

Prot. N.3021 del 15.05.2024

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

Via Duca d'Aosta, 63/G – CASORIA (NA)

Anno Scolastico 2023/2024

DOCUMENTO ELABORATO DAL CONSIGLIO DELLA

Classe V Sezione __

Articolazione: ENOGASTRONOMIA
Opzione: Prodotti dolciari artigianali e industriali

Il Coordinatore

Prof. Schiavone Bianca

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

- 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

manca di strutture sociali costringe i ragazzi nel tempo libero a girovagare per la strada o a frequentare i centri commerciali.

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

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

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

1.2 Presentazione Istituto

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE A.TORRENTE (ISTITUTO PRINCIPALE)

Ordine scuola SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Tipologia scuola ISTITUTO SUPERIORE

Codice meccanografico NAIS06700G

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

Telefono 0815403858

Email NAIS06700G@istruzione.it

Pec nais06700g@pec.istruzione.it

IPSAR " TORRENTE " CASORIA (PLESSO)

Ordine scuola SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Tipologia scuola IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE

Codice meccanografico NARH06701Q

Indirizzo VIA DUCA D'AOSTA 63/G CASORIA 80026

Indirizzi di studio:

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

Totale Alunni 886

IST. TECNICO " TORRENTE "

Ordine scuola SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Tipologia scuola ISTITUTO TECNICO COMMERCIALE

Codice meccanografico NATD06701T

Indirizzi di studio:

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

Totale Alunni 214

ITC A.TORRENTE – CASORIA - (PLESSO)

Ordine scuola SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Tipologia scuola ISTITUTO TECNICO ECONOMICO

Codice meccanografico NATD06702V

Indirizzo VIA DUCA D'AOSTA 63/G CASORIA 80026

Indirizzi di studio:

- TURISMO

Totale Alunni 222

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

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

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

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

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

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

A partire dall'anno scolastico 2023/24, un altro indirizzo andrà ad arricchire l'offerta formativa del Torrente. Il nuovo Dirigente scolastico, la prof.ssa Annamaria Orso, fa proprie le istanze dell'utenza e avvia, di concerto con gli enti locali, le procedure per l'attivazione - presso la sede

centrale di via Duca d'Aosta 63/g - dell'indirizzo Tecnico Tecnologico "Informatica e Telecomunicazioni", con l'intenzione di offrire una ulteriore opportunità di crescita agli studenti del territorio e contribuire sensibilmente a contrastare il fenomeno della dispersione, che nei comuni afferenti all'Istituto fa registrare ancora percentuali significative.

RICOGNIZIONE ATTREZZATURE E INFRASTRUTTURE MATERIALI

Laboratori

Con collegamento ad Internet 3

Chimica 1

Informatica 3

Lingue 1

Laboratori di cucina 3

Laboratorio di Pasticceria 1

Laboratori di sala 2

Biblioteche Classica 1

Aule Conferenze 2

Strutture sportive Campo Basket-Pallavolo all'aperto 1

Palestra 1

Aula coreutica 1

Attrezzature multimediali

PC e Tablet presenti nei Laboratori 120

LIM e SmartTV (dotazioni multimediali) presenti nei laboratori 5

PC e Tablet presenti nelle Biblioteche 2

LIM e SmartTV (dotazioni multimediali) presenti nelle Biblioteche 2

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (dal PTOF)

ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

Competenze comuni:

competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze Comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi

comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).

- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Competenze specifiche:

competenze specifiche di indirizzo

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

2.2 Quadro orario settimanale

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

2022_23 ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA_PASTICCERIA

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

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	3	1	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	2	2	2
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	7	5	5
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
Schiavone	Bianca	Italiano - Storia
Micillo	Umberto	Matematica
Iannucci	Giuseppina	Inglese
Guadagno	Luisa	Francese
Bianco	Antonio	Pasticceria
Cantiello	Francesco	D.T.A.
Gifuni	Angelo	Scienze dell'alimentazione
Beato	Enzo	Sala
Caputo	Carla	Religione
Ciccarelli	Pasqua	Scienze Motorie
Di Maso	Raffaele	Tecnologia

De Rosa	Nunzia	Pasticceria
Nasti	Anna	Sostegno
Tramice	Patrizia	Sostegno
Menna	Tina	Sostegno
Mirra	Orsola	Sostegno
Iodice	Maria	Sostegno

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

<u>Disciplina</u>	<u>3^ CLASSE</u>	<u>4^ CLASSE</u>	<u>5^ CLASSE</u>
Italiano -Storia	x	x	x
Matematica			x
Inglese			x
Francese	x	x	x
D.T.A.		x	x
Alimentazione		x	x
Pasticceria			x
Sala			x
Religione	x	x	x
Scienze Motorie	x	x	x
Tecnologia			x

3.3 Composizione e storia classe

LA CLASSE V G È COSTITUITA DA 17 ALUNNI, DI CUI UNO NON FREQUENTANTE. GLI ALUNNI PRESENTANO UNA FISIONOMIA MOLTO ETEROGENEA PER IL SENSO DI RESPONSABILITÀ E IL DESIDERIO DI AFFERMAZIONE E DI AUTO RELAZIONE. NELLA FASE INIZIALE, DAI TEST DI INGRESSO E DAI COLLOQUI SONO EMERSE, PER ALCUNI DI LORO, LACUNE DI BASE DI ORIGINE PREGRESSA: MEZZI ESPRESSIVI POVERI E LIMITATI, UN RISTRETTO ORIZZONTE CULTURALE, UN METODO DI STUDIO INADEGUATO; ALTRI SONO IN POSSESSO DI SUFFICIENTI CAPACITÀ DI ATTENZIONE E CONCENTRAZIONE E MOSTRANO DI POSSEDERE UN METODO DI STUDIO PIUTTOSTO AUTONOMO; ALTRI, INVECE, DEVONO ESSERE SOLLECITATI AD UN ASCOLTO PIÙ ATTENTO E AD UN MAGGIORE IMPEGNO E GUIDATI NEL METODO DI LAVORO. DAL PUNTO DI VISTA DISCIPLINARE LA CLASSE SI PRESENTA VIVACE E SPESSO RUMOROSA. IL CONSIGLIO DI CLASSE SI E' PROPOSTO DI ADOTTARE VARIE STRATEGIE ATTE A MIGLIORARE NON SOLO IL LIVELLO CULTURALE MA ANCHE IL SENSO DI RESPONSABILITÀ E DI AUTONOMIA DEI SINGOLI ALUNNI. IL RAPPORTO INTERPERSONALE SI PRESENTA GENERALMENTE BUONO ANCHE SE SI SONO FORMATI PICCOLI GRUPPI DISTINTI, POCO INTERAGENTI TRA LORO. PER EVENTUALI ALUNNI CHE SEGUONO UN PEIO UN PDP SI RINVIA AGLI ALLEGATI AL DOCUMENTO.

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
Italiano		X
Matematica		X
Inglese		X
Alimentazione	X	
Cucina	X	
Francese	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:

- Conoscenza dei contenuti minimi per ogni disciplina
- Padronanza dell'espressione linguistica
- Capacità di analizzare e correlare i contenuti attinenti alle diverse discipline
- Capacità di formulare giudizi autonomi
- Capacità di individuare il valore del contesto della comunicazione ambientale e situazionale
- Consolidamento delle capacità di responsabilità e di iniziativa nella società e nel mondo del lavoro
- Consapevolezza dello stretto rapporto tra il mondo professionale e mondo culturale
- 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

Alcuni alunni hanno svolto il percorso presso strutture alberghiere, la maggior parte sono stati impegnati nella preparazione di banchetti nell'Istituto.

LA SCUOLA PER IL LAVORO

Descrizione

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

Obiettivo strategico

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

Finalità

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

Metodologia e progettazione didattica

AS. 2021/2022

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

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

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

A.S. 2022/2023; A.S. 2023/2024

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'IPSSCOA, stage fuori regione per le classi quarte nel mese di novembre 2022 in strutture ricettive del Veneto, del Trentino, del Lazio e dell'Emilia

Romagna. Gli allievi sono stati impegnati per quattro settimane, inseriti in contesti lavorativi consolidati, seguendo percorsi anche interdisciplinari ed assistiti da tutor scolastici ed aziendali.

Modalità di valutazione prevista

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

Tabella di corrispondenza griglia-incremento voto di comportamento

<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”

(in ALLEGATO

Scheda del CDC 5 G per la programmazione delle attività didattiche sull'educazione civica

TEMATICHE (a scelta)	DISCIPLINA/E COINVOLTA/E	COMPETENZE DI CITTADINANZA (aggiornate dalla Raccomandazione del Consiglio UE del 22 maggio 2018)	RISULTATI DI APPRENDIMENTO	N.ORE PER DISCIPLINA

<p>a) Costituzione, istituzioni dello Stato italiano, dell'Unione europea e degli organismi internazionali; storia della bandiera e dell'inno nazionale;</p>	<p>STORIA DTA</p>	<p>Competenza alfabetica funzionale; Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza</p>	<p>Piena capacità di comunicare; sviluppo del pensiero critico e della capacità di valutazione della realtà. Agire da cittadino consapevole e responsabile</p>	
<p>b) Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, adottata dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015;</p>				
<p>c) educazione alla cittadinanza digitale, secondo le disposizioni dell'articolo 5;</p>	<p>MATEMATICA ITALIANO</p>	<p>Competenza matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria. Competenza digitale</p>	<p>Acquisizione di informazioni corrette sui concetti di account e d'identità digitale, sulle funzioni dei social media e sul problema della gestione e protezione dei dati personali. Sviluppo del senso di responsabilità e del senso critico nell'uso dei mezzi di comunicazione virtuali. Saper risolvere i problemi legati alla quotidianità con finalità di istruzione, formazione e lavoro.</p>	<p>3</p>
<p>d) elementi fondamentali di diritto, con particolare riguardo al diritto del lavoro;</p>				
<p>e) educazione ambientale, sviluppo eco-sostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari;</p>	<p>ITALIANO FRANCESE CUCINA DTA</p>	<p>Competenza alfabetica funzionale; competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie;</p>	<p>Saper riconoscere i criteri di tracciabilità e rintracciabilità di filiera agroalimentare. Saper individuare i fattori che</p>	<p>3 3</p>

		competenza sociale e civica in materia di cittadinanza; competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.	concorrono alla qualità totale. Saper riconoscere i certificati di qualità e d'origine. Saper individuare quali sono le frodi sanitarie e commerciali degli alimenti.	
f) educazione alla legalità e al contrasto delle mafie;	SCIENZE MOTORIE	Competenza alfabetica funzionale; competenza in materia di cittadinanza.	Comprendere l'importanza del proprio ruolo nella società. Comprendere il nesso tra i comportamenti individuali e quelli collettivi, in modo responsabile e consapevole. Adottare comportamenti coerenti con i doveri previsti dai propri ruoli e compiti. Riconoscere le mafie come sistemi di potere criminale che calpestano i diritti e la dignità delle persone.	

g) educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni;				
h) formazione di base in materia di protezione civile.				
i) educazione stradale, educazione alla salute e al benessere, l'educazione al volontariato e alla cittadinanza attiva.	SCIENZE MOTORIE	Competenza alfabetica funzionale; competenza in materia di cittadinanza.	Assumere comportamenti e stili di vita rispettosi della salute, del benessere e della sicurezza propria e altrui.	

serire qui l'elenco delle tematiche affrontate, anche riferibili all'ultimo triennio)

6.3 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa

6.4 Percorsi interdisciplinari

Titolo del percorso	Discipline coinvolte	Competenze	Documenti di riferimento (tipologia)
Made in Italy	tutte		
Tutela dell'identità e dell'eccellenza nel mondo	tutte		
Sicurezza alimentare	tutte		
Sostenibilità	tutte		

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

Attività complementari ed integrative

La classe ha partecipato

- Alla manifestazione sulla legalità in ricordo di Giancarlo Siani.....
- All'iniziativa
- Alla visita guidata

6.6 Eventuali attività specifiche di orientamento

La classe ha partecipato

- All'iniziativa

***i* 7 INDICAZIONI SU DISCIPLINE**

ITALIANO Docente Bianca Schiavone

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

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p>	<p>1. Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo, utilizzando gli strumenti espressivi in modo funzionale all'interazione comunicativa</p> <p>a. Contestualizzare testi e opere letterarie, artistiche e scientifiche di differenti epoche e realtà territoriali in rapporto alla tradizione culturale italiana e di altri popoli, riconoscendo i tratti peculiari o comuni alle diverse culture nella produzione letteraria, artistica, scientifica e tecnologica contemporanea.</p> <p>b. Individuare i caratteri specifici di un testo letterario, scientifico, tecnico, storico, critico ed artistico, riconoscendone i caratteri stilistici e strutturali di testi letterari, artistici, scientifici e tecnologici e le linee di sviluppo storico-culturale della lingua italiana.(analisi del patrimonio artistico riferita, in particolare, al proprio territorio.)</p> <p>2. Produrre testi scritti/orali di diversa tipologia e complessità.</p> <p>c. Utilizzare il codice lingua in maniera adeguata al contesto comunicativo, sostenendo con argomentazioni coerenti le proprie affermazioni.</p> <p>d. Produrre un testo coerente alla consegna, rispettando i vincoli formali esplicitati nella prova.</p> <p>e. Organizzare gli argomenti intorno a un'idea di fondo utilizzando opportunamente informazioni e i dati.</p> <p>f. Sviluppare le questioni proposte dimostrando capacità critiche.</p> <p>g. Produrre un testo corretto dal punto di vista ortografico, morfosintattico e nell'uso dell' interpunzione.</p> <p>h. Utilizzare il lessico con proprietà, precisione semantica e ricchezza lessicale.</p>
---	--

<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>Moduli: - Crisi del modello culturale illuminista U.d.A. 1 L'intellettuale e la storia: Foscolo "A Zacinto" "I Sepolcri" U.d.A. 2 La nascita del Romanticismo in Italia e in Europa. La cultura romantica</p>
---	---

	<p>U.d.A. 3 Incontro con l'autore: Leopardi "a Silvia", "Il sabato del villaggio"</p> <p>-Il romanzo tra 700 e 800 U.d.A. 1 Nascita del romanzo moderno U.d.A. 2 Il romanzo popolare dell'800 U.d.A. 3 Manzoni e il romanzo storico "5 maggio"</p> <p>Moduli: - Il romanzo e la novella tra 800 e 900 U.d.A. 1 Il naturalismo francese e il verismo italiano U.d.A. 2 Verga : "Rosso malpelo"; " I Malavoglia"; U.d.A. 3 La crisi dell'identità: romanzi e novelle di Pirandello "Il treno ha fischiato"; "Il fu Mattia Pascal"; "Uno, nessuno, centomila"; "Sei personaggi in cerca d'autore" Italo Svevo "la coscienza di Zeno"</p> <p>- La lirica del novecento: U.d.A. 2 Incontro con l'autore : D'Annunzio La pioggia nel pineto Il Piacere L'Innocente</p> <p>U.d.A. interdisciplinari: Made in Italy Tutela dell'identità e dell'eccellenza nel mondo</p>
<p><u>ABILITA'</u>:</p>	<p>a. Individua le caratteristiche storico-letterarie delle opere e delle correnti letterarie studiate, anche effettuando collegamenti e istituendo confronti.</p> <p>b. Individua gli elementi del significato e del significante di un testo e, attraverso di essi, mostra di aver compreso il testo.</p> <p>c. Utilizza il codice lingua in maniera adeguata al contesto comunicativo, sostenendo con argomentazioni coerenti le proprie affermazioni.</p>
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • lezione frontale • lavoro di gruppo • discussione • discorso pubblico • modalità capovolta • uso delle tecnologie

CRITERI DI VALUTAZIONE:

8 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

8.1 Criteri di valutazione

VOTO IN DECIMI	CONOSCENZE	COMPETENZE	CAPACITA'
1-2	Nessuna	Nessuna	Nessuna
3	Frammentarie e gravemente lacunose.	Non sa applicare le conoscenze	Non ha elementi per organizzare le conoscenze.
4	Lacunose e parziali.	Non è in grado di riconoscere né di applicare/costruire modelli. Se guidato applica le conoscenze minime ma commette errori. Si esprime in modo scorretto e improprio.	Non sa organizzare le conoscenze.
5	Limitate e superficiali.	E' in grado di riconoscere e applicare/costruire modelli solo se guidato. Applica le conoscenze pur commettendo errori. Sa documentare in modo non sempre coerente e si esprime in modo impreciso.	Sa organizzare solo parzialmente le conoscenze anche se guidato.
6	Conosce i nuclei tematici fondamentali ma in modo non approfondito.	E' in grado di riconoscere e applicare/costruire semplici modelli pur con qualche imprecisione. Applica le conoscenze senza commettere errori sostanziali. Sa documentare in modo elementare e si esprime in modo semplice e	Sa organizzare le conoscenze fondamentali se opportunamente guidato.

			sostanzialmente corretto.	
	7	Complete ma non approfondite.	Sa applicare/costruire semplici modelli con relativa autonomia. Applica le conoscenze con lievi imprecisioni. Sa documentare e si esprime in modo corretto.	Sa organizzare le conoscenze fondamentali pur con qualche imprecisione.
	8	Complete e approfondite solo parzialmente in modo autonomo.	Sa applicare/costruire modelli in modo autonomo. Applica in modo corretto le conoscenze. Sa documentare e si esprime con linguaggio corretto e appropriato.	Elabora in modo corretto le informazioni.
	9-10	Complete, organiche, articolate e con approfondimenti autonomi.	Sa applicare/costruire modelli complessi e articolati in modo autonomo. Applica le conoscenze in modo corretto ed autonomo. Sa documentare in modo personale e rigoroso. Si esprime in modo fluido utilizzando con consapevolezza i linguaggi settoriali.	Rielabora in modo corretto, completo ed autonomo e sa effettuare valutazioni personali.
<p>Ulteriori elementi di valutazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Assiduità nella frequenza delle lezioni • Attitudine allo studio della disciplina • Progressi manifestati in itinere • Partecipazione attiva e propositiva alle lezioni, alle aree di progetto, alla vita scolastica in generale • Interesse e impegno di studio 				

	<ul style="list-style-type: none"> • Partecipazione regolare e responsabile alle attività proposte dalla scuola (visite d'istruzione, uscite didattiche, partecipazione a convegni...)
--	---

INDICAZIONI SU DISCIPLINE

Storia : Docente Bianca Schiavone

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u>	<p>Leggere, comprendere ed interpretare testi, documenti, cartografia e grafici di vario tipo } Interpretare un fatto storico }</p> <p>Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole delle conoscenze</p>
--	---

<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> (anche attraverso UDA o moduli)	<p><u>Unificazione dell'Italia</u></p> <p><u>II rivoluzione industriale</u></p> <p><u>I guerra mondiale</u></p> <p><u>Crisi del 1929</u></p> <p><u>Totalitarismi: Nazismo e Fascismo</u></p> <p><u>II guerra Mondiale</u></p> <p><u>Nascita degli organismi di cooperazione internazionale</u></p> <p><u>Unione Europea</u></p>
<u>ABILITA':</u>	<p><u>Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità } Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici }</u></p> <p><u>Individuare i cambiamenti socioeconomici e</u></p>

	<u>tecno - scientifici</u> <u>Analizzare contesti, fattori e strumenti che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche</u>
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>lezione frontale</p> <p>lavoro di gruppo</p> <ul style="list-style-type: none"> • discussione • discorso pubblico • modalità capovolta • uso delle tecnologie
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Vedi scheda relativa all'insegnamento di lingua Italiana
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	STORIA 9788842435600 De Vecchi Storia in corso

INGLESE DOCENTE GIUSY IANNUCCI

<u>DISCIPLINA</u>	INGLESE
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere le idee fondamentali di testi complessi su argomenti sia concreti che astratti, comprese le discussioni tecniche nel proprio settore di specializzazione • Interagire con relativa scioltezza e spontaneità, tanto che l'interazione con un parlante nativo si sviluppa senza eccessiva fatica

	<ul style="list-style-type: none"> • Produrre testi chiari e articolati su un'ampia gamma di argomenti, in particolare quello del proprio settore • Esprimere un'opinione su un argomento d'attualità
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Safety nutrition and HACCP • Courses and desserts (types of desserts, cold desserts, types of pastry dough, chocolate) • Types of menus • Healthy food (nutrients, food pyramid, allergies and intolerances)
<u>ABILITA':</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Esporre la finalità del sistema di controllo HACCP • Descrivere i tipi di rischio alla sicurezza del cibo • Descrivere le diverse tipologie di dessert e impasti per dolci • Saper leggere un menu e conoscerne i diversi tipi • Illustrare le funzioni dei nutrienti • Confrontare allergie e intolleranze
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Lezione multimediale • Lezione interattiva
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>La valutazione complessiva, intesa non solo come giudizio sulla crescita culturale, ma anche civile dello studente, tiene conto di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Livello di partenza • Partecipazione al dialogo educativo • Interessi culturali • Assiduità della frequenza • Applicazione allo studio • Rispetto dell'ambiente e del gruppo classe e docenti <p>La valutazione delle verifiche scritte e orali ha tenuto conto dei criteri esposti nelle griglie allegate al PTOF.</p>
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo: 'Cookbook club compact' di O. Cibelli e D. D'avino, ed CLITT • Materiale fornito dalla docente • Computer e TV

--	--

Disciplina: Scienza e cultura dell'alimentazione (E Controlli microbiologici dei prodotti alimentari)
Docente: Prof. Gifuni Angelo

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

	<p>Esercitazioni Attività laboratoriale Discussione guidata E-learning Problem solving Didattica per concetti Cooperative learning</p>
<u>Criteria di valutazione:</u>	<p>Voti e descrittori: 1-3 Acquisizioni frammentarie, incapacità di procedere nelle applicazioni 4-5 Incompleta acquisizione degli elementi essenziali, capacità di procedere nelle applicazioni anche se commettendo errori 6-7 Acquisizione di elementi essenziali, capacità di procedere nelle applicazioni 8-10 Conoscenza approfondita dei contenuti e sicurezza nelle applicazioni, capacità di rielaborazione personale</p>

LAB ENOGASTRONOMIA DOCENTE BIANCO ANTONIO

<u>DISCIPLINA</u>	Enogastronomia opzione prodotti dolciari artigianali e industriali
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u>	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, dolciari, promuovendo le nuove tendenze alimentari
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<p>+Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità.</p> <p>+Normativa igienicosanitaria e procedura di autocontrollo HACCP</p> <p>+Concetti di sostenibilità e certificazione</p> <p>+Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/conservazione/ presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca.</p> <p>+UDA Made in Italy</p>
<u>ABILITA':</u>	Saper lavorare in una brigata

	saper collaborare con i membri della brigata confrontarsi per migliorare le proprie abilità acquisite
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Cooperative learning • ProblemSolving • Didattica Laboratoriale • Lezioni frontali Raccoglitore per le schede ricette
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	due o più per quadrimestre: il voto sarà espressione di sintesi valutativa e riconducibile a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico-didattiche adottate dal docente: prove pratiche laboratoriali, verifiche di fine modulo orali o scritte e test multimediali. La valutazione, sarà periodica e finale e risponderà a criteri di coerenza, motivazione e trasparenza di cui documentabili.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Libri di testo materiale web strumenti laboratoriali di pasticceria artigianale e industriale

LAB ENOGASTRONOMIA DOCENTE DE ROSA NUNZIA

<u>DOCENTE</u>	De Rosa Nunzia
<u>CLASSE</u>	V SEZ G
<u>DISCIPLINA</u>	LABORATORIO DI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA SETTORE PASTICCERIA N.2 ORE SETTIMANALI COMPRESENZA CON SCIENZA DEGLI ALIMENTI

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Saper collocarsi all'interno dell'organizzazione di una pasticceria. ● Saper curare il comportamento e l'igiene della persona e dell'ambiente in cui si opera. ● Saper preparare gli impasti basi di pasticceria. ● Saper conoscere gli ingredienti e l'uso degli stessi in pasticceria. ● Aver acquisito un metodo di lavoro razionale ed ordinato nella preparazione, cottura e finitura di diverse torte, dessert e quant'altro attraverso la comprensione delle ricette. ● L'uso e l'utilizzo delle materie prime.
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • La pasticceria Internazionale. • Allergie e intolleranze alimentari. • Igiene e salubrità • Qualità certificazione e alimenti moderni.
<p><u>ABILITA':</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Saper eseguire ricette italiane ed internazionali. • Conoscere le allergie e le intolleranze legate all'alimentazione. • Saper riconoscere le problematiche relative all'igiene degli alimenti. • Conoscere le norme che regolano l'igiene. • Saper utilizzare il sistema HACCP. • Riconoscere le maggiori certificazioni a livello europeo e quelle nazionali.
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Cooperative learning.</p> <p>Problem Solving</p> <p>Didattica Laboratoriale.</p> <p>Lezioni frontali.</p> <p>Ricerche dal web.</p>

CRITERI DI VALUTAZIONE:	La valutazione è stata effettuata tenendo in considerazione quanto dettato dal D . lgs. N. 62 del 13 aprile 2017, l'art. 1 comma 2 e in conformità con i criteri e le modalità definiti dal Collegio dei docenti e inseriti nel piano triennale dell'offerta formativa. Inoltre, in relazione alla modalità didattica DDI, il Collegio ha confermato gli strumenti di valutazione per le verifiche orali e per il comportamento che tengono conto di elementi di osservazione nuovi, quali l'impatto della nuova tecnologia, la tracciabilità della presenza e la cooperazione con il gruppo. Le griglie adottate sono allegate al presente documento. Per quanto riguarda la valutazione dell'alunno con programmazione differenziata si rimanda alle griglie allegate alla documentazione riservata dell'alunno, predisposta dalla docente specializzata
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Libro di testo. Ricerche dal web.

Docente Raffaele Di Maso

<u>DISCIPLINA</u>	TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Principi di elettrotecnica , Condurre macchinari e i rischi connessi alle varie soluzioni a riguardo,i principali elementi elettrici e la normativa di sicurezza in ambito elettrico. • Condurre e gestire macchinari e impianti di produzione dolciario e da forno ; • Agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva. • Applicare le norme vigenti , nazionali e internazionali in fatto di sicurezza alimentare , trasparenza e tracciabilità dei prodotti. • Analizzare il valore, i limiti ed i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di lavoro e di vita , volti alla tutela della persona e dell'ambiente. • Attuare strategie di pianificazione e compensazione per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Illustrare, utilizzando gli opportuni schemi e disegni, le caratteristiche tecniche e operative delle principali macchine per la produzione artigianale di prodotti dolciari e da forno.
	<ul style="list-style-type: none"> • Agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva di dolci in ambito industriale e civile; • Analizzare il valore e limiti dei rischi con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di lavoro, in riferimento al D.lgs. 81/2008 • Individuare e descrivere i principali componenti dei circuiti pneumatici ed elettrici delle macchine del settore. • Gestire la manutenzione ordinaria. • Funzionamento dei circuiti pneumatici ed elettrici. • Tipologie, struttura e caratteristiche di funzionamento delle macchine per la produzione artigianale di prodotti dolciari e da forno. • Tipologia di organigrammi. • Distinta base
<u>ABILITA':</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Disegnare semplici schemi di impianti. • Disposizione dei locali di produzione e dei locali aperti al pubblico secondo le disposizioni di legge igiene e sicurezza vigenti in Italia. • Individuare le responsabilità e le relazioni organizzative in aziende di dimensioni sia artigianali che industriali.
<u>METODOLOGIE:</u>	Lezione frontale, Lezione partecipata, Learning by Doing, interdisciplinarietà.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Sono state somministrate prove scritte strutturate e verifiche orali sotto forma di colloqui. La valutazione è stata effettuata secondo i criteri stabiliti dal PTOF.

TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	-Tecniche di Organizzazione e gestione dei processi produttivi . ed. Hoepli Scuola
--	---

	-Slide -Filmati
--	--------------------

MATEMATICA DOCENTE MICILLO UMBERTO

Disciplina:	Matematica
Competenze raggiunte alla fine dell'anno per la disciplina:	Per la consapevolezza delle difficoltà di intervento su una classe già alla fine del proprio iter scolastico, in parallelo alla trasmissione di contenuti specifici della disciplina, si sono perseguiti gli obiettivi didattici generali, soprattutto quelli mirati allo sviluppo delle capacità di analisi, di sintesi e di rielaborazione, sia dei concetti già posseduti, che di quelli via via acquisiti, oltre allo sviluppo di un adeguato spirito critico.
Conoscenze o contenuti disciplinari ed interdisciplinari (UdA) trattati:	<p>Piano Cartesiano e retta Il piano cartesiano e la retta; Rappresentazione di punti e rette nel piano cartesiano; Esercizi con rappresentazione di punti e rette nel piano cartesiano; Equazione della retta passante per due punti. Assi cartesiani di riferimento. Sistemi di equazioni di primo grado; Esercizi con sistemi di equazioni di primo grado.</p> <p>Equazioni di secondo grado e parabole Equazioni di II grado: teoria ed esercizi con Equazioni di II grado complete; Formula risolutiva e calcolo del discriminante. La Parabola come luogo geometrico; Calcolo dei punti di intersezione con gli assi, coordinate del vertice e tracciamento del grafico.</p> <p>Calcolo delle probabilità. Concetto di probabilità ed evento; La concezione classica della probabilità; La concezione statistica della probabilità; Teoria ed esercizi con calcolo delle probabilità; La curva di Gauss e semplici esempi di fenomeni naturali per l'analisi statistica.</p> <p>Ricerca Operativa. Cenni storici, fasi, classificazione; Costo, ricavo, profitto; Problemi di scelta in condizioni di certezza ed immediatezza.</p>
Abilità:	Servirsi delle tecniche del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica; Costruire ed utilizzare modelli matematici; Utilizzare le strategie del processo razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni; Utilizzare il

	linguaggio ed i metodi propri della matematica (in particolare quello grafico) per organizzare, dedurre e valutare informazioni qualitative e quantitative.
Metodologie:	Le lezioni sono state svolte sempre in presenza e con dialoghi, per consentire una conoscenza più organica della disciplina. Di ogni argomento sono stati svolti diversi esempi per una migliore acquisizione dei contenuti e per migliorare le proprie capacità tecnico-operative.
Criteri di valutazione:	Per la valutazione del rendimento scolastico in riferimento agli obiettivi cognitivi e comportamentali, secondo quanto stabilito nel PTOF, il C.d.C adotta i seguenti criteri: <ul style="list-style-type: none"> • Interazione e partecipazione al lavoro di classe; • Motivazione ed interesse; • Impegno; • Progressione nell'apprendimento e nell'acquisizione di comportamenti idonei; • Raggiungimento degli obiettivi.
Materiali e strumenti adottati:	Libro di testo; Appunti predisposti e manoscritti dal docente; Materiale didattico di supporto; Computer, LIM, Tavoleta grafica digitale.
Libro di testo:	Autori: Bergamini - Barozzi - Trifone Titolo: Matematica.rosso. Modulo X+Y. Fondamenti di ricerca operativa e programmazione lineare. Casa editrice: Zanichelli - ISBN: 9788808603449

7.6 Schede informative su singole discipline (competenze - contenuti - obiettivi raggiunti)

inviare questa scheda ai docenti di tutte le discipline e inserire poi tutte le schede compilate in questa sezione

D.T.A. DOCENTE FRANCESCO CANTIELLO

<u>DISCIPLINA</u>	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u>	Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione a tutela della persona, della collettività, dell'ambiente; Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili

	<p>per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.</p> <p>Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi; Orientarsi nella normativa pubblicitaria, civilistica e fiscale in termini generali e con particolare riferimento alle attività del sistema aziendale</p> <p>Operare nel sistema delle rilevazioni aziendali avendo la visione d'insieme e sapendone utilizzare gli strumenti operativi e concettuali</p> <p>Produrre documenti relativi alla rendicontazione aziendale. Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica, attraverso il confronto fra epoche, e in una dimensione sincronica, attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.</p> <p>Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.</p> <p>Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio</p>
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></p> <p><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>Le funzioni ed i principi di redazione del bilancio d'esercizio di un'impresa turistica</p> <p>La struttura ed il contenuto del bilancio d'esercizio. Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico internazionale. Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale. Enti e organismi internazionali, Enti e organismi interni, Normativa internazionale e comunitaria di settore e Normativa nazionale di settore. Tecniche di marketing turistico, Marketing pubblico, privato e integrato. Analisi interna ed esterna, Targeting, posizionamento e scelte strategiche, Leve di marketing, Tecniche e strumenti di web-marketing, Piano di marketing. Analisi dell'ambiente e scelte strategiche Pianificazione e programmazione aziendale. Vantaggio competitivo. Controllo di gestione, Budget e tipologie di budget, Controllo budgetario e report, Business plan e suo contenuto</p> <p>Marketing plan</p>

<u>ABILITA':</u>	<p>Le funzioni ed i principi di redazione del bilancio d'esercizio di un'impresa turistica. La struttura ed il contenuto del bilancio d'esercizio.</p> <p>Individuare, rispetto a casi concreti, le politiche di prodotto, di prezzo, di promozione e di distribuzione da attuare in funzione di un obiettivo aziendale.</p> <p>Applicare i principi e gli strumenti della programmazione e del controllo per comprendere l'economicità e l'efficienza di una iniziativa imprenditoriale.</p> <p>Costruire semplici budget settoriali traendo le informazioni utili per controllare e valutare l'andamento della Gestione.</p>
<u>METODOLOGIE:</u>	Lezione frontale, Lezione partecipata, cooperative learning.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Sono state somministrate prove scritte strutturate e verifiche orali sotto forma di colloqui. La valutazione è stata effettuata secondo i criteri stabiliti dal PTOF
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Gestire le imprese ricettive up – enogastronomia • slide

SALA E VENDITA DOCENTE BEATO ENZO

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

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u></p>	<p>Riconoscere il contesto culturale in cui l'attività enogastronomica s'inserisce; individuare le esigenze della clientela al fine di organizzare un servizio adeguato; promuovere i prodotti tipici come valore aggiunto dell'attività enogastronomica; individuare ed utilizzare le tecniche di approvvigionamento volte all'abbattimento dei costi e gestione degli approvvigionamenti e stock; integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi; individuare la produzione enologica nazionale; valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p>
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></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. <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 • La spumantizzazione: Charmat e Champenoise • La macerazione carbonica <p>Modulo n. 4 - La Qualità e la sicurezza nella ristorazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • HACCP • La sicurezza sul lavoro • La qualità ed i marchi • 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 • La brigata del bar
<p><u>EDUCAZIONE CIVICA:</u></p>	<p>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.</p>
<p><u>ABILITA':</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<u>METODOLOGIE:</u>	Dal punto di vista metodologico, alle lezioni frontali si è alternato lo studio di gruppo ed il lavoro individuale.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	1-3 Acquisizioni frammentarie, incapacità di procedere nelle applicazioni 4-5 Incompleta acquisizione degli elementi essenziali, capacità di procedere nelle applicazioni anche se commettendo errori 6-7 Acquisizione di elementi essenziali, capacità di procedere nelle applicazioni 8-10 Conoscenza approfondita dei contenuti e sicurezza nelle applicazioni, capacità di rielaborazione personale.
<u>TESTI e MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Libro di testo, fotocopie, appunti e ricerche da internet.

FRANCESE DOCENTE GUADAGNO LUISA

<u>DISCIPLINA</u>	FRANCESE
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Analizzare gli orizzonti culturali. • Potenziare le abilità espressive in lingua straniera utilizzando un lessico adatto. • Riconoscere le principali differenze tra i vari tipi di strutture ricettive/enogastronomie e figure professionali correlate. • Conoscere le caratteristiche di un regime alimentare e di quelli alternativi. • Favorire esperienze di apprendimento nel settore specifico di indirizzo(come in altri) per promuovere le capacità relazionali e lavorative.

	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere in modo globale e in modo analitico messaggi orali semplici e complessi • Esprimere un'opinione su un argomento d'attualità
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Chimie des aliments: appliquer les règles HACCP et d'hygiène en pâtisserie • La conservation des aliments • La pâtisserie industrielle. • Régime et nutrition (le régime méditerranéen, La pyramide alimentaire, Allergie et intolérance) • Les troubles du comportement alimentaire • Ingrédients et préparation de Base (les crèmes de base, les pâtes de base, le chocolat) • Le développement durable et l'Agende 2030. Le gaspillage alimentaire
<p><u>ABILITA':</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare il metodo HACCP e le regole di igiene in pasticceria • Descrivere l'origine dei rischi sanitari e le soluzioni possibili • Descrivere le diverse tipologie di dessert e impasti per dolci • Illustrare le funzioni dei nutrienti • Confrontare allergie e intolleranze
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Attività di gruppo. • Simulazioni di attività specifiche di indirizzo. • Attività di ricerca su internet (ricerca di lavoro, strutture ricettive, condivisione di esperienze). • Attività di preparazione per la presentazione di una mappa con app di sistema.
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>La valutazione riguarda soprattutto la capacità di riflettere su di sé e individuare le proprie attitudini. Tiene conto del</p> <ul style="list-style-type: none"> • Livello di partenza • Capacità di gestire efficacemente il tempo, le informazioni, le relazioni • Capacità di lavorare sia in maniera autonoma sia in modalità collaborativa e costruttiva per un interesse comune. • Curiosità nei confronti del mondo, creatività ed

	<p>apertura per immaginare nuove possibilità.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacità di utilizzare le risorse digitali • Applicazione allo studio • Rispetto dell'ambiente e del gruppo classe e docenti <p>Per i criteri di valutazione sono state adottate le rubriche valutative raccolte nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa dell'Istituzione Scolastica.</p>
<p><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo: "Le Français de la pâtisserie" Manuel de langue pour la formation œnogastronomique. di Arcangela De Carlo HOEPLIO • Materiale fornito dalla docente • Computer e LIM

SCIENZE MOTORIE DOCENTE PASQUA CICCARELLI

<u>DISCIPLINA</u>	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u>	<p>Riprodurre con scioltezza i gesti tecnici delle varie attività. Organizzare mappe concettuali o schemi per spiegare come gli stili di vita influenzano la salute.</p> <p>Compilare un diario personale di abitudini differenziando quelle sane da valorizzare e quelle da modificare.</p> <p>Organizzare una scheda di suddivisione dei pasti in vista di una gara o di una competizione alla luce delle conoscenze acquisite sul valore energetico.</p>

<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>Le regole degli sport praticati. Il fair play, rispettare l'avversario e il suo livello di gioco, accettare le decisioni arbitrali anche se ritenute sbagliate.</p> <p>Conoscere i principi di una corretta alimentazione e di come essa è utilizzata nell'ambito dell'attività fisica e sportiva.</p> <p>Conoscenza delle patologie legate alle intolleranze e allergie alimentari, a eccessi e carenze alimentari e a scarsa igiene.</p> <p>Conoscenze delle problematiche legate ad una scorretta alimentazione e ai danni che provoca sugli apparati.</p> <p>Conoscenza delle problematiche legate alla tossicodipendenza, all'alcolismo, al tabagismo e ai danni che queste dipendenze provocano sugli organi.</p> <p>Conoscenza dei metodi illeciti usati dagli atleti per migliorare il livello della prestazione (doping. Etc.).</p> <p>Lo sport e l'alimentazione come strumenti per il conseguimento di obiettivi di sostenibilità sociale e ambientale.</p>
<p><u>ABILITA':</u></p>	<p>Saper programmare una dieta adeguata all'età e ad un buon stile di vita.</p> <p>Utilizzare il fair play come regola di vita.</p> <p>Relazionarsi positivamente con il grappo rispettando le caratteristiche personali.</p>
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Lezioni frontali, Lavoro di gruppo, role playing.</p> <p>Lezioni interdisciplinari con la materia Scienze degli alimenti</p>
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>Conoscenza degli argomenti trattati. Motivazione interesse e impegno. Abilità nei giochi sportivi e conoscenza di tecniche.</p>
<p><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>Libro di testo, articoli di giornale, riviste scientifiche, video e attrezzi specifici per la pratica delle discipline sportive.</p>

<u>DISCIPLINA</u>	
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u>	
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> (anche attraverso UDA o moduli)	
<u>ABILITA':</u>	
<u>METODOLOGIE:</u>	
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	

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:

- Progressione dell'apprendimento
- Attitudini, interessi e problemi individuali.
- Capacità acquisite
- Metodo di lavoro
- Attenzione ed impegno
- Frequenza
- Comportamento e grado di socializzazione nella classe e nella scuola
- Partecipazione al dialogo educativo
- Risultato di eventuali interventi educativi

VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO: CRITERI E GRIGLIA

INDICATORI		DESCRITTORI
Frequenza		Valuta la regolarità della frequenza alle lezioni, l'arrivo puntuale in classe al mattino, al cambio dell'ora e dopo gli intervalli, il numero di assenze, di entrate alla seconda ora e di uscite anticipate in rapporto a quanto previsto dal Regolamento di Istituto.
Condotta		Valuta la correttezza del comportamento nei confronti del Dirigente scolastico, dei docenti, del personale ATA, dei compagni e durante le uscite didattiche e le attività di PCTO; valuta la correttezza nell'utilizzo del materiale e della struttura della scuola; valuta la correttezza nel comportamento durante le lezioni e le modalità di interazione
Partecipazione al dialogo educativo		Valuta l'interesse e la partecipazione alle proposte didattiche, la puntualità delle consegne, l'impegno nella vita della classe e/o dell'istituto.
VOTO	INDICATORI	DESCRITTORI
10 (tutti e tre gli indicatori)	Frequenza	Frequenta con assiduità le lezioni e rispetta gli orari
	Condotta	Si comporta in modo esemplare, non ha note disciplinari.
	Partecipazione al dialogo educativo	Partecipa attivamente e assiduamente alle proposte didattiche, interagendo in modo proficuo con compagni e insegnanti, è sempre puntuale nelle consegne, si impegna attivamente nella vita della classe e/o dell'Istituto.
9 (almeno 2 indicatori)	Frequenza	Frequenta con assiduità le lezioni e rispetta gli orari
	Condotta	Si comporta in modo generalmente corretto, non ha note disciplinari.
	Partecipazione al dialogo educativo	Partecipa attivamente alle proposte didattiche, interagendo con compagni e insegnanti, è puntuale

		nelle consegne, si impegna nella vita della classe e/o dell'Istituto.
8 (almeno 2 indicatori)	Frequenza	Frequenta regolarmente le lezioni; occasionalmente non rispetta gli orari.
	Condotta	Solo in maniera occasionale riporta note disciplinari, di lieve entità rispetto a quanto previsto dal Regolamento di istituto.
	Partecipazione al dialogo educativo	Partecipa con regolarità alle proposte didattiche, è generalmente puntuale nelle consegne, si impegna con discontinuità nella vita della classe e/o dell'Istituto.
7 (almeno 2 indicatori)	Frequenza	Frequenta le lezioni con una certa regolarità ma spesso non rispetta gli orari.
	Condotta	A volte riporta note disciplinari di lieve entità rispetto a quanto previsto dal Regolamento di istituto.
	Partecipazione al dialogo educativo	Partecipa con discontinuità alle proposte didattiche, non è sempre puntuale nelle consegne.
6 (almeno 2 indicatori)	Frequenza	Frequenta in modo irregolare le lezioni, spesso non rispetta gli orari.
	Condotta	Spesso riporta note disciplinari anche di grave entità rispetto a quanto previsto dal Regolamento di istituto.
	Partecipazione al dialogo educativo	Partecipa sporadicamente alle proposte didattiche, non è puntuale nelle consegne.
5	Il voto di condotta insufficiente (inferiore a sei decimi), che determina la non ammissione alla classe successiva o all'esame conclusivo del ciclo di studi, può essere attribuito ove ricorrano le condizioni indicate dall'articolo 4 del D.M. 5 del 16 gennaio 2009. In particolare, "la valutazione insufficiente del comportamento, soprattutto in sede di scrutinio finale, deve scaturire da un attento e meditato giudizio del Consiglio di classe, esclusivamente in presenza di comportamenti di particolare gravità riconducibili alle fattispecie per le quali lo Statuto delle studentesse e degli studenti --- D.P.R. 249/1998, come modificato dal D.P.R. 235/2007 e chiarito dalla nota prot. 3602/PO del 31 luglio 2008 --- nonché i regolamenti di istituto prevedano l'irrogazione di sanzioni disciplinari che comportino l'allontanamento temporaneo dello studente dalla comunità scolastica per periodi superiori a quindici giorni (art. 4, commi 9, 9 bis e 9 ter dello Statuto)."	

8.2 Criteri attribuzione crediti

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

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

TABELLA

Attribuzione credito scolastico

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

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

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

Tipologia A:
Analisi del testo letterario

ALUNNO _____

CLASSE _____ SEZIONE _____

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	Punti/100		
INDICATORI GENERALI	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo, coerenza e coesione testuale	Il testo non risulta strutturato né articolato	0	0	
		Il testo risulta strutturato e organizzato in modo parziale e poco chiaro e non sempre appare coerente e coeso	0,5	5	
		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	Fraintende 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
	Correttezza e proprietà linguistica (lessico, ortografia, uso della punteggiatura, della perifrasi 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
	Precisione dei riferimenti culturali e capacità di esprimere giudizi critici e valutazioni personali	Il testo risulta corretto dal punto di vista grammaticale, con un lessico vario e curato e un uso efficace della punteggiatura	2	20
		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
INDICATORI SPECIFICI	Analisi e comprensione del testo argomentativo	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
		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
	Strutturazione logica della tesi e dell'argomentazione	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
		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		

Firma Presidente _____ Punteggio totale ____/10 _____/100

Comm.1 _____ Comm.4 _____

Comm.2 _____ Comm.5 _____

Comm.3 _____ Comm.6 _____

Tipologia C:
Testo espositivo-argomentativo

ALUNNO _____

CLASSE _____ SEZIONE _____

INDICATORI	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	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

Firma Presidente _____ Punteggio totale ____/10 _____/100

Comm.1 _____ Comm.4 _____

Comm.2 _____ Comm.5 _____

Comm.3 _____ Comm.6 _____

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 	1	

	abilità che non consentono la risoluzione delle problematiche.		
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.55 del 22.03.2024, Allegato A)

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, 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)

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

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

Il docente di alimentazione, in accordo con il Consiglio di classe, propone la seguente griglia di valutazione:

**Andrea Torrente**

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



Esami di Stato 2022/2023

COMMISSIONE NAIP17021 COMMISSIONE XXI
INDIRIZZO IP17 ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE - SECONDA PROVA -

Candidato:

CLASSE 5[^]

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI ASSEGNATI	
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	• Pieno riconoscimento della tematica proposta e della consegna operativa.	3	
	• Adeguata interpretazione della tematica.	2,5	X
	• Tematica sostanzialmente compresa, con la presenza di qualche imprecisione.	2	
	• Scarsa comprensione della tematica o consegna data.	1,5	
	• Inesistente comprensione della tematica	1	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.	• Acquisizione dei contenuti completa, ben strutturata e approfondita con capacità di operare collegamenti interdisciplinari efficaci.	6	
	• Buon livello di acquisizione dei contenuti con capacità di operare semplici collegamenti interdisciplinari.	5,5	
	• Discreta acquisizione dei contenuti.	4	X
	• Acquisizione essenziale dei contenuti minimi con necessità di consolidamento.	3,5	
	• Acquisizione frammentaria dei contenuti con presenza di lacune.	2	
	• Acquisizione frammentaria dei contenuti con presenza di molte lacune gravi.	1	

PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	<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	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	<ul style="list-style-type: none"> Forma corretta, personale e appropriata. Utilizzo sicuro e preciso delle procedure, degli strumenti e dei linguaggi disciplinari tecnico-scientifici. 	3	
	<ul style="list-style-type: none"> Forma complessivamente corretta. Utilizzo autonomo e corretto delle procedure, degli strumenti e dei linguaggi disciplinari tecnico-scientifici. 	2,5	
	<ul style="list-style-type: none"> Forma adeguata sebbene con imprecisioni morfosintattiche. 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"> Forma non sempre chiara e/o con errori anche gravi. Scarsa autonomia nell'uso delle procedure, degli strumenti e dei linguaggi disciplinari tecnico-scientifici. 	1	
PUNTEGGIO/VOTO		TOT. ____ /20	
Il Presidente			
Prof.			
La Commissione			