



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

ANNO SCOLASTICO 2020.21

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

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Classe: V[^] Enogastronomia A

Coordinatore Prof.ssa Mattera Rosa

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



Dirigente prof. Mario Sironi

Codice Meccanografico: NARH04000P Codice Istruzione per adulti NARH040504
Via Fondo Bosso n.1/3 - 80077 Ischia (Na) - Pbx 081/983210 - Fax 0813334555

1



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

INDICE	PAG.
1. Descrizione del contesto generale 1.1 Breve descrizione del contesto 1.2 Presentazione dell'Istituto	3 – 4
2. INFORMAZIONI SUL CURRICULUM 2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo 2.2 P.E.C.U.P. Indicazione codice Ateco di riferimento con descrizione 2.3 Quadro orario 2.4 Descrizione situazione classe (composizione consiglio di classe) 2.5 Continuità docenti 2.6 Composizione e storia della classe	5 – 11
3 INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE 3.1 Indicazioni generali attività didattica 3.2 Percorsi per le competenze trasversali e per l'Orientamento (ex ASL) 3.3 Ambienti di apprendimento: strumenti- mezzi- spazi- tempi del percorso formativo 3.4 Attività e progetti 3.5 Attività recupero e potenziamento 3.6 Attività e progetti attinenti a Educazione civica	11 – 17
4 INDICAZIONI SU DISCIPLINE/INSEGNAMENTO 4.1 Asse Umanistico 4.2 Asse Linguistico 4.3 Asse Matematico/Scientifico 4.4 Asse Tecnologico/Professionale 4.5 Educazione Civica (ai sensi dell'articolo 3 della legge 20 agosto 2019, n. 92)	17 – 51
5 VALUTAZIONE APPRENDIMENTO 5.1 Criteri valutazione 5.2 Livelli di competenza (standard di apprendimento) corrispondenti ai livelli di padronanza raggiunti dagli studenti 5.3 Valutazione per disciplina/competenze 5.4 Criteri attribuzione crediti 5.5 Criteri di valutazione delle competenze di Educazione civica individuate dal consiglio di Classe 5.6 Griglie di valutazione prove scritte 5.6.1 Griglia di valutazione Italiano Tip. A 5.6.2 Griglia di valutazione Italiano Tip. B 5.6.3 Griglia di valutazione Italiano Tip. C 5.6.4 Griglia di valutazione Scienze e Cultura dell'Alimentazione 5.7 Griglie di Valutazione DAD	51– 74
6 TABELLA CREDITO SCOLASTICO	75-76

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

1.1 Breve descrizione del contesto

L'IPS "V. Telese" di Ischia ha come bacino di utenza la popolazione scolastica di tutta l'isola di Ischia e di Procida. Il livello culturale delle famiglie che iscrivono i propri figli all'istituto alberghiero abbraccia livelli diversi richiamando sia una platea medio/bassa in quanto scuola che mira ad inserire rapidamente gli studenti in un contesto lavorativo, sia medio/alta in quanto negli anni è divenuta una scuola che fa dell'attenzione al profilo educativo e culturale missione primaria per i propri iscritti

L'economia del territorio, prevalentemente turistica, è un connubio perfetto con il nostro istituto in quanto fucina di nuovi talenti e di professionisti sempre validi.

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

L'IPS "V. Telese" ha saputo interpretare questo bisogno sociale, ispirandosi a principi fondamentali quali Cittadinanza - Cultura - Professionalità coniugando i saperi con le abilità e facendo sì che competenze e conoscenze spingessero sempre più i nuovi professionisti ad ampliare la loro forma mentis in contesti europei e anche oltre.

La scuola, coerentemente e congruamente inserita nel contesto ambientale, territoriale e sociale, è istituzione formativa ed educativa, che dialoga con gli enti locali e che interagisce positivamente con la comunità, nella definizione della propria identità educativa, culturale, progettuale ed organizzativa.

Dunque l'IPS "V. Telese" rappresenta, nel panorama scolastico isolano, una presenza qualificante caratterizzata da una costante attenzione al nuovo e da un'apertura significativa al territorio.

1.2 Presentazione Istituto

Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa mira a valorizzare gli obiettivi che costituiscono la missione dell'istituto: Cittadinanza, Cultura e Professionalità. Obiettivi che attraverso i numerosi progetti, iniziative e contesti in cui opera la scuola vengono raggiunti e che contribuiscono alla formazione, alla socializzazione, all'arricchimento culturale e al pieno protagonismo degli studenti. L'utilizzo delle Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione, attraverso l'impiego del sito web della scuola, dinamico ed aggiornato, dei blog, delle pagine ufficiali dei social e, nel periodo dell'emergenza COVID-19, della Didattica a Distanza, consente di far conoscere, oltre la missione, la visione dell'istituto, indicando la direzione verso cui tende la programmazione scolastica a medio termine. Ciò consente di fare dell'istituto anche un luogo di innovazione e un centro di aggregazione culturale e relazionale per le famiglie e i giovani del territorio, nonché per gli operatori del settore turistico-alberghiero. La condivisione della missione con tutte le componenti della scuola, con le famiglie, con gli enti, le imprese del territorio e il terzo settore avviene attraverso il loro coinvolgimento nelle diverse attività che consente una coprogettazione continua che tiene conto della vocazione territoriale e dell'identità dell'istituto. La valorizzazione dell'area professionalizzante



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

con progetti internazionali, gemellaggi con scuole europee, PCTO, PON, progetti regionali come "Scuole Aperte" – Scuola Viva" pone l'I.P.S. "V. Telese" tra le scuole più dinamiche della Regione Campania e dell'intero territorio nazionale.

L'organizzazione degli spazi e pertanto delle proprie attività è così suddivisa:

Spazi didattici dell'istituto	Numero dei locali
Biblioteche	2
Palestre	1
Aule	23
Aula BES	1
Laboratorio di scienze degli alimenti	1
Laboratorio di cucina	2
Laboratorio di pasticceria	1
Laboratorio di sala bar	3
Laboratorio di ricevimento	2
Laboratorio grafico	1
Laboratorio multimediale	1
Laboratorio linguistico	1
Campo di pallavolo all'aperto	1
Cortile interno con forno e gazebo	1
Orto sperimentale	1



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (riferimento al P.T.O.F.)

Nell'articolazione "Enogastronomia", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche. A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomati in "Enogastronomia" conseguono i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze:

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
4. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
5. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi
6. 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
7. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali, individuando le nuove tendenze della filiera
8. Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
9. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

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

Il Profilo Educativo, Culturale e Professionale in uscita degli studenti della secondaria superiore declina, in forma discorsiva, le competenze, le abilità e le conoscenze che lo studente deve



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

possedere al termine del biennio conclusivo dell'obbligo scolastico. Esso comprende lo schema delle competenze della Certificazione ministeriale delle competenze al termine dell'obbligo scolastico. In base al Regolamento sul Riordino dell'Istruzione Professionale di Stato, ai sensi dell'articolo 64 ma 4, del decreto legge 25 giugno 2008, n.112, convertito dalla legge 6 agosto 2008, n.133, approvato con DPR del 15 marzo 2010, a partire dalle classi prime iscritte nell'a.s. 2010-2011, la struttura della scuola cambia. Il profilo dell'allievo elaborato dai docenti nel rispetto della normativa statale indica le mete finali dei percorsi formativi in quanto caratteristiche che un allievo dovrebbe SAPERE e SAPER FARE per ESSERE l'uomo ed il cittadino che è lecito attendersi da lui. Il PECUP è il punto di convergenza dell'azione formativa dell'organismo scuola e si riferisce alla PERSONA come soggetto unitario, non alle DISCIPLINE ed ai loro contenuti.

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" 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. È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare 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 almeno 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.



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

2.3 Quadro orario

1) Asse	DISCIPLINA	2) MONTE ORE COMPLESSIVO	3) ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO	4) MONTE ORE DIMINUITO DELLE ORE DI ACCOGLIENZA	5) ORE DI RICONOSCIMENTO CREDITI	6) MONTE ORE DEL PSP
Asse dei linguaggi	Lingua e lett. italiana	99	9	90	0	15
	L.1 Inglese	66	6	60	0	60
	L.2 Francese	99	9	90	0	90
Asse storico-sociale	Storia	66	6	60	0	60
	Diritto e tecn. Ammin.ve della strut. ric.	99	9	90	0	90



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

Asse matemati co	Matematica	99	9	90	0	90
Asse scientific o tecnologi co – profess.	Sc. e cultura dell'alim.	66	6	60	0	60
	Lab. servizi enog. – settore cucina	132	12	120	0	120
Totale		726	66	660	0	660

2.4 DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

2.4.1 Composizione consiglio di classe

DOCENTE	DISCIPLINA
Ammendola Michele	Enogastronomia Cucina
Bene Maria Grazia	Matematica
De Simone Fabio	Diritto e tecnica amministrativa
Furiano Anna	Scienze e Cultura dell'Alimentazione
Mattera Rosa	Lingua Inglese
Taliercio Valeria	Lingua e letteratura Italiana/ Storia



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

Vitiello Michela	Francese
------------------	----------

2.5 Continuità docenti

<u>Disciplina</u>	<u>3^ CLASSE</u>	<u>4^ CLASSE</u>	<u>5^ CLASSE</u>
Italiano e Storia	Taliercio Valeria	Taliercio Valeria	Taliercio Valeria
Matematica	Mario Castagna	Mazzarella Aldo	Bene Maria Grazia
Inglese	Mattera Rosa	Papallo Serena	Mattera Rosa
Francese	Papallo Serena	Manna Giovanna	Vitiello Michela
Diritto e Tecniche Amm.	Baggio Brunella	Baggio Brunella	De Simone Fabio
Alimentazione	Fusari Annamaria	Giovanni Di Meglio/ Furiano Anna	Furiano Anna
Laboratorio Enogastronomia	Giovanbattista Buonanno	Conte Mario	Ammendola Michele



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

2.6 Composizione e storia classe

La classe 5 Enogastronomia sez. A è formata da 17 alunni. La classe ha goduto di una sostanziale continuità didattica a parte alcuni docenti che sono cambiati per alcune materie. Gli stimoli di cui gli allievi hanno potuto beneficiare sono stati piuttosto costanti. L'origine sociale lavorativa è molto variegata figurano in essa studenti lavoratori adulti che hanno conseguito il diploma diversi anni fa, studenti lavoratori adulti che non hanno conseguito il diploma e studenti più giovani che per vari motivi non avevano concluso il percorso d'istruzione di secondo grado. La frequenza degli alunni risulta regolare ad eccezione di alcuni alunni come Agnese Lucia che ha interrotto la frequenza il 26/1/2021, Cervera Daria, Foglia Pierpaolo, Nielsen Klaus e Tufano Filomena. All'interno della classe si possono distinguere tre gruppi: un primo gruppo (composto da adulti) che hanno mostrato sempre assiduità e impegno nella partecipazione e nella frequenza, un secondo gruppo dotato di adeguate abilità cognitive ed operative che ha necessitato di tempi più lunghi per interiorizzare le conoscenze e un terzo gruppo di pochi allievi, che possiede conoscenze modeste e fragili in alcune discipline.

Studenti	III anno	IV anno	V anno
Totale	16	22	17
Maschi	7	12	9
Femmine	9	10	8

3. **INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE**

(P.E.I. ed al P.T.O.F.) ed indicazioni su strategie inclusive del Consiglio di classe : numero alunni B.E.S.

La classe non presenta alunni B.E.S



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

3.1 INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

Metodologie e strategie didattiche (dal PTOF e dalla Programmazione di classe)

In sede di programmazione iniziale sono state 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:

1. sulla trasparenza dell'esito di ogni prova, test, verifica in classe, specificando con chiarezza positività e negatività;
2. sulla discussione aperta relativa alla progressione nell'apprendimento e alle difficoltà incontrate nel lavoro scolastico;
3. sul rispetto delle regole come impegno reciproco del docente e degli alunni in una logica di vero e proprio "contratto".

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

In sede di programmazione iniziale sono state condivise le seguenti strategie per il recupero:

- interventi individualizzati, in orario curriculare, da attuare immediatamente per casi particolarmente gravi;
- unità didattiche di recupero e/o consolidamento dei prerequisiti delle diverse U.D.

3.2 Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (ex ASL): Attività nel triennio

(allegare il progetto di classe e fare riferimento alla Relazione ed al P.T.O.F. Capitolo P.C.T.O.)

A causa dell'emergenza epidemiologica da Covid Sars 19, pur permanendo i progetti P.C.T.O., gli stessi sono stati rimodulati sulla base della griglia di seguito riportata.

III anno Docente tutor Taliercio Valeria							
Titolo e descrizione del percorso triennale	Esperienze svolte in istituto (esperti, a tt. 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



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

"Ischia a tavola prodotti tipici del territorio e pietanze della tradizione locale	Modulo sicurezza sul lavoro: Il D.Lgs. 81/2008 e la sicurezza sui luoghi di lavoro	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.	AIA- Federalberghi Ischia Ristorante le Petrelle Hotel Villa Durruè Hotel la luna Hotel Sorriso Resort	25	1. eseguire le principali tecniche di base nella produzione e nel servizio degli elaborati culinari.	3
	Modulo esperto esterno	5	Tecniche di servizio e miche en place				



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

	Att. aula e laboratori aule	22	Approfondimenti degli aspetti professionali e storici Relazioni in lingua straniera Competenze di cittadinanza Attività laboratoriale di cucina. Art e reazioni chimico/fisiche Approfondimenti o delle nozioni di alimentazione e conservazione degli alimenti				
--	-----------------------------	----	---	--	--	--	--



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

IV anno Docente tutor Taliercio Valeria

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	Competenz e EQF e di cittadinanza a acquisite
"Ischia a tavola prodotti tipici del territorio e pietanze della tradizione locale"	Modulo esperto: attività esperti e lavoro webinar	10	Bibl. Antoniana "La fuga del coniglio. Biodiversità, riti, parole"; Visite guidate; evento scolastico sulla dimostrazione relativa alla preparazione del coniglio all'ischitana	Aula Magna del Telese. Cantina Pietratorcia Tenuta Frassitelli Casa D'Ambra	48		3
	Att. aula e laboratori	18	Approfondimenti degli aspetti professionali e storici Relazioni in lingua straniera Competenze di cittadinanza Attività laboratoriale di prod. Culinaria e reazioni chimico/fisiche Approfondimento delle nozioni di				



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

			alimentazione e conservazione degli alimenti				
--	--	--	--	--	--	--	--

V anno Docente tutor Mattera Rosa							
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
" Ischia a tavola prodotti tipici del territorio e pietanze della tradizione locale	Visione di webinar	10	Webinar percorsi professionali Percorso Stellati per la DAD	Casolaro-hotellerie Federazione Italiana Cuochi (FIC)	36	Descrizione delle videolezioni	4

3.3 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.

3.4 ATTIVITA' E PROGETTI

(specificare i principali elementi didattici e organizzativi – tempi spazi- metodologie, partecipanti, obiettivi raggiunti)

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:



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

- Valorizzare e potenziare le competenze linguistiche con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea ;
- Incrementare il PCTO e l'educazione all'imprenditorialità;
- Potenziare e favorire lo sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione

3.5 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

3.6 Attività e progetti attinenti a Educazione civica:

Traguardi di competenza	Esperienze/temi sviluppati nel corso dell'anno	Discipline implicate
Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030	Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	Storia/Italiano, Diritto e tecniche amministrative, Inglese, Scienze e Cultura dell'alimentazione
Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità	Educazione ambientale e tutela del patrimonio	Storia/Italiano, Diritto e tecniche amministrative, Inglese, Scienze e Cultura



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni		dell'alimentazione
Operare a favore dello sviluppo eco/sostenibile e della tutela delle identità territoriali	Tutela delle identità del territorio e delle produzioni locali	Storia/Italiano, Diritto e tecniche amministrative, Inglese, Scienze e Cultura dell'alimentazione

4. **INDICAZIONI SU DISCIPLINE**

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

4.1 Asse Umanistico

DISCIPLINA ITALIANO	prof.ssa Valeria Taliercio
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, attraverso la lettura e l'interpretazione dei testi, le opere più significative della tradizione culturale del nostro Paese e di altri popoli. 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, espressiva e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</p>
CONOSCENZE o	



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

CONTENUTI TRATTATI:	<ul style="list-style-type: none">• Testo espositivo e argomentativo• Romanzo realista (cenni): G. Flaubert - Madame Bovary: "Il ritratto di Emma".• Naturalismo: Emile Zola - L'Assommoir: "Uno spaccato di vita".• Verismo• Verga: vita, poetica, opere principali- Vita dei campi: "Rosso Malpelo"; "La lupa"- Novelle rusticane: "La roba"- Mastro-don Gesualdo: "La morte di Gesualdo"- I Malavoglia: "I Malavoglia di Padron 'Ntoni" (brano d'esordio del romanzo).• Il Decadentismo e simbolismo: Charles Baudelaire - I fiori del male: "Corrispondenze", "Spleen" - Paul Verlaine: "Languore".• G. D'Annunzio: vita, poetica, opere principali - Il piacere: "L'attesa dell'amante"(incipit del romanzo)- Alcyone: "La pioggia nel pineto", "I pastori".• G. Pascoli: vita, poetica, opere principali- Myricae: "Arano", "X Agosto"- Canti di Castelvecchio: "Il gelsomino notturno"- Primi poemetti: "Italy" (selezione di passi dal Canto I).• Futurismo e Crepuscolarismo: Marinetti - "Il manifesto del futurismo", "Il manifesto della cucina futurista"- Gozzano: "Cocotte"• I. Svevo: vita, poetica, opere principali- Senilità: "Il ritratto dell'inetto"- La coscienza di Zeno: "L'ultima sigaretta".• L. Pirandello: vita, poetica, opere principali- Novelle per un anno: "Il treno ha fischiato"- Il fu Mattia Pascal: "La nascita di Adriano Meis" (dal cap. VIII), "Adriano Meis e la sua ombra" (dal cap. XV) - Uno, nessuno e centomila: "Il naso di Moscarda" (I, 1), "La vita non conclude" (libro VIII, cap. IV)• G. Ungaretti: vita, poetica, opere principali- L'allegria: "Il porto sepolto", "Fratelli", "Veglia", "S. Martino del Carso", "Mattina", Soldati".• L'ermetismo: S. Quasimodo: Acque e terre, "Ed è subito sera"
ABILITA':	Ascoltare, parlare, leggere, scrivere testi complessi.



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

	<p>Utilizzare i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie dei destinatari dei servizi.</p> <p>Contestualizzare opere e autori, individuando le relazioni fra fatto letterario e contesto storico-culturale italiano e non italiano.</p> <p>Orientarsi tra i testi e autori fondamentali.</p> <p>Cogliere i caratteri specifici di un testo letterario e applicare adeguate modalità di analisi tematica e stilistica.</p>
METODOLOGIE:	Lezione frontale; lezione dialogata o discussione guidata; presentazioni multimediali; problem solving; video lezioni, test su Google Moduli
CRITERI DI VALUTAZIONE:	<p>A) VERIFICA</p> <p>1. STRUMENTI PER LA VERIFICA FORMATIVA Colloqui orali, prove strutturate, prove semi strutturate, questionari, prove scritte di tipo "tradizionale"</p> <p>2. STRUMENTI PER LA VERIFICA SOMMATIVA</p> <p>Gli strumenti usati sono elencati per tipo di valutazione.</p> <p>Valutazione orale: interrogazioni</p> <p>Valutazione scritta: prove scritte, caratteristiche della materia (risoluzione di problemi, temi, progettazione), test su Google Moduli.</p>



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

	<p>B) VALUTAZIONE</p> <p>L'accertamento dei progressi compiuti dagli studenti rispetto ai livelli di partenza accompagna costantemente l'itinerario didattico. Il controllo non è effettuato soltanto al termine del percorso conducente al conseguimento degli obiettivi, ma anche durante ogni sua fase di svolgimento. Si procede alla verifica attraverso interrogazioni, discussioni e composizioni scritte sugli argomenti trattati. In sede di valutazione finale si terrà conto del punto di partenza e dei progressi compiuti dagli studenti, nel rispetto dei criteri dettati dal Collegio dei docenti.</p> <p>Nella valutazione finale si terrà conto:</p> <p>della puntualità nell'esecuzione dei compiti assegnati; del conseguimento degli obiettivi didattici quali la conoscenza raggiunta, le capacità espressive, le capacità d'analisi e di sintesi dimostrate attraverso le verifiche orali e scritte; dei comportamenti "sociali": impegno, partecipazione al lavoro in classe, frequenza, stile di relazione. Questi ultimi elementi saranno valutati anche ai fini della proposta al Consiglio di assegnazione del voto di condotta.</p>
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Libri di testo, ppt, video, materiali prodotti dal docente, compiti e materiali su Google Classroom



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

DISCIPLINA Storia	Prof.ssa Valeria Taliercio
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno	<p>Comprendere, anche in una prospettiva interculturale, il cambiamento e la diversità dei tempi storici in dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche.</p> <p>Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.</p> <p>Condividere principi e i valori per l'esercizio della cittadinanza alla luce del dettato della Costituzione italiana, di quella europea, delle dichiarazioni universali dei diritti umani a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente e in dimensione sincronica attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali.</p>
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:	<ul style="list-style-type: none">• La <i>Belle époque</i>• L'età giolittiana• Le tensioni europee tra fine ottocento e inizio novecento• La prima guerra mondiale• Le conseguenze della prima guerra mondiale• La rivoluzione russa• Ascesa e affermazione del fascismo• La crisi del '29• Il nazismo• La seconda guerra mondiale



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

ABILITA':	<p>Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica. Comprendere la trama delle relazioni all'interno di una società nelle sue dimensioni economiche, politiche, sociali e culturali. Individuare gli elementi originali e costitutivi della società studiata Ricostruire gli sviluppi sincronici e diacronici riferiti ad un problema storico studiato. Cogliere analogie e differenze fra istituzioni del passato e quelle del mondo attuale. Esporre i temi trattati usando un lessico disciplinare adeguato.</p>
METODOLOGIE:	<p>Lezione frontale; lezione dialogata o discussione guidata; presentazioni multimediali; problem solving; video lezioni, test su Google Moduli</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE:	<p>A) VERIFICA</p> <p>1. STRUMENTI PER LA VERIFICA FORMATIVA Colloqui orali, prove strutturate, prove semi strutturate, questionari</p> <p>2. STRUMENTI PER LA VERIFICA SOMMATIVA</p> <p>Gli strumenti usati sono elencati per tipo di valutazione. Valutazione orale: interrogazioni Valutazione scritta: prove scritte, test su Google Moduli.</p> <p>B) VALUTAZIONE</p> <p>L'accertamento dei progressi compiuti dagli studenti rispetto ai livelli di partenza accompagna costantemente l'itinerario didattico. Il controllo non è effettuato soltanto al termine del percorso conducente al conseguimento degli obiettivi, ma anche</p>



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

	<p>durante ogni sua fase di svolgimento. Si procede alla verifica attraverso interrogazioni, discussioni e composizioni scritte sugli argomenti trattati. In sede di valutazione finale si terrà conto del punto di partenza e dei progressi compiuti dagli studenti, nel rispetto dei criteri dettati dal Collegio dei docenti.</p> <p>Nella valutazione finale si terrà conto:</p> <p>della puntualità nell'esecuzione dei compiti assegnati; del conseguimento degli obiettivi didattici quali la conoscenza raggiunta, le capacità espressive, le capacità d'analisi e di sintesi dimostrate attraverso le verifiche orali e scritte; dei comportamenti "sociali": impegno, partecipazione al lavoro in classe, frequenza, stile di relazione. Questi ultimi elementi saranno valutati anche ai fini della proposta al Consiglio di assegnazione del voto di condotta.</p>
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Libri di testo, ppt, video, materiali prodotti dal docente, compiti e materiali su Google Classroom

DISCIPLINA: Diritto e Tecniche amministrative	DOCENTE: Fabio De Simone
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno	Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; riconoscere nell'evoluzione dei processi produttivi, le componenti scientifiche, economiche, tecnologiche e artistiche che li hanno determinati nel corso della storia, con riferimento sia ai diversi contesti locali e



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

	<p>globali sia ai mutamenti delle condizioni di vita; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio.</p>	
<p><u>CONOSCENZE oCONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>CONTENUTI:</p> <p>UdA 1: IL TURISMO</p> <ul style="list-style-type: none">• Il Fenomeno turistico. La nascita e l'evoluzione del Turismo in Italia.• Forme di turismo. Il Turismo sostenibile e responsabile• I Flussi turistici. La matrice della mobilità dei flussi turistici• Gli effetti del turismo sull'economia nazionale.• Il Turismo attivo e passivo. La Bilancia turistica. La Bilancia dei pagamenti. La Bilancia Commerciale. <p>UdA 2: LA LEGISLAZIONE TURISTICA</p> <ul style="list-style-type: none">• Le fonti del diritto. La gerarchia delle fonti in Italia.• Caratteristiche della Costituzione italiana. I principi fondamentali• Le norme obbligatorie per l'impresa.• Gli obblighi dell'imprenditore. La sicurezza e salute sul luogo di lavoro. Il diritto alla salute. Il TUSL. Soggetti coinvolti nella gestione. DVR.	



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

- Le norme sulla sicurezza alimentare. Il piano di autocontrollo HACCP. I controlli integrati nella filiera. La tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari. Le informazioni al consumatore: l'etichettatura.
- La disciplina dei contratti di settore. Contratto alberghiero. Contratto ristorativo. Catering e banqueting. Il codice del consumo.
- Le norme volontarie. Il sistema di qualità. Gli organismi di normazione e le ISO. I marchi

Uda 3: LE POLITICHE DI VENDITA

- Il marketing. L'evoluzione del concetto di marketing. Il Customer Relationship Management. Il marketing turistico territoriale. Tecniche e strumenti di gestione nella produzione di servizi enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Le tecniche di marketing. Il marketing strategico ed operativo. Il piano di marketing. L'analisi della situazione esterna. Domanda ed offerta turistica. L'analisi della situazione interna. L'analisi SWOT. Gli obiettivi di marketing e il ciclo di vita del prodotto.
- Le strategie di marketing mix. La politica del prodotto. La politica dei prezzi. La distribuzione. Le forme di comunicazione.

Uda 4: PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

	GESTIONE <ul style="list-style-type: none">Aspetti generali. Budget e e Business plan.
ABILITA':	<ul style="list-style-type: none">Comprendere il fenomeno turistico nei suoi molteplici aspetti sociali ed economici. Distinguere i diversi effetti del turismo sulla situazione economica di un Paese. Riconoscere l'importanza delle azioni volte a garantire la sostenibilità del turismo. Distinguere le diverse fonti del diritto.Comprendere i requisiti e gli obblighi cui sono soggetti gli imprenditori commerciali. Riconoscere le applicazioni della legge sulla privacy nell'impresa ristorativa. Riconoscere l'importanza delle norme sulla sicurezza. Comprendere l'importanza delle norme nella sicurezza alimentare. Distinguere i contratti ristorativi e riconoscere le responsabilità del ristoratore. Comprendere l'importanza e gli effetti dei sistemi di qualità.Riconoscere l'evoluzione nel tempo del concetto di marketing. Distinguere micromarketing e macromarketing. Riconoscere l'importanza del marketing territoriale integrato, descrivere le diverse fasi di un piano di marketing. Riconoscere gli obiettivi di marketing nelle diverse fasi del ciclo di vita del prodotto. Distinguere le diverse strategie di marketing, in particolare le forme di comunicazione. Individuare il marketing-mix idoneo al raggiungimento di obiettivi specifici.



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

	<ul style="list-style-type: none">• Comprendere gli scopi della programmazione aziendale come strumento di controllo della gestione. Distinguere la pianificazione strategica dalla programmazione d'esercizio. Conoscere gli elementi essenziali che costituiscono il budget economico di un'impresa. Conoscere le fasi di un business plan.• Conoscere i principi fondamentali garantiti dalla Costituzione ed i possibili limiti al loro esercizio.
<u>METODOLOGIE:</u>	Lezioni espositive e dialogate strutturate, seguite da fasi operative su materiale predisposto; matematizzazione di situazioni e risoluzione di problemi; attività di problem solving; costruzione di mappe concettuali; visione di immagini e grafici. Utilizzo di dispense, fotocopie, testi vari, , tabelle, sussidi audiovisivi e informatici.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE</u>	A) VERIFICA Colloqui orali, verifiche scritte strutturate e semi strutturate, questionari, B) VALUTAZIONE La valutazione in itinere è basata su prove oggettive, interrogazioni, discussioni e composizioni scritte sugli argomenti trattati. Nella valutazione finale si terrà conto del punto di partenza e dei progressi compiuti da ciascun corsista, nel rispetto dei criteri dettati dal Collegio dei docenti. Si terrà conto dei seguenti indici: puntualità nell'esecuzione dei compiti assegnati; conseguimento degli obiettivi didattici quali la conoscenza raggiunta, le capacità espressive, le capacità d'analisi e di sintesi dimostrate attraverso le verifiche orali e scritte; dei comportamenti



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

“sociali”: impegno, partecipazione al lavoro in classe, frequenza, stile di relazione. Questi ultimi elementi saranno valutati anche ai fini della proposta al Consiglio di assegnazione del voto di condotta.

DEFINIZIONE DEI CRITERI

La valutazione è definita secondo i seguenti livelli suddivisi in 7 fasce:

- Ottimo (voto 9 o maggiore di 9): l'alunno che ha una conoscenza completa ed organica, comprende i concetti esprimendoli con sicurezza ed applica autonomamente principi e procedure anche in situazioni nuove.
- Buono (voto 8): l'allievo che ha una completa conoscenza degli argomenti disciplinari, comprende i concetti esprimendoli correttamente ed applica principi, regole e procedure autonomamente pur evidenziando alcune incertezze.
- Discreto (voto 7): l'allievo che ha una conoscenza abbastanza completa degli argomenti disciplinari, comprende i concetti esprimendoli correttamente ed applica principi, regole e procedure perlopiù autonomo pur evidenziando alcune incertezze.
- Sufficiente (voto 6): il discente che ha una conoscenza corretta ma non approfondita degli argomenti disciplinari, comprende concetti ma è insicuro nell'esprimere e sa applicare principi, regole e procedure se è guidato.
- mediocre (voto 5): l'allievo che ha una conoscenza sommaria e superficiale degli argomenti, comprende parzialmente concetti ed applica in modo parziale principi, regole e procedure.
- Insufficiente (voto 4): alunno che ha conoscenze frammentarie, comprende concetti e



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

	<p>principi, regole e procedure studiate in modo incerto e/o molto insicuro.</p> <ul style="list-style-type: none">• .scarso (voto 3 o meno di 3): alunno che ha conoscenze molto frammentarie ed incerte, non comprende concetti e non sa applicare principi, regole e procedure studiate.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI</u>	Slides, Video e materiale forniti dal docente



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

4.2 Asse Linguistico

<u>DISCIPLINA</u> <u>Lingua Inglese</u>	<u>Docente:</u> <u>Prof.ssa Rosa Mattera</u>
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u>	<ul style="list-style-type: none">• Utilizzare i linguaggi settoriali della lingua inglese per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.• 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.• Utilizzare i linguaggi settoriali della lingua inglese per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.• Stabilire collegamenti fra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.• Ricercare informazioni all'interno di testi in L2 di interesse professionale.



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

CONOSCENZE o CONTENUTI

TRATTATI:

- Modulo 1

Tecniche di cottura e di conservazione degli alimenti.

Caratteristiche di alcuni tipi di menù e confronti a grandi linee, le principali strutture grammaticali e funzioni comunicative della lingua oggetto di studio.

- Modulo 2

HACCP, ccp e principali strutture linguistiche L1

- Modulo 3

The job, curriculum

- Modulo 4

The eatwell plate, Organic food and genetically modified, Food intolerances and allergies.

- Modulo 5

Taste of the world (letture a scelta). Approfondimenti tramite letture su tematiche varie (cibi tipici e feste della civiltà anglosassone, argomenti riguardanti il settore della ristorazione.



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

<u>ABILITA':</u>	<ul style="list-style-type: none">• Saper interagire in modo appropriato in situazioni comunicative inerenti alla propria sfera professionale.• Saper interagire in modo appropriato in situazioni comunicative inerenti la propria sfera professionale.• Saper argomentare riguardo HACCP e i suoi principi, CCP nonché le principali strutture della L1.• Saper distinguere e produrre le principali tipologie testuali comprese quelle tecnico-professionali.• Saper interagire in modo appropriato in situazioni comunicative inerenti la propria sfera professionale.• Individuare ed applicare le principali caratteristiche di una dieta bilanciata e dei cibi biologici e di quelli geneticamente modificati.• Individuare ed applicare le principali caratteristiche delle intolleranze e delle allergie.• Individuare le strategie appropriate per la comprensione di testi in L2 di interesse professionale.
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none">• Lezioni frontali, lezioni interattive (Flipped classroom)• Cooperative learning, roleplay, pairwork.



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO

SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO

CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

CRITERI DI VALUTAZIONE:

- Acquisizione del repertorio lessicale e di espressioni di base inerenti gli argomenti trattati;
- Acquisizioni e utilizzo delle strutture grammaticali corrette, dell'ortografia e della punteggiatura; comprensione dei messaggi attraverso i testi.
- Indicatori: conosce la terminologia fondamentale degli argomenti trattati, sa identificare le strutture grammaticali fondamentali, sa ricercare e comprendere i punti principali di messaggi per riconoscere le forme corrette.
- Modalità di verifica: Verifiche scritte: Prove strutturate e semistrutturate
- Colloquio orale



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Fotocopie dai libri di testo di indirizzo inglese: mappe concettuali e sintesi; link interattivi utilizzando la piattaforma Meet e condivisione materiale online per approfondimenti, esercitazioni in classe in lingua straniera.
--	--

<u>DISCIPLINA FRANCESE</u>	<u>Docente: Prof.ssa Michela Vitiello</u>
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u>	<ul style="list-style-type: none">• Utilizzare i linguaggi settoriali della lingua francese per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.• Stabilire collegamenti fra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali• 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.



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI</u> <u>TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<ul style="list-style-type: none">• Ripasso grammaticale: la forma interrogativa, il condizionale, il future proche, i partitivi.• Alcune ricette francesi• Les produits alimentaires: la viande, la charcuterie, le poisson, les féculents, les légumes, les fruits de mer et les crustacés, les boissons et les desserts.• Il futuro• La tenue professionnelle et la brigade de cuisine• La conservation des aliments et les techniques de conservation (par froid, par séchage etc...)• I pronomi relativi qui e que• Où e dont• La cuisson, et les techniques de cuisson• Le présent progressif• Il passé composé• Hccp• Slow food• I comparativi di qualità, quantità e di azione• La restauration commerciale• Les contaminations• Ripasso: numeri e orario• Les TCA• La cuisine française pendant la Renaissance• Le guide Michelin• La belle époque• C'est et il est• La gastronomie francophone• Drom e com• La cuisine française• La forma passiva• Les vins• La filière alimentaire• Régime méditerranéen et végétarien• le CV
<p><u>ABILITA':</u></p>	<ul style="list-style-type: none">• Esprimersi su argomenti di carattere generale e settoriale con accettabile correttezza formale• produrre e rielaborare testi scritti di carattere generale, e soprattutto professionale, ad un livello sufficientemente corretto• identificare e compilare la modulistica specifica del



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

	<p>settore</p> <ul style="list-style-type: none">• prendere coscienza dei fattori caratterizzanti la civiltà dei paesi di cui si studia la lingua• valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none">• Lezione frontale in dad• gruppi di lavoro• processi individualizzati• discussioni su tematiche di diverso ordine per stimolare e migliorare la comprensione e l'espressione orale in lingua francese
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>La valutazione avviene attraverso prove scritte e orali. La verifica orale avverrà tramite conversazioni con l'insegnante o tra gli alunni, esecuzione e correzione di vari esercizi.</p> <p>La verifica scritta prevederà lo svolgimento di Test oggettivi (scelte multiple, vero/falso, questionari a risposta chiusa, dialoghi guidati, etc) o soggettivi (risposte a domande, brevi riassunti)</p> <p>La valutazione sarà espressa in voti e, controllerà il grado di acquisizione delle quattro abilità linguistiche di base: "comprensione", "produzione", "correttezza formale", "competenza lessicale". Nella valutazione finale si terrà conto anche della partecipazione, attenzione, continuità e capacità di applicazione di ciascun allievo. Per l'attribuzione dei voti si farà riferimento alla tabella elaborata dal dipartimento di Lingua inglese all'inizio del corrente anno scolastico che prevede una votazione dal 4 al 10.</p>
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>dispense di materiali teorici e grammaticali postati su classroom, link, video dal web, e power point da supporto alle spiegazioni.</p>



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

4.3 Asse Matematico/Scientifico

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Prof.ssa Furiano Anna
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u>	<ul style="list-style-type: none">● Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico: saper calcolare il fabbisogno energetico e di nutrienti in una dieta equilibrata e personalizzata● Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.● Comprendere l'importanza di un'alimentazione equilibrata e conoscere le principali patologie legate alle malnutrizioni e a specifiche patologie● Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle varie religioni.● Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera● Individuare le contaminazioni chimiche, fisiche e microbiologiche degli alimenti e eventuali Conoscere prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.● Conoscere, comprendere ed applicare il sistema HACCP.
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	UN. MOD. 1 ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E LARN <ul style="list-style-type: none">● il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Allergie e intolleranze alimentari, differenze tra i due aspetti● il fabbisogno energetico di nutrienti e la dieta



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

	<p>personalizzata</p> <p>UN. MOD. 2 DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE/LE DIVERSE TIPOLOGIE DIETETICHE</p> <ul style="list-style-type: none">• i fabbisogni alimentari che caratterizzano particolari condizioni fisiologiche (prima e seconda infanzia, adolescenza, età adulta e terza età, gravidanza e allattamento)• Le più comuni tipologie dietetiche: dieta mediterranea, vegana, vegetariana, dello sportivo, eubiotica, macrobiotica, crono dieta e dieta a zona. Alimentazione nella ristorazione collettiva. <p>UN. MOD. 3 DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE</p> <ul style="list-style-type: none">• relazioni tra nutrienti e patologie (malattie correlate all'alimentazione. Obesità, aterosclerosi, ipertensione, diabete, gotta, cancro)• disturbi del comportamento alimentare, patologie a carico dell'apparato gastrointestinale, alcol e salute <p>UN. MOD. 4 CONSUETUDINI ALIMENTARI NELLE GRANDI RELIGIONI</p> <ul style="list-style-type: none">• Abitudini alimentari e religione <p>UN. MOD.5 IGIENE DEGLI ALIMENTI: CONTAMINAZIONE BIOLOGICA E CHIMICO-FISICA MALATTIE ALIMENTARI TRASMESSE DA CONTAMINAZIONI BIOLOGICHE E CHIMICHE</p> <ul style="list-style-type: none">• Le principali cause di contaminazione chimico fisica e microbiologica degli alimenti e problematiche per la salute del consumatore• le caratteristiche dei principali microorganismi alterativi, le relative malattie trasmesse dagli alimenti e le loro modalità di trasmissione.
--	---



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

	<p>UN. MOD. 6 SISTEMA HACCP E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI</p> <ul style="list-style-type: none">• Sistema HACCP• concetti di qualità totale, tracciabilità, rintracciabilità• Frodi alimentari suddivise in frodi sanitarie e frodi commerciali (contraffazione)• controllo di qualità e norme ISO• principali sistemi di applicabilità dell'etichettatura
<p><u>ABILITA':</u></p>	<p>-Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>-Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera di produttiva di interesse.</p> <p>-Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>-Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze della filiera alimentare.</p> <p>- Focalizzare l'attenzione su come un'opportuna stimolazione del sistema immunitario tramite una corretta ed equilibrata alimentazione possa aiutare a contrastare infezioni virali di vario tipo.</p>
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Lezione in didattica a distanza, lezione dialogata: sono state svolte video-lezioni attraverso la piattaforma Google Meet e esercitazioni attraverso la piattaforma Google Classroom. Sono stati proposti in particolare elaborati da svolgere come brevi trattazioni con più punti da sviluppare. È stata svolta</p>



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

	attività di problem solving; visione di immagini e documentari. Interventi didattici e relazionali atti ad instaurare un clima di fiducia. Scoperta guidata (conduzione dello studente all'acquisizione di un concetto o di un saper fare attraverso l'alternanza di domande, risposte brevi, brevi spiegazioni).
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE</u>	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, della capacità di interazione, dell' impegno, dalla partecipazione attiva durante le lezioni e della puntualità nel sottoporsi alle verifiche.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI</u>	Slides e materiale fornito dal docente



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

MATEMATICA	Prof.ssa Bene Mariagrazia
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u>	<ul style="list-style-type: none">• Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.• Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.• Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo.• Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative. Individuare le caratteristiche generali di una funzione



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></p>	<ul style="list-style-type: none">• <u>Modulo 1.</u> Equazioni di 1° e 2° complete ed incomplete; Metodi risolutivi; Scomposizione di un trinomio di 2°; Parabola, vertice e grafico di una parabola.• <u>Modulo 2.</u> Proprietà delle disequazioni numeriche; Disequazioni di 1° intere; Disequazioni di 2° intere; Disequazioni frazionarie e sistemi di disequazioni.• <u>Modulo 3.</u> Funzioni in R; Limiti di funzione; Studio di funzione.
--	--



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

<u>ABILITA':</u>	<ul style="list-style-type: none">• Definire e classificare un'equazione;• Applicare i principi di equivalenza alle equazioni;• Risolvere una qualsiasi equazione lineare intera ;• Riconoscere un'equazione numerica di secondo grado completa, pura, spuria e monomia;• Risolvere le equazioni numeriche di secondo grado incomplete;• Risolvere le equazioni numeriche di secondo grado complete con la formula risolutiva;• Risolvere una qualsiasi espressione numerica di 2° grado;• Scomporre il trinomio di 2° grado;• Rappresentare la parabola nel piano cartesiano;• Determinare il vertice, l'asse e le intersezioni con gli assi cartesiani di una parabola;• Interpretare graficamente le soluzioni di un'equazione di secondo grado utilizzando la parabola;• Saper riconoscere una funzione iniettiva, suriettiva, biunivoca ; Saper individuare il dominio di una funzione ;• Saper classificare le funzioni ;• Padroneggiare in modo grafico-intuitivo i quattro principali tipi di limite; Eseguire operazioni sui limiti;• Saper rappresentare graficamente una funzione lineare, quadratica, esponenziale e logaritmica ;• Individuandone le eventuali intersezioni con gli assi e il segno;• Saper dedurre dal grafico di una funzione le sue caratteristiche: dominio, intersezioni con gli assi cartesiani, segno, limiti, asintoti
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none">• L'introduzione dei nuovi argomenti avviene mediante la presentazione di situazioni problematiche che possano suscitare l'interesse e che stimolino gli alunni a formulare strategie risolutive. Seguono una fase di puntualizzazione, sistemazione e formalizzazione dei procedimenti applicati e quindi una fase di approfondimento e rielaborazione personale dell'alunno con esercizi volti all'acquisizione delle capacità operative indicate negli obiettivi da perseguire. Attività individualizzate di recupero, consolidamento e potenziamento. Momenti di discussione collettiva e di



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

	confronto fra i corsisti. Attività di verifica.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<ul style="list-style-type: none">• La valutazione viene effettuata attraverso prove scritte, strutturate e prove orali. Si procede alla verifica attraverso prove oggettive, interrogazioni, discussioni e composizioni scritte sugli argomenti trattati.• Le verifiche scritte, di tipo sommativo, sono due al quadrimestre ed hanno il valore di valutazioni periodiche o finali dei risultati raggiunti. Tutte sono precedute in itinere da verifiche formative che permettono all'insegnante di intervenire individualmente per colmare le singole lacune. Esse sono del tipo: interventi spontanei, domande flash, correzione dei compiti assegnati per casa, interrogazioni brevi e questionari. Per le verifiche formative si adottano domande orali, controllo degli esercizi assegnati per casa, controllo dell'attività nel lavoro di gruppo.• Per le verifiche sommative, si effettuano prove scritte (strutturate e non) e prove orali. Le prove orali sono anche sotto forma di test a domanda aperta, scelta multipla o del tipo vero/falso. <p>Nella valutazione finale si tiene conto: della puntualità nell'esecuzione dei compiti assegnati; del conseguimento degli obiettivi didattici quali la conoscenza raggiunta, le capacità espressive, le capacità d'analisi e di sintesi dimostrate attraverso le verifiche orali e scritte; dei comportamenti "sociali": impegno, partecipazione al lavoro in aula virtuale, frequenza, stile di relazione.</p>
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Utilizzo di dispense, fotocopie, articoli di giornale e riviste scientifiche, testi vari, schede operative appositamente predisposte, tabelle, sussidi audiovisivi e informatici, Libro di testo, Schede di lavoro preparate dal docente, utilizzo della calcolatrice.



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

4.4 Asse tecnologico/professionale

DISCIPLINA: ENOGASTRONOMIA	Docente MICHELE AMMENDOLA
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u>	<p>Utilizzo delle tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p> <p>Valorizzazione e promozione delle tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Applicazione della normativa vigente, nazionale e internazionale, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p> <p>controllo e utilizzo degli alimenti e delle bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</p> <p>predisposizione di menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</p> <p>adeguamento e organizzazione della produzione e della vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici</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>correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento</p>



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:
(anche attraverso UDA o moduli)

1. LA SICUREZZA

- 1.1 la sicurezza alimentare;
- 1.2 Il sistema haccp;
- 1.3 L'igiene;
- 1.4 L'igiene del prodotto alimentare ;
- 1.5 Le tecniche di conservazione
- 1.6 La sicurezza sul lavoro:

2. L'AREA DI PREPARAZIONE

- 2.1 l'organizzazione della cucina;
- 2.2 la batteria di cucina.

3. TECNICHE DI CUCINA

- 3.1 le tecniche di taglio;
- 3.2 la cottura;
- 3.3 le preparazioni di base;

4. LE MATERIE PRIME

- 4.1 alimenti e materie prime;
- 4.2 cereali e derivati;
- 4.3 legumi;
- 4.4 prodotti ortofrutticoli ;
- 4.5 erbe aromatiche.
- 4.6 i funghi

5. GLI IMPASTI DI BASE

- 5.1 La pasta frolla;
- 5.2 La pasta sfoglia;
- 5.3 il pan di spagna;
- 5.4 la pasta bigne;
- 5.5 la crema pasticcera;
- 5.6 il baba'.

6. IL MENU E LE CARTE

- 6.1 la ristorazione commerciale;
- 6.2 la ristorazione collettiva;
- 6.3 il catering;
- 6.3 le tipologie di menu alla carte;
- 6.4 la redazione del menu



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

	<p>ATTIVITÀ LABORATORIALE:</p> <p>Lezioni in didattica a distanza, lezione dialogata: sono state svolte video-lezioni attraverso la piattaforma google meet ed esercitazioni attraverso la piattaforma google classroom. Sono stati proposti elaborati da svolgere come brevi trattazioni con più punti da sviluppare. E' stata svolta attività di problem solving; visione di video e immagini. Interventi didattici e relazionali atti ad instaurare un clima di fiducia. 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>ABILITA':</p>	<p>Individuare gli elementi caratterizzanti delle aziende enogastronomiche e turistiche e le principali forme di organizzazione aziendale. Caratteristiche di prodotti del territorio Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per i compiti assegnati. Selezionare la tecnica di lavoro più efficace per il raggiungimento del risultato prefissato. Tecniche di banqueting and catering Tipologie di intolleranze alimentari Sistema HACCP. Individuare, in prospettiva interculturale, gli elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri paesi. Identificare i principali personaggi della cucina. Riconoscere le nuove tendenze della cucina e saperle valorizzare nei vari contesti ristorativi. Riconoscere gli stili di cucina attuali. Valorizzare i piatti tipici della tradizione andandoli a modernizzare rispettando i criteri nutrizionali. Valorizzare i piatti tenendo presente gli aspetti culturali legati ad essi, le componenti tecniche e i sistemi di qualità già in essere, con particolare riguardo al territorio. Applicare correttamente ai diversi alimenti le tecniche di</p>



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

	<p>cottura, comprese quelle innovative.</p> <p>Comprendere le trasformazioni chimico-fisiche che avvengono nella manipolazione e cottura degli alimenti Elaborare con buona autonomia operativa i piatti della cucina regionale e nazionale.</p> <p>Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli in base alle loro caratteristiche e al risultato prefissato.</p> <p>Riuscire a costruire menù e carte andando a rispettare le regole gastronomiche nonché le esigenze della clientela. Riconoscere il ruolo centrale del menù nelle diverse strutture</p>
<u>METODOLOGIE:</u>	Attività laboratoriali Visite in strutture di produzione dolciaria e artigianale
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	L'accertamento dei progressi compiuti dagli studenti rispetto ai livelli di partenza accompagna costantemente l'itinerario didattico. Il controllo, cioè, non è effettuato soltanto al termine del percorso conducente al conseguimento degli obiettivi, ma anche durante ogni sua fase di svolgimento. Si procede alla verifica attraverso prove oggettive, interrogazioni, discussioni e composizioni scritte sugli argomenti trattati. La valutazione si rifà ai criteri deliberati, nel rispetto della vigente normativa, dal Collegio dei Docenti. In sede di valutazione finale si tiene conto del punto di partenza e dei progressi compiuti dagli studenti
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Dispense Schede tecniche



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

4.5 Educazione Civica (ai sensi dell'articolo 3 della legge 20 agosto 2019, n. 92)

DISCIPLINAEDUCAZIONE CIVICA	docente
<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030• Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030• Operare a favore dello sviluppo eco/sostenibile e della tutela delle identità territoriali	<p>Prof.ssa Taliercio Valeria</p> <p>Prof.ssa Furiano Anna</p> <p>Prof De Simone Fabio</p> <p>Prof.ssa Mattera Rosa</p>



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<ul style="list-style-type: none">• Il concetto di sviluppo sostenibile• Gli impegni internazionali dalla Conferenza di Stoccolma fino all'Agenda 2030• Obiettivi di sviluppo sostenibile• Il patrimonio ambientale• Agenda 2030: obiettivo 2-6-7-11-12-14-15
<p><u>ABILITA':</u></p>	<p>Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo e migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile</p>
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Lezione in didattica a distanza, lezione dialogata: sono state svolte video-lezioni attraverso la piattaforma Google Meet e esercitazioni attraverso la piattaforma Google Classroom. Sono state proposte anche relazioni da svolgere. È stata svolta attività di problem solving; visione di video immagini e documentari. Interventi didattici e relazionali atti ad instaurare un clima di fiducia. Scoperta guidata conduzione dello studente all'acquisizione di un concetto o di un saper fare</p>



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	capacità critiche, di dialogo e eventuali relazioni
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	slides e materiale audiovisivo fornito dai docenti

5 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

5.1 Criteria di valutazione (vedi Collegio e PTOF)

Come da delibera del C.d.Dè adottata la scansione dell'anno scolastico in pentamestre e trimestre .
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 (regolamento per la valutazione degli alunni) sono stati approvati dagli organi collegiali i seguenti criteri di attribuzione del voto di condotta:

10	<ul style="list-style-type: none">a) Lo studente si comporta sempre in maniera corretta e rispettosa delle norme, delle persone e degli ambienti frequentati. Contribuisce affinché quanti lo circondano facciano altrettanto.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.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 nello studio e nel lavoro a casa.d) Lo studente rispetta puntualmente le scadenze e svolge il lavoro assegnato.e) Lo studente, spontaneamente o su richiesta, si impegna in maniera efficace nell'assistenza e nell'aiuto ai compagni.f) Lo studente approfondisce personalmente le tematiche trattate in classe.
-----------	--



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

9	<p>a) Lo studente si comporta sempre in maniera corretta e rispettosa delle norme, delle persone e degli ambienti frequentati.</p> <p>b) Lo studente dimostra interesse per tutte le attività didattiche proposte.</p> <p>c) Lo studente partecipa in modo attivo al dialogo formativo ed educativo.</p> <p>d) Lo studente dimostra un impegno costante sia nell'attività svolta a scuola sia nello studio e nel lavoro a casa.</p> <p>e) Lo studente rispetta puntualmente le scadenze e svolge il lavoro assegnato.</p>
8	<p>a) Lo studente si comporta generalmente in maniera corretta e rispettosa delle norme, delle persone e degli ambienti frequentati.</p> <p>b) Lo studente dimostra interesse per le attività didattiche proposte.</p> <p>c) Lo studente è disponibile al dialogo formativo ed educativo.</p> <p>d) Lo studente dimostra un accettabile impegno sia nell'attività svolta a scuola sia nello studio individuale.</p> <p>e) Generalmente lo studente rispetta le scadenze e svolge il lavoro assegnato.</p>
7	<p>a) Occasionalmente lo studente ha avuto comportamenti poco rispettosi delle norme e/o delle persone e/o degli ambienti frequentati.</p> <p>b) 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>c) Lo studente dimostra un impegno discontinuo nelle attività casalinghe, spesso non rispetta le scadenze e non svolge il lavoro assegnato.</p>
6	<p>a) Lo studente dimostra un impegno molto scarso nelle attività casalinghe di lavoro e di studio.</p> <p>b) 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>c) Lo studente rappresenta un elemento disgregante all'interno del gruppo classe, turba il regolare svolgimento delle attività didattiche determinando situazioni conflittuali.</p> <p>d) Lo studente si è reso protagonista di ripetuti e significativi episodi di indisciplina documentati sul registro di classe.</p> <p>e) 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. Egli ha così dimostrato di aver progredito nel percorso di crescita e di maturazione, in ordine alle finalità espresse dal DPR n.122</p>



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

5	<ol style="list-style-type: none">1. 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 DPR n° 122.2. 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.3. 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.4. 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.5. 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.
----------	---

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 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 tenendo conto dell'esperienza in DAD.

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.



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

5.2 Livelli di competenza (standard di apprendimento) corrispondenti ai livelli di padronanza raggiunti dagli studenti)

LIVELLO	CONOSCENZE	ABILITA'	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.



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

LIVELLO BASE C (VOTO 6)	<ul style="list-style-type: none">-Dimostra di possedere sufficienti conoscenze degli argomenti, delle informazioni, dei termini specifici.-Se guidato, riesce a fornire chiarimenti, precisazioni, completamenti.	<ul style="list-style-type: none">- 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.	<ul style="list-style-type: none">-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)	<ul style="list-style-type: none">-Possiede conoscenze frammentarie, anche riguardo agli elementi essenziali.	<ul style="list-style-type: none">- Ha bisogno di essere guidato, ma non sempre ottiene risultati accettabili.- Si esprime in modo impreciso e disordinato.	<ul style="list-style-type: none">-Nei problemi commette errori di procedura o non ne trova una valida.-Rielabora a fatica qualche semplice progetto.
	<ul style="list-style-type: none">-Possiede conoscenze frammentarie e gravemente lacunose.	<ul style="list-style-type: none">- Opera in modo impreciso.- Si esprime con difficoltà, non conosce i termini proposti.	<ul style="list-style-type: none">-Nei problemi commette numerosi errori anche gravi, dimostrando di non possedere procedure risolutive.-E' scorretto nei collegamenti.
	<p>Non possiede conoscenze. Lo studio è pressoché nullo.</p>	<ul style="list-style-type: none">-Denota disimpegno e ignoranza delle metodiche.-Dimostra di non aver acquisito alcuna abilità.-Non sa esprimersi.	<p>Non sa né vuole svolgere alcuna attività didattica, nemmeno sotto la guida del docente.</p>



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

5.3 Valutazioni per disciplina/competenze

Tipologia di prove Prove non strutturate, semi strutturate, prove esperte ...	Disciplina o discipline coinvolte	Numero prove per pentamestre/trimestre
Prove semi-strutturate	Italiano	per le prove relative al primo pentamestre e secondo trimestre è stata utilizzata la piattaforma Google Classroom
Prove semi-strutturate	Italiano	per le prove relative al primo pentamestre e secondo trimestre è stata utilizzata la piattaforma Google Classroom
Prove semistrutturate	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	per le prove relative al primo pentamestre e secondo trimestre è stata utilizzata la piattaforma Google
Prova strutturata e semistrutturata	Lingua Francese	per le prove relative al primo pentamestre e secondo trimestre è stata utilizzata la piattaforma Google
Prova strutturate e semi-strutturate	Lingua Inglese	per le prove relative al primo pentamestre e secondo trimestre è stata utilizzata la piattaforma Google
Prove semistrutturate	Diritto e tecniche amministrative	per le prove relative al primo pentamestre e



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

		secondo trimestre è stata utilizzata la piattaforma Google
Prove strutturate	Matematica	per le prove relative al primo pentamestre e secondo trimestre è stata utilizzata la piattaforma Google
Prove semistrutturate		

5.4 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. Partecipazione ed interesse alla DAD
5. 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:

- stages 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;



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

- certificati di corsi relativi a progetti linguistici organizzati dalla scuola e inclusi nel Pof per almeno il 70 % dell'orario ;
- certificazione linguistica;
- certificazione ECDL;
- partecipazione a corsi di primo soccorso e/o per la sicurezza sul lavoro;
- 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.

5.5 Criteria di valutazione delle Competenze di Educazione Civica individuate dal Consiglio di classe

LIVELLO	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Voto	Motivazione		



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

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.



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

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 e 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	-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.



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

pressoché nullo.		
---------------------	--	--

5.6 Griglie di valutazione prove scritte

(eventuali indicazioni ed esempi di griglie che il consiglio di classe ha sviluppato nel corso dell'anno o in occasione della pubblicazione degli esempi di prova, nel rispetto delle griglie di cui al DM 769)

5.6.1 ITALIANO

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA VERIFICA SCRITTA DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA		
TIPOLOGIA A (ANALISI DEL TESTO)		
INDICATORI GENERALI (max 60 pt)		
INDICATORI	DESCRIPTORI	PUNTI
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	a. originale ed efficace b. appropriata c. adeguata d. incerta e. inadeguata	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
Coesione e coerenza testuale	a. completa ed efficace b. corretta c. adeguata d. parziale e. frammentaria / inadeguata	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
Ricchezza e padronanza lessicale	a. efficace, specifica b. appropriata c. adeguata d. poco appropriata e. inadeguata	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	a. efficace b. puntuale c. adeguata d. imprecisa e. inadeguata	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	a. approfondita b. completa c. adeguata d. parziale e. inadeguata / nulla	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
Espressione dei giudizi critici e valutazioni personali	a. originale ed accurata b. corretta c. essenziale	a. 10-9 b. 8-7 c. 6



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

	d. parziale / sommaria e. frammentaria / nulla	d. 5-4 e. 3-1
INDICATORI SPECIFICI (max 40 pt)		
Rispetto dei vincoli posti nella consegna	a. preciso e completo b. appropriato c. essenziale d. parziale e. inadeguato	a. 5 b. 4 c. 3 d. 2 e. 1
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	a. completa, precisa e approfondita b. corretta / completa c. essenziale / superficiale d. parziale e. frammentaria / inadeguata	a. 15-14 b. 13-12 c. 11-9 d. 8-5 e. 4-1
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	a. completa, precisa e approfondita b. corretta / completa c. essenziale / superficiale d. parziale e. frammentaria / inadeguata	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
Interpretazione corretta e articolata del testo	a. esauriente b. pressoché completa c. complessivamente adeguata d. episodica e. carente	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
	PUNTI TOTALI	/100
	VOTO FINALE	

5.6.2 ITALIANO

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA VERIFICA SCRITTA DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA TIPOLOGIA B (COMPrensIONE E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO)		
INDICATORI GENERALI (max 60 pt)		
INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	a. originale ed efficace b. appropriata c. adeguata d. incerta e. inadeguata	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
Coesione e coerenza testuale	a. completa ed efficace b. corretta c. adeguata	a. 10-9 b. 8-7 c. 6



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

	d. parziale e. frammentaria / inadeguata	d. 5-4 e. 3-1
Ricchezza e padronanza lessicale	a. efficace, specifica b. appropriata c. adeguata d. poco appropriata e. inadeguata	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	a. efficace b. puntuale c. adeguata d. imprecisa e. inadeguata	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	a. approfondita b. completa c. adeguata d. parziale e. inadeguata / nulla	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
Espressione dei giudizi critici e valutazioni personali	a. originale ed accurata b. corretta c. essenziale d. parziale / sommaria e. frammentaria / nulla	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
INDICATORI SPECIFICI (max 40 pt)		
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	a. precisa e completa b. appropriata c. essenziale d. parziale e. inadeguata	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	a. efficace e precisa b. corretta c. essenziale d. parziale e. inadeguata	a. 15-14 b. 13-12 c. 11-9 d. 8-5 e. 4-1
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	a. precisa e approfondita b. appropriata c. essenziale d. parziale e. frammentaria / inadeguata	a. 15-14 b. 13-12 c. 11-9 d. 8-5 e. 4-1
	PUNTI TOTALI	/100
	VOTO FINALE	



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

5.6.3 ITALIANO

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA VERIFICA SCRITTA DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA		
TIPOLOGIA C (TEMA)		
INDICATORI GENERALI (max 60 pt)		
INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	a. originale ed efficace b. appropriata c. adeguata d. incerta e. inadeguata	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
Coesione e coerenza testuale	a. completa ed efficace b. corretta c. adeguata d. parziale e. frammentaria / inadeguata	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
Ricchezza e padronanza lessicale	a. efficace, specifica b. appropriata c. adeguata d. poco appropriata e. inadeguata	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	a. efficace b. puntuale c. adeguata d. imprecisa e. inadeguata	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	a. approfondita b. completa c. adeguata d. parziale e. inadeguata / nulla	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
Espressione dei giudizi critici e valutazioni personali	a. originale ed accurata b. corretta c. essenziale d. parziale / sommaria e. frammentaria / nulla	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
INDICATORI SPECIFICI (max 40 pt)		
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	a. precisa e completa b. appropriata c. essenziale	a. 10-9 b. 8-7 c. 6



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

	d. parziale e. inadeguata	d. 5-4 e. 3-1
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	a. esauriente e articolato b. appropriato c. essenziale d. parziale e. frammentario / inadeguato	a. 15-14 b. 13-12 c. 11-9 d. 8-5 e. 4-1
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	a. precisa e approfondita b. appropriata c. essenziale d. parziale e. frammentaria / inadeguata	a. 15-14 b. 13-12 c. 11-9 d. 8-5 e. 4-1
	PUNTI TOTALI	/100
	VOTO FINALE	

5.6.4 SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Utilizzo del lessico specifico:	Linguaggio appropriato	PUNTI 1
	Linguaggio generico ed impreciso	PUNTI 0,5
	Linguaggio non adeguato	PUNTI 0
Coerenza con la richiesta del quesito:	Risposta completa e coerente	PUNTI 1
	Risposta parzialmente coerente	PUNTI 0,5
	Risposta non coerente	PUNTI 0



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DESCRITTORI	LIVELLI	PUNTI	PUNTEGGIO
CONTENUTO	CONOSCE LE TEMATICHE IN MODO COMPLETO E CORRETTO	1	
	CONOSCE IN MODO PARZIALE GLI ELEMENTI ESSENZIALI DELLE TEMATICHE	0,5	
	CONOSCE GLI ARGOMENTI IN MODO FRAMMENTARIO E SUPERFICIALE	0	
ADERENZA ALLA TRACCIA	COMPLETA E ESAURIENTE	1	
	PARZIALE	0,5	
	NON ADEGUATA	0	
LINGUAGGIO SPECIFICO	LINGUAGGIO SPECIFICO PERTINENTE E CORRETTO	1	
	LINGUAGGIO SPECIFICO NON SEMPRE CORRETTO MA PERTINENTE	0,5	



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

DESCRITTORI	LIVELLI	PUNTI	PUNTEGGIO
	LINGUAGGIO SPECIFICO IMPRECISO E NON SEMPRE PERTINENTE	0	
CONTENUTO ED ADERENZA ALLA TRACCIA	CONOSCE LE TEMATICHE IN MODO COMPLETO E CORRETTO	1	
	CONOSCE IN MODO PARZIALE GLI ELEMENTI ESSENZIALI DELLE TEMATICHE	0,5	
	CONOSCE GLI ARGOMENTI IN MODO FRAMMENTARIO E SUPERFICIALE	0	
LINGUAGGIO SPECIFICO	LINGUAGGIO SPECIFICO PERTINENTE E CORRETTO	1	
	LINGUAGGIO SPECIFICO NON SEMPRE CORRETTO MA PERTINENTE	0,5	
	LINGUAGGIO SPECIFICO IMPRECISO E NON SEMPRE PERTINENTE	0	



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

5.7 Griglie di valutazione DAD (approvate dal C.d.D del 15/04/2020, svoltosi sulla piattaforma Google Meet)

Rubrica di valutazione delle competenze disciplinari

INDICATORI	LIVELLO	DESCRITTORE LIVELLO	PUNTI
CAPACITÀ DI ORIENTAMENTO DISCIPLINARE E DI ADEGUATA CONNESSIONE TRA DISCIPLINE DIVERSE	OTTIMO	Sviluppa in maniera completa, corretta, approfondita e argomentata i collegamenti tra i contenuti disciplinari, allargandoli anche ad altre discipline.	2
	BUONO	Sviluppa in maniera corretta e argomentata i collegamenti tra i contenuti disciplinari e, con sporadiche sollecitazioni, effettua connessioni con altre discipline.	1,5



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

	SUFFICIENTE	Svilupa in maniera globalmente corretta e argomentata i collegamenti tra i soli contenuti disciplinari.	1
	INSUFFICIENTE	Mostra incertezza di fronte allo sviluppo dei collegamenti tra i contenuti disciplinari, nonostante le sollecitazioni	0,5
COMPETENZA DEI CONTENUTI DISCIPLINARI	OTTIMO	Domina con sicurezza i contenuti della disciplina e dimostra di saperli rielaborare in modo efficace e personale.	2
	BUONO	Mostra di controllare i contenuti della disciplina e di saperli adattare al ragionamento, pur con qualche inesattezza o omissione.	1,5



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

		SUFFICIENTE	Possiede conoscenze disciplinari superficiali e schematiche, che utilizza e/o rielabora in modo semplice, senza compiere gravi errori.	1,25
		INSUFFICIENTE	Evidenzia conoscenze disciplinari incerte che espone senza alcuna rielaborazione. Compie gravi errori e mostra evidenti lacune nei contenuti disciplinari.	0,5
	CAPACITÀ LOGICHE E COMPETENZE PROPRIE DEL LINGUAGGIO DISCIPLINARE SPECIFICO	OTTIMO	Organizza il ragionamento con coerenza, usando con efficacia e in modo personale strumenti e materiali con completa padronanza dei linguaggi specifici disciplinari.	2



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

	BUONO	Organizza il ragionamento con coerenza e usa in modo essenziali strumenti e materiali con adeguata padronanza dei linguaggi specifici disciplinari.	1,5
	SUFFICIENTE	Organizza il ragionamento con coerenza pur con alcune inesattezze e usa in modo semplice strumenti, materiali e linguaggi specifici disciplinari.	1,25
	INSUFFICIENTE	Compie errori nella coerenza del ragionamento e usa in modo non sempre adeguato strumenti, materiali e linguaggi disciplinari.	0,5



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

AUTOCONSAP EVOLEZZA E AUTONOMIA	OTTIMO	È in grado di operare in maniera autonoma sui contenuti proposti nelle attività della didattica a distanza, in modo costante e propositivo, effettuando anche attraverso approfondimenti personali	2
	BUONO	È in grado di operare in maniera autonoma sui contenuti proposti nelle attività della didattica a distanza, in modo costante	1,75
	SUFFICIENTE	È in grado di operare sui contenuti proposti nelle attività della didattica a distanza, in modo costante anche se in modo non sempre autonomo	1,25



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

		INSUFFICIENTE	Opera sui contenuti proposti nelle attività della didattica a distanza solo se sollecitato e in modo discontinuo e non autonomo.	0,75
QUALITA' DELL'INTERAZIONE A DISTANZA		OTTIMO	Rispetta le regole dell'interazione in modo responsabile, portando a compimento correttamente e puntualmente gli impegni assunti. Collabora e partecipa efficacemente e in modo costante e propositivo nelle interazioni a distanza, contribuendo al buon andamento delle attività	2



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

	BUONO	Rispetta le regole dell'interazione, portando a compimento puntualmente gli impegni assunti. Collabora e partecipa in modo costante nelle interazioni a distanza	1,75
	SUFFICIENTE	Rispetta le regole dell'interazione, portando a compimento gli impegni assunti, anche se in modo non sempre puntuale. Partecipa in modo costante nelle interazioni a distanza	1,25
	INSUFFICIENTE	Non sempre rispetta le regole dell'interazione o le rispetta solo se sollecitato, non sempre portando a compimento gli impegni assunti. Partecipa in modo discontinuo e/o passivo nelle interazioni a distanza	0,75
	PUNTEGGIO COMPLESSIVO		/10



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

6 TABELLA CREDITO SCOLASTICO

Tabella A Conversione del credito assegnato al termine della classe terza

Media dei voti	Fasce di credito ai sensi Allegato A al D. Lgs 62/2010	Nuovo credito assegnato per la classe terza
$M = 6$	7-8	11-12
$6 < M \leq 7$	8-9	13-14
$7 < M \leq 8$	9-10	15-16
$8 < M \leq 9$	10-11	16-17
$9 < M \leq 10$	11-12	17-18

La conversione deve essere effettuata con riferimento sia alla media dei voti che al credito conseguito (livello basso o alto della fascia di credito)

Tabella B Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta

Media dei voti	Fasce di credito ai sensi dell'Allegato A al D. Lgs. 62/2010 e dell'OM 11/2020	Nuovo credito assegnato per la classe quarta
$M < 6 *$	6-7	10-11



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

M = 6	8-9	12-13
6 < M ≤ 7	9-10	14-15
7 < M ≤ 8	10-11	16-17
8 < M ≤ 9	11-12	18-19
9 < M ≤ 10	12-13	19-20

La conversione deve essere effettuata con riferimento sia alla media dei voti che al credito conseguito (livello basso o alto della fascia di credito), una volta effettuata, per i crediti conseguiti nell'a.s. 2019/20, l'eventuale integrazione di cui all'articolo 4 comma 4 dell'OM 11/2020

*ai sensi del combinato disposto dell'OM 11/2020 e della nota 8464/2020, per il solo a.s. 2019/20 l'ammissione alla classe successiva è prevista anche in presenza di valutazioni insufficienti; nel caso di media inferiore a sei decimi è attribuito un credito pari a 6, fatta salva la possibilità di integrarlo nello scrutinio finale relativo all'anno scolastico 2020/21; l'integrazione non può essere superiore ad un punto

Tabella C Attribuzione credito scolastico per la classe quinta in sede di ammissione all'Esame di Stato

Media dei voti	Fasce di credito classe quinta
M < 6	11-12
M = 6	13-14
6 < M ≤ 7	15-16
7 < M ≤ 8	17-18
8 < M ≤ 9	19-20
9 < M ≤ 10	21-22



Istituto Professionale di Stato "V. Telese" Ischia

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI COMMERCIALI GRAFICO.PUBBLICITARIO
SERVIZI COMMERCIALI PER IL TURISMO
CENTRO DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Email: narh04000p@istruzione.it

www.ipsteleseischia.edu.it

Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

Tabella D Attribuzione credito scolastico per la classe terza e per la classe quarta in sede di ammissione all'Esame di Stato

Media dei voti	Fasce di credito classe terza	Fasce di credito classe quarta
$M = 6$	11-12	12-13
$6 < M \leq 7$	13-14	14-15
$7 < M \leq 8$	15-16	16-17
$8 < M \leq 9$	16-17	18-19
$9 < M \leq 10$	17-18	19-20

Il documento è stato approvato nella seduta del _____

DOCENTE	DISCIPLINA	FIRMA
Ammendola Michele	Lab. Di Enogastronomia	
Bene Maria Grazia	Matematica	
De Simone Fabio	Diritto e Tecniche Amministrative	
Furiano Anna	Scienze e Cultura dell'alimentazione	
Mattera Rosa	Lingua Inglese	
Taliercio Valeria	Lingua e Letteratura Italiana, Storia	
Vitiello Michela	Francese	

Il coordinatore

Il dirigente scolastico

Alunni