabile e nel complesso appare coerente e coeso	1	10
		Il testo risulta strutturato e organizzato in modo adeguato e chiaro e appare coerente e coeso	1,5	15
		Il testo, coerente e coeso, risulta strutturato e organizzato in modo organico ed efficace	2	20
	Correttezza e proprietà linguistica (lessico, ortografia, uso della punteggiatura, delle perifrasi 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
		Il testo risulta nel complesso corretto da un punto di vista grammaticale e lessicale e presenta un uso adeguato della punteggiatura	1	10
		Il testo risulta corretto dal punto di vista grammaticale, presenta un lessico appropriato e un uso consapevole della punteggiatura	1,5	15
		Il testo risulta corretto dal punto di vista grammaticale, con un lessico vario e curato e un uso efficace della punteggiatura	2	20
Precisione dei riferimenti culturali e capacità di esprimere giudizi critici e valutazioni personali	Il testo non presenta riferimenti culturali e non esprime giudizi e valutazioni personali	0	0	
	Il testo fornisce generici riferimenti culturali e presenta giudizi e valutazioni personali in maniera episodica	0,5	5	
	Il testo fornisce adeguati riferimenti culturali e presenta alcuni giudizi e valutazioni personali	1	10	
	Il testo fornisce appropriati riferimenti culturali e presenta pertinenti giudizi e valutazioni personali	1,5	15	
	Il testo fornisce approfonditi riferimenti culturali e presenta giudizi critici e motivate valutazioni personali	2	20	
INDICATORI SPECIFICI	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
		Individua la tesi e le argomentazioni presenti nel testo in modo corretto	1,5	15
		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
		Tesi semplice e coerente e argomentazione lineare e logicamente valida	1,5	15
		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 _____



Tipologia C:
Testo espositivo-argomentativo

ALUNNO _____

CLASSE _____ SEZIONE _____

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

Firme Presidente _____ Punteggio totale ____/10 _____/100

Comm.1 _____ Comm.4 _____

Comm.2 _____ Comm.5 _____

Comm.3 _____ Comm.6 _____



ESAME DI STATO 2021 - 2022
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"> Pieno riconoscimento della tematica proposta e della consegna operativa. 	3	
	<ul style="list-style-type: none"> Adeguate interpretazione della tematica. 	2,5	
	<ul style="list-style-type: none"> Tematica sostanzialmente compresa, con la presenza di qualche imprecisione. 	2	
	<ul style="list-style-type: none"> Scarsa comprensione della tematica o consegna data. 	1,5	
	<ul style="list-style-type: none"> Inesistente comprensione della tematica 	1	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.	<ul style="list-style-type: none"> Acquisizione dei contenuti completa, ben strutturata e approfondita con capacità di operare collegamenti interdisciplinari efficaci. 	6	
	<ul style="list-style-type: none"> Buon livello di acquisizione dei contenuti con capacità di operare semplici collegamenti interdisciplinari. 	5,5	
	<ul style="list-style-type: none"> Discreta acquisizione dei contenuti. 	4	
	<ul style="list-style-type: none"> Acquisizione essenziale dei contenuti minimi con necessità di consolidamento. 	3,5	
	<ul style="list-style-type: none"> Acquisizione frammentaria dei contenuti con presenza di lacune. 	2	
	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> Padroneggia in modo completo e approfondito le conoscenze e le abilità per risolvere autonomamente le problematiche. 	8	
	<ul style="list-style-type: none"> Padroneggia in modo adeguato tutte le conoscenze e le abilità per risolvere problemi in contesti noti. 	6,5	
	<ul style="list-style-type: none"> Padroneggia in modo adeguato la maggior parte delle conoscenze e delle abilità per risolvere problemi in modo autonomo. 	4,5	



	<ul style="list-style-type: none"> • 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"> • Scarsa Padronanza della maggior parte delle conoscenze e delle abilità che non consentono la risoluzione delle problematiche. 	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"> • Utilizzo sicuro e preciso delle procedure, degli strumenti e dei linguaggi disciplinari tecnico-scientifici. 	3	
	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzo autonomo e corretto delle procedure, degli strumenti e dei linguaggi disciplinari tecnico-scientifici . 	2,5	
	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzo semplice e chiaro delle procedure, degli strumenti e dei linguaggi disciplinari tecnico-scientifici, esposizione personale generica/superficiale. 	2	
	<ul style="list-style-type: none"> • Scarsa autonomia nell'uso delle procedure, degli strumenti e dei linguaggi disciplinari tecnico-scientifici. 	1	
	PUNTEGGIO/VOTO	TOT. ____ /20	

Il Presidente
Prof.

	La Commissione	
Prof.	Prof.	Prof.
Prof.	Prof.	Prof.



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

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

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

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 a partire dai documenti di riferimento ai percorsi interdisciplinari progettati.

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

Gli allievi hanno svolto simulazioni riferite alle tematiche presenti nei quadri di riferimento con l'indicazione dei nuclei tematici.