



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI
SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

Ischia, 15 maggio 2021

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

I.P.S. - "V. TELESE"-ISCHIA
Prot. 0006269 del 17/05/2021
04 (Uscita)

Esame di Stato Conclusivo Del Corso Di Studi Di Istruzione Secondaria Superiore



Indirizzo: ENOGASTRONOMIA / CUCINA
DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE V SEZIONE B

Coordinatore prof. Maria Marzocchi



1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1 Breve descrizione del contesto

L'IPS "V. Telese" di Ischia, divenuto autonomo nel 1980, ha come bacino di utenza la popolazione scolastica dell'intera isola di Ischia e della vicina isola di Procida. La percentuale, sia pur minima, di studenti provenienti da Procida costituisce un apporto positivo in termini di interscambio culturale e di esperienze formative.

L'incidenza degli studenti stranieri è scarsa ed è caratterizzata principalmente da stranieri nati in loco, quindi conoscitori della lingua italiana; i non italofoeni rivestono una percentuale irrilevante. Il livello culturale delle famiglie è medio: la maggior parte della popolazione è in possesso del diploma del II ciclo di istruzione, con una discreta parte di laureati. La vicinanza delle isole al capoluogo di provincia ha consentito un graduale passaggio da un'economia prevalentemente agricola ad un'economia caratterizzata da imprese, prevalentemente turistico- ricettive e/o ristorative, di piccole e medie dimensioni.

L'area, dal punto di vista sociale, non evidenzia particolari problematiche; l'IPS "V. Telese" è vissuto e percepito come presenza fondamentale per la crescita e il progresso della popolazione e rappresenta un'indispensabile opportunità di formazione culturale e professionale per il nostro territorio, data la spiccata vocazione turistica dell'isola di Ischia.

Il turismo ha, infatti, favorito un forte processo di modernizzazione del territorio che ha ormai sviluppato un turismo a grandi cifre con un elevato numero di aziende alberghiere e ristorative di diverso prestigio e qualità. Esse garantiscono occupazione a migliaia di addetti garantendo un diffuso benessere all'intera collettività. Il mercato turistico locale chiede sempre più figure professionali altamente qualificate con competenze all'avanguardia.

Uno dei principali vincoli è costituito dalla stagionalità lavorativa delle famiglie di appartenenza degli alunni che costringe molti genitori alla mobilità invernale o ad uno stato di disoccupazione.

1.2 Presentazione: Istituto

L'Istituto è cresciuto negli anni: nato come sezione staccata dell'IPS Cavalcanti di Napoli è diventato autonomo nel 1980 attraversando, come tutti i professionali di Stato, le molteplici riforme alla ricerca di una nuova identità sempre più rispondente alle mutate esigenze formative di una società in continua evoluzione.

Negli anni compresi tra il 1995-96 e il 1999-2000 l'IPSSAR divenne IPSSARCT, accorpando la sede di Forio d'Ischia dell'Istituto Professionale per il Commercio e il Turismo e quella di Ischia di Abbigliamento e moda, staccatisi dall'Isabella D'Este di Napoli.

Dal settembre 2010 gli alunni iscritti al primo anno seguono il percorso previsto dalla Riforma dell'istituzione secondaria superiore e in particolare dal D.P.R. 87/2010 che norma il riordino per gli Istituti Professionali.

Il nostro Istituto ha attivato, a partire dall'anno scolastico 2010-2011, il corso di **Servizi Commerciali con opzione Promozione Commerciale e Pubblicitaria** per formare professionalità in grado di supportare operativamente le aziende del settore sia nella gestione dei processi amministrativi e commerciali sia nelle attività di promozione delle vendite.

A partire dall'anno scolastico 2015-2016 è attivo l'indirizzo **“SERVIZI PERL'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE”**; è un percorso di studi che fornisce competenze relative all'assistenzatecnica a sostegno delle aziende agricole per la valorizzazione dei prodotti, delle caratteristiche ambientali e dello sviluppo dei territori.

Dall' a.s. 2018/2019 è attivo il **Corso d'Istruzione per gli adulti**.

Gli spazi sono così distribuiti:

<i>Spazi didattici dell'istituto</i>	NUMERO DEI LOCALI
Biblioteche	2
Palestre	1
Aule	23
Aula BES	1
<i>Laboratori con collegamenti ad internet</i>	9
Attrezzature multimediali	PC e Tablet presenti nei Laboratori 90
LIM e SmartTV (dotazioni multimediali)	presenti nei laboratori 10
Laboratorio di scienze degli alimenti	1
Laboratorio di cucina	2
Laboratorio di ricevimento	2
Laboratorio grafico	1
Laboratorio multimediale	1
Laboratorio di pasticceria	1
Laboratorio di sala bar	3
Laboratorio linguistico	1
Campo di pallavolo all'aperto	1
Cortile interno con forno e gazebo	1
Orto sperimentale	1

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo

Il Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera al termine del percorso quinquennale ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi con specifiche differenti a seconda dell'articolazione scelta. Utilizza le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità tramite attività laboratoriali. Applica le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro. Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio. Comunicare in due lingue straniere. Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi. Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici. Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti. Lavorare con svariati ruoli differenziati anche a seconda dell'articolazione scelta nella ristorazione commerciale e industriale, dell'accoglienza turistica e nel settore turistico in generale. Possibilità di diventare docente sia presso gli istituti professionali statali che presso i corsi professionali o i centri privati. Accesso a tutti i percorsi universitari oppure continuazione degli studi nei corsi di formazione professionale post diploma.

2.2. P.E.C.U.P. Indicazione codice ATECO di riferimento con descrizione;

Se nella predisposizione del PIANO FORMATIVO gli assi culturali rappresentano il vettore orizzontale, i contributi al processo di apprendimento, il PECUP rappresenta il vettore verticale, la progressione del cammino formativo dello studente in vista del raggiungimento del profilo, delle sue caratteristiche formative (lo studente in sé), culturali (lo studente nella realtà) e professionali (l o studente per gli altri) e può essere riassunto come segue:

PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE (PECUP)

IDENTITÀ E CONOSCENZA DI SÈ

- Prendere coscienza delle dinamiche corporee, affettive e intellettuali che portano all'affermazione della propria identità attraverso rapporti costruttivi con gli adulti di riferimento e coetanei;
- Essere consapevole delle proprie capacità, attitudini e aspirazioni e delle condizioni di realtà che l e possano valorizzare e realizzare;

- Imparare a riconoscere e a superare gli errori e gli insuccessi, avvalendosi anche delle opportunità offerte dalla famiglia e dall'ambiente scolastico e sociale;
- Avvertire la differenza tra il bene e il male e orientarsi di conseguenza nelle scelte di vita e nei comportamenti sociali e civili;
- Avere consapevolezza delle proprie azioni e la costanza di portare a termine gli impegni assunti.

IDENTITÀ E RELAZIONE CON GLI ALTRI

- Elaborare, esprimere e argomentare le proprie opinioni, idee e valutazioni e possedere i linguaggi necessari per l'interlocazione culturale con gli altri, nella società contemporanea molto caratterizzata dall'immagine;
- Collaborare e cooperare con gli altri, anche contribuendo al buon andamento della vita familiare scolastica e degli altri ambiti della Convivenza civile;
- Rispettare le funzioni e le regole della vita sociale e istituzionale, riconoscendone l'utilità, e impegnandosi a comprenderne le ragioni.

IDENTITÀ E ORIENTAMENTO

- Conoscere i punti di forza e le debolezze della propria preparazione, verificando costantemente l'adeguatezza delle proprie decisioni circa il futuro scolastico e professionale;
- Elaborare una ipotesi per la prosecuzione degli studi, la ricerca del lavoro, la riconversione professionale e la formazione continua, prevedendo una collaborazione con la scuola, la famiglia, i soggetti professionali e sociali, e utilizzando anche il Portfolio delle competenze professionali;
- Elaborare, esprime argomenti e ipotesi di sviluppo del proprio futuro esistenziale, sociale e professionale;
- Vivere il cambiamento e le sue forme più come una opportunità di realizzazione personale e sociale che come una minaccia, più come uno stimolo che come un impedimento al miglioramento di sé e della società;
- Il profilo in uscita, riportato nel precedente paragrafo, si rifà, appunto alle indicazioni normative ex legge 133 del 6/08/2008.

- L'indirizzo di studi fa riferimento alle seguenti attività, contraddistinte dai codici ATECO adottati dall'Istituto nazionale di statistica per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico ed esplicitati a livello di Sezione e di correlate Divisioni:
- I - ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE
- I - 55 ALLOGGIO
- I - 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE
- C - ATTIVITÀ MANUFATTURIERE
- C - 10 INDUSTRIE ALIMENTARI
- N NOLEGGIO, AGENZIE DI VIAGGIO, SERVIZI DI SUPPORTO ALLE IMPRESE
- N - 79 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DELLE AGENZIE DI VIAGGI O, DEI TOUR OPERATOR E SERVIZI DI PRENOTAZIONE E ATTIVITÀ CONNESSE
- CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICO-PROFESSIONALI

Il Profilo in uscita dell'indirizzo di studi viene correlato ai seguenti settori economico-professionali indicati nel decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, di concerto con il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, del 30 giugno 2015, pubblicato nella Gazzetta ufficiale del 20 luglio 2015, n. 166:

- SERVIZI TURISTICI
- PRODUZIONI ALIMENTARI

DISCIPLINE	Classe di concorso	ORE ANNUE				
		1° biennio		2° biennio		5 anno
		1	2	3	4	5
Lingua e letteratura italiana	A 012	132	132	132	132	132
Lingua inglese	AD 24	99	99	99	99	99
Storia	A 012	66	66	66	66	66
Matematica	A 26	132	132	99	99	99
Diritto ed economia	A 46	66	66			
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	A 50	66	66			
Scienze motorie e sportive	A 48	66	66	66	66	66
RC o attività alternative		33	33	33	33	33
Totale ore		660	660	495	495	495
Attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo		396	396	561	561	561
Totale complessivo ore		1056	1056	1056	1056	1056

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI IN DIRIZZO

Discipline	Classe di concorso	ORE ANNUE				
		Primo biennio		Secondo biennio		5 anno
		1	2	3	4	5
Scienze integrate (Fisica)	38/A	66				
Scienze integrate (Chimica)	A 34		66			
Scienza degli alimenti	A 31	66	66			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	B 20	66 ** (°)	66 ** (°)			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	B- 21	66 ** (°)	66 ** (°)			

Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	B-19		66**	66**		
Seconda lingua straniera	AD 24		66	66	99	99
ARTICOLAZIONE: “SERVIZI DI SALA E DI VENDITA” – IP0 6						
Scienza e cultura dell'alimentazione	A 31				132	99
<i>di cui in presenza</i>	B21				33	330 (66*)
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	A 46				132	165
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	B-20					66**
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	B- 21				198**	132**
Ore totali			396	396	561	561

* *L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici.*

Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

** *Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.*

3 DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1 Composizione consiglio di classe

COGNOME NOME	RUOLO	Disciplina/e
Marzocchi Maria	Docente a Tempo Determinato	Italiano/Storia
Sigilli Sandro	Docente a Tempo Determinato	Lingua Inglese
Di Meglio Floriana	Docente a Tempo Indeterminato	Lingua Francese
De Laurentiis Mario	Docente a Tempo Indeterminato	Matematica
Estatico Grazia	Docente a Tempo Indeterminato	Diritto e Tecnica Amministrativa
Coda Dario	Docente a Tempo Determinato	Scienza e cultura degli alimenti
Imputato Angelo	Docente a Tempo Indeterminato	Laboratorio dei Servizi di Enogastronomia
Mughetto Melissa	Docente a Tempo Determinato	Laboratorio dei Servizi di Sala e Vendita
Di Costanzo Fiorenzo	Docente a Tempo Indeterminato	Scienze Motorie
Di Costanzo Annalisa	Docente a Tempo Indeterminato	IRC
Toma Paolo	Docente a Tempo Indeterminato	Sostegno

3.2 Continuità docenti

<u>disciplina</u>	<u>3^ CLASSE</u>	<u>4^ CLASSE</u>	<u>5^ CLASSE</u>
Italiano/Storia	Taliercio Valeria	Aricò Giovanni	Marzocchi Maria
Lingua Inglese	Cervera Raffaella	Cervera Raffaella	Cervera Raffaella/Sigilli Sandro
Lingua Francese	Di Meglio Floriana	Cangiano Gambardella Valeria/Di Meglio Floriana	Di Meglio Floriana
Matematica	Priore Antonio	Scogliamiglio Marilisa	De Laurentiis Mario
Diritto e Tec. Amministrativa	Cibelli Emilia	Estatico Grazia	Estatico Grazia
Scienza e cultura degli alimenti	Colindo Maria Assunta	Mattera Rita E.	Coda Dario
Laboratorio dei Servizi di Enogastronomia	Patalano Aniello	Toma Paolo	Imputato Angelo
Laboratorio dei Servizi di Sala e Vendita		Nunziata Annarita	Mughetto Melissa
Scienze Motorie	Di Costanzo Fiorenzo	Di Costanzo Fiorenzo	Di Costanzo Fiorenzo
IRC	Di Costanzo Annalisa	Di Costanzo Annalisa	Di Costanzo Annalisa
Sostegno	Simeone Sandro	De Luca Bosso Vittoria	Toma Paolo

3.3 Composizione e storia classe

La classe 5 Enogastronomia B è composta da 18 alunni, suddivisa in 13 maschi e 5 femmine; di questi, un allievo si avvale del sostegno, ed è seguito dal prof. Toma Paolo, e dieci alunni presentano disturbi specifici dell'apprendimento.

L'alunno con disabilità ha svolto una programmazione per obiettivi minimi, così come è riconducibile dal P.E.I. Egli è riuscito ad instaurare un ottimo rapporto con il resto della classe, vivendo così in un clima sereno che gli ha permesso di affrontare con più tranquillità le sue difficoltà. L'alunno ha scelto con consapevolezza l'indirizzo di Enogastronomia, pertanto è riuscito a raggiungere, soprattutto nelle attività dell'area professionalizzante, traguardi discreti. Nonostante ciò il Consiglio di Classe ritiene fondamentale la presenza all'Esame di Stato del docente di sostegno, per mettere maggiormente a proprio agio l'allievo e per renderlo sicuro nell'esposizione.

Il gruppo-classe, sin dal momento della sua formazione avvenuta al terzo anno con la scelta dell'indirizzo di Enogastronomia, si è presentato eterogeneo e variegato in quanto ad abilità personali, motivazione e atteggiamento, anche in ambito disciplinare; ciò ha richiesto nel corso degli anni un particolare impegno e attenzione nella diversificazione degli approcci e delle modalità di intervento con cui favorire l'interazione e il dialogo educativo. Questo ha generato un diverso approccio da parte degli alunni agli impegni scolastici ed extrascolastici, generando anche una reazione diversa nell'affrontare un anno scolastico particolare, come questo in corso, che ha visto alternare lezioni in presenza a lunghi periodi in DDI.

Nel corso degli ultimi due anni l'emergenza Covid-19 ha modificato e segnato il percorso scolastico degli alunni, limitandone il confronto, le relazioni, lo scambio culturale e in parte l'apprendimento; per più di qualche alunno la didattica emergenziale, soprattutto per lo scorso anno scolastico, gli ha impedito di venire fuori al meglio e di riuscire a dimostrare completamente il proprio valore; per altri, invece, è riuscita a nascondere le fragilità.

Nel corso dell'ultimo biennio – quarta e quinta – la classe ha dovuto impegnarsi per un salto qualitativo rispetto al triennio precedente tanto in termini di metodo di studio che di partecipazione attiva al lavoro in classe: la quasi totalità dei discenti ha mostrato interesse e coinvolgimento nella maggior parte delle discipline, ma solo per pochi è scattata una reale volontà di comprenderle con uno studio adeguato e costante.

All'interno della classe convivono alunni dotati di interessi, di motivazione e volontà di apprendere vari, e forniti di una adeguata formazione culturale e di preparazione linguistica e logico-critica, con individualità, invece, bisognose di continue e maggiori sollecitazioni operative per poter affrontare serenamente la loro crescita umana e culturale, ed in ultima istanza una serena prova d'esame.

La eterogeneità del gruppo classe si rispecchia perfettamente nei risultati ottenuti dagli studenti: una parte di essi è riuscita a raggiungere risultati positivi, sebbene a livelli differenti, che vanno da discreto, a buono, ad ottimo; per altri, invece, che non si sono mostrati sempre assidui nell'impegno e nella motivazione, i risultati ottenuti rasentano la sufficienza. Bisogna però evidenziare che un piccolo gruppo, seppure mostrando incertezze soprattutto linguistiche ed espressive con tendenza ad un apprendimento meccanico e lento, ha profuso un grande impegno nel cercare di superare le difficoltà incontrate nel percorso scolastico, ottenendo anche risultati discreti.

Sotto l'aspetto prettamente disciplinare, il gruppo classe ha tenuto un comportamento globalmente corretto nei vari momenti della vita scolastica, sebbene un anno scolastico particolare, trascorso alternando le lezioni in presenza alla DDI, ha reso insofferente una parte di essi. Nonostante ciò, il lavoro congiunto di tutto il Consiglio di Classe ha permesso a tutti gli alunni di trascorrere con maggiore serenità questo anno scolastico.

SITUAZIONI DI CRITICITÀ E INTERVENTI DEL C.d.C.

Stabilità dei docenti

Nel corso del triennio la classe non ha fruito di continuità didattica, poiché dal terzo al quinto anno si sono alternati diversi nuovi docenti. Le uniche discipline nelle quali gli insegnanti hanno preservato la continuità didattica sono: Inglese, Francese, IRC e Scienze motorie. Gli alunni hanno dovuto sviluppare una grande capacità di adattamento ai nuovi insegnanti e alle diverse metodologie utilizzate da essi; ovviamente lo spirito di adattamento e la capacità di abituarsi subito non appartiene a tutti i discenti e le difficoltà affrontate si differenziano da caso a caso.

Lo scoppio della pandemia di Covid-19 nel marzo del 2020 e che è tutt'ora in atto non ha fatto altro che acuire le difficoltà e le debolezze degli alunni più fragili, che hanno risentito dei lunghi mesi trascorsi in DDI.

Per riuscire ad affrontare una situazione così delicata il Consiglio di Classe ha cercato di essere flessibile e disponibile nei confronti di tutti gli studenti, tenendo conto delle diverse necessità e dei differenti stili educativi dei discenti, fornendo strumenti compensativi o dispensando da alcune attività ogni qualvolta si rivelava necessario. Per l'alunno con disabilità e per gli alunni che presentano disturbi specifici nell'apprendimento ci si è attenuti al PEI e ai PDP per sostenerli nell'apprendimento in questo periodo così delicato, riuscendo ad ottenere anche risultati più che soddisfacenti in alcuni casi.

Molti alunni hanno frequentato le lezioni, sia a distanza che in presenza, in maniera responsabile; altri, invece, hanno accumulato assenze e ritardi. Tale situazione di criticità è stata determinata dalle difficoltà e alle limitazioni provocate da problemi di connessioni, al possesso da parte degli alunni di device e strumenti tecnologici non sempre adeguati. A questo punto il CD ha deliberato che le assenze degli alunni durante la DDI, se giustificate da una mancanza di connessione, non saranno conteggiate nel computo finale delle stesse.

A causa della situazione pandemica non è stato possibile, per l'anno scolastico in corso, far seguire ai discenti degli stage; nonostante ciò gli alunni sono stati coinvolti in webinar ed eventi online che si sono rivelati utili per il loro arricchimento professionale.

4.INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

L'IPS "V. Telese" si rivela essere scuola di riferimento per ragazzi con bisogni speciali grazie alla sua natura a carattere professionale e ai suoi laboratori e alle numerose attività pratiche, che riescono a coinvolgere capillarmente tutta la platea dei discenti.

Una scuola sempre pronta ad accogliere tutti e disponibile ad ideare e mettere in pratica proposte e percorsi che possano soddisfare le esigenze di ogni studente, tenendo conto delle specificità, delle abilità e dei bisogni di ognuno di essi. In questo modo sarà possibile per ogni alunno conseguire il successo scolastico e sviluppare competenze adeguate ad un soddisfacente inserimento nel mondo del lavoro. Le diverse parti coinvolte nella organizzazione della scuola cooperano per conseguire questo scopo comune, coinvolgendo nella stesura e nella realizzazione di una progettazione didattico/educativa coerente e dinamica non solo i diversi attori della scuola ma anche quelli che ad essa sono strettamente collegati (ASL, esperti, assistenti).

A tale scopo la FS per l'inclusione coordina le attività elaborate nel GLI e collegialmente condivise.

Il **GLO** è presieduto dal DS e costituito dalla FS per l'inclusione, dai docenti di sostegno, dai docenti tutor/coordinatori delle classi di allievi con BES, dai neuropsichiatri di riferimento per gli allievi con disabilità, da esperti esterni o interni individuati per particolari problematiche, dai genitori degli allievi con BES, e da due rappresentanti degli studenti. Si riunisce secondo necessità per affrontare problematiche specifiche, in composizione diversa a seconda della tematica. Nel GLI si definisce l'orientamento per l'inclusione ed il piano relativo che viene condiviso nel collegio docenti.

L'accoglienza è un momento fondamentale della vita scolastica e la scuola ha il compito di agevolare l'inserimento di ciascun alunno nella comunità scolastica tutelandone le specificità andando incontro ai bisogni specifici di ogni soggetto.

Oltre ai rapporti con le famiglie e gli alunni, i docenti e il personale tutto contribuiscono a rendere serena la vita scolastica e accessibili tutti gli spazi e i luoghi.

Il consiglio di classe individua gli alunni BES e, coinvolgendo le famiglie e i diversi operatori, elabora strategie e percorsi di approfondimento delle possibili problematiche che possono richiedere un approfondimento diagnostico; elabora percorsi individualizzati e/o personalizzati per il soddisfacimento dei bisogni speciali prevedendo, ove necessario, misure dispensative e strumenti compensativi, tenendo in forte considerazione i punti di forza e di debolezza di ogni alunno; programma trasversalmente attività che mettano in evidenza le potenzialità di ogni alunno e permettano a ciascuno di esprimersi andando incontro ai bisogni

individuali e utilizzando metodologie che aiutino ad acquisire consapevolezza, autostima, competenze e mettano in grado di risolvere problemi e sperimentare stili individuali di apprendimento e problem solving.

Il coordinatore di classe, insieme alla FS e ai docenti di sostegno osservano e seguono con attenzione i cambiamenti e i bisogni in riferimento ai PDP e PEI elaborati confrontandosi sulle difficoltà e necessità di rielaborazione ma anche sui successi conseguiti coinvolgendo le famiglie e gli operatori. In alcuni casi è prevista la figura di un tutor interno al consiglio di classe che contatta le famiglie in merito a specifiche problematiche.

Ciascun docente del consiglio di classe osserva l'evolversi delle diverse situazioni e ricerca con il gruppo le migliori strategie per il successo:

- a. Attenzione ai Bisogni Speciali per la preparazione alle certificazioni linguistiche;
- b. Relazioni con gli Enti Territoriali, Amministrazioni locali e famiglie per favorire la programmazione coordinata delle attività formative, sanitarie, socio-assistenziali, culturali.
- c. Promozione nell'ambito del PTOF di iniziative atte a favorire l'inclusione degli alunni diversamente abili
- d. Organizzazione di uscite sul territorio isolano e non, per favorire la socializzazione e la motivazione alla vita scolastica;
- e. Attività strutturata di Alternanza Scuola Lavoro per alunni speciali in cooperazione con associazioni del territorio e, in casi gravi, interna alla scuola;
- f. Progetti e-Twinning di confronto e scambio digitale;
- g. Attività di cooperazione con il DHC per l'apprendimento e l'applicazione di metodologie atte alla gestione dei comportamenti in particolari situazioni e dei percorsi didattici, formativi, educativi e inclusivi;
- h. Attività di cooperazione con figure specializzate per l'apprendimento e l'applicazione di metodologie atte alla gestione dei comportamenti in particolari situazioni e dei percorsi didattici, formativi, educativi e inclusivi.

Adozione di strategie di valutazione coerenti con prassi inclusive

- Condivisione di criteri di valutazione definiti nei modelli di PEI /PDP adottati e legati alla progressiva conquista di autonomia operativa;
- Condivisione del valore della valutazione di processo per tutti gli allievi, in particolare per quelli in difficoltà;
- Applicazione di misure dispensative e strumenti compensativi, ove necessario.

Organizzazione dei diversi tipi di sostegno presenti all'interno della scuola

- Sostegno scolastico per allievi con disabilità (Legge 104/92 e 170/10) con diversificazione degli interventi per aree di competenza e patologia;
- Organizzazione di gruppi di lavoro per classi aperte;
- Attività preparatorie con il gruppo classe per l'accoglienza a scuola di allievi con gravi problematiche con strategie di cooperative learning, tutoring, peer education;
- Istruzione domiciliare di allievi con problemi di salute certificati che determinano l'impedimento alla frequenza regolare delle lezioni;
- Sostegno allo studio per allievi che necessitano di recupero in itinere ed in orario extrascolastico;
- Sostegno ai docenti nella didattica.

Organizzazione dei diversi tipi di sostegno presenti all'esterno della scuola, in rapporto ai diversi servizi esistenti

- Richiesta di Operatori S.A. e assistenti personali in rapporto alle diverse patologie e coinvolgimento dei C.T.I. e i C.T.S., delle A.S.L., dei mediatori culturali e Centri di Assistenza Territoriali;
- Rapporti con ASL (UOMI- neuropsichiatria e assistenza sociale) per confronti periodici, in occasione degli incontri PEI e per l'attivazione di percorsi di educazione all'affettività;
- Collaborazioni con aziende ospitanti (percorsi alternanza Scuola-lavoro);
- Collaborazioni con le cooperative (assistenza specialistica);
- Rapporti con gli operatori dei centri diurni pomeridiani (Calimera, DHC, Villa Fraticelli, ecc...);
- Collaborazioni con Enti pubblici (Comune, provincia, USP ...).

Ruolo delle famiglie e della comunità nel dare supporto e nel partecipare alle decisioni che riguardano l'organizzazione delle attività educative

Sempre, ma ancor più ai fini dell'inclusione, le famiglie sono coinvolte nei vari momenti della vita scolastica. Sono informate dai docenti sulle osservazioni effettuate e sui bisogni rilevati, coinvolte nella preparazione di percorsi personalizzati e individualizzati sottolineandone la corresponsabilità nel processo formativo e l'importanza di una azione collaborativa e condivisa.

In accordo con la famiglia verranno individuate le modalità e le strategie specifiche, adeguate alle effettive capacità dello studente, per favorire lo sviluppo pieno delle sue potenzialità, nel rispetto degli obiettivi formativi previsti.

Sviluppo di un curriculum attento alle diversità e alla promozione di percorsi formativi inclusivi

La scuola svilupperà curricula che riconoscano e valorizzino le diversità perché si realizzi una realtà inclusiva che vada incontro alle esigenze e ai bisogni individuali riducendo se non eliminando l'insuccesso scolastico .

A tale scopo è necessario condividere scelte e percorsi comuni a livello collegiale e di consiglio di classe,

valorizzare le competenze dei docenti e dei discenti che possono contribuire alla attivazione di processi compensativi nuovi, adottare metodologie didattiche volte più al saper fare e saper essere e quindi al problem solving, prevedere strumenti compensativi e misure dispensative, tecnologie didattiche, cooperative learning, peer tutoring.

Anche l'individuazione e la personalizzazione dei percorsi IeFP nonché l'ASL contribuiscono e contribuiranno all'integrazione e alla crescita del soggetto sociale in un contesto lavorativo personalizzato.

La realizzazione di attività personalizzate di Alternanza Scuola Lavoro si rivela strumento utile per la valorizzazione delle specificità e delle competenze particolari di ciascuno.

Valorizzazione delle risorse esistenti

- Progetto Accoglienza come parte integrante del Piano per l'Inclusione;
- Progetti didattici inclusivi;
- Competenze di docenti interni (formati su disabilità, DSA, BES, metodologie didattiche, uso di strumenti informatici);
- Buone prassi di lavoro inclusivo;
- Formazione in raccordo con i CTI e CTS.

Indicazioni sulla classe

Nella classe è presente un alunno diversamente abile, per il quale è stato predisposto l'apposito Piano Educativo Individualizzato e che ha seguito una programmazione per obiettivi minimi; pertanto la prova d'esame finale terrà conto di tale percorso e accerterà una preparazione idonea al rilascio del diploma. Il gruppo classe, inoltre, è composto da dieci alunni BES, per i quali sono state messe in atto le misure dispensative e compensative. Nelle Relazioni finali redatte per tali alunni con bisogni educativi speciali, allegate al presente documento del 15 maggio, sono descritte nel dettaglio motivazioni e richieste di modalità di effettuazione della prova d'esame.

5 INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

5.1 Metodologie e strategie didattiche

Il C.d.C., all'unanimità, ha individuato obiettivi educativi comuni e trasversali, finalità e strategie: le scelte didattiche sono state fondate sulla coerenza con il profilo professionale prescelto, rafforzando competenze e professionalità attraverso esperienze conoscitive che hanno reso consapevoli e protagonisti gli allievi, fornendo allo studente strumenti di lettura e comprensione dell'ambiente sociale ed economico all'interno del quale si è trovato a compiere la sua scelta. Obiettivo costante è stato quello di stimolare e favorire negli alunni riflessioni sui contenuti non ancora assimilati e di presentarli in maniera problematica, tale da suscitare maggiore curiosità ed impegno.

I docenti hanno svolto un ruolo fondamentale, impegnati nel passare da una didattica tradizionale, trasmissiva, ad un modello relazionale-cooperativo, in cui l'informazione diviene circolare e non vi è un solo sapere da trasmettere, ma un sapere da costruire in modo negoziale.

Vengono concordate le seguenti strategie da mettere in atto per il conseguimento degli obiettivi generali e comportamentali:

- Informare gli studenti e le famiglie degli obiettivi individuati dal C.d.C. e di quelli adottati nell'ambito delle singole discipline, delle modalità di verifica e dei criteri di valutazione;
- Instaurare in classe un clima di fiducia e di rispetto reciproco, improntato al dialogo e alla partecipazione attiva da parte degli allievi, che si fonda:
 - a) Sulla trasparenza dell'esito di ogni prova, test, verifica in classe, specificando con chiarezza positività e negatività;
 - b) Sulla discussione aperta relativa alla progressione nell'apprendimento e alle difficoltà incontrate nel lavoro scolastico;
 - c) Sul rispetto delle regole come impegno reciproco del docente e degli alunni in una logica di vero e proprio "contratto".

L'atteggiamento dei docenti sarà univoco, di disponibilità e trasparenza, ma anche di fermezza nel richiedere il rispetto delle norme del regolamento d'Istituto. In particolare saranno controllati la puntualità, le assenze, i ritardi, il rispetto delle consegne e la regolarità nello svolgimento dei compiti assegnati come lavoro a casa.

STRATEGIE per il sostegno e il recupero

- Interventi individualizzati, in orario curricolare, da attuare immediatamente per casi particolarmente gravi;
- Unità didattiche di recupero e/o consolidamento dei prerequisiti delle diverse U.D.;
- Attività di sportello didattico da concordare con il docente.

5.2 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (ex ASL): attività nel triennio

INTRODUZIONE

L'Istituto Professionale di Stato "V. Telese" da anni investe le sue risorse, umane, tecniche, strumentali, finanziarie nel percorso di PCTO affinché continui ad essere metodologia di eccellenza di questo istituto. Gli obiettivi prioritari che ne ispirano l'azione formativa - rivendicando il ruolo significativo che può assumere l'istruzione e la formazione professionale, a condizione di elevare il livello culturale e di formare dei cittadini consapevoli ed orgogliosi della propria qualificata professionalità - sono:

- Favorire un efficace orientamento;
- Sollecitare le vocazioni personali e professionali;
- Sviluppare competenze valutabili e spendibili nel mercato del lavoro e più in generale realizzare un collegamento tra la scuola, il mondo del lavoro e la società civile;
- Correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio;

- Sperimentare metodologie di apprendimento per rafforzare la formazione alla cittadinanza attiva e allo spirito di iniziativa.

Dall'anno scolastico 2015/2016, la Legge 107/2015 prevede l'obbligatorietà dei percorsi di Alternanza Scuola-Lavoro di almeno 400 ore di Alternanza da svolgere durante il secondo biennio e l'ultimo anno di studi. L'Esame di Stato verterà anche su esperienze fatte in Alternanza.

Secondo quanto indicato nel PTOF e in relazione a quanto stabilito dai singoli Dipartimenti e Consigli di Classe, le attività di Alternanza Scuola-Lavoro potranno realizzarsi attraverso le seguenti modalità:

TIPOLOGIA	AULA	IMPRESA
Moduli disciplinare delle discipline del Consiglio di Classe	X	
Incontri con esperti	X	X
Formazione sulla sicurezza	X	
Attività stage presso Soggetto Ospitante (aziende, enti pubb. e privati, ass., ecc.)		X
Attività didattiche propedeutiche all'Alternanza	X	
Visite aziendali		X
Partecipazione a conferenze/seminari	X	X
Partecipazione ad eventi		X
Attività di stage all'estero	X	X
PON autorizzati	X	X

L'Istituto, con il percorso di PCTO, consente agli studenti di avere un rapporto diretto con le aziende operanti nel settore turistico/ricettivo, agrario e servizi rurali nonché della grafica pubblicitaria, sottoscrivendo protocolli d'intesa con enti locali, Associazioni di categoria ed enti di formazione ed interagendo con esperti del settore e aziende leader del settore ristorativo e turistico (Agenzie di viaggio, organizzatori di eventi, progetti di accoglienza turistica con i Comuni etc).

L'azione educativa dell'Istituto fa leva, infatti, sull'orientamento formativo, quale orientamento alla scelta (prosecuzione degli studi, inserimento nel mercato del lavoro, interazione con il territorio e scelte di vita), finalizzata a prevenire gli insuccessi scolastici e a stimolare le potenzialità del singolo allievo, facendo emergere le sue particolari attitudini e le sue capacità.

Viene garantita, pertanto, agli alunni la possibilità di scegliere in maniera consapevole il proprio percorso scolastico e formativo o di modificare il percorso intrapreso, qualora risulti non rispondente alle proprie aspettative e capacità, con proposte di possibili percorsi alternativi.

A tal fine, l'Istituto coordina il rapporto dell'istruzione con il mondo del lavoro, in particolare con le offerte formative del territorio.

In definitiva l'attività di orientamento, finalizzata a garantire scelte consapevoli per acquisire un elevato grado di professionalità, è predisposta sui quattro livelli diversi del percorso scolastico:

- Orientamento degli alunni frequentanti l'ultimo anno della scuola media, con incontri scuola-famiglia, visite e stage presso il nostro istituto e rapporti di continuità con le scuole di provenienza;

- Orientamento degli alunni frequentanti il secondo anno del nostro istituto, finalizzati alla scelta mirata dell'indirizzo di qualifica, mediante l'analisi delle attitudini e delle potenzialità individuali;

Orientamento degli alunni frequentanti il quarto ed il quinto anno alla scelta nella prosecuzione degli studi o dell'inserimento nel mondo del lavoro.

I percorsi si sviluppano soprattutto attraverso metodologie basate su:

- La didattica di laboratorio, anche per valorizzare stili di apprendimento induttivi;
- L'orientamento progressivo, l'analisi e la soluzione dei problemi relativi al settore produttivo di riferimento;
- Il lavoro cooperativo per progetti;
- La personalizzazione dei prodotti e dei servizi attraverso l'uso delle tecnologie e del pensiero creativo;
- La gestione di processi in contesti organizzati e l'alternanza scuola lavoro (D.P.R. 15 marzo 2010, n.87).

L'approfondimento può essere realizzato anche nell'ambito dei percorsi di alternanza scuola-lavoro nonché attraverso l'attivazione di moduli e di iniziative di studio-lavoro per progetti, di esperienze pratiche e di tirocinio (D.P.R. 15 marzo 2010, n.89).

1. Modalità alternative di svolgimento delle discipline tradizionali in ambiente di lavoro

I docenti svolgono un ruolo fondamentale che li vede fortemente impegnati, passando da una didattica tradizionale, trasmissiva, ad un modello relazionale-cooperativo, in cui l'informazione diviene circolare e non vi è un solo sapere da trasmettere, ma un sapere da costruire in modo negoziale.

2. Capitalizzazione delle competenze

Le competenze di base in un percorso di PCTO devono essere intese più come saperi di base che come saperi minimi essenziali funzionali a prestazioni o performance professionali; le competenze trasversali, caratterizzanti il processo di maturazione della persona, devono, invece, far emergere un percorso di cambiamento personale legato al processo di maturazione.

3. Strutturazione del curricolo in funzione del percorso di alternanza

Giova ribadire che il percorso di PCTO, essendo di natura metodologica, si innesta organicamente nel curricolare.

Non sono due corpi estranei per i quali strutturare timidi tentativi di dialogo, ma un innesto i cui punti focali sono il *sapere*, il *saper essere* e il *saper far*.

Una corretta articolazione del percorso di PCTO non può, quindi, prescindere da una strutturazione del curricolo in cui siano individuate quelle competenze utili al raggiungimento degli obiettivi prefissati. L'acquisizione di tali competenze dovrà essere perseguita sia attraverso le attività disciplinari tipi che del curricolo, sia attraverso le attività specifiche del percorso di PCTO.

1 Collocazione temporale del percorso di PCTO all'interno del curriculum

	Aula	Esperti	Stage	Altro (convegni, seminari, sicurezza, eventi, etc)	
<i>III anno</i>	20	20	60	20	
<i>IV anno</i>	40	20	120	20	
<i>V anno</i>	20	20	100	20	
<i>Totale</i>	80	60	280	60	480

La decisione in merito alla scansione delle attività in seno al progetto di PCTO è stata demandata ai singoli Consigli di Classe.

5. Individuazione dei partner

Affinché all'interno del percorso di PCTO si realizzi una concreta integrazione con il sistema delle imprese, è necessario che i partner che partecipano al percorso possiedano caratteristiche tali da assicurare la qualità dell'esperienza in azienda.

- **Definizione e funzione delle figure di accompagnamento**

Una buona progettazione e gestione del percorso di PCTO comporta, sia da parte della scuola che dell'azienda, la messa a punto di un percorso formativo complesso nonché l'attivazione di un considerevole supporto organizzativo, ciò richiede la mobilitazione di conoscenze e competenze che è difficile trovare in un'unica persona. Le figure di accompagnamento ricoprono, quindi, una funzione fondamentale nel conseguimento degli obiettivi previsti: essi contribuiscono a determinare il successo del progetto formativo partecipando, con ruoli e funzioni differenti, alle fasi di progettazione, organizzazione e gestione.

1 RESPONSABILE DEL PERCORSO DI PCTO

Identificato nella figura prevista dall'art. 4 della L. 53/03 che:

- Si raccorda con i GOP , uno per ogni percorso attivato, per avviare, coordinare e supportare i lavori, assicurando la coerenza tra le finalità del percorso e i contenuti delle attività proposte;

- Espleta le procedure formali, l'assegnazione delle risorse necessarie alla gestione dell'intera proposta, socializza e condivide l'esperienza;
- Costruisce e consolida la rete delle aziende partner;
- Raccoglie i dati relativi al progetto;
- Sviluppa gli aspetti organizzativi (incarico e formazione dei docenti tutor formativi, raccordo con esperti esterni, ecc).

RESPONSABILE AZIENDALE

Questa figura:

- Condivide con il responsabile del percorso di PCTO l'impianto generale del percorso;
- Adempie all'espletamento delle procedure formali e all'aggiornamento sull'andamento dei lavori;
- Coordina l'adempimento delle pratiche burocratiche-amministrative (stipula convenzioni, etc);
- Cura gli aspetti organizzativi aziendali del percorso.

TUTOR FORMATIVO

È un docente del Consiglio di classe, individuabile tra coloro che abbiano espresso la propria disponibilità e che possiedano le competenze comunicativo-relazionali indispensabili al ruolo; opera in stretta sinergia con il tutor aziendale e partecipa sia alla progettazione del percorso che alla gestione delle attività.

È, inoltre, l'interlocutore privilegiato del responsabile del percorso di alternanza.

I suoi compiti sono:

- Co-progettare il percorso di PCTO, personalizzandolo in funzione dei fabbisogni formativi del singolo allievo e individuando, insieme al tutor aziendale, le attività da svolgere prima, durante e dopo la permanenza in azienda e garantendo la coerenza tra la proposta formativa e gli obiettivi conseguiti;
- Ideare le attività relative all'assistenza, al monitoraggio e alla valutazione del percorso, stabilendo per ogni fase contenuti, metodi, strumenti, tempi, apporto eventuale di esperti esterni;
- Individuare e proporre azioni di accompagnamento e sostegno in tutte le fasi di attuazione del percorso (stipula del contratto formativo, accoglienza in azienda, realizzazione delle attività previste, ecc), anche per far fronte a momenti di difficoltà personale degli studenti;
- Organizzare momenti di informazione rivolti alle famiglie e ai docenti del Consiglio di classe.

TUTOR AZIENDALE

Una figura essenziale per agevolare l'inserimento nell'azienda del giovane; il suo ruolo è strategico e determinante, in quanto, interfacciandosi col tutor formativo, interviene attivamente nella definizione del percorso formativo destinato all'alunno.

Va individuato dall'azienda tra coloro che, oltre ad una provata esperienza professionale, possiedono buone capacità di relazione e comunicazione con soggetti in apprendimento, in modo da valorizzare l'esperienza formativa.

Il suo compito consiste nel:

- Condividere con il tutor formativo la progettazione del percorso di PCTO; accogliere lo studente in occasione del primo giorno di permanenza in azienda e curare gli aspetti relativi al suo inserimento (presentazione dell'azienda, descrizione delle varie aree/funzioni, descrizione dei ruoli e delle funzioni del personale, descrizione delle operazioni lavorative previste nel settore in cui lo studente sarà ospitato, etc);
- Affiancare l'allievo nel percorso di apprendimento in azienda, favorendo la verifica e il conseguimento degli obiettivi programmati; raccordarsi con il tutor formativo per le attività di valutazione formativa e di monitoraggio;
- Concordare con il tutor formativo eventuali rimodulazioni del percorso.

7. *Co-progettazione del percorso di PCTO*

Una volta individuate le figure di accompagnamento si procederà alla progettazione congiunta, scuola-impresa, del percorso di permanenza in azienda, nonché alla messa a punto di strumenti di verifica, valutazione, certificazione e monitoraggio delle azioni poste in essere.

LA DIDATTICA

Obiettivo formativo generale del PCTO è il progressivo “avvicinamento” al mondo del lavoro. Nella costruzione del modello didattico del PCTO occorre conservare le caratteristiche peculiari dello strumento di partenza (modularità, programmazione, erogazione, valutazione, etc), ma bisogna salvaguardare la necessaria flessibilità nella regolazione. Infatti tale flessibilità consente di:

- Adattarsi ai differenti obiettivi possibili (tenuto conto della personalizzazione del percorso);
- Adattarsi alle diversità territoriali in termini di condizioni di partenza (presenza o meno di imprese);
- Farsi strada in modo progressivo nella cultura scolastica, delle famiglie, delle imprese.

I percorsi di PCTO si attuano attraverso la partecipazione a moduli di formazione realizzati presso la scuola e a moduli di esperienza in impresa

Documentazione prevista all'interno del Percorso di PCTO

- Scheda progetto di classe PCTO;
- Scheda percorso individualizzato alunno;
- Registro Attività d'aula, esperti ed attività integrative;
- Registro stage;
- Patto formativo stage;
- Scheda valutazione d'aula;
- Scheda valutazione stage;
- Scheda valutazione esperto;

- Monitoraggio valutativo allievo;
- Convenzione stage;
- Diario di bordo.

ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

PERCORSO PER L'ACQUISIZIONE DI COMPETENZE TRASVERSALI E DI ORIENTAMENTO

“L’evoluzione della cucina e il rapporto con il territorio e le tradizioni locali”

Classe: III **Profilo Professionale:** Enogastronomia B

Triennio: 2018/2021

1. Presentazione percorso

Il settore enogastronomico (cucina) sta subendo, nell’ultimo periodo, una notevole evoluzione a livello mondiale e quindi anche le realtà locali si stanno adeguando a tale evoluzione. Anche le professionalità coinvolte necessitano di adeguarsi a tali trasformazioni in particolare per quanto riguarda competenze, conoscenze, abilità già nei primissimi anni dell’attività professionale. Pertanto il percorso mira a far acquisire ai discenti le giuste competenze sia in ambito professionale che culturale con riferimento alle “*Raccomandazioni del Consiglio d’Europa del 22 maggio 2018*”.

2. Risorse strutturali

- Laboratori di cucina;
- Strutture ricettive;
- Laboratori di prodotti tipici locali;
- Relazioni tra territorio e prodotti tipici locali;
- Eventi e manifestazioni.

3. Risorse umane di riferimento

- Tutor Scolastico;
- Tutor Aziendale;
- Coordinatore di classe;
- Consiglio di classe;
- Referente ASL d’istituto;
- Dirigente Scolastico.

4. Competenze

Obiettivi Trasversali e di orientamento	ASSE UMANISTICO <ol style="list-style-type: none">1. Comunicazione nella madre lingua;2. Competenze sociali e civiche;3. Consapevolezza ed espressione culturale;4. Comunicare;5. Competenza in materia di cittadinanza. ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE <ol style="list-style-type: none">1. Competenza digitale;2. Imparare ad imparare;3. Collaborare e partecipare;4. Agire in modo autonomo e responsabile;5. Risolvere i problemi;6. Competenza imprenditoriale.
--	--

	<p>ASSE LINGUISTICO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Comunicazione nelle lingue straniere; 2. Imparare ad imparare; 3. Risolvere problemi; 4. Individuare collegamenti e relazioni; 5. Acquisire ed interpretare l'informazione; 6. Competenza multi linguistica. <p>ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Competenza matematica e competenze di base in scienze e tecnologia; 2. Competenza digitale; 3. Risolvere i problemi; 4. Competenza imprenditoriale.
--	---

● **ARTICOLAZIONE ORARIA TRIENNALE**

ATTIVITÀ D'AULA					ASSI CULTURALI			
	SICUREZZA	STAGE	ESPERTI	AULA	UMANISTICA	LINGUISTICA	TECN./PROFESS.	SCIENT./MATEM.
III	8	54	10	28	6	5	10	7
IV	0	80	10	30	8	6	10	6
V	0	50	0	30	6	7	12	5

● **ARTICOLAZIONE DELLE ATTIVITÀ D'AULA**

➤ **TERZO ANNO**

ASSE UMANISTICO			ASSE LINGUISTICO	
ITALIANO	STORIA		INGLESE	FRANCESE
4	2		2	3
ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO			ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE	
SC. CULT. ALIM.	D.T.A.	MATEMATICA	Lab. Enogastr.	
3	2	2	10	

➤ **QUARTO ANNO**

ASSE UMANISTICO			ASSE LINGUISTICO	
ITALIANO	STORIA		INGLESE	FRANCESE
5	3		3	4
ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO			ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE	
SC. CULT. ALIM.	MATEMATICA	D.T.A.	Enogastronomia	Lab. Sala e vendita
2	1	2	7	3

➤ **QUINTO ANNO**

ASSE UMANISTICO			ASSE LINGUISTICO	
ITALIANO	STORIA		INGLESE	FRANCESE
5	2		3	4
ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO			ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE	

SC. CULT. ALIM.	MATEMATICA	D.T.A.	Enogastronomia	Lab. Sala e vendita
2	2	2	8	2

5.

Tempi di attuazione	Attività d'aula: anno scolastico Stage formativo: gennaio/febbraio/marzo Incontri con esperti: marzo
----------------------------	---

6.

Valutazione	<p>Le verifiche saranno effettuate in itinere e consisteranno in prove strutturate e semi-strutturate, elaborati scritti, lavoro di gruppo e attività di laboratorio, lezione partecipata. Il numero delle prove sarà tale da fornire elementi di giudizio diversificati e attendibili. Nella valutazione si terrà conto dell'intero processo formativo dell'allievo e la partecipazione allo stage formativo presso le aziende.</p>
--------------------	--

7.

Monitoraggio	<p>I tutor scolastici e i tutor aziendali si occuperanno del monitoraggio delle attività sia curriculari che formative.</p> <p>Gli indicatori per valutare l'efficienza delle procedure e degli strumenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Rispetto delle scadenze; ● Tempestività delle comunicazioni; ● Funzionalità ed equità dell'orario delle attività formative; <p>Gli indicatori per valutare l'efficacia delle iniziative ed il raggiungimento degli obiettivi:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Livello di dispersione; ● Risultati dell'apprendimento; ● Acquisizione delle competenze tecnico-professionali; ● Comportamento organizzativo; ● Motivazione e atteggiamenti.
---------------------	---

8.

Fase Comunicazione/Informazione	<p>Il referente d'Area, il coordinatore di classe ed il tutor scolastico hanno illustrato obiettivi, tempi, strategie, metodologie del percorso nei vari organi competenti.</p>
--	---

<p><i>Analisi dei bisogni formativi</i></p>	<p>La società di oggi è molto attenta al mondo della ristorazione, in particolare alla salute dell'individuo e ai principi alimentari che ne sono alla base. Il consumatore, di conseguenza, è sempre più consapevole dei rischi legati ai prodotti alimentari, e alla necessità di circuiti sicuri. L'alimentazione equilibrata è fondamentale per una vita sana per questo è importante far conoscere gli elementi caratterizzanti il settore della ristorazione e nel contempo suscitare curiosità verso nuovi regimi alimentari che soddisfino le nuove tendenze ed esigenze della clientela come i ristoranti slow food, i ristoranti agrituristici, ristoranti a tema particolare.</p>
---	--

2.

<p>Analisi delle risorse territoriali</p>	<p>Aziende ristorative e dell'accoglienza. Hotel e ristoranti del territorio</p>
---	--

3.

<p>Analisi delle risorse</p>	<p>Tutor Scolastici: Angelo Imputato Docenti incaricati del rapporto con le aziende: Ambrosio Armando - Imputato Angelo</p>
------------------------------	--

4.

<p>Obiettivi</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Collaborare alla produzione di ricette di base; 2. Produrre preparazioni, semplici che compongono un menu; 3. Relazionarsi correttamente con il personale con cui si collabora; 4. Effettuare il riordino e la corretta tenuta del reparto di cucina; 5. Adottare nei processi lavorativi comportamenti conformi alle norme di sicurezza, igiene, qualità, salvaguardia della salute e dell'ambiente 6. Relazionarsi con i clienti in lingua straniera in base alle esigenze del proprio ruolo; 7. Saper compilare correttamente, utilizzando la giusta terminologia, schede tecniche di elaborazione, 8. Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti
------------------	--

5.

<i>Tempi di attuazione</i>	Stage formativo: marzo/aprile /maggio/settembre Incontri con esperti: durante l'anno scolastico
----------------------------	--

6.

<i>Modalità organizzative</i>	Le attività relative al percorso di ASL saranno così articolate: 1 e 2 anno Stage formativo: almeno 60 ore monitorate dai tutor scolastici ed aziendali. Esperti esterni: 20 h: incontri con esperti del settore e di sicurezza distribuite durante il periodo scolastico settembre/febbraio Attività d'aula: almeno 20 h distribuite tra le varie discipline 3 anno Stage formativo: almeno 120 ore monitorate dai tutor scolastici ed aziendali. Esperti esterni: 40 h: incontri con esperti del settore e di sicurezza distribuite durante il periodo scolastico settembre/febbraio Attività d'aula: almeno 40 h distribuite tra le varie discipline
-------------------------------	--

7.

Competenza	Conoscenze	Discipline coinvolte	Tempi/h	Annualità
1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	1. provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature;	1. Proc. di preparazione	2	Terzo anno
		2. Lab. Enogastronomia	1	
	2. Comprendere l'importanza del corretto uso dei dispositivi di sicurezza per la salvaguardia della persona, dei colleghi, dei clienti e dell'ambiente di lavoro;	1. Modulo esperto settore sicurezza	8	Terzo anno
		1. Amministrazione	2	Quarto anno
	2. Lab. Enogastronomia/ Sala	2		
	3. Individuare gli elementi caratterizzanti delle aziende ristorative e le principali forme di organizzazione aziendale;	1. Diritto	2	Quarto anno
		1. Lab. Enogastronomia	1	Quinto anno
	4. Comprendere il linguaggio giuridico, con particolare riferimento a quello di settore;	2. Diritto	1	
		5. Scegliere le attrezzature in base a criteri tecnici, economici e organizzativi;	3. Tecn. Amm. ve.	1
	4. Esperto del mondo del lavoro		4	
	6. Individuare i diritti e i doveri nel rapporto di lavoro utilizzando le forme principali di contratto aziendale	1. Diritto	1	Quinto anno
		2. Tec. Amm. ve.	1	

2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti dolciari;	1. eseguire le principali tecniche di base nella preparazione di pasti	1. Lab. Enogastronomia 2. Stage	1 10	Terzo anno
		1. Lab. Enogastronomia 2. Stage	1 10	Terzo anno
	2. eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per i compiti assegnati;	1. Lab. Enogastronomia 2. Stage	2 10 3	Terzo anno
	3. eseguire con sicurezza le principali preparazioni dolciarie di base;	1. Alimentazione 2. Lingua inglese 3. Lingua francese 4. Stage 5. Esperto modulo prof.	2 2 5 5	Quarto anno
	4. descrivere il processo di produzione di un piatto in lingua straniera;	1.Lab. Enogastronomia 2.Stage	3 10	Quinto anno
		1.Lab. Enogastronomia 2.Stage 3.Proc. Prod.	2 10 2	Quinto anno
	5. eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti anche di elevata complessità;	1. Lab. Enogastronomia 2. Matematica	3 2	Quinto anno
	6. utilizzare le nuove tecnologie di lavorazione nella produzione dolciaria;			
	7. Utilizzare strumenti informatici per la gestione delle ricette			

<p>3. 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;</p>	<p>1. esporre in modo corretto le ricette/procedure di base;</p>	<p>1. Italiano</p>	<p>2</p>	<p>Terzo anno</p>	
	<p>2. effettuare semplici comunicazioni professionali in italiano e in lingue straniere;</p>	<p>1.Italiano; 2.Lingua Inglese 3.Lingua francese</p>	<p>2 2 2</p>	<p>Terzo anno</p>	
	<p>3. gestire la comunicazione professionale;</p>	<p>1.Religione 2.Italiano 3.Lab. Enogastronomia</p>	<p>1 2 2</p>	<p>Quarto anno</p>	
	<p>4. relazionarsi positivamente con i colleghi e operare nel rispetto del proprio ruolo;</p>	<p>1. Religione 2. Stage 3. Italiano 4. Lab. Enogastronomia</p>	<p>1 5 2 3</p>	<p>Quarto anno</p>	
	<p>5. scrivere correttamente e nella giusta sequenza le procedure di un compito o di una ricetta;</p>	<p>1. Religione 2. Lab. Enogastronomia</p>	<p>1 3</p>	<p>Quarto anno</p>	
	<p>6. partecipare attivamente ai lavori di gruppo e cooperare per il raggiungimento dello scopo;</p>	<p>1. Lab. Enogastronomia 2. Religione 3. Diritto 4. Tec.Amm.ve 5. Matematica</p>	<p>4 1 2 2 2</p>	<p>Quinto anno</p>	
	<p>7. gestire un reclamo con autonomia operativa;</p>	<p>1. Lingua Inglese 2. Lingua Francese 3. Lab. Enogastronomia / Sala 4. Religione</p>	<p>2 2 4 4</p>	<p>Quinto anno</p>	
	<p>8. presentare la politica aziendale al cliente, anche in lingua straniera</p>	<p>1.Lingua Inglese 2.Lingua francese 3.Italiano</p>	<p>1</p>	<p>Quinto anno</p>	
	<p>9. interagire in lingua straniera in un'ampia gamma di situazioni professionali anche impreviste, con più forme comunicative</p>	<p>1. Lingua Inglese 2. Lingua Francese</p>	<p>2 2 4</p>	<p>Quinto anno</p>	
				<p>2 2</p>	<p>Quinto anno</p>

4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;	1. presentare i prodotti culinari nel rispetto delle regole tecniche;	1. Lab. Enogastronomia 2. Stage 3. Esperto del settore	1 5 10	Terzo anno
	2. collegare i fenomeni storici con l'evoluzione del settore della ristorazione;	1. Storia 2. Lab. Enogastronomia	2 2 1	Terzo anno
	3. riconoscere le nuove tendenze dell'enogastronomia e saperle contestualizzare;	1. Storia 2. Lab. Enogastronomia	1 1	Terzo anno
	4. valorizzare i piatti tradizionali tenendo presente gli aspetti culturali legati ad essi, le componenti tecniche e i sistemi di qualità già in essere con particolare riguardo al territorio;	1. Lab. Enogastronomia / Sala 2. Storia 3. Religione 4. Alimentazione	2 2 2 2	Quarto anno
	5. descrivere in lingua straniera le caratteristiche della pasticceria italiana, inglese e francese;	1. Lingua Inglese 2. Lingua francese 3. Lab. Enogastronomia / Sala	2 2 4	Quarto anno
	6. Acquisire una mentalità orientata al marketing;	1. Amministr. 2. Matematica 3. Italiano,	2 2 2	Quinto anno
	7. Attivare tecniche di marketing dei prodotti realizzati;	1. Economia 2. Lab. Enogastronomia / Sala	2 2	Quinto anno
	8. Descrivere le attività di promozione per la valorizzazione dei prodotti tipici, anche in lingua straniera	1. Economia 2. Inglese 3. Francese 4. Italiano 5. Storia	2 2 2 2 2	Quinto anno

5. Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti	1. Rispettare le buone pratiche di lavorazione (GMP) inerenti igiene personale, preparazione, cottura e conservazione dei prodotti;	1. Alimentazione 2. Lab. Enogastronomia 3. Diritto	2 1 1	Terzo anno
	2. Conservare e utilizzare correttamente gli ingredienti ;	1. Lab. Enogastronomia 2. Alimentazione 3. Scienze motorie	1 1 1	Terzo anno
	3. Individuare i nutrienti presenti negli alimenti e le funzioni che svolgono nell'organismo operando scelte per una corretta alimentazione;	1. Alimentazione 2. Esperto del settore 3. Stage	2 5 10	Quarto anno
	4. Riconoscere e descrivere gli aspetti fisici e chimici degli alimenti conseguenti alle varie manipolazioni;	1. Scienze motorie 2. Alimentazione	2 2	Quarto anno
	5. Valutare l'aspetto merceologico e il controllo di qualità degli alimenti;	1. Alimentazione 2. Diritto 3. Esperto 4. Stage	2 2 5 5	Quarto anno
	6. Elaborare con buona autonomia operativa piatti di cucina regionale, nazionale, internazionale;	1. Lab. Enogastronomia 2. Stage 3. Esperto mondo del lavoro	4 10 5	Quarto anno
	7. Realizzare un manuale di autocontrollo igienico e compilare la modulistica relativa;	1. Alimentazione 2. Scienze motorie 3. Lab. Enogastronomia	4 2 2	Quinto anno
	8. Elaborare autonomamente un programma di sanificazione per piccoli ambienti di lavoro	1. Alimentazione	4	Quinto anno

6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	1. Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti di media complessità e produrre uno schema riassuntivo	1. Lab. Enogastronomia 2. Italiano	2 2	Terzo anno
	2. Scomporre i processi di lavoro in fase operative per ottimizzare la produzione di beni o servizi in un contesto dato;	1. Matematica	2	Terzo anno
	3. Valutare la programmazione del lavoro in relazione alle risorse economiche e al servizio proposto;	1. Diritto e tec.amm.ve 2. Matematica	2 2	Quarto anno
	4. Elaborare procedure di lavorazione standardizzate con l'ausilio di schede tecniche;	1. Lab. Enogastronomia 2. Diritto e tec.amm.ve 3. Matematica	2 2 2	Quinto anno
	5. Applicare le tecniche di gestione economica e finanziaria nelle aziende dolciarie;	1. Diritto e tec. amm.ve 2. Matematica	2 2	Quinto anno
	6. Scegliere i finanziamenti più adeguati alla situazione ipotizzata;	1. Diritto e tec. amm.ve 2. Matematica	2 2	Quinto anno
	7. Stilare un budget			

7. Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti dolciari;	1. Applicare correttamente ai diversi ingredienti le tecniche di cottura, comprese quelle innovative;	1. Lab. Enogastronomia 2. Alimentazione	1 1	Terzo anno
	2. Comprendere le trasformazioni chimico-fisiche che avvengono nella manipolazione e cottura degli ingredienti;	1. Alimentazione 2. Lab. Enog	2 2	Quarto anno
	3. Elaborare con autonomia operativa ricette innovative (creativa, di ricerca, salutistica);	1. Lab. Enog 2. Storia 3. Alimentazione 4. Religione	2 2 2 2	Quarto anno
	4. Pianificare buffet, cocktail party e altri eventi;	1. Lab. Enog. 2. Diritto e tec. amm.ve. 3. Ed. fisica	2 2 2	Quinto anno
	5. Redigere un contratto di banqueting e catering	1. Lab. Enog. 2. Italiano 3. Diritto 4. Esperto esterno 5. Stage;	2 2 2 5 10	Quinto anno
8. Controllare e utilizzare gli ingredienti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico	1. Valutare le qualità organolettiche di alcuni ingredienti mediante l'ausilio di schede tecniche;	1. Alimentazione 2. Lab. Enog. 3. Italiano	2 2 2	Terzo anno
	2. Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di ingrediente;	1. Alimentazione 2. Lab. Enog.	2 2	Quarto anno
	3. Individuare le caratteristiche organolettiche e qualitative degli ingredienti attraverso l'esame gustativo e dell'etichetta;	1. Alimentazione 2. Lab. Enog. 3. Diritto e tec. amm.ve 4. Italiano 5. Lingua Francese 6. Lingua inglese	1 1 1 1 2 2 2	Quarto anno
	4. Scegliere il livello di lavorazione dei prodotti in base a criteri economici, gastronomici ed organizzativi	1. Lab. Enog. 2. Diritto e tec. amm.ve 3. Matematica 4. Alimentazione	4 3 3 4	Quinto anno

<p>9. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</p>	<p>1. Costruire menu e carte rispettando le regole gastronomiche tenendo presente le esigenze della clientela;</p>	<p>1. Lab. Enog. 2. Scienze motorie 3. Alimentazione 4. Italiano 5. Lingua francese 6. Lingua inglese</p>	<p>1 2 2 2 1 1</p>	<p>Terzo anno</p>
	<p>2. presentare i dessert in lingua straniera e descriverli brevemente;</p>	<p>1. Lingua francese 2. Lingua inglese</p>	<p>1 1</p>	<p>Terzo anno</p>
	<p>3. scegliere gli ingredienti da utilizzare nelle principali intolleranze alimentari;</p>	<p>1. Alimentazione</p>	<p>3</p>	<p>Quarto anno</p>
	<p>4. redigere e presentare ricette in lingua straniera;</p>	<p>1. Lingua francese 2. Lingua inglese 3. Lab. Enog.</p>	<p>2 2 4</p>	<p>Quinto anno</p>

10. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici	1. Comprendere la necessità di adeguare la produzione alle esigenze della clientela;	1. Diritto e tec. amm.ve 2. Lab. Enog 3. Scienze motorie 4. Alimentazione 5. Religione 6. Matematica	1 2 2 1 1 2 2	Terzo anno
	2. comprendere l'evoluzione della ristorazione;	1. Storia 2. Lettere 3. Dir. e tec. amm.ve 4. Matematica	1 2 2 1	Terzo anno
	3. leggere, riconoscere e interpretare le dinamiche del mercato della ristorazione e sapere adeguare la produzione;	1. Dir. e tec. amm.ve 2. Lab. Enog.	1 3	Quarto anno
	4. Individuare punti forti e criticità dell'attività aziendale anche in rapporto al mercato e agli stili della clientela;	1. Dir. e tec. amm. 2. Matematica	2 2	Quarto anno
	5. Comprendere l'importanza di un'adeguata organizzazione del lavoro e saper adattare la produttività alle caratteristiche della domanda dell'utenza;	1. Ed. fisica 2. Lab. Enog. 3. Diritto/Econ. 4. Religione	2 2 3 2	Quarto anno
	6. Valutare i principali problemi della programmazione e del coordinamento dei mezzi a disposizione;	1. Storia 2. Dir. e tec. amm. 3. Matematica	2 2 2	Quinto anno
	7. Interpretare le ricerche di mercato;	1. Matematica; 2. Dir. e tec. amm.ve	2 2 2	Quinto anno
	8. Redigere il CV europeo, anche in lingua straniera	1. Lettere 2. Lingua inglese 3. Lingua francese 4. Dir. e tec. amm.ve 5. Stage 6. Esperti del mondo del lavoro	5 5	

8.

<i>Valutazione</i>	Le verifiche saranno effettuate in itinere e consisteranno in prove strutturate e semi-strutturate, elaborati scritti, lavoro di gruppo e attività di laboratorio, lezione partecipata. Il numero delle prove sarà tale da fornire elementi di giudizio diversificati e attendibili. Nella valutazione si terrà conto dell'intero processo formativo dell'allievo e la partecipazione allo stage formativo presso le aziende.
--------------------	---

9.

<i>Monitoraggio</i>	<p>I tutor scolastici e i tutor aziendali si occuperanno del monitoraggio delle attività sia curriculari che formative.</p> <p>Gli indicatori per valutare l'efficienza delle procedure e degli strumenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Rispetto delle scadenze; · Tempestività delle comunicazioni; · Funzionalità ed equità dell'orario delle attività formative; <p>Gli indicatori per valutare l'efficacia delle iniziative ed il raggiungimento degli obiettivi:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Livello di dispersione; · Risultati dell'apprendimento; · Acquisizione delle competenze tecnico-professionali; · Comportamento organizzativo; · Motivazione e atteggiamenti
---------------------	--

10.

<i>Fase Comunicazione/ Informazione</i>	<p>Il referente d'Area, il coordinatore di classe ed il tutor scolastico hanno illustrato obiettivi, tempi, strategie, metodologie del percorso nei vari organi competenti.</p>
---	---

Ischia, 27/10/2018

Il Referente Alternanza Scuola-Lavoro: Armando Ambrosio

Il Coordinatore di Classe:

Il tutor scolastico:

Il Dirigente Scolastico: Mario Sironi

Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (ex ASL): attività nel triennio

III anno Docente tutor: prof. Aniello Patalano							
Titolo e descrizione del percorso triennale	Esperienze svolte in istituto (esperti, att. d'aula e laborat.)	N. ore	Descrizione delle attività svolte	Enti e partners coinvolti nello stage	N. Ore	Descrizione delle attività svolte	Competenze EQF e di cittadinanza acquisite
Tradizione e innovazione a tavola	Modulo sicurezza sul lavoro: Il D.Lgs.81/2008 e la sicurezza sui luoghi di lavoro	12	Approfondimento delle conoscenze enogastronomiche territoriali con esperti del mondo del lavoro	AIA Federalberghi Ischia Hotel Villa Durruei Hotel Villa Sorriso Hotel Garden Pasticceria Di Massa Hotel il Nespolo Hotel Continental Mare Hotel Ideal Albergo Regina Isabella Hotel La Luna Hotel Providence Hotel Il Moresco Hotel Hermitage Hotel Paradiso	60	1. eseguire le principali tecniche di base nella produzione e nel servizio di piatti della cucina del territorio	3
	Modulo esperto: La cucina tipica del territorio	12	<ul style="list-style-type: none"> •Figure professionali coinvolte, obblighi del datore di lavoro e dei lavoratori •Valutazione del rischio in ambiente di lavoro. •Sicurezza delle macchine e degli impianti. •Piano di sicurezza e coordinamento, piano di emergenza ed evacuazione, •Documento unico di valutazione dei rischi. 				

	Att. aula e laboratoriale	121	<ul style="list-style-type: none"> ·Approfondimenti degli aspetti professionali e storici ·Relazioni in lingua straniera ·Competenze di cittadinanza ·Attività laboratoriale con elaborazione di piatti tipici del territorio ·Approfondimenti o delle nozioni di alimentazione e conservazione degli alimenti 			
--	------------------------------	-----	---	--	--	--

La situazione sanitaria generata dalla pandemia Covid-19 ha causato, a partire dal mese di marzo 2020, grandi difficoltà nella prosecuzione delle attività didattico-formative delle Scuole in merito al Progetto PCTO pertanto non è stato possibile svolgere alcuna attività di stage in azienda sia per il quarto e sia per il quinto anno; pur permanendo i progetti PCTO, gli stessi sono stati rimodulati sulla base della griglia di seguito riportata:

ATTIVITÀ	A.S. 18/19	A.S. 19/20	A. S. 20/21
AULA	28	30	30
ESPERTI	20	20	20
STAGE	60	/	/
ALTRO			

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

Le attività sono articolate in Attività d'aula e attività laboratoriali. Il percorso è di durata triennale e la scansione dei tempi, come dei mezzi e degli strumenti, è indicata nel progetto di cui sopra.

6. ATTIVITÀ E PROGETTI

Durante l'anno, come nei precedenti, gli allievi, in gruppi o nella totalità della classe, hanno aderito con entusiasmo alle molteplici e varie iniziative offerte dalla Scuola finalizzate a:

- Valorizzare e potenziare le competenze linguistiche con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea;
- Incrementare l'alternanza scuola-lavoro e l'educazione all'imprenditorialità;
- Potenziare le discipline motorie e favorire lo sviluppo di comportamenti ispirati ad uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica.
- Il potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali è realizzato attraverso percorsi individualizzati, personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni de settore.

6.1 Attività di recupero e potenziamento

Traguardi di competenza	Periodo e durata	Discipline coinvolte
Competenze trasversali	In itinere nell'anno scolastico	Tutte
Conoscenze, capacità e competenze disciplinari	In itinere nell'anno scolastico	Tutte

6.2 Attività e progetti attinenti a “Cittadinanza e Costituzione”

PROGRAMMAZIONE PER COMPETENZE – CLASSI QUINTE

a.s. 2020/2021

Materia: EDUCAZIONE CIVICA (n 33 ore annue)

Discipline: Italiano, Storia,
D.T.A; Inglese, Scien. Alim., I.R.C.

Docenti: Marzocchi Maria, Estatico Grazia, Cervera Raffaella, Coda Dario, Di Costanzo Annalisa

U.D.A. SVILUPPO SOSTENIBILE- EDUCAZIONE AMBIENTALE –CONOSCENZA E TUTELA DEL PATRIMONIO					
<i>Nuclei tematici</i>	<i>Conoscenze disciplinari</i>	<i>Competenze</i>	<i>Strumenti/ modalità</i>	<i>Tempi</i>	<i>Discipline coinvolte</i>
Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	- Il concetto di sviluppo sostenibile - Gli impegni internazionali dalla Conferenza di Stoccolma fino all'Agenda 2030 - Obiettivi di sviluppo sostenibili	- Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030	Lezione frontale Cooperative learning Flipped classroom	- h 12	STORIA/ITAL (2) INGLESE (2) D.T.A (5) SCIEN.ALIM (2) I.R.C (1)
Educazione ambientale e tutela del patrimonio	- Il patrimonio ambientale	- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità - Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni		- h 12	STORIA/ITAL (4) INGLESE (2) D.T.A (3) SCIEN.ALIM (2) I.R.C (1)
Tutela delle identità del territorio e delle produzioni locali	- Agenda 2030: obiettivo 2-6-7-11-12-14-15	- Operare a favore dello sviluppo eco/sostenibile e della tutela delle identità territoriali		- h 9	STORIA/ITAL (2) INGLESE (2) D.T.A (2) SCIEN.ALIM (3)

CRITERI di VALUTAZIONE

L'Educazione Civica, in quanto materia curricolare, avrà un suo voto autonomo in pagella, espresso in decimi.

A proporlo sarà la coordinatrice accordandosi con il team di insegnanti coinvolti durante l'anno scolastico.

La valutazione del percorso dovrà avvenire sia in itinere che alla fine del percorso stesso, per verificare il raggiungimento degli obiettivi attesi.

A tal fine, i docenti rileveranno con strumenti collegialmente stabiliti:

- l'interesse degli allievi verso le attività proposte;
- la capacità di attenzione dimostrata;
- l'autonomia nel promuovere iniziative;
- la capacità di portare a termine quanto assegnato;
- la capacità di comprendere e rispettare le regole socialmente condivise.

In particolare ciò che i docenti dovranno osservare è che i valori e le conoscenze trasmesse abbiano effettivamente contribuito all'assunzione di atteggiamenti e comportamenti corretti da parte dei ragazzi e al consolidamento di buone prassi, improntate ai principi di partecipazione, solidarietà, senso di responsabilità, rispetto di se stessi, degli altri, dei beni culturali, paesaggistici e naturali, che sottendono tale disciplina.

Le linee guida stabiliscono inoltre che il Consiglio di Classe nell'esprimere il voto di condotta, prenda in considerazione e tenga conto anche del voto riportato in Educazione Civica.

7. Didattica a Distanza

La didattica digitale integrata è intesa come metodologia innovativa di insegnamento-apprendimento, ed è rivolta a tutti gli studenti della scuola. La progettazione della didattica in modalità digitale ha tenuto conto del contesto ed ha assicurato la sostenibilità delle attività proposte e un generale livello di inclusività, evitando che i contenuti e le metodologie fossero la mera trasposizione di quanto solitamente viene svolto in presenza.

Sempre tenendo conto del principio dell'inclusività, la scuola ha condotto una rilevazione del fabbisogno di strumentazione tecnologica e connettività, potendo, così, provvedere a rifornire alunni che ne avessero necessità di device in comodato d'uso. Per provvedere ad una distribuzione equa dei device, tenendo conto delle reali esigenze degli studenti, si è provveduto all'approvazione in Consiglio di Istituto dei criteri trasparenti di concessione in comodato d'uso delle dotazioni strumentali dell'istituzione scolastica, concedendoli prioritariamente agli studenti meno abbienti. La rilevazione ha riguardato anche il personale docente a tempo determinato.

Il Collegio docenti ha fissato i criteri e le modalità per erogare didattica digitale integrata, adattando la progettazione dell'attività educativa e della didattica in presenza alla modalità a distanza; il tutto è stato coordinato affinché la proposta didattica del singolo docente si inserisse in una cornice pedagogica e metodologica condivisa, che garantisse omogeneità all'offerta formativa dell'istituzione scolastica. Al team dei docenti e ai consigli di classe è stato affidato il compito di rimodulare le progettazioni didattiche individuando i contenuti essenziali delle discipline, i nodi interdisciplinari, gli apporti dei contesti non formali e informali all'apprendimento, al fine di porre gli alunni, pur a distanza, al centro del processo di insegnamento-apprendimento per sviluppare quanto più possibile autonomia e responsabilità.

Una particolare attenzione è stata rivolta agli alunni che presentassero una situazione di fragilità personale o familiare, concedendo loro, previa presentazione di certificati medici attestante la situazione di fragilità, di poter fruire della proposta didattica dal proprio domicilio.

La scuola ha individuato in G-Suite la piattaforma che meglio ha risposto ai necessari requisiti di sicurezza dei dati a garanzia della privacy; che meglio si riesce a coordinare con il registro elettronico in uso nella scuola; e che assicura un agevole svolgimento dell'attività sincrona da qualsiasi tipo di device (smartphone, tablet, PC) o sistema operativo a disposizione.

Per il necessario adempimento amministrativo di rilevazione della presenza in servizio dei docenti e per registrare la presenza degli alunni a lezione si utilizza il registro elettronico, così come per le comunicazioni scuola-famiglia e l'annotazione dei compiti giornalieri.

La DDI, di fatto, rappresenta lo "spostamento" in modalità virtuale dell'ambiente di apprendimento e, per così dire, dell'ambiente giuridico in presenza.

L'Animatore e il Team digitale hanno garantito il necessario supporto alla realizzazione delle attività digitali della scuola, attraverso collaborazione rivolta ai docenti meno esperti e agli alunni, nel rispetto della normativa sulla protezione dei dati personali e adottando misure di sicurezza adeguate.

8. INDICAZIONI SU DISCIPLINE

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

8.1 Asse Umanistico

DISCIPLINA ITALIANO	prof.ssa Maria Marzocchi
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno	<p>Individuare/utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana e gli strumenti di comunicazione e di team working adeguandoli a diversi ambiti comunicativi per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.</p> <p>Analizzare e interpretare testi scritti di vario tipo,utilizzando gli strumenti per comprendere e contestualizzare.</p> <p>Analizzare e interpretare testi scritti di vario tipo,utilizzando gli strumenti per comprendere e contestualizzare attraverso la lettura e l'interpretazione dei testi, le opere più significative della tradizione culturale del nostro Paese e di altri popoli.</p> <p>Produrre testi di vario tipo consolidando l'uso dei linguaggi verbali e non verbali, dalle relazioni tecniche individuali e di gruppo, proprie del settore, alla dimensione relazionale intersoggettiva.</p> <p>Produrre oggetti multimediali anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p>
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:	<ul style="list-style-type: none">• Tendenze artistiche di fine Ottocento: Positivismo;• Il Realismo e il Naturalismo;• Il Verismo e Giovanni Verga;• Decadentismo;• Giovanni Pascoli;• Gabriele D'Annunzio;• Le avanguardie e il Futurismo;• Luigi Pirandello;• Italo Svevo;• L'Ermetismo e Giuseppe Ungaretti;• Eugenio Montale;• Il Neorealismo e Primo Levi.
ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none">• Utilizzare la lingua italiana, sapendosi esprimere in forma scritta e orale con chiarezza e proprietà in relazione ai diversi contesti e scopi.

	<ul style="list-style-type: none"> • Sviluppare strategie di comunicazione in contesti professionali. • Redigere tipologie di testi in ambiti professionali. • Utilizzare linguaggi settoriali nella comunicazione professionale. • Produrre testi scritti di diversa tipologia con caratteristiche di documentazione/informazione e di argomentazione.
METODOLOGIE:	<p>Lezioni frontali Lavori di gruppo Flipped classroom Attività laboratoriali</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE:	<p>Verifiche orali Prove scritte Test con Google Moduli Valutazione della partecipazione e atteggiamento in classe</p>
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<p>Libro di testo: A. Roncoroni, M. M. Cappellini, A. Dendi, E. Sada, O. Tribulato; <i>Il Rosso e il Blu</i> (vol. 3 a-b); C. Signorelli Scuola Materiale prodotto dal docente Mappe concettuali Video esplicativi Articoli di giornale Lim Internet Google Classroom</p>

DISCIPLINA STORIA	prof.ssa Maria Marzocchi
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno	<p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p> <p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Ricerca e individuare le caratteristiche del mercato del settore turistico ed enogastronomico.</p> <p>Rilevare e distinguere le risorse locali, nazionali ed internazionali afferenti al proprio settore professionale.</p>
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:	<ul style="list-style-type: none"> • Lo scenario del primo Novecento: l'Europa della <i>bella époque</i> e l'Italia giolittiana; • La prima guerra mondiale; • Le rivoluzioni russe; • La crisi del 1929;

	<ul style="list-style-type: none"> • Il fascismo; • Il nazismo; • Lo stalinismo; • La seconda guerra mondiale; • Il secondo dopoguerra in Italia.
ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> • Collocare gli eventi secondo le corrette coordinate spazio-temporali; • Cogliere relazioni significative tra fenomeni, eventi e concetti con particolare attenzione agli elementi di affinità-continuità e diversità-discontinuità; • Utilizzare fonti e documenti.
METODOLOGIE:	Lezioni frontali Lavori di gruppo Flipped classroom Attività laboratoriali
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Verifiche orali Test con Google Moduli Valutazione della partecipazione e atteggiamento in classe
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Libro di testo: Vittoria Calvani; <i>Una storia per il futuro 3</i> ; A. Mondadori Scuola Materiale prodotto dal docente Mappe concettuali Video esplicativi Articoli di giornale Lim Internet Google Classroom

DISCIPLINA	prof.ssa Annalisa Di Costanzo
IRC	
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno	Riflette criticamente sull'esigenza di significato e di felicità presente in ogni uomo. Comprende e analizza l'esperienza dell'uomo, la riflessione filosofica e cristiana in relazione alla reciprocità uomo-donna. Conoscere il valore della vita secondo la concezione biblico-cristiana. Conoscere le problematiche relative alla bioetica e al dialogo interreligioso. Conoscere gli orientamenti della Chiesa sulla bioetica.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:	<ul style="list-style-type: none"> • Carlo Acutis. Tra fede e ragione; • Discorso sul Bene e sul Male;

	<ul style="list-style-type: none"> • Antisemitismo. Origini storiche e religiose Antisemitismo. Origini religiose; • Mahatma Gandhi; • San Gennaro. Fede, Tradizione popolare, Scienza; • Storie di santità e misticismo. "Nennolina " "Ragazzi contro". Diversità, razzismo, storie di vita; • "Ragazzi contro". Generazione dei social, tra haters e cyberbulli • Discussione guidata: La Generazione dei Social
ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> • Saper distinguere la legittimità aspirazione alla felicità dell'evasione; • Prendere consapevolezza della relazionalità dell'esistere di cui l'amore è una delle espressioni più elevate; • Cogliere la ricchezza della visione cristiana della persona; • Interrogarsi sulla condizione umana, tra limiti materiali, ricerca di trascendenza e speranza di salvezza; • Riuscire a comprendere le varie problematiche che sottendono il concetto e l'esperienza della vita.
METODOLOGIE:	<p>Durante l'attività in presenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali e partecipate con l'ausilio della LIM, presentazioni in Power Point. <p>Durante la DaD: Invio materiali Audio, Video, Power Point.</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE:	<ul style="list-style-type: none"> • Si è tenuto conto, per la valutazione, di tutti gli interventi degli alunni, sia spontanei sia strutturati dall'insegnante, la capacità di riflessione e d'osservazione. • Per i processi cognitivi sono stati valutati: le conoscenze acquisite, l'uso corretto del linguaggio religioso, la capacità di riferimento adeguato alle fonti e ai documenti. • Per gli atteggiamenti si è tenuto conto della: partecipazione, attenzione, risposte agli stimoli, disponibilità al dialogo.

TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Libro di testo: M. Contadini; <i>Itinerari 2.0</i> ; ed. Il Capitello.; Lim; Pc.

8.2 Asse dei linguaggi

DISCIPLINA INGLESE	prof. Sandro Sigilli
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno	<p>Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.</p> <p>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.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera .</p> <p>Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p>
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:	<p>THE SUSTAINABLE TABLE</p> <p>-Sustainability</p> <p>-Good, clean and fair food: Slow food</p> <p>F2F: FROM FARM TO FORK</p> <p>-From farm to fork and localsourcing</p> <p>-Slow foodalliance: chefs and 100 mile/0 km products</p>

	<p>-Farmer'smarkets and earthmarkets</p> <p>-In the slow food'sfootsteps</p> <p>-Thinkglobally, actlocally</p> <p>SAFE FOOD FOR ALL</p> <p>-Traceability and certification –Italianfoodproductcertification</p> <p>HYGIENE AND FOOD SAFETY IN CATERING</p> <p>-Foodsafety and hygiene</p> <p>-HACCP guaranteeshygiene and safety in catering</p> <p>-The 7 HACCP steps-The HACCP systeminvolvessevensteps</p> <p>-Cleaning and disinfection</p> <p>WHO:EMERGING SCENARIOS</p> <p>-Bacteria, viruses and foodpoisoning</p> <p>-Foodcontamination: the invisiblechallenge</p> <p>-Preventingfoodborneillnesses</p> <p>-Personal hygiene</p> <p>FOOD PRESERVATION: A STEP TOWARD SUSTAINABILITY</p> <p>-Refrigeratedstoragesystem</p> <p>-Cook chill and cookfreeze –Vacuumcooking</p> <p>-Temperature control</p> <p>CATERING LAND SCENARIOS:</p> <p>-Catering for special events and eventtypes</p> <p>-The coffee break-The business lunch</p> <p>-The cocktail party -The Gala Dinner</p>
ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> ● Esprimere le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione orale, su argomenti generali, di studio e di lavoro. ● Utilizzare strategie nell' interazione e nella esposizione

	<p>orale in relazione agli elementi di contesto.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Comprendere idee principali, elementi di dettaglio e punto di vista in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e di lavoro. ● Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi riguardanti argomenti relativi al settore d'indirizzo. ● Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi, continui e non continui, riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro. ● Utilizzare le tipologie testuali tecnico-professionali di settore, rispettando le costanti che le caratterizzano. ● Produrre nella forma scritta e orale, brevi relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi, su esperienze, processi e situazioni relativi al proprio settore di indirizzo. ● Utilizzare lessico e fraseologia di settore, compresa la nomenclatura internazionale codificata. ● Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti in inglese relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa. ● Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.
METODOLOGIE:	<p>Durante l'attività in presenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Lezioni frontali e partecipate con l'ausilio della LIM, presentazioni in Power Point. <p>Durante la DaD:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Invio materiali Audio, Video, Power Point.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	<ul style="list-style-type: none"> ● Prove strutturate e semi strutturate; ● Esercizi di tipo vero – falso, a scelta multipla, di trasformazione; ● Interrogazioni, conversazioni e dialoghi guidati.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<p>Libro di testo; CD-audio; DVD; Lab activities "authenticmaterials" tratti da giornali; Riviste; Internet.</p>

DISCIPLINA FRANCESE	prof.ssa Floriana Di Meglio
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno	<p>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</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p> <p>Collaborare e partecipare: interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.</p> <p>Agire in modo autonomo e responsabile: sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.</p> <p>Individuare collegamenti e relazioni: individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica.</p>
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:	<ul style="list-style-type: none"> ● MODULE 1: Les repas en France (le petit déjeuner, le déjeuner, le goûter et le dîner) ● MODULE 2: La brigade de cuisine ● MODULE 3: Comment écrire et réaliser une recette ● MODULE 6: Histoire du vin en France – le Champagne et la méthode champenoise – le route de la bière en Alsace ● MODULE 7: Le monde du travail en France – l'organisation du travail en France, le curriculum vitae (le modèle européen), l'entretien d'embauche (je prépare mon entretien d'embauche) ● MODULE 8: Les éléments nutritifs: protéines, glucides, lipides, fibres, vitamines et sels minéraux

	<ul style="list-style-type: none"> ● MODULE 9: La pyramide alimentaire: principes et groupes d'aliments, le régime méditerranéen ● Menu végétarien et végan ● MODULE 11: L'alimentation Bio, l'agriculture biologique, le slow food en France ● MODULE 12: La sécurité alimentaire, la conservation des aliments, la méthode HACCP ● MODULE 13 : Histoire de la gastronomie française
ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> ● Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari di interesse personale o di lavoro con strategie compensative. ● Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, anche a carattere professionale, scritte, orali o multimediali. ● Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di brevi testi relativamente complessi, riguardanti argomenti di interesse personale, d'attualità o il settore d'indirizzo. ● Utilizzare lessico ed espressioni di base per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, narrare esperienze e descrivere avvenimenti e progetti. ● Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi, inerenti la sfera personale, l'attualità, il lavoro o il settore d'indirizzo. ● Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, brevi messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi su tematiche note. ● Produrre brevi relazioni, sintesi e commenti anche con l'ausilio di strumenti multimediali, utilizzando il lessico appropriato. ● Utilizzare i dizionari mono e bilingui, compresi quelli multimediali, ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto. ● Riconoscere la dimensione culturale e interculturale della lingua.
METODOLOGIE:	Lezione frontale, se in presenza; didattica laboratoriale, particolare attenzione viene posta sullo sviluppo delle abilità orali in contesti comunicativi in attività in coppia/gruppo.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Le verifiche hanno teso ad accertare in quale misura gli studenti abbiano raggiunto gli obiettivi prefissati nella programmazione e a determinare la validità dell'approccio metodologico dell'insegnante; hanno rappresentato infatti per

	<p>la docente una guida all'orientamento della propria azione didattica, per gli studenti uno strumento di misura dei loro progressi e di eventuali lacune.</p> <p>I criteri di valutazione sono stati sempre esplicitati agli studenti e hanno riguardato l'acquisizione delle quattro abilità di base (comprensione e produzione orale/scritta), la valutazione intermedia e finale tiene conto della variazione del livello di apprendimento rispetto alla situazione iniziale, la partecipazione ed attenzione in classe e del rispetto dei doveri scolastici.</p> <p>Le verifiche sono state calibrate in funzione degli obiettivi prefissati. Le prove sono state di tipo oggettivo e di tipo soggettivo articolate secondo la seguente tipologia: test, questionari, dialoghi, flash a sorpresa, interrogazioni.</p> <p>Gli esercizi proposti sono stati della stessa tipologia di quelli presentati durante lo svolgimento delle unità didattiche del libro di testo.</p>
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Libri di testo/cd, dvd, computer, materiale tratto da riviste, quotidiani online, utilizzo del libro digitale e di siti internet per le esercitazioni linguistiche. Durante la DAD, utilizzo di piattaforme quali Classroom, Meet, Google drive.

8.3 Asse Matematico/Scientifico

DISCIPLINA Matematica	prof. Mario De Laurentiis
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno	<p>Competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia Sviluppare e applicare il pensiero matematico per risolvere problemi in situazioni quotidiane. Usare le conoscenze e le metodologie possedute per spiegare il mondo che ci circonda, identificando problematiche e traendo conclusioni basate su fatti comprovati. Comprendere i cambiamenti determinati dall'attività umana e mostrare consapevolezza della responsabilità di ciascun cittadino.</p> <p>Imparare ad imparare Mostrare consapevolezza del proprio processo di apprendimento e dei propri bisogni. Identificare e cogliere le opportunità disponibili ed organizzare il proprio apprendimento mediante una gestione efficace del tempo e delle informazioni, sia a livello individuale che in gruppo.</p> <p>Competenze professionali Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici</p>

	<p>nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. Utilizzare le strategie del pensiero razionale, negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.</p> <p>Competenza digitale Utilizzare con dimestichezza e spirito critico le tecnologie della società dell'informazione. Possedere abilità di base nelle TIC (Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione) per reperire, valutare, conservare, produrre, presentare e scambiare informazioni nonché per comunicare e partecipare ad attività collaborative tramite Internet.</p>
<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</p>	<p><u>Modulo 1: (PIA) Funzioni logaritmiche ed esponenziali</u></p> <p>Funzioni esponenziali e logaritmiche Equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche Proprietà dei logaritmi Analizzare il grafico di una funzione Rappresentare in un piano cartesiano una funzione esponenziale e logaritmica. Descrivere le proprietà qualitative di una funzione e costruirne il grafico. Risolvere equazioni esponenziali e Logaritmiche. Risolvere disequazioni esponenziali e Logaritmiche. Utilizzare le funzioni esponenziali e logaritmiche nella modellizzazione di situazioni reali. Applicazioni in situazioni reali: curve epidemiologiche.</p> <p><u>MODULO 2: FUNZIONI LIMITI E DERIVATE</u></p> <p>Classificazione, Domini. Asintoti verticali ed orizzontali. Zeri. Segno. Limiti e continuità. Tipologie di discontinuità. Derivata: interpretazione analitica e interpretazione geometrica. Determinazione della retta tangente ad una curva in un suo punto. Studio della monotonia attraverso la derivata. Individuazione dei punti di massimo e di minimo. Cenni su concavità e punti di flesso. Funzioni polinomiali; funzioni razionali, funzioni esponenziali e logaritmiche. Studiare e rappresentare il grafico di una funzione. Descrivere qualitativamente un grafico di funzione.</p> <p><u>MODULO 3: STATISTICA E PROBABILITÀ</u></p> <p>Distribuzioni statistiche. Indici statistici. Calcolo Combinatorio. Permutazioni, disposizioni e Combinazioni, semplici e con ripetizione. Funzione fattoriale. Equazioni fattoriali e binomiali.</p>

	<p>Probabilità: spazio campionario, la probabilità secondo le varie impostazioni, gli eventi contrari, gli eventi compatibili e incompatibili; il principio delle probabilità totali.</p>
<u>ABILITÀ</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Saper rivedere a livello intuitivo il passaggio dall'insieme dei numeri razionali all'insieme dei numeri reali; • Saper interpretare il grafico di una funzione; • Saper riconoscere e classificare funzioni analitiche; • Determinare l'insieme di definizione di una funzione; • Stabilire le principali caratteristiche di una funzione; • Individuare gli zeri e stabilire gli intervalli di positività di una funzione; • Saper tradurre in un grafico o leggere su un grafico le caratteristiche di una funzione; • Saper riformulare le definizioni di limite di una funzione nei diversi casi possibili; • Stabilire la continuità di una funzione e le varie tipologie di discontinuità; • Saper individuare gli asintoti verticali e orizzontali; • Saper calcolare la derivata di una funzione, applicando i teoremi sulle derivate; • Determinare i punti di massimo, di minimo; • Studiare e rappresentare il grafico di una funzione; • Saper leggere un grafico di una funzione; • Saper fare lo spoglio dei dati di una rilevazione; • Saper rappresentare distribuzioni di frequenze con tabelle e grafici; • Saper calcolare i principali indici statistici; • Saper applicare il calcolo combinatorio distinguendo tra combinazioni, permutazioni e disposizioni, semplici e con ripetizione; • Saper risolvere equazioni fattoriali e binomiali; • Distinguere tra diverse tipologie di eventi e di operazioni tra eventi; • Conoscere le diverse definizioni di probabilità; • Calcolare la probabilità di un evento rispetto ai dati di un problema; • Saper calcolare la probabilità in giochi di sorte.
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Lezione frontale, LIM, problemsolving, risoluzione di problemi della realtà quotidiana, esercitazioni, uso del plotter online. Uso del software Geogebra. Lavori di gruppo a distanza. Esercitazioni su problemi tipo INVALSI. Uso di google Moduli e piattaforma G Suite.</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>Verifiche scritte</p>

	<ul style="list-style-type: none"> ● A risposta aperta ● Strutturate ● Semistrutturate <p>Verifiche orali</p> <p>Valutazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● per competenze ● della capacità di lavorare in gruppo e di assolvere un compito assegnato ● dei progressi nel percorso di apprendimento <p>La griglia di valutazione utilizzata è quella approvata in Collegio dei Docenti.</p> <p>Griglia di Valutazione in DAD approvata in Collegio dei Docenti.</p>
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Libro di testo:</p> <p>Leonardo Sasso; <i>La matematica a colori (La) Edizione Gialla Leggera Volume 4 + EBOOK secondo biennio e quinto anno;</i> Petrini</p> <p>STRUMENTI:</p> <p>Dispense fornite dal docente, pptx, video tutorial da youtube. Lim, PC, Plotter online. Piattaforma Google Suite in DAD. Esercizi Moduli google, Geogebra, Excel.</p>

DISCIPLINA	prof. Dario Coda
<u>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</u>	
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u>	<p>Applicare le norme igieniche fondamentali per prevenire le contaminazioni degli alimenti.</p> <p>Fornire indicazioni dietetiche nelle diverse condizioni fisiologiche e nelle principali patologie correlate a squilibri alimentari.</p> <p>Assumere comportamenti alimentari idonei per la prevenzione di malattie correlate all'alimentazione.</p> <p>Individuare le nuove tendenze innovative di filiera e nuovi prodotti alimentari.</p>
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u>	<p>Sicurezza alimentare e malattie trasmesse con gli alimenti</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche - Le malattie a trasmissione alimentare di origine virale:

	<p>epatite di tipo A</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le malattie a trasmissione alimentare di origine batterica: intossicazioni, tossinfezioni, infezioni - Le parassitosi alimentari - Le nuove patologie infettive di origine alimentare <p>Sistema HACCP e qualità degli alimenti</p> <ul style="list-style-type: none"> - Requisiti generali d'igiene - Sistema HACCP - Qualità alimentare e qualità totale <p>Alimentazione equilibrata e LARN</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il metabolismo energetico - Il fabbisogno energetico (FE) - I LARN - Nuove linee guida per una sana alimentazione - La piramide della dieta Mediterranea Tipologie dietetiche: dieta mediterranea, vegetariana, etc. - La piramide della dieta Mediterranea <p>Le diete nelle diverse condizioni fisiologiche</p> <ul style="list-style-type: none"> - nelle diverse età - in gravidanza e allattamento - nello sportivo <p>Dieta in particolari condizioni patologiche</p> <ul style="list-style-type: none"> - Obesità, aterosclerosi, ipertensione, diabete, Gotta - Alimentazione e cancro - Disturbi del comportamento: anoressia e bulimia - Malnutrizione da carenza da nutrienti - Allergie e intolleranze alimentari <p>Nuovi prodotti alimentari</p> <ul style="list-style-type: none"> - le nuove tendenze alimentari - evoluzione del settore agroalimentari - tecnologie e nuovi prodotti alimentari (i convenience food, i prodotti dietetici, i functional food, i novel food) - Additivi alimentari
<p><u>ABILITÀ</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Descrivere le modalità di trasmissione dei micro e macrorganismi patogeni attraverso gli alimenti; • Adottare comportamenti idonei per la prevenzione delle malattie a trasmissione alimentare; • Comprendere l'importanza del sistema HACCP nell'industria alimentare e nella ristorazione ai fini della sicurezza igienico-sanitaria; • Conoscere i diversi marchi di qualità dei prodotti agro-alimentari certificati dalla Comunità Europea e individuare gli aspetti qualitativi di un prodotto certificato; • Saper utilizzare l'alimentazione come strumento per la cura e il benessere della persona; • Spiegare il concetto di fabbisogno energetico e i fattori che lo determinano; • Descrivere le tabelle LARN e le "linee guida per una sana alimentazione italiana"; • Definire i criteri delle diverse ristorazioni nelle collettività;

	<ul style="list-style-type: none"> • Elencare i punti di forza e di debolezza delle diverse tipologie dietetiche; • Mettere in relazione gli eccessi alimentari con alcune patologie; • Mettere in relazione le carenze alimentari con alcune patologie; • Riconoscere il ruolo dell'alimentazione nelle malattie tumorali; • Individuare gli alimenti che si possono consumare in alcune intolleranze alimentari (celiachia e intolleranza al lattosio); • Descrivere i nuovi prodotti alimentari presenti sul mercato.
<u>METODOLOGIE:</u>	Interventi didattici e relazionali atti ad instaurare un clima di fiducia; Lezione frontale; Lezione interattiva; Lavori di gruppo; Laboratorio multimediale.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Prove strutturate e semistrutturate; Colloqui individuali; Elaborazioni di grafici, mappe, tabelle.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Libro di testo: Silvano Rodato; <i>Alimentazione Oggi</i> ; CLITT; Mappe concettuali; Lavagna Interattiva Multimediale; Lezione espositiva; Attività di laboratorio; Lavori di gruppo; Discussioni e dibattiti; Risorse online.

DISCIPLINA	prof. Fiorenzo Di Costanzo
<u>SCIENZE MOTORIE e SPORTIVE</u>	
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u>	Osservare e interpretare i fenomeni connessi al mondo dell'attività motoria e sportiva proposta nell'attuale contesto socioculturale. Giocare e praticare sport nel rispetto di regole e avversari. Essere in grado di applicare operativamente le conoscenze inerenti le funzioni del nostro corpo per il mantenimento della salute, della prevenzione degli infortuni e della sicurezza.
<u>CONOSCENZE o</u>	<ul style="list-style-type: none"> • I rischi della sedentarietà;

<p><u>CONTENUTI TRATTATI:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Il doping; • Sport e disabilità; • Le regole degli sport praticati; • Tattica di squadra degli sport praticati; • Fondamentali di squadra ed individuali; • Il codice comportamentale del primo soccorso; • Come trattare i traumi più comuni; • Alimentazione e sport; • Le tematiche di anoressia e bulimia; • Il movimento come elemento di prevenzione; • Attività motoria in ambiente naturale.
<p><u>ABILITÀ</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Osservare criticamente i fenomeni connessi al mondo sportivo; • Partecipare attivamente nel gioco assumendo ruoli e responsabilità tattiche; • Assumere ruoli all'interno del gruppo in relazione alle proprie capacità individuali; • Assumere comportamenti finalizzati al miglioramento della salute; • Controllare e rispettare il proprio corpo; • Organizzare la propria alimentazione in funzione dell'attività svolta; • Muoversi in sicurezza in diversi ambienti; • Adeguare abbigliamento e attrezzature alle diverse attività e alle condizioni meteo; • Praticare in forma globale varie attività all'aria aperta.
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Flipped-classroom; Dialogo partecipato; e-learning; Discussione guidata; Circle time; Cooperative learning.</p>
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>Nell'ambito delle Scienze motorie l'osservazione, o analisi visiva, rappresenta uno strumento base per rilevare dati relativi sia delle buone abitudini che alle caratteristiche delle situazioni di gioco e dati relativi all'impegno, alla partecipazione e ai comportamenti sociali.</p> <p>A seconda dell'attività motoria analizzata e degli obiettivi da perseguire, l'osservazione sarà accompagnata da strumenti come scale numeriche, scale descrittive, griglie.</p> <p>Alla fine di ogni periodo verranno valutati anche l'interesse, l'impegno e la partecipazione; incideranno negativamente le astensioni dall'attività pratica se non accompagnate dalla giustificazione del genitore o, per periodi più lunghi, da certificazione medica.</p> <p>La valutazione andrà da 1 a 10.</p>

	<p>Le verifiche saranno almeno due in ogni periodo, comprese le eventuali valutazioni orali.</p> <p>Dove il docente sia in presenza di alunni non valutabili sotto il profilo operativo, egli potrà valutarli sul piano delle conoscenze teoriche specifiche acquisite. (Prot. 21590/126 del 21 giugno 1995).</p> <p>Nelle verifiche rivolte agli alunni BES saranno previste una riduzione e adattamento del numero degli esercizi senza modificare gli obiettivi; nelle verifiche scritte, utilizzo di domande a risposta multipla e con possibilità di completamento e/o arricchimento con una discussione orale, riduzione al minimo delle domande a risposte aperte; parziale sostituzione o completamento delle verifiche scritte con prove orali consentendo l'uso di schemi riadattati e/o mappe durante l'interrogazione.</p> <p>La valutazione del contenuto e non degli errori ortografici.</p>
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Appunti del docente;</p> <p>Video illustrativi;</p> <p>Esperienza sul campo;</p> <p>Piattaforma Classroom.</p>

8.4 Asse tecnologico e professionale

<u>DISCIPLINA</u> <u>Diritto e Tecniche amministrative</u>	prof.ssa Grazia Estatico
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u>	<p>Applicare la normativa in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;</p> <p>Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;</p> <p>Operare nel sistema produttivo promuovendole tradizioni locali;</p> <p>Utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della vendita e del marketing di settore.</p>
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u>	<p>CONTENUTI:</p> <p>La normativa del settore ristorativo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Modulo 1 - le norme sulla costituzione dell'impresa • Modulo 2 - Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei Luoghi di lavoro • Modulo 3 - Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore • Modulo 4 - I contratti delle imprese ristorative:

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ ristorazione ➤ catering ➤ banqueting ➤ franchising <ul style="list-style-type: none"> • Modulo 5 - Le abitudini alimentari e l'economia del territorio: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Le abitudini alimentari ➤ I marchi di qualità alimentare • Modulo 6 – Marketing: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Marketing strategico ➤ Marketing operativo ➤ Web marketing ➤ Marketing plan • Modulo 7 - Pianificazione e programmazione aziendale.
<u>ABILITÀ</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare la normativa di riferimento, con particolare attenzione alle norme della sicurezza • Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto • Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari • Individuare prodotti a KM zero • Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali.
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Video • Lavori di gruppo
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>Attività in presenza:</p> <p>la valutazione terrà conto dell'acquisizione degli obiettivi formativi e di contenuto della disciplina; corretta espressione e organizzazione logica del discorso; capacità di sintesi e collegamento tra i vari argomenti trattati.</p> <p>Attività in DAD:</p> <p>la valutazione terrà conto di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • frequenza e partecipazione attiva alle video-lezioni; • impegno ed interesse dimostrati nel lavoro svolto a casa; • rispetto dei tempi di consegna; • spirito di collaborazione e senso di responsabilità manifestata.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Libro di testo: Stefano Rascioni, Fabio Ferriello; <i>Gestire le imprese ricettive</i>; Tramontana editore.</p>

DISCIPLINA Lab. Enogastronomia	prof. Angelo Imputato
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno	<p>Sovrintendere all'organizzazione dell'area produttiva.</p> <p>Sovrintendere all'organizzazione dell'area produttiva, con adeguate conoscenze delle tecniche di lavorazione.</p> <p>Sovrintendere all'organizzazione del lavoro nell'area produttiva e mettere in atto strategie di pianificazione. Sovrintendere all'organizzazione dell'area di vendita.</p> <p>Agire nel sistema di qualità della filiera produttiva. 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. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p>
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:	<p>I criteri guida della progettazione di una cucina. Gli impianti tecnici di cucina e le opere murarie. I principi di una corretta sanificazione della cucina e delle attrezzature. I modelli tradizionali e innovativi di organizzazione dell'impianto di cucina. Principi, tecniche, vantaggi e svantaggi: del sistema cook&chill, della cucina sottovuoto, della cucina d'assemblaggio. I criteri di scelta delle attrezzature.</p> <p>L'evoluzione e l'innovazione delle attrezzature. I fattori che determinano la qualità del servizio. La produzione "per regole"(schede menu programmati e vantaggi che ne derivano). Programmazione della produzione per presenze costanti e non costanti Funzioni dei diagrammi di organizzazione del lavoro. Criteri guida della progettazione di una sala. L'arredamento di sala. Le tipologie di bar.</p> <p>Evoluzione del concetto di servizio. La mise en place della sala e le tecniche di servizio. Le regole fondamentali della comunicazione. L'interazione con il cliente. Le tipologie di buffet. Le tecniche di allestimento del buffet. Le caratteristiche del banqueting. Gli aspetti gestionali e organizzativi del banqueting. Abbinamenti con il cibo. Classificazione del vino ed enografia di base</p> <p>Le funzioni e i tipi di menu. Le regole per la costruzione di menu tecnicamente corretti. I menu nella ristorazione sociale. Analisi e strategie nella gestione del menu e della carta. Il food-cost e il controllo dei costi in cucina. I criteri per la definizione del prezzo di vendita</p> <p>Vantaggi e finalità del sistema HACCP. Il pacchetto igiene e le disposizioni legislative in materia. I sette principi del sistema HACCP e le dodici tappe. La nuova normativa sulla sicurezza sul lavoro. I principali pericoli sul lavoro e le norme di prevenzione antinfortunistica.</p> <p>Linguaggio specifico del settore di riferimento anche in lingua. Comunicazione interna</p> <p>Norme di sicurezza igienica e sul lavoro. Norme di comportamento idonee all'ambiente di lavoro e al ruolo ricoperto.</p>

<u>ABILITÀ</u>	<p>Comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio. Applicare il concetto di "percorso a senso unico".</p> <p>Scegliere detergenti e disinfettanti per la sanificazione.</p> <p>Predisporre schede tecniche per la sanificazione delle attrezzature. Comprendere che l'organizzazione dell'impianto di cucina va adattata al tipo di locale e alla mole di lavoro.</p> <p>Saper collocare la cucina sottovuoto nelle diverse tipologie di ristorazione. Saper valutare i vantaggi e gli svantaggi dei legami di distribuzione nelle diverse situazioni ristorative.</p> <p>Scegliere le attrezzature in base a criteri tecnici e organizzativi. Comprendere l'importanza di una adeguata organizzazione del lavoro e saper adattare la produttività alle caratteristiche della domanda dell'utenza. Realizzare schede tecniche di produzione per la standardizzazione del lavoro.</p> <p>Valutare i principali problemi della programmazione e del coordinamento dei mezzi a disposizione.</p> <p>Comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio.</p> <p>Pianificare semplici Buffett, allestire e organizzare la sala.</p> <p>Effettuare corretti abbinamenti tra cibo e bevande.</p> <p>Riconoscere il ruolo centrale del menu nel ristorante. Costruire un menu rispettando le regole gastronomiche e tenendo presente le esigenze della clientela. Progettare graficamente menu semplici. Costruire il costo – piatto e il costo – menu in rapporto agli alimenti e agli altri costi</p> <p>Comprendere l'importanza dell'autocontrollo sul processo.</p> <p>Individuare i pericoli di contaminazione legati al lavoro di cucina.</p> <p>Realizzare a grandi linee un piano HACCP. Usare atteggiamenti sicuri, per la prevenzione di possibili infortuni.</p> <p>Adottare in ambito lavorativo comportamenti responsabili e sicuri sotto l'aspetto igienico e di sicurezza sul lavoro.</p> <p>Lavorare in equipe nella brigata di cucina e comunicare efficacemente con colleghi, superiori e referenti. Utilizzare attrezzature tradizionali e nuove tecnologie in autonomia.</p> <p>Eseguire con autonomia e responsabilità i compiti professionali di base assegnati in azienda.</p>
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>In presenza:</p> <p>Interventi didattici e relazionali atti ad instaurare un clima di fiducia.</p> <p>lezione frontale, lezione partecipata, esercitazioni pratiche di laboratorio di cucina</p> <p>spiegazione seguita da esercizi applicativi</p> <p>scoperta guidata (conduzione dello studente all'acquisizione di un concetto o di un saper fare attraverso l'alternanza di domande, risposte brevi, brevi spiegazioni)</p> <p>Durante la DDI:</p> <p>Videolezioni, condivisione di materiali su Argo, Classroom, WhatsApp</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>La valutazione ha tenuto conto non soltanto dell'esito formale delle verifiche, ma anche del miglioramento registrato da ogni alunno rispetto ai propri livelli di partenza, delle sue capacità di ascolto e di attenzione, dell'impegno, della partecipazione</p>

	attiva durante le lezioni e della puntualità nel sottoporsi alle verifiche in presenza e in DDI.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Libro di testo: <i>Alma; Tecniche di Cucina e Pasticceria C Con Quaderno delle competenze</i> ; Plan Edizioni Appunti e mappe concettuali. Lavagna Interattiva Multimediale. Risorse online

<u>DISCIPLINA</u> <u>Laboratorio dei servizi di Sala e Vendita</u>	prof.ssa Melissa Mughetto
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u>	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Controllare e utilizzare alimenti e bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico e fisico, nutrizionale e gastronomico. 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. Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Regole inerenti al servizio del vino. Aspetti principali della produzione Eno-gastronomica italiana. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u>	Professione ristorazione; Servizio ristorante: <ul style="list-style-type: none"> ● Organizzare e gestire il reparto di sala e bar; ● organizzazione guidata di banchetti; ● buffet aperitivi ecc. Le bevande miscelate, alcoliche e analcoliche: <ul style="list-style-type: none"> ● I Cocktail; ● Tecniche di miscelazione e preparazioni di cocktail; ● Classificazione di bevande analcoliche, alcoliche superalcoliche; ● Attrezzature per la preparazione di bevande miscelate; ● Tecniche avanzate di servizio di bar. Il vino e la produzione vitivinicola in Italia: <ul style="list-style-type: none"> ● Principi di enologia; ● Attrezzature e tecniche per il servizio del vino e dei vini speciali; ● Disciplinare di produzione dei vini della Campania: DOCG, DOC, IGT, VINI COMUNI O DA TAVOLA;

	<ul style="list-style-type: none"> ● Analisi sensoriale e degustazione del vino; ● Metodi di analisi organolettica di cibi, vini e altre bevande; ● Nozioni di abbinamento cibo-vino e cibo bevande. <p>Dalla gastronomia all’Enogastronomia: Conoscere il valore culturale del cibo e il suo rapporto con la società.</p> <p>Principi di marketing enogastronomico:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Conoscere gli strumenti utilizzabili per studiare il mercato di riferimento. ● Conoscere i mezzi per comunicare le specificità di un’attività enogastronomica. ● Conoscere le tecniche per valorizzare le produzioni locali in chiave di promozione del territorio
<u>ABILITÀ</u>	<ul style="list-style-type: none"> ● Affinare le tecniche di comunicazione per la buona riuscita del servizio e migliorare il coordinamento con i colleghi; ● Riconoscere le diversità di atteggiamento della clientela per interagire in modo professionale; ● Riconoscere e svolgere le varie tipologie di servizio in modo semplice e avanzato (gueridon e buffet, inglese e italiana, francese diretto e indiretto); ● Padronanza nell’ uso degli strumenti di sala (coltellerie, clips ecc); ● Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti di media complessità e produrre uno schema riassuntivo; ● Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione; ● Utilizzare attrezzature per la preparazione di bevande miscelate; ● Creazione di cocktails I.B.A. e di tendenza in base all’orario di servizio pre, after-dinner, tutte le ore e il loro servizio; ● Distinguere le diverse tipologie di bevande superalcoliche; ● Servire correttamente e nelle dosi adeguate distillati, liquori e creme liquori; ● Individuare la produzione enoica nazionale; ● Svolgere in modo professionale il servizio del vino e dei vini speciali; ● Riconoscere e classificare i vini della Campania; ● Riconoscere le caratteristiche organolettiche di cibi, e vini attraverso l’esame Sensoriale e descriverle usando la terminologia corretta; ● Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera; ● Riconoscere il contesto culturale in cui l’attività enogastronomica si inserisce; ● Individuare le esigenze della clientela al fine di organizzare un servizio adeguato; ● Promuovere i prodotti tipici come valore aggiunto dell’attività. Enogastronomica; ● Elaborare nuove bevande in vista della loro commercializzazione.
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> ● Lezioni frontali; ● Elaborazioni di grafici, mappe, tabelle; ● Lezione interattiva. Collegamenti al web quale supporto didattico per rafforzare alcune tematiche di studio; ● Gruppi whatsapp; Argo; Google classroom; Comunicazioni telefoniche, Emai; Meet
<u>CRITERI DI</u>	<ul style="list-style-type: none"> ● La situazione di partenza; ● l’interesse e la partecipazione dimostrati durante le

<u>VALUTAZIONE:</u>	<p>attività in classe;</p> <ul style="list-style-type: none"> • i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale; • l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne; • l'acquisizione delle principali nozioni; • Prove strutturate e semistrutturate; • Elaborazione di caso Pratico; • Colloqui individuali.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo: Faracca A., Galie' E., Frangini G.; <i>Mître & Barman con Masterlab</i>; Le Monier Scuola • Sussidi didattici e/o di approfondimento • Dispense fornite dal docente • Strumenti multimediali LIM • Presentazioni realizzate tramite il software Power Point; Pdf Appunti e mappe concettuali.



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SERVIZI COMMERCIALI

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

9 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

9.1 Criteri di valutazione

Criteri di valutazione comuni:

Nella valutazione periodica degli apprendimenti degli alunni questa Istituzione Scolastica si attiene alle indicazioni fornite dal CM n°89 del 18/10 2012, che disciplina i nuovi curricula introdotti dal riordino. Per le classi prime, seconde e terze e nella prospettiva dello sviluppo dei nuovi assetti ordinamentali, questa Istituzione Scolastica si attiene, quale principale riferimento, all'art. 4, comma 4, del DPR 8 marzo 1999 n. 275, e all'art. 1, comma 2, del D.P.R. 22 giugno 2009, n. 122.

Pertanto questa Istituzione Scolastica ha deliberato che negli scrutini del primo biennio la valutazione dei risultati raggiunti sia formulata, in ciascuna disciplina, mediante un voto unico, come nello scrutinio finale. Resta comunque inteso, come principio ineludibile, che il voto deve essere espressione di sintesi valutativa e pertanto deve fondarsi su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico-didattiche adottate dai docenti.

Sarà cura quindi del collegio dei docenti e dei dipartimenti fissare preventivamente le tipologie di verifica nel rispetto dei principi definiti dai decreti istitutivi dei nuovi ordinamenti.

Le istituzioni scolastiche, pertanto, adotteranno modalità e forme di verifica adeguate e funzionali all'accertamento degli obiettivi e dei risultati di apprendimento, declinati in competenze, conoscenze e abilità, come previsto dalle Indicazioni nazionali per i percorsi liceali, dalle Linee guida per gli istituti tecnici e per gli istituti professionali e dal DM n.139 del 22 agosto 2007 relativo all'obbligo d'istruzione.

La verifica degli apprendimenti di tutti gli alunni si realizza attraverso prove strutturate, semi-strutturate, non strutturate e aperte, diverse e ripetute nel tempo (in ingresso, in itinere, finali) nelle classi prime durante l'anno si svolge il compito d'Istituto che interessa le discipline di base tradizionali, italiano e matematica, e tende a quantificare le nuove conoscenze. La scuola dopo la chiusura del primo Trimestre pianifica, per potenziare, consolidare e recuperare le conoscenze "classi aperte" per tutte le classi e gli indirizzi di studio.

La scelta delle tipologie e del numero delle prove è demandata al Consiglio di classe che indica le condizioni in cui esse devono svolgersi (tempi, strumenti, criteri, ecc.)

La valutazione del processo formativo risponde alle finalità di far conoscere: - allo studente, la sua posizione nei confronti delle mete fissate; - al consiglio di classe l'efficacia delle strategie adottate per adeguare struttura e metodi di insegnamento. Sono oggetto di valutazione gli obiettivi prefissati e i risultati attesi. Questi ultimi, unitamente ai risultati delle singole discipline, vengono comunicati all'alunno periodicamente.

Come da delibera del C.d.D (delibera n.2 del 3/09/2018), è adottata la scansione dell'anno scolastico in trimestri. Si riporta, di seguito, la delibera del Collegio dei Docenti, relativa ai Criteri di valutazione trimestrali comprensivi di valutazione del comportamento:



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SERVIZI COMMERCIALI

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

la valutazione degli apprendimenti degli alunni è effettuata dal Consiglio di classe, formato ai sensi dell'art.5 del Testo Unico di cui al decreto legislativo 297 del 16 aprile 1994, e successive modificazioni, presieduto dal D. s. o da un suo delegato, con deliberazione assunta, ove necessario, a maggioranza;

- i docenti di sostegno partecipano alla valutazione di tutti gli alunni, avendo come oggetto del proprio giudizio, relativamente agli alunni disabili, i criteri indicati dall'art.314, comma 2, del Testo Unico;
- nella valutazione dei DSA è d'obbligo riferirsi ai criteri individuati e condivisi nel PDP di ciascun allievo ed è opportuno riferirsi alla F.S. prof. Razzano Adriana;
- la valutazione dell'IRC resta disciplinata dall'art.39 del Testo Unico n.297, ed è espressa senza voto numerico.
- i periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro fanno parte integrante dei percorsi formativi personalizzati ai sensi dell'art.4, comma 2, del decreto legislativo n.77 del 15 aprile 2005. la valutazione, la certificazione e il riconoscimento dei crediti relativamente ai percorsi di alternanza scuola lavoro avvengono secondo le disposizioni di cui all'art. 6 del medesimo decreto legislativo n.77.

Per l'accesso alla valutazione finale di ogni studente è richiesta la frequenza di almeno tre quarti dell'orario annuale personalizzato. Il monte ore è calcolato moltiplicando il numero di ore di lezione settimanale previsto dal piano di studi per la singola classe per il numero di settimane di scuola che convenzionalmente viene fissato pari a trentatré.

Vanno conteggiate come presenze:

- la partecipazione ad attività culturali e formative approvate dagli organi collegiali della scuola (campionati studenteschi, progetti didattici inseriti nel POF e/o approvati dal Consiglio di classe, attività di orientamento, ecc.)
- attività didattica extrascolastica(uscite didattiche, viaggi e visite di istruzione, scambi culturali, ecc.)
- la partecipazione a stage e percorsi di alternanza scuola lavoro,
- la partecipazione ad esami di certificazione esterna o a concorsi.

In tutti questi casi sul registro di classe e su quello personale del docente va annotata la motivazione della mancata presenza in aula.

- Nei casi degli alunni portatori di handicap avviati a percorsi individuali di recupero si fa riferimento a quanto stabilito per ciascuno dal rispettivo Piano Educativo Personalizzato o dagli eventuali piani formativi individualmente stabiliti.
- per gli alunni che in ospedale o luoghi di cura, seguono momenti formativi sulla base di appositi programmi di apprendimento personalizzati predisposti dalla scuola di appartenenza, tali periodi rientrano a pieno titolo nel tempo scuola (DPR 122 del 22/06/2009, art.11).



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SERVIZI COMMERCIALI

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

Alla luce di quanto su esposto e nel rispetto della vigente normativa, il Collegio, all'unanimità, approva la griglia di valutazione per livelli di competenza, sottoposta al vaglio dei Dipartimenti e condivisa dai Consigli di classe:

LIVELLO	CONOSCENZE	ABILITÀ	COMPETENZE
Voto		Motivazione	
LIVELLO AVANZATO A (VOTO 9/10)	(10) Possiede una conoscenza completa e approfondita degli argomenti, delle informazioni e dei termini specifici sia disciplinari che pluridisciplinari, arricchita da contributi personali	-Organizza il lavoro, lavora autonomamente, utilizza le tecniche appropriate, opera con precisione e originalità. -Espone i contenuti in modo fluido e logico, utilizzando un lessico ricco e appropriato.	-Risolve correttamente i problemi con procedure logiche e chiare, senza alcun errore. -Rielabora personalmente i contenuti.
	(9)-Possiede una conoscenza completa degli argomenti, delle informazioni e dei termini specifici sia disciplinari che pluridisciplinari. -Possiede una conoscenza completa degli argomenti, delle informazioni e dei termini specifici disciplinari.	-Organizza il lavoro, lavora autonomamente, utilizza le tecniche appropriate, opera con precisione e originalità. -Espone i contenuti in modo corretto e appropriato.	-Risolve correttamente i problemi con procedure logiche e chiare, errori e imprecisioni riguardano solo aspetti marginali. -Rielabora i contenuti.
LIVELLO INTERMEDIO B (VOTO 7/8)	-Possiede una adeguata conoscenza degli argomenti, delle informazioni e dei termini disciplinari specifici	-Utilizza le tecniche e opera con precisione anche se non sempre in completa autonomia. -Si esprime in modo corretto, anche se talora mnemonico.	-Risolve correttamente i problemi, con procedure valide, anche se a volte si notano imprecisioni e incompletezze. -Rielabora i contenuti in modo accettabile.
LIVELLO BASE C (VOTO 6)	-Dimostra di possedere sufficienti conoscenze degli argomenti, delle informazioni, dei termini specifici. -Se guidato, riesce a fornire chiarimenti, precisazioni, completamenti.	- Esegue le procedure apprese e opera con accettabile precisione. - Si esprime in modo semplice, anche se talvolta è mnemonico e impreciso rispetto a codici specifici.	-Incontra alcune difficoltà nell'applicazione delle conoscenze. -Risolve i problemi con procedure valide, emergono alcune incertezze-, i passaggi più difficili non vengono superati. -Rielabora semplici contenuti, solo se guidato.
LIVELLO NON RAGGIUNTO D (VOTO INSUFFICIENTE)	-Possiede conoscenze frammentarie, anche riguardo agli elementi essenziali.	- Ha bisogno di essere guidato, ma non sempre ottiene risultati accettabili. - Si esprime in modo impreciso e disordinato.	-Nei problemi commette errori di procedura o non ne trova una valida. -Rielabora a fatica qualche semplice progetto.
	-Possiede conoscenze frammentarie e gravemente lacunose.	- Opera in modo impreciso. - Si esprime con difficoltà, non conosce i termini proposti.	-Nei problemi commette numerosi errori anche gravi, dimostrando di non possedere procedure risolutive. -E' scorretto nei collegamenti.
	Non possiede conoscenze. Lo studio è pressoché nullo.	-Denota disimpegno e ignoranza delle metodiche. -Dimostra di non aver acquisito alcuna abilità. -Non sa esprimersi.	Non sa né vuole svolgere alcuna attività didattica, nemmeno sotto la guida del docente.

La valutazione del comportamento degli alunni si propone di favorire l'acquisizione di una coscienza civile basata sulla consapevolezza che la libertà personale si realizza nell'adempimento dei propri doveri, nella



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SERVIZI COMMERCIALI

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

conoscenza e nell'esercizio dei propri diritti, nel rispetto dei diritti altrui e delle regole che governano la convivenza civile in generale e la vita scolastica in particolare".

Ai sensi del DPR 24 giugno 1998, n°249 e successive modificazioni (Statuto delle studentesse e degli Studenti) della Legge del 30 ottobre 2008, n°169 (disposizioni urgenti in materia di Istruzione e Università) del DPR 22 giugno 2009, n°122 (regola mento per la valutazione degli alunni) sono stati approvati dagli organi collegiali i seguenti criteri di attribuzione del voto di condotta.

10	<p>Lo studente si comporta sempre in maniera corretta e rispettosa delle norme, delle persone e degli ambienti frequentati.</p> <p>a) Contribuisce affinché quanti lo circondano facciano altrettanto.</p> <p>b) Lo studente rappresenta un elemento aggregante all'interno del gruppo classe, favorisce il regolare svolgimento delle attività didattiche e contribuisce a ricomporre le situazioni conflittuali.</p> <p>c) Lo studente dimostra spiccato interesse per le attività didattiche proposte, partecipa in modo attivo e propositivo al dialogo formativo ed educativo, dimostrando un impegno assiduo e costante sia nell'attività svolta a scuola sia a nello studio e nel lavoro a casa.</p> <p>d) Lo studente rispetta puntualmente le scadenze e svolge il lavoro assegnato.</p> <p>e) Lo studente, spontaneamente o su richiesta, si impegna in maniera efficace nell'assistenza e nell'aiuto ai compagni.</p> <p>f) Lo studente approfondisce personalmente le tematiche trattate in classe.</p>
9	<p>Lo studente si comporta sempre in maniera corretta e rispettosa delle norme, delle persone e degli ambienti frequentati.</p> <p>a) Lo studente dimostra interesse per tutte le attività didattiche proposte.</p> <p>b) Lo studente partecipa in modo attivo al dialogo formativo ed educativo.</p> <p>c) Lo studente dimostra un impegno costante sia nell'attività svolta a scuola sia nello studio e nel lavoro a casa.</p> <p>d) Lo studente rispetta puntualmente le scadenze e svolge il lavoro assegnato.</p> <p>e) Lo studente rispetta puntualmente le scadenze e svolge il lavoro assegnato.</p>
8	<p>Lo studente si comporta generalmente in maniera corretta e rispettosa delle norme, delle persone e degli ambienti frequentati.</p> <p>a) Lo studente dimostra interesse per le attività didattiche proposte.</p> <p>b) Lo studente è disponibile al dialogo formativo ed educativo.</p> <p>c) Lo studente dimostra un accettabile impegno sia nell'attività svolta a scuola sia nello studio individuale.</p> <p>d) Generalmente lo studente rispetta le scadenze e svolge il lavoro assegnato.</p> <p>e) Generalmente lo studente rispetta le scadenze e svolge il lavoro assegnato.</p>
7	<p>Occasionalmente lo studente ha avuto comportamenti poco rispettosi delle norme e/o delle persone e/o degli ambienti frequentanti.</p> <p>a) Lo studente, pur non essendosi reso protagonista di importanti atti di indisciplina, ha scarso interesse per le attività didattiche proposte e non partecipa attivamente al dialogo formativo ed educativo.</p> <p>b) Lo studente dimostra un impegno discontinuo nelle attività casalinghe, spesso non rispetta le scadenze e non svolge il lavoro assegnato.</p> <p>c) Lo studente dimostra un impegno molto scarso nelle attività casalinghe di lavoro e di studio.</p>
6	<p>Lo studente ha fatto registrare un elevato numero di assenze e/o di ritardi, in assenza di una documentata causa di forza maggiore.</p> <p>a) Lo studente rappresenta un elemento disgregante all'interno del gruppo classe, turba il regolare svolgimento delle attività didattiche determinando situazioni conflittuali.</p> <p>b) Lo studente si è reso protagonista di ripetuti e significativi episodi di indisciplina documentati sul registro di classe.</p> <p>c) Lo studente si è reso protagonista di comportamenti che hanno determinato l'adozione di una o più sanzioni disciplinari di sospensione, ma ha mostrato di essersi ravveduto con concrete azioni riparatorie, recedendo dai suoi comportamenti scorretti e modificando positivamente l'impegno, l'interesse e la partecipazione al dialogo didattico ed educativo.</p> <p>d) Egli ha così dimostrato di aver progredito nel percorso di crescita e di maturazione, in ordine alle finalità espresse dal DPR</p> <p>e) Egli ha così dimostrato di aver progredito nel percorso di crescita e di maturazione, in ordine alle finalità espresse dal DPR</p>



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SERVIZI COMMERCIALI

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

	n.122
5	<p>Lo studente si è reso protagonista di comportamenti che hanno determinato l'adozione di una o più sanzioni disciplinari, a seguito della sanzione di natura educativa e riparatoria, non ha mostrato alcun concreto ravvedimento, persistendo nei suoi comportamenti gravemente scorretti e dimostrando così di non aver progredito nel percorso di crescita e di maturazione, in ordine alle finalità espresse dal D PR n° 122.</p> <p>Lo studente ha frequentato le lezioni per meno del quorum di presenze fissato dalla legge, in assenza di una documentata causa di forza maggiore; non ha assolto assiduamente gli impegni di studio; l'interesse e la partecipazione alle attività didattiche sono state scarse o quasi nulle nella maggior parte delle discipline.</p> <p>Lo studente ha tenuto un comportamento scorretto e irrispettoso nei confronti del Dirigente Scolastico e/o dei docenti e /o del personale scolastico o di chiunque sia coinvolto in attività didattiche compreso, il lesa diritto allo studio anche solo parziale, inficiando il regolare svolgimento delle lezioni.</p> <p>Lo studente con comportamenti colposi, derivanti dalla consapevole inosservanza delle norme stabilite, dei regolamenti vigenti o delle indicazioni di lavoro ricevute, ha danneggiato gravemente strumenti e/o materiali e/o strutture di proprietà della scuola o di chiunque si trovi a frequentare l'ambiente scolastico o sia coinvolto in attività didattiche.</p> <p>Lo studente si è appropriato indebitamente di beni e/o strumenti e/o materiali di proprietà della scuola o di chiunque si trovi a frequentare l'ambiente scolastico o sia coinvolto in attività didattiche.</p>



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SERVIZI COMMERCIALI

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

9.2 Valutazioni per disciplina/competenze

Tipologia di prove Prove non strutturate, semi strutturate, prove esperte...	Disciplina o discipline coinvolte	Numero prove per trimestre
Prove non strutturate e semi strutturate	Tutte le discipline	1/2 per periodo scolastico

9.3 Criteri attribuzione crediti

Ai fini dell'attribuzione del credito scolastico agli allievi del Triennio, oltre alla media aritmetica M dei voti riportata dall'allievo in sede di scrutinio finale, si devono considerare i seguenti quattro parametri:

- 1) Frequenza;
- 2) Interesse ed impegno nella partecipazione al dialogo educativo;
- 3) Partecipazione ad attività complementari ed integrative realizzate dall'istituzione scolastica;
- 4) Crediti formativi.

Se la media relativa alle singole bande è pari o superiore a 0.50, si assegna il massimo del punteggio della banda, tranne nel caso in cui lo studente sia stato promosso con voto di consiglio anche in una sola disciplina.

Si riconoscono come crediti formativi valutabili:

- stage lavorativi per almeno 2 settimane;
- esperienze lavorative in settori attinenti agli indirizzi di studio e affini;
- partecipazione a gare /concorsi studenteschi con superamento della fase d'istituto;
- partecipazione a progetti e attività organizzati dall'istituto in orario extracurricolare per almeno il 70% dell'orario previsto per ogni attività, con un minimo 15 ore complessive annuali
- esperienze di peer education, come tutor, per almeno 15 ore;
- certificati di corsi relativi a progetti linguistici organizzati dalla scuola e inclusi nel PTOF per almeno il 70 % dell'orario;
- certificazione linguistica;
- certificazione ECDL;
- partecipazione a corsi di primo soccorso e/o per la sicurezza sul lavoro;



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SERVIZI COMMERCIALI

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

- attività annuali di carattere motorio-sportivo in orario extra-curricolare organizzati dalla scuola per un monte ore pari ad almeno il 60% del totale;
- attività sportive promosse da enti, società e/o associazioni riconosciute dal CONI, di durata almeno annuale e con frequenza almeno settimanale;
- esperienze sportive e culturali, almeno a livello regionale;
- studio di uno strumento musicale all'interno di una scuola di musica o corso documentato da superamento di esame, attività in gruppi corali, formazione musicali o bandistiche di durata almeno annuale e con frequenza settimanale;
- scuola di recitazione o appartenenza ad una compagnia teatrale di durata almeno annuale e con frequenza settimanale;
- esperienze continuative nell'ambito dei gruppi di protezione civile, volontariato, solidarietà, cooperazione, ambiente, debitamente riconosciuti.

9.4 La valutazione dei parametri per l'attribuzione del credito formativo adotta i seguenti punteggi :

Ambito	Attività	Note	
Didattico	ECDL	Aver superato almeno 3 esami	Punti 0,20
	Corsi di lingue	Superamento dell'esame finale (o di almeno un "livello" per la certificazione europea)	Punti 0,30
	Corsi di arricchimento extracurricolo	Frequenza del 70 % del calendario	Punti 0,40
Lavorativo	Esperienze lavorative	È richiesta la documentazione degli adempimenti fiscali.	Punti 0,30
Volontariato	Esperienze di volontariato e di solidarietà	Devono essere svolte in ambiti della società civile legati alla formazione della persona e alla crescita umana, civile e culturale e prevedere una durata di almeno 30 ore.	Punti 0,30
	Corso di Primo Soccorso e/o Sicurezza sul lavoro	Superamento del test finale del corso di Primo Soccorso e/ corsi di addetto alla sicurezza	Punti 0,30
	Attività a tutela dell'ambiente	Partecipazione a corsi, seminari o attività volte alla tutela dell'ambiente per una durata complessiva di almeno 20 ore.	Punti 0,20



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SERVIZI COMMERCIALI

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

Artistico Culturale	Partecipazione ad attività culturali, artistiche e ricreative	Partecipazione ad eventi musicali e artistici, almeno 10 ore	Punti 0,20
Sportivo	Attività sportive	attività sportive promosse da enti, società e/o associazioni riconosciute dal CONI, di durata almeno annuale e con frequenza almeno settimanale; - esperienze sportive e culturali, almeno a livello regionale;	Punti 0,30



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SERVIZI COMMERCIALI

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

10. Libri di Testo

Disciplina	Titolo
Italiano	IL ROSSO E IL BLU vol.3 EDIZIONE ROSSA
Storia	UNA STORIA PER IL FUTURO 3
Lingua Inglese	COOKBOOK CLUB UP VOL U ENOGASTRONOMY
Lingua Francese	BON APP! - MB + CONT DIGIT VOLUME UNICO + VISIO-DISCO + ME BOOK + CONTENUTI DIGITALI
Matematica	CALCOLI E TEOREMI MATEMATICA FINANZIARIA
Diritto ed Amministrazione	GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE
Scienza e cultura dell'Alimentazione	ALIMENTAZIONE OGGI
Laboratorio dei Servizi di Enogastronomia	TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA C
Laboratorio dei Servizi di Sala e Vendita	MAÎTRE & BARMAN CON MASTERLAB
Scienze Motorie	PIA™ MOVIMENTO SLIM + EBOOK
Religione	ITINERARI 2.0



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SERVIZI COMMERCIALI

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

11. TABELLA CREDITO SCOLASTICO

L'art. 10 dell' Ordinanza concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2019/2020 del 16/05/2020, attribuisce al credito scolastico maturato dagli studenti nel secondo biennio e nell'ultimo anno di corso un peso decisamente maggiore nella determinazione del voto finale dell'esame di Stato rispetto alla precedente normativa, elevando tale credito da Quaranta punti su cento a sessanta punti su cento. Lo stesso articolo specifica il punteggio massimo attribuibile per ciascuno degli anni considerati: diciotto punti per il terzo anno, venti per il quarto anno e ventidue per il quinto anno. Inoltre, nell' [allegato A](#) al decreto legislativo, la prima tabella, intitolata Attribuzione del credito scolastico, definisce la corrispondenza tra la media dei voti conseguiti negli scrutini finali per ciascun anno di corso e la fascia di attribuzione del credito scolastico.

DEROGHE DISPOSTE DALL'ORDINANZA

Derogato l'art. 15, comma 1 del Decreto Legislativo:

«il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino ad un massimo di **quaranta** punti, di cui **dodici** per il terzo anno, **tredici** per il quarto anno e **quindici** per il quinto anno.»

Art. 10, comma 1 dell'Ordinanza:

«Il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di **sessanta** punti di cui **diciotto** per la classe terza, **venti** per la classe quarta e **ventidue** per la classe quinta.»

Credito Scolastico

TABELLA A - Conversione del credito assegnato al termine della classe terza 10/2020

Credito III ANNO a.s. 2018-19	Credito convertito D. Lgs. 62/2017	Nuovo credito III ANNO
3	7	11
4	8	12
5	9	14
6	10	15



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SERVIZI COMMERCIALI

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

7	11	17
8	12	18

Credito Scolastico

TABELLA B - Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta Ordinanza 10/2020

Credito IV ANNO a.s. 2019-20	Nuovo credito IV ANNO
8	12
9	14
10	15
11	17
12	18
13	20



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SERVIZI COMMERCIALI

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

Credito Scolastico

TABELLA C Conversione del credito assegnato al termine della classe quinta Ordinanza 10/2020

Media dei voti	Credito V ANNO
$M < 5$	9-10
$5 \leq M < 6$	11-12
$M = 6$	13-14
$6 < M \leq 7$	15-16
$7 < M \leq 8$	17-18
$8 < M \leq 9$	19-20
$9 < M \leq 10$	21-22

Quadro riepilogativo

MEDIA DEI VOTI	CREDITI III ANNO	CREDITI IV ANNO
$M < 6$	11	12
$M = 6$	12	14
$6 < M \leq 7$	14	15
$7 < M \leq 8$	15	17
$8 < M \leq 9$	17	18
$9 < M \leq 10$	18	20



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SERVIZI COMMERCIALI

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

<i>MEDIA DEI VOTI</i>	<i>CREDITI V ANNO</i>
$M < 5$	9-10
5 $\leq M < 6$	11-12
$M = 6$	13-14
$6 < M \leq 7$	15-16
7 $< M \leq 8$	17-18
8 $< M \leq 9$	19-20
9 $< M \leq 10$	21-22

12. STRUTTURA DELL'ESAME

DEROGHE DISPOSTE DAL DECRETO LEGGE

Art. 17, comma 1 del Decreto Legge: 30/12/2020

«Le prove d'esame... sono sostituite da un colloquio, articolandone contenuti, modalità anche telematiche e punteggio per garantire la completezza e la congruità della valutazione ... in deroga agli articoli 17 e 18 del decreto legislativo n. 62 del 2017»

Art. 11, comma 1 dell'Ordinanza:

«Il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di sessanta punti di cui diciotto per la classe terza, venti per la classe quarta e ventidue per la classe quinta.»

Art. 18, comma 6 dell'Ordinanza:

«La sottocommissione dispone di quaranta punti per la valutazione del colloquio. La sottocommissione procede all'attribuzione del punteggio del colloquio sostenuto da ciascun candidato nello stesso giorno nel quale il colloquio è espletato. Il punteggio è attribuito dall'intera commissione, compreso il presidente, secondo i criteri di valutazione stabiliti all'allegato **B.**»



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SERVIZI COMMERCIALI

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

12.1 PROVE D'ESAME

DEROGHE DISPOSTE DAL DECRETO LEGGE

Derogato l'art. 10, comma 1, del Decreto Legislativo:

«Il consiglio di classe elabora, entro il **quindici maggio** di ciascun anno, un documento ...»

12.2 IL COLLOQUIO

Art. 17 dell'Ordinanza:

«Le prove d'esame di cui all'articolo 17 del Decreto legislativo sono sostituite da un colloquio, che ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo culturale, educativo e professionale dello studente.»

Art. 17 dell'Ordinanza: articolazione e modalità

Il candidato dimostra... nel corso del colloquio:

- a) di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;
- b) di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al profilo educativo culturale e professionale del percorso frequentato le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica;
- c) di aver maturato le competenze e le conoscenze previste dalle attività di Educazione civica, per come enucleate all'interno delle singole discipline.

Discussione di un elaborato concernente le discipline caratterizzanti;

discussione di un breve testo già oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di lingua e letteratura italiana;

analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla sottocommissione ai sensi dell'articolo 17, comma 3.



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SERVIZI COMMERCIALI

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

12.3 L'ELABORATO

- Ha lo scopo di garantire uno spazio adeguato alle discipline di indirizzo individuate con il Decreto materie, in mancanza delle prove scritte e della relativa discussione in sede di colloquio;
- È assegnato **dal consiglio di classe** a ciascun candidato su indicazione dei docenti delle discipline di indirizzo coinvolte, entro il 30 Aprile;
- I docenti delle discipline di indirizzo decidono quanti elaborati predisporre. È raccomandato che, laddove si assegni lo stesso elaborato a più studenti, l'argomento si presti a uno svolgimento *«fortemente personalizzato»*;
- L'elaborato è trasmesso dal candidato **ai docenti delle discipline di indirizzo per posta elettronica entro il 30 Maggio**. L'elaborato va trasmesso per conoscenza anche alla scuola per la protocollazione.



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI
SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

12.4 Testi di Italiano

1. Giovanni Verga:
 - 1.1. *I Malavoglia*: Incipit;
 - 1.2. *Mastro don Gesualdo*: La morte di Gesualdo.
2. Giovanni Pascoli:
 - 2.1. *Mirycae*: "X Agosto"; "Novembre";
 - 2.2. *Canti di Castelvecchio*: "Il gelsomino notturno".
3. Gabriele D'Annunzio:
 - 3.1. *Il Piacere*: La conclusione;
 - 3.2. *Alcyone*: "La sera fiesolana".
4. Luigi Pirandello:
 - 4.1. *Il fu Mattia Pascal*: "La morte di Adriano Meis"; "Pascal porta i fiori alla propria tomba";
 - 4.2. *Uno, nessuno e centomila*: "Un piccolo difetto".
5. Italo Svevo:
 - 5.1. *La coscienza di Zeno*: "Lo schiaffo del padre";
6. Giuseppe Ungaretti:
 - 6.1. *L'Allegria*: "San Martino del Carso"; "I Fiumi"; "Mattina"; "Soldati"; "Veglia";
 - 6.2. *Il dolore*: "Non gridate più";
7. Eugenio Montale:
 - 7.1. *Ossi di seppia*: "Merigiare pallido e assorto"; "Non chiederci la parola";
 - 7.2. *Le Occasioni*: "Addii, fischi nel buio, cenni, tosse";
 - 7.3. *La bufera e altro*: "L'anguilla";
 - 7.4. *Satura*: "Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale".
8. Primo Levi:
 - 8.1. *Se questo è un uomo*: la poesia.



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI
SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

12.4 Griglie di valutazione colloquio allegato B

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

ALUNNO: _____

CLASSE: _____

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
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	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
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	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
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	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SERVIZI COMMERCIALI

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

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	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	
Punteggio totale della prova				

TABELLA DI CONVERSIONE PUNTEGGIO / VOTO

PUNTEGGIO	VOTO
40	10
36	9
32	8
28	7
24	6
20	5
16	4
12	3
8	2
4	1
0	0



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SERVIZI COMMERCIALI

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

Il documento è stato approvato nella seduta del 11/05/2021

<i>Componente</i>	<i>Disciplina</i>	<i>FIRMA</i>
Marzocchi Maria	Italiano/Storia	
Sigilli Sandro	Lingua Inglese	
Di Meglio Floriana	Lingua Francese	
De Laurentiis Mario	Matematica	
Estatico Grazia	Diritto e Tec. Amministrativa	
Coda Dario	Scienza e cultura degli Alimenti	
Imputato Angelo	Laboratorio dei Servizi di Enogastronomia	
Mughetto Melissa	Laboratorio dei Servizi di Sala e Vendita	
Di Costanzo Fiorenzo	Scienze Motorie	
Di Costanzo Annalisa	IRC	
Paolo Toma	Sostegno	

Il coordinatore
Prof.ssa Marzocchi Maria

Il dirigente scolastico
Mario Sironi