



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[^] Prodotti Dolciari Artigianali e Industriali
Coordinatrice prof.ssa Lucia Pilato

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



Dirigente prof. Mario Sironi

INDICE

PAG.

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

1. Descrizione del contesto generale	3 – 4
1.1 Breve descrizione del contesto	
1.2 Presentazione dell'Istituto	
2. INFORMAZIONI SUL CURRICULUM	5 – 13
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 Attività e insegnamento	
2.5 Descrizione della classe	
2.6 Continuità docenti	
2.7 Composizione e storia della classe	
3 INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE	14 – 23
3.1 Indicazioni generali attività didattica	
3.2 P.C.T.O.	
3.3 Ambienti di apprendimento	
3.4 Attività e programmazione	
3.5 Attività recupero e potenziamento	
3.6 Altre attività	
3.7 Percorsi interdisciplinari	
3.8 Iniziative ed esperienze extracurricolari	
3.9 Attività di orientamento	
4 INDICAZIONI SU DISCIPLINE/INSEGNAMENTO	24 – 64
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)	
5 VALUTAZIONE APPRENDIMENTO	65 – 90
5.1 Criteri valutazione	
5.2 Livelli di competenze	
5.3 Livelli per disciplina	
5.4 Criteri attribuzione crediti	
5.5 Griglie di valutazione	
6 LIBRI DI TESTO	75
7 TABELLE CREDITO	76-78
In allegato: Allegati ai pdp	
ELENCO TESTI DI ITALIANO	



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. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

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 mission 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 mission 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



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

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 mission, la vision 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 *mission* 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 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



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

Orto sperimentale	1
-------------------	---

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

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

Nell' opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali" il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato è in grado di:

- Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

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

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi



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

enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore. A garanzia della coerenza della formazione rispetto alla filiera di riferimento e di una stretta correlazione tra le articolazioni, alcune discipline sono presenti - come filo conduttore - in tutte le aree di indirizzo delle articolazioni, seppure con un monte ore annuale di lezioni differenziato rispetto alla professionalità specifica sviluppata.

CODICE ATECO: 56.10.30

2.3 Quadro orario settimanale

DISCIPLINE	Classe di concorso	ORE ANNUE				
		1° biennio		2° biennio		5 anno
		1	2	3	4	5
Lingua e letteratura italiana	A012	132	132	132	132	132
Lingua inglese	AB24	99	99	99	99	99
Storia	A012	66	66	66	66	66
Matematica	A026	132	132	99	99	99
Diritto ed economia	A045	66	66			
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	A050	66	66			
Scienze motorie e sportive	A048	66	66	66	66	66



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

RC o attività alternative		33	33	33	33	33
Totale ore		660	660	495	495	495
Attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo		396	396	561	561	561
Totale complessivo ore		1056	1056	1056	1056	1056

2.4 Attività e insegnamenti obbligatori nell'area di indirizzo

QUADRO ORARIO

Discipline	ORE ANNUE				
	Primo biennio		Secondo biennio		5° anno
	1	2	3	4	5
Scienze integrate (Fisica)	66				
Scienze integrate (Chimica)		66			



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 degli alimenti	66	66			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	66 ** (°)	66 ** (°)			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	66 ** (°)	66 ** (°)			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	66**	66**			
Seconda lingua straniera	66	66			
ARTICOLAZIONE: "ENOGASTRONOMIA" OPZIONE "Prodotti dolciari artigianali e industriali "- IPPD					
AA24	Seconda lingua straniera		99	99	99
A031	Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari		99	99	99
B012	<i>di cui in compresenza</i>		66 *		
A045	Diritto e tecniche amministrative			66	66

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

B020	Laboratorio di servizi enogastronomici - settore pasticceria			297**	99**	99**
A034	Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari			-	99*	66*
B012	<i>di cui in compresenza</i>			66 *		
A042	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi			66	99	132
Ore totali		396	396	561	561	561
B012	<i>di cui in compresenza</i>				66	132* 66

2.5 DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

Composizione consiglio di classe

DOCENTE	DISCIPLINA
Pilato Lucia	Italiano e Storia
Scognamiglio Marilisa	Matematica
Pilato Gabriella	Inglese
Sanchirico Caterina	Francese
Tagliatela Gioacchino	Tecnica e organizzazione



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

Estatico Grazia	Diritto e tecniche amministrative
Scala Maria	Alimentazione
Montanino Gaetano	Analisi e contr. chimica
Iaia Francesca	Compresenza laboratorio chimica
Ambrosio Armando	Prod. Dolc. Art. e Ind.
Mattera Maria	I.R.C
Peluso Annunziata	Scienze motorie

2.6 Continuità docenti

<u>Disciplina</u>	<u>3^ CLASSE</u>	<u>4^ CLASSE</u>	<u>5^ CLASSE</u>
Italiano e Storia	Clorinda Di Meglio	Lucia Pilato	Lucia Pilato
Matematica	Antonietta Cutolo	Antonello Luigi Savona	Marilisa Scognamiglio
Inglese	Oriana Jannelli	Oriana Jannelli	Gabriella Pilato
Francese	Caterina Sanchirico	Caterina Sanchirico	Caterina Sanchirico



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

Tecnica e organizzazione	Gioacchino Tagliatela	Gioacchino Tagliatela	Gioacchino Tagliatela
Diritto e Tecniche Amm.	Non presente	Grazia Estatico	Grazia Estatico
Alimentazione	Dario Coda	Paola Donnarumma	Maria Scala
Analisi e contr. chimica	Non presente	Angela Torpedine	Gaetano Montanino
Compresenza laboratorio chimica	Francesca Iaia	Francesca Iaia	Francesca Iaia
Laboratorio di pasticceria	Armando Ambrosio	Armando Ambrosio	Armando Ambrosio
IRC	Maria Mattera	Maria Mattera	Maria Mattera
Scienze motorie	Wanda Amato	Salvatore Calvano	Annunziata Peluso
Potenziamento lingua Inglese	Non presente	Imma Marino	Non presente



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

2.7 Composizione e storia classe

La classe V Prod. Dolc. si compone di dieci studenti con prevalenza femminile (tre studenti e sette studentesse). Nella classe sono presenti tre alunne, una con DAA e due con DSA, per le quali è stato predisposto e realizzato un Piano Didattico Personalizzato, sicché le prove d'esame finale terranno conto di tale percorso e accerteranno una preparazione idonea al rilascio del diploma. Nella Relazioni finali sulle tre alunne, allegate al documento del 15 maggio, sono descritte nel dettaglio motivazioni e richieste di modalità di effettuazione delle prove d'esame. (Decreto Ministeriale n.5669 del 12 luglio 2011 , Linee Guida allegate al citato Decreto Ministeriale n. 5669, Legge n. 170 dell' 8 ottobre 2010).

La classe si presenta, nel complesso, partecipativa e interessata, vi si respira un clima sereno e l'attività didattico-educativa è stata portata avanti dal Consiglio di classe senza grossi intoppi.

L'anno scolastico in corso si è svolto quasi interamente in Didattica Digitale Integrata, a distanza, e ciò ha avuto ripercussioni sulle possibilità di realizzare tutti i progetti e le attività previsti per questa ultima fase della formazione scolastica. Gli studenti hanno però dimostrato di riuscire a cogliere tutto il positivo dall'esperienza vissuta, mostrando impegno, maturità, responsabilità e senso civico.

Nella classe si registrano livelli diversi nel raggiungimento degli obiettivi delle varie discipline. Vi è un gruppo di studenti che ha rivelato, in più occasioni, capacità distintive nel gestire incarichi di responsabilità, doti di impegno, passione e spirito di iniziativa.

Un altro gruppo di studenti ha dimostrato, nell'intero percorso di studi e soprattutto nell'anno in corso, un impegno costante e attento in ogni attività e disciplina, raggiungendo dei livelli adeguati di preparazione, pur nei limiti delle proprie capacità e delle proprie inclinazioni verso le singole materie.

C'è quindi un gruppo ristretto di studenti che, nonostante l'impegno discontinuo, la poca attenzione e la tendenza a divagare, ha mostrato, nell'ultimo anno, di aver compiuto dei progressi, di aver maturato delle scelte per uno studio e un impegno più consapevoli.

Resta infine qualcuno che, pur raggiungendo gli obiettivi previsti, ha risentito particolarmente dell'effetto alienante dell'interazione digitale, rifuggendo talvolta le attività comuni, il dibattito e le occasioni di collaborazione con i membri della 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

Studenti	III anno	IV anno	V anno
Totale	21	13	10
Maschi	6	3	3
Femmine	15	10	7
Diversamente Abili	0	0	0
D.S.A.	5	4	2
B.E.S.	1	1	1
Provenienti da altri istituti	1		
Ritirati	0		
Trasferiti	0	2	
Ammessi alla classe successiva senza sospensione del giudizio	13	10	
Ammessi alla classe successiva con sospensione del giudizio	0	0	
Non ammessi alla classe successiva	5	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

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.*

Nella classe sono presenti tre alunne con BES, per le quali sono stati predisposti e realizzati appositi Pdp: una studentessa con difficoltà aspecifiche di apprendimento (DAA), due studentesse con DSA (disortografia, discalculia, lentezza di apprendimento) per le quali sono state messe in atto le misure compensative.

Nelle Relazioni finali redatte per tali alunni con bisogni educativi speciali, allegate al presente documento del 15 maggio, sono descritte nel dettaglio motivazioni e richieste di modalità di effettuazione delle prove d'esame.

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 fondi:

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 sostegno e 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.



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

3.2 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.)



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

III anno Docente tutor Armando Ambrosio

Titolo e descrizione del percorso triennale	Esperienze e 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
<i>Il pasticciere tra tradizione ed evoluzione</i>	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 – Federalberg Ischia Pasticceria Luisa Pasticceria Di Massa Pasticceria Calise - Ischia Pasticceria La Lucciola Pasticceria Angelo Pasticceria Mimosa Pasticceria Calise – Casamicciola Terme	120	1. eseguire le principali tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti dolciari	3
	Modulo esperto: La pasticceria partenopea rivisitata	10	Approfondimento delle basi di pasticceria rivisitate con esperti del mondo del lavoro				



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 ale	28	Approfondiment i degli aspetti professionali e storici Relazioni in lingua straniera Competenze di cittadinanza Attività laboratoriale di prod. Dolc. Art e reazioni chimico/fisiche Approfondiment 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 Armando Ambrosio							
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 acquisite
<i>Il pasticciere tra tradizione ed evoluzione</i>	Att. aula e laboratori	30	<ul style="list-style-type: none">• Approfondimenti degli aspetti professionali e storici• Relazioni in lingua straniera• Competenze di cittadinanza• Attività laboratoriale di prod. Dolc. Art e reazioni chimico/fisiche• Approfondimento delle nozioni di alimentazione e conservazione degli alimenti				3



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

V anno Docente tutor Armando Ambrosio							
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
<i>Il pasticciere tra tradizione ed evoluzione</i>	Att. aula e laboratori	30		Casolaro s.p.a. Progetto "Stellati per la DAD"	40	<ol style="list-style-type: none">1. utilizzare le nuove tecnologie di lavorazione nella produzione dolciaria2. Utilizzare strumenti informatici per la gestione delle ricette3. Redigere il CV europeo, anche in lingua straniera	4



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

3.3 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

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:

- a. Valorizzare e potenziare le competenze linguistiche con particolare riferimento alla lingua italiana, inglese e ad altre lingue dell'Unione Europea ;
- b. Incrementare il PCTO e l'educazione all'imprenditorialità;
- c. Potenziare le discipline motorie e favorire lo sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, alle scienze motorie e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica.

Il potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali è realizzato attraverso percorsi individualizzati, personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore.



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

3.5 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 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa

Traguardi di competenza	Esperienze/temi sviluppati nel corso dell'anno	Discipline implicate
Competenze comunicative e relazionali	<i>Deutsch zum Anbeissen</i> - Il Tedesco a tavola	Tedesco, Pasticceria, Alimentazione

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>Potenziare la capacità di riflessione, di dialogo, di confronto di idee e di esperienze</p> <p>Analizzare eventi, comportamenti, stati d'animo per acquisire senso di responsabilità attraverso l'immedesimazione</p>	<p>Spettacolo Teatrale in lingua inglese "Social Network"</p> <p>MOOC Course "Future Food: Sustainable Food Systems for the 21st Century" University of Exeter (Novembre- Gennaio a.s. 2019-20)</p> <p>Corso Invalsi per potenziamento capacità di <i>listening and reading comprehension</i></p>	<p>Inglese, Educazione Civica</p>
	<p>Spettacolo Teatrale in lingua francese "La vie virtuelle"</p>	<p>Francese, Educazione Civica</p>

3.7 Percorsi interdisciplinari

Traguardi di competenza	Esperienze/temi sviluppati nel corso dell'anno	Discipline implicate
<ul style="list-style-type: none"> Consapevolezza dell'importanza del riconoscimento dell'invulnerabilità dei diritti di ogni essere umano. 	<p>Incontro sulla legalità</p>	<p>Tutte le discipline</p>

3.8 Iniziative ed esperienze extracurricolari. Esperienze/temi sviluppati nel corso dell'anno scolastico

(in aggiunta ai percorsi in alternanza)

Traguardi di competenza	Esperienze/temi sviluppati nel corso dell'anno	Discipline implicate
<p>Competenze trasversali</p>	<p>Partecipazione all'evento: Viaggio di Dante nel Telese</p>	<p>Italiano, Storia, Pasticceria, Alimentazione</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

Competenze professionali e trasversali	Partecipazione al team digitale con attività di orientamento e tutoraggio in ingresso	Tutte le discipline
--	---	---------------------

3.9 Eventuali attività specifiche di orientamento

Traguardi di competenza	Esperienze/temi sviluppati nel corso dell'anno	Discipline implicate
Assumere decisioni; individuare traguardi; progettare il proprio futuro	Partecipazione ai seguenti incontri di orientamento in uscita: Scuola di alta formazione gastronomica IN CIBUM "Pane, Olio e Fantasia" Incontro con la facoltà di Scienze Gastronomiche Mediterranee. Scelta e opportunità post-diploma Ricerca attiva Arte bianca AVPN Show bar e cocktail molecolari Avviare attività in proprio (Incubatore Sociale/ Fondi&Sogni)	Tutte le discipline



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. INDICAZIONI SU DISCIPLINE

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

4.1 Asse Umanistico

DISCIPLINA ITALIANO	prof.ssa Lucia Pilato
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno	RISULTATI DI APPRENDIMENTO, al termine del percorso quinquennale: <ul style="list-style-type: none">- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali;- riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;- sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti;- riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate al settore di riferimento;- comprendere le implicazioni etiche, sociali, scientifiche, produttive, economiche, ambientali dell'innovazione tecnologica e delle sue applicazioni industriali, artigianali e artistiche COMPETENZE DISCIPLINARI: <ul style="list-style-type: none">- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di <i>team working</i> più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale.



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:

Naturalismo e Verismo

Contesto storico culturale e rapporti tra Naturalismo e Verismo; Giovanni Verga: vita, opere, poetica; Impersonalità e oggettività della narrazione: il discorso indiretto libero, la regressione, lo straniamento, l'uso della paratassi, espressioni gergali e dialettali. La vera novità del Naturalismo secondo Luigi Capuana. Verga e la denuncia della violenza in *Nedda* e *Rosso Malpelo*;

Antologia

G. Flaubert, *Madame Bovary: Madame si annoia*;

G. Verga, da *Fantasticherie: L'ideale dell'ostrica; Prefazione a L'amante di Gramigna; Storia di una capinera*(estratti); *Rosso Malpelo; La Lupa*; da *I Malavoglia: La famiglia Toscano; Visita di condoglianze*;

A. Camilleri, Il compagno di viaggio; Confronto linguistico con i Malavoglia;

G. Tomasi di Lampedusa, Il Gattopardo: A pranzo presso il Principe di Salina;

Decadentismo

Le linee generali della cultura europea nell'età del Decadentismo; "l'urlo" e "la persistenza del tempo", la psicoanalisi e la scoperta dell'inconscio. Il romanzo decadente in Europa: Wilde - Temi e poetica; Il Decadentismo in Italia. **G. D'Annunzio**, biografia, pensiero, poetica, analisi delle opere. **G. Pascoli**, biografia, pensiero, la poetica, analisi delle opere.

Antologia

O. Wilde, *Il ritratto di Dorian Gray: La bellezza come unico valore* (cap II); *L'usignolo e la rosa*;
C. Baudelaire, *L'albatros* (In traduzione italiana e in lingua francese); confronto con: **V. Sereni**, *Sarà la noia* ; **D'Annunzio**, *La sera fiesolana; La pioggia nel pineto; Il Piacere, Capitolo I; la canzone del Parrozzo*; **Pascoli**, *Il fanciullino, Il tuono; Lavandare; L'assiuolo; X Agosto; Il gelsomino notturno; La cavalla storna; La mia sera*.

Poesia nell'età dell'avanguardia.

Il futurismo: Contesto storico e coordinate culturali, caratteri generali, la poetica, poeti e artisti futuristi.

Antologia *Il manifesto del Futurismo in cucina*;



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

Luigi Pirandello

La biografia, il pensiero, la poetica dell'umorismo, la narrativa e il teatro, analisi delle opere, riflessioni su Uno nessuno centomila al tempo del coronavirus;

Antologia



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>Novelle: <i>La patente; Il treno ha fischiato; La morte addosso;</i></p> <p>Romanzi: <i>Il fu Mattia Pascal, Cap I-II, Prima e seconda premessa; Uno, nessuno e centomila, Un piccolo difetto (Libro I cap. I);</i></p> <p>Teatro: Sei personaggi in cerca d'autore, <i>L'ingresso in scena dei sei personaggi;</i></p> <p>Visione di: <i>La patente</i>, con Totò; <i>L'uomo dal fiore in bocca</i>, con V. Gassmann; <i>Le due Vite di Mattia</i> (1985) con M. Mastroianni(estratti); <i>Sei personaggi in cerca d'autore</i> (1965), con Romolo Valli e Rossella Falk (estratti); <i>Il berretto a sonagli</i>, con l'interpretazione di Edoardo de Filippo.</p> <p>Italo Svevo La biografia, il pensiero, Svevo e la psicoanalisi.</p> <p><u>Antologia:</u></p> <p>La coscienza di Zeno, <i>L'ultima sigaretta;</i></p> <p>Ungaretti La biografia, il pensiero, le opere;</p> <p><u>Antologia:</u></p> <p><i>Sono una creatura, Veglia, Mattina, Giorno per giorno, La Madre; Soldati;</i></p> <p>Montale Biografia, la poetica, le opere;</p> <p><u>Antologia:</u></p> <p><i>I limoni; Non recidere, forbice, quel volto; Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale.</i></p> <p>EDUCAZIONE LINGUISTICA Analisi e commento di testi letterari in poesia e in prosa - Esercitazioni in modalità "esame di stato" - Esercitazioni in modalità "prove invalsi". Attività di analisi testuale partendo da articoli e testi inerenti al percorso professionale. Il tema di "attualità" - Il testo argomentativo. Attività di laboratorio di scrittura che, muovendo da un insieme di competenze già acquisite, tende a sviluppare la capacità di produzione orale e scritta nei diversi generi testuali.</p>
ABILITA':	<p>Comprendere il linguaggio giuridico, con particolare riferimento a quello di settore.</p> <p>Descrivere il processo di produzione di servizi e i prodotti dolciari in lingua</p> <p>Utilizzare i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie dei destinatari</p> <p>Argomentare su tematiche predefinite in conversazioni e colloqui secondo regole strutturate.</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>Individuare, in prospettiva interculturale, gli elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri paesi.</p> <p>Individuare immagini, persone, luoghi e istituzioni delle tradizioni culturali e letterarie del territorio.</p> <p>Individuare, in prospettiva interculturale, gli elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri paesi.</p> <p>Redigere testi informativi e argomentativi funzionali all'ambito di studio</p> <p>Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nell'attività di studio e di ricerca</p> <p>Produrre testi scritti.</p> <p>Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria da fine Ottocento al III Millennio.</p> <p>Identificare autori e opere del patrimonio culturale italiano e internazionale.</p> <p>Utilizzare i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie dei destinatari.</p> <p>Redigere testi informativi e argomentativi funzionali all'ambito di studio</p> <p>L'evoluzione del mercato e della cultura turistica ed enogastronomica attraverso la lettura e l'analisi di riviste tecniche del settore e di articoli di quotidiani.</p>
METODOLOGIE:	<p>Lettura con esercizi di analisi del testo e comprensione.</p> <p>Brani scelti da testi letterari legati all'indirizzo professionale.</p> <p>Esercitazioni scritte e orali che coniughino la preparazione alle prove d'esame con l'interesse prevalentemente pratico-professionale degli allievi.</p> <p><i>Cooperative learning</i> e didattica interattiva, ludica e digitale.</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

CRITERI DI VALUTAZIONE:	<p>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.</p> <p>Per i criteri, le griglie e le rubriche di valutazione, anche per gli studenti BES, ci si è attenuti alla programmazione dipartimentale.</p>
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<p>Libro di testo: Roncoroni Cappellini, <i>Il rosso e il blu</i>, vol. III (A e B), Milano;</p> <p>Utilizzo di materiali forniti dalla docente e/o prodotti dalla classe;</p> <p>Uso di piattaforme digitali: Gsuite, edpuzzle, quizizz.</p>

DISCIPLINA	Prof.ssa Lucia Pilato
Storia	
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno	<p>Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali, culturali.</p> <p>Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche.</p> <p>Interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale.</p> <p>Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali.</p>
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	<p>MODULO I</p> <p>LA PRIMA GUERRA MONDIALE E IL DOPOGUERRA</p> <p>L'Europa dopo la battaglia di Sedan Il movimento operaio. Borghesia e classe operaia. Il Manifesto e il Capitale. Il movimento anarchico. Cartismo, Trade Unions e sindacati</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

L'affaire Dreyfus e l'antisemitismo

L'Epoca felice: cultura positivista, cambiamento dei costumi, la seconda rivoluzione industriale, scoperte e invenzioni

Società di massa, catena di montaggio, fordismo, taylorismo

L'età degli Imperialismi

La situazione italiana: Destra e Sinistra storica

La *Belle Epoque* e l'Italia nell'età giolittiana

La Prima Guerra Mondiale

La Rivoluzione Russa

Il dopoguerra

Società ed economia nel primo dopoguerra

Le democrazie occidentali

Approfondimenti:

Un discorso di Giolitti al Parlamento (1899)

"La caduta del Castello dei Sogni" da "Il mondo di ieri" di Stefan Zweig.

L'affaire Dreyfus, ricostruzione (video) in lingua francese;

Da Charlie Chaplin, "Modern Times" (1936), Factory Scene;

Dichiarazione di Antonio Salandra in favore degli Alleati, 23 Maggio 1915

Lettere dalla trincea.

Visione del film "Joyeux Noel", La Tregua

Antropologia alimentare, la rivoluzione dell'Ottocento

Il rancio dei soldati durante la I GM

MODULO II

L'ETA' DEI TOTALITARISMI E LA SECONDA GUERRA MONDIALE

Lo Stalinismo

La tragica fine dei Romanov, il comunismo di Lenin, la Nep e il totalitarismo di Stalin

La situazione sociale e politica italiana nel dopoguerra:

Biennio rosso, avvento del Fascismo, nascita del Partito comunista

Il Fascismo

La fondazione dello Stato fascista: politica interna, estera ed economica.

Il Nazismo

Dalla produzione in serie alla sovrapproduzione (crollo della Borsa di Wall Street e Grande Depressione) al New Deal.

L'ascesa di Hitler: nazificazione della Germania e politica espansionistica.

Crisi delle Democrazie e regimi autoritari

Origini e conseguenze del Secondo Conflitto Mondiale

Le dinamiche militari, politiche ed economiche della Seconda guerra mondiale.

Gli atroci stermini: la soluzione finale.

L'Italia tra Resistenza e Liberazione

La fine della guerra.



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>Il nuovo assetto mondiale e l'Europa divisa in due blocchi. Libertà di pensiero e diritto all'informazione. L'inviolabilità dei diritti dell'uomo. La Costituzione italiana. L'era dei social <i>Social dilemma</i></p>
ABILITA':	<p>Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuare i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali, culturali. Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni. Individuare l'evoluzione sociale, culturale e ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali. Produrre testi scritti. Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio. Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali. Interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale. Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuare i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali, culturali. Redigere testi informativi e argomentativi funzionali all'ambito di studio Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nell'attività di studio e di ricerca Produrre testi scritti Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità</p>
METODOLOGI E:	<p>Metodologia e verifiche Lezione frontale dialogata, lezione interattiva e multimediale, instant test, role playing, didattica laboratoriale, cooperative learning, flipped classroom, peer to peer.</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

CRITERI DI VALUTAZIONE:	<p>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.</p> <p>Tra le modalità di verifica: colloquio orale, esercizi, lettura e comprensione di documenti, mappe e grafici, prove strutturate e semi-strutturate, lavori cooperativi e giochi interattivi. Nella valutazione si è tenuto conto dell'acquisizione degli obiettivi formativi e di contenuto della disciplina, degli obiettivi trasversali, il recupero di iniziali situazioni di svantaggio, il corretto uso della terminologia specifica, la capacità di sintesi e collegamento, capacità critiche.</p>
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<p>Libro di testo, mappe e schemi, video, documenti, filmati d'epoca. L'uso di testi, mappe concettuali, schemi, schede di lettura e analisi di fonti e documenti, materiali didattici digitali, video lezioni, lezioni videoregistrate.</p> <p>Uso di piattaforme digitali: gsuite, edpuzzle, quizizz.</p>

DISCIPLINA: Diritto e Tecniche amministrative	DOCENTE: Grazia Estatico
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno	<ul style="list-style-type: none">● Applicare la normativa in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti● Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali● Operare nel sistema produttivo promuovendole tradizioni locali●

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>	<p>CONTENUTI:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Bilancio di esercizio civilistico. Stato patrimoniale e Conto economico ● La normativa del settore ristorativo <p>Modulo 1 le norme sulla costituzione dell'impresa Modulo 2 Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei Luoghi di lavoro Modulo 3 Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore Modulo 4 I contratti delle imprese ristorative: ristorazione catering banqueting franchising Modulo 4 Le abitudini alimentari e l'economia del territorio Le abitudini alimentari I marchi di qualità alimentare</p>
<p><u>ABILITA':</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Applicare la normativa di riferimento, con particolare attenzione alle norme della sicurezza ● Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto ● Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari ● Individuare prodotti a KM zero ● Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Lezione frontale ● Video ● Lavori digruppo
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE</u></p>	<p>Attività in presenza: la valutazione terrà conto dell'acquisizione degli obiettivi formativi e di contenuto della disciplina; corretta espressione e organizzazione logica del</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>discorso; capacità di sintesi e collegamento tra i vari argomenti trattati.</p> <p>Attività in DAD:</p> <p>la valutazione terrà conto di:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● frequenza e partecipazione attiva alle video-lezioni; ● impegno ed interesse dimostrati nel lavoro svolto a casa; ● rispetto dei tempi di consegna; ● spirito di collaborazione e senso di responsabilità manifestata
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI</u> <u>ADOSSATI</u>	Gestire le imprese ricettive – Tramontana editore-Stefano Rascioni – Fabio Ferriello

DISCIPLINA: IRC	DOCENTE: MARIA MATTERA
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u>	<ul style="list-style-type: none"> ● Riflette criticamente sull'esigenza di significato e di felicità presente in ogni uomo; ● comprende e analizza l'esperienza dell'uomo, la riflessione filosofica e cristiana in relazione alla reciprocità uomo-donna; ● approfondisce la concezione di cristiano-cattolica del Matrimonio e della famiglia; ● conosce gli orientamenti della Chiesa sull'etica sessuale. ● conosce il valore della vita secondo la concezione biblico-cristiana

	<ul style="list-style-type: none"> • conosce le problematiche relative alla bioetica • conosce gli orientamenti della Chiesa sulla bioetica.
<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>Modulo 1 Il mistero della vita <u>U.D.1 La ricerca di senso</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Il significato della vita • La rinuncia al significato (droga, alcool e altre dipendenze) • La vita come dono • La persona e le sue dimensioni • Essere e avere • Progettare il futuro • La parola <i>amore</i> esiste <p><u>Modulo 2</u> <u>U.D.2 Libertà e responsabilità</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • L'amore tra uomo e donna • Il sacramento dell'amore • un corpo per amare il sacramento dell'Apostolo <p><u>Modulo 3</u> <u>U.D.3 L'etica della vita</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • La fecondazione artificiale • L'aborto • La clonazione • L'eutanasia <p>La pena di morte</p>
<p><u>ABILITA':</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • sa distinguere la legittimità aspirazione alla felicità dell'evasione; • prende consapevolezza della relazionalità dell'esistere di cui l'amore è una delle espressioni più elevate • coglie la ricchezza della visione cristiana della persona e i valori della proposta cristiana sul Matrimonio. • coglie la ricchezza della visione cristiana della persona e i valori della proposta cristiana sul matrimonio;



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">• si interroga sulla condizione umana, tra limiti materiali, ricerca di trascendenza e speranza di salvezza.• riesce a comprendere le varie problematiche che sottendono il concetto e l'esperienza della vita.• Argomenta le scelte etico-religiose proprie e altrui.• Discute dal punto di vista etico potenzialità e rischi delle nuove tecnologie.
<u>METODOLOGIE:</u>	durante l'attività in presenza: <ul style="list-style-type: none">• Lezioni frontali e partecipate con l'ausilio della LIM, presentazioni in Power Point. Durante la DaD: <ul style="list-style-type: none">• Invio materiali Audio, Video, Power Point
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE</u>	<ul style="list-style-type: none">• Si è tenuto conto, per la valutazione, di tutti gli interventi degli alunni, sia spontanei sia strutturati dall'insegnante, la capacità di riflessione e d'osservazione.• Per i processi cognitivi sono stati valutati: le conoscenze acquisite, l'uso corretto del linguaggio religioso, la capacità di riferimento adeguato alle fonti e ai documenti.• Per gli atteggiamenti si è tenuto conto della: partecipazione, attenzione, risposte agli stimoli, disponibilità al dialogo
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI</u>	M. Contadini "Itinerari 2.0" ed. Il Capitello.,Lim, Pc.



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

DISCIPLINA: Lingua e Civiltà Inglese	DOCENTE: Prof.ssa Pilato Gabriella
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno	<ul style="list-style-type: none">- Produrre testi scritti e orali di carattere sia generale che settoriale con padronanza grammaticale e ampiezza lessicale.- Potenziare la comprensione scritta ed orale- Perfezionare le quattro abilità fondamentali (ascoltare, parlare, leggere, scrivere)- Riflettere sulle diverse problematiche culturali- Imparare ad ascoltare, a rispettare il pensiero espresso da altri e a confrontarsi- Acquisire capacità di autocorrezione, autovalutazione e consapevolezza del proprio livello- 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 individuando le nuove tendenze di filiera.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	Modulo 1: On the ground <ul style="list-style-type: none">- The Origin of Chocolate- Dessert and Pastry preparations- Different kinds of pastries- Recipe structure- The sustainable table: food systems



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">- From farm to fork/fish to fork- Slow Food Movement and Presidia- Think globally, act locally- Biodiversity and Agro-biodiversity- Sustainability <p>Modulo 2: On the safe side</p> <ul style="list-style-type: none">- Safe Food for all: the Millennium challenge- FAO'S Campaigns- Global environmental change and Agenda 2030- Traceability and Italian food certifications- HACCP: Food safety in catering and the 7 steps- Food Contamination(bacteria, viruses, poisoning)- Food borne illnesses (allergies and intolerances)- Italian Gastronomy Tour as a Cultural Heritage- Culinary History <p>Modulo 3: Being professional</p> <ul style="list-style-type: none">- CV and Application Letter- Job interview- Soft skills- Gig economy- Internship: Mastering the art of Swiss Chocolate- Menus for special needs or for special occasions
<p>ABILITÀ:</p>	<ul style="list-style-type: none">- Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari di interesse personale, d'attualità, di lavoro o settoriali con strategie compensative.- Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, anche a carattere professionale, scritte, orali o multimediali- Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di brevi testi relativamente complessi, riguardanti argomenti di interesse personale, d'attualità o il settore d'indirizzo- Utilizzare lessico ed espressioni di base per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana,



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>narrare esperienze e descrivere avvenimenti e progetti.</p> <ul style="list-style-type: none">- Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi, inerenti la sfera personale, l'attualità, il lavoro o il settore d'indirizzo.- Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, brevi messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi su tematiche note.
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none">- Lezione frontale- Storytelling- Flipped classroom- Didattica laboratoriale- Debate- Tutoring- Multisensory structured approach- Cooperative learning
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<ul style="list-style-type: none">- Verifiche orali consistite in esposizioni orali degli argomenti trattati;- Prove scritte strutturate o semi-strutturate con quesiti a scelta multipla o a risposta aperta;- Oltre alle suddette prove, la valutazione ha tenuto conto di interesse, impegno, partecipazione, assiduità nella frequenza e rispetto delle consegne
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none">- Libri di testo anche in versione digitale:<ul style="list-style-type: none">"COOKBOOK CLUB UP" di Cibelli Olga, D'Avino Daniela –Ed. Clitt."Training For Successful Invalsi Scuola Secondaria Di Secondo Grado" di AA VV - Ed. Pearson Longman- Risorse online (testi, immagini, video, audio);



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">- "Authentic materials";- Schemi, mappe e tabelle;- Applicazioni di GSuite for Education
--	--

<u>DISCIPLINA FRANCESE</u>	<u>Caterina Sanchirico</u>
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u>	Competenza comunicativa nell'ambito del settore professionale; patrimonio lessicale adeguato al contesto professionale e alla lingua in generale. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio con i colleghi. Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale ed in rete.



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)

- MODULE 1: Les repas en France (le petit déjeuner, le déjeuner, le goûter et le dîner)
- MODULE 2: La brigade de cuisine
- MODULE 3: Comment écrire et réaliser une recette
- MODULE 7: Le monde du travail en France – l'organisation du travail en France, le curriculum vitae (le modèle européen), l'entretien d'embauche (je prépare mon entretien d'embauche)
- MODULE 8: Les éléments nutritifs: protéines, glucides, lipides, fibres, vitamines et sels minéraux
- MODULE 9: La pyramide alimentaire: principes et groupes d'aliments, le régime méditerranéen
- MODULE 10: Alimentation et maladies: l'obésité, les troubles du comportement alimentaire
- MODULE 11: Le slow food
- MODULE 12: La sécurité alimentaire, l'hygiène dans la restauration, la conservation des aliments, la méthode HACCP
- MODULE 13 : Histoire de la gastronomie française: la Gaule Celtique et Romaine, la Cuisine Médiévale, la Renaissance et l'Art Culinaire, la Gastronomie entre 1600 et 1800, le XIX Siècle de 1900 a la Nouvelle Cuisine.
- Quelques chefs célèbres :Escoffier et Bocuse.



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>Approfondimento letterario: L'Albatros di Charles Baudelaire. Durante l'attività didattica, per lo più in DAD, sono stati ripresi alcuni elementi di grammatica degli anni precedenti per una maggiore consapevolezza espressiva e per rendere più efficace la comprensione di testi di varia natura.</p>
<u>ABILITA':</u>	<p>Produrre testi orali e scritti strutturati e coesi per riferire fatti, descrivere fenomeni e situazioni con padronanza grammaticale e ampiezza lessicale; Partecipare e interagire in discussioni e comunicazioni in maniera adeguata. Comprendere in modo globale, selettivo e dettagliato, testi orali e scritti su argomenti diversificati.</p>
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Metodo funzionale-comunicativo, Lezioni frontali, jeu de role, Cooperative learning</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>-l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe e in DID; - i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale; - l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne; - i livelli di competenza raggiunti.</p>

TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:

Gli argomenti sono stati trattati col supporto del libro di testo – LES TOQUES DE LA GASTRONOMIE Cappelli editore - in parte con l'ausilio di supporti multimediali (slides, PPT, video, audio, piattaforme digitali per la didattica). Taluni di questi argomenti sono stati trattati anche in approfondimento per il PCTO.

4.3 Asse Matematico/Scientifico

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Prof.ssa Scala Maria						
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u>	<ul style="list-style-type: none"> Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva d'interesse, Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi, Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera, Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi 						
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</u>	<p>Nuove tendenze di filiera e nuovi prodotti alimentari Principali contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche degli alimenti e malattie trasmesse con gli alimenti Dieta razionale ed equilibrata per fasce di età, per condizioni fisiologiche e patologiche Tipologie dietetiche Dietetica e dietoterapia Allergie e intolleranze</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>MODULI</th> <th>UNITA' DIDATTICHE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>INNOVAZIONE DI FILIERA E NUOVI ALIMENTI</td> <td>Carta di Milano, filiera agroalimentare, nuovi prodotti alimentari.</td> </tr> <tr> <td>SICUREZZA ALIMENTARE E MALATTIE ALIMENTARI</td> <td>Sicurezza nella filiera alimentare, vari tipi di</td> </tr> </tbody> </table>	MODULI	UNITA' DIDATTICHE	INNOVAZIONE DI FILIERA E NUOVI ALIMENTI	Carta di Milano, filiera agroalimentare, nuovi prodotti alimentari.	SICUREZZA ALIMENTARE E MALATTIE ALIMENTARI	Sicurezza nella filiera alimentare, vari tipi di
MODULI	UNITA' DIDATTICHE						
INNOVAZIONE DI FILIERA E NUOVI ALIMENTI	Carta di Milano, filiera agroalimentare, nuovi prodotti alimentari.						
SICUREZZA ALIMENTARE E MALATTIE ALIMENTARI	Sicurezza nella filiera alimentare, vari tipi 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

	TRASMESSE CON GLI ALIMENTI	contaminazioni (chimiche, fisiche, biologiche, prioniche), contaminazioni batteriche e virali principali malattie da contaminazioni biologiche(salmonellosi, botulismo, colera, maffe, lieviti, ecc..)
	ALIMENTAZIONE NELLE DIVERSE CONDIZIONI FIOLOGICHE E TIPOLOGIE DIETETICHE	Alimentazione in gravidanza, in allattamento, in età evolutiva, durante lo svezzamento, nella prima e seconda infanzia, nell'adolescenza, in età adulta, nella terza età, nello sport menu' per le varie esigenze dietologiche della clientela, il catering, tipologie dietetiche(dieta mediterranea, vegetariana, eubiotica, macrobiotica, ecc...)
	DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE	Obesità, aterosclerosi, diabete, gotta, alimentazione e cancro, disturbi del comportamento alimentare, malnutrizioni da carenze di nutrienti, malattie dell'apparato digerente, disturbi epatici,
	ALLERGIE E INTOLLERANZE	Celiachia, intolleranza al lattosio, galattosemia, fenilchetonuria, allergie ed etichette alimentari
ABILITA':	Interpreta il significato della filiera alimentare e le innovazioni ad essa correlate	



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>Sa distinguere e riconoscere il ruolo degli alimenti alleggeriti, fortificati, arricchiti, funzionali, OGM e novel food Conosce la funzionalità dei prodotti dietetici e degli integratori alimentari Sa indicare possibili metodi di prevenzione delle contaminazioni biologiche Individua il rischio di tossinfezioni alimentari in determinate condizioni ambientali Sa mettere in relazione l'agente contaminante con la relativa malattia Sa elaborare una dieta equilibrata nelle diverse condizioni fisiologiche Sa elaborare uno schema dietetico per combattere o prevenire patologie Sa elencare i punti di forza e di debolezza delle varie tipologie dietetiche Sa individuare gli alimenti che si possono consumare in alcune intolleranze alimentari e gli allergeni che vanno indicati in etichetta</p>
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Lezioni frontali di presentazione degli argomenti Lezioni interattive con presentazione di casi e discussioni Utilizzo di quaderno di appunti Attività individualizzate</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE</u>	<p>Valutazione Orale: Interrogazioni Valutazione scritta: Prove scritte caratteristiche della materia (test a risposta multipla e domande aperte) Osservazioni sul comportamento di lavoro (partecipazione, impegno, metodo di studio, ecc)</p>
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI</u>	<p>TESTO UTILIZZATO: Rodato – Alimentazione oggi Utilizzo di strumenti multimediali</p>

SCIENZE E TECNOLOGIE CHIMICHE

**Prof. Gaetano Montanino
Prof.ssa Francesca Iaia**



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>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u>	Utilizzo di un adeguato linguaggio tecnico ; controllo dei prodotti sotto il profilo organolettico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico; utilizzo delle conoscenze dei principi delle tecniche cromatografiche di maggior interesse ; applicazione dei principi delle metodiche analitiche di maggior interesse ai prodotti alimentari.
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	UDA 1: La chimica del carbonio UDA 2: Metodi strumentali UDA 3: Gli oli e i grassi UDA 4: Le sostanze zuccherine UDA 5: LE FARINE UDA 6: Le acque come ingredienti nell'ambito delle produzioni da forno Le attività programmate ed effettuate sono state oggetto di esperienza di laboratorio in compresenza
<u>ABILITA':</u>	Riconoscere un composto organico in base al nome; Correlare la struttura chimica con le caratteristiche strutturali delle molecole; Conoscere i principi delle metodiche analitiche di maggior interesse applicate ai grassi alimentari; Conoscere le caratteristiche chimiche dei principali dolcificanti ; Conoscere le principali caratteristiche chimiche e merceologiche degli sfarinati di grano; Saper valutare se un'acqua potabile possiede le caratteristiche chimico-fisiche idonee alla panificazione



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>METODOLOGIE:</u>	Metodo induttivo e deduttivo , brainstorming , attività laboratoriale, mappe concettuali . Durante la DaD: Visione filmati, Power Point
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE</u>	Verifiche formative e sommative . Valutazione dei punti di partenza, dell'impegno e della partecipazione.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI</u>	CASSESE ANTONIO CAPUANO FABIO- ESPLORARE GLI ALIMENTI- editore CLITT. Link , piattaforme

MATEMATICA	Prof Scognamiglio Marilisa
------------	----------------------------



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

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno

Descrivere le proprietà qualitative di una funzione e costruirne il grafico.
Costruire un campione casuale semplice data una popolazione.
Costruire stime puntuali ed intervallari per la media e la proporzione.
Utilizzare e valutare criticamente informazioni statistiche di diversa origine con particolare riferimento agli esperimenti e ai sondaggi.
Saper risolvere problemi inerenti la matematica finanziaria.
Saper riconoscere le tecniche risolutivi di problemi legati alla vita reale



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:

Definizione generale di funzione, definizione del campo di esistenza e sua individuazione, definizione di grafico, calcolo delle coordinate dei punti di intersezione tra il grafico di una funzione e gli Assi Cartesiani.
Concetto di statistica
Rilevazione dei dati: spoglio, elaborazione. Rappresentazione grafica di distribuzioni di frequenza
Diagrammi cartesiani, istogrammi, settori circolari, ortogrammi
Le medie: medie semplici, medie ponderate, mediana, moda.
Indicatori di dispersione: Scarto quadratico medio e varianza
Definizione di probabilità'
Evento contrario, Spazio degli eventi e sua visualizzazione, probabilità' totale e probabilità' composta, Eventi incompatibili Principi della probabilità' totale e della probabilità' composta
Capitalizzazione e Attualizzazione
Sconto



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>	<p>Descrivere le proprietà qualitative di una funzione e costruirne il grafico.</p> <p>Costruire un campione casuale semplice data una popolazione.</p> <p>Costruire stime puntuali ed intervallari per la media e la proporzione.</p> <p>Utilizzare e valutare criticamente informazioni statistiche di diversa origine con particolare riferimento agli esperimenti e ai sondaggi.</p> <p>Individuare e riassumere momenti significativi nella storia del pensiero matematico.</p> <p>Saper risolvere problemi inerenti la matematica finanziaria.</p> <p>Saper riconoscere le tecniche risolutive di problemi legati alla vita reale</p>
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Lezione partecipata</p> <p>Lezione frontale</p> <p>Lavori di gruppo</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<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.</p> <p>In sede di valutazione finale si terrà conto del punto di partenza e dei progressi compiuti dagli studenti, progressi che per i meno dotati saranno ricercati nella capacità di comprendere "l'essenziale" di testi semplici, mentre i migliori dovranno spingersi alla fruizione di discorsi di un certo impegno culturale.</p>
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Autori: RE FRASCHINI MARZIA GRAZZI GABRIELLA MELZANI CARLA</p> <p>Titolo: CALCOLI E TEOREMI STATISTICA E PROBABILITÀ'</p> <p>Editore: ATLAS</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

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: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Prof. ANNUNZIATA PELUSO
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno	<p><u>Saper mettere in relazione salute, benessere e attività motoria</u></p> <p><u>Saper usare i modo appropriato le capacità motorie ed espressive</u></p> <p><u>Sapere rielaborare schemi motori complessi e di gestione di gioco e arbitrali</u></p> <p><u>Cooperare con i compagni di classe esprimendo al meglio le proprie potenzialità.</u></p> <p><u>Promuovere il rispetto delle regole e il fair play</u></p>
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI (anche attraverso UDA o moduli):	<p><u>Modulo 1: Salute, benessere, sicurezza e prevenzione</u></p> <p><u>Alimentazione e sport</u></p> <p><u>Le tematiche di anoressia e bulimia</u></p> <p><u>Il movimento come elemento di prevenzione</u></p> <p><u>Modulo 2: Percezione di sé e completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive</u></p> <p><u>I rischi della sedentarietà</u></p> <p><u>Il doping</u></p> <p><u>Sport e disabilità</u></p> <p><u>Modulo 3: Lo sport, le regole e il fair play</u></p> <p><u>Le regole degli sport praticati</u></p>

	<p><u>Tattica di squadra degli sport praticati</u></p> <p><u>Fondamentali individuali e di squadra</u></p> <p><u>Modulo 4: Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico</u></p> <p><u>Attività motoria in ambiente naturale</u></p>
<u>ABILITA':</u>	<p><u>Elaborare risposte motorie personali sempre più efficaci.</u></p> <p><u>Sapere assumere posture adeguate</u></p> <p><u>Organizzare percorsi e allenamenti mirati.</u></p> <p><u>Migliorare la mobilità articolare e l'elasticità muscolare .</u></p> <p><u>Affinare la coordinazione e sperimentare tecniche espressivo comunicative</u></p>
<u>METODOLOGIE:</u>	<p><u>Lezioni teoriche ed esercitazioni pratiche</u></p> <p><u>Lavori di gruppo.</u></p> <p><u>Problem solving</u></p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p><u>Verifiche continue con autovalutazione e valutazione del lavoro svolto</u></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

**TESTI e MATERIALI /
STRUMENTI ADOTTATI:**

**Testo: Educare al movimento (ed. Dea scuola), materiale
vario in rete per le attività a distanza**

**materiali ed attrezzature in uso in palestra per
le attività pratiche**

4.4 Asse tecnologico/professionale

TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	Docente: TAGLIALATELA GIOACCHINO
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno	Individuare e descrivere i principali componenti di circuiti pneumatici ed elettropneumatici. Conoscere le caratteristiche di funzionamento dei trasportatori industriali. Illustrare le caratteristiche tecniche ed operative della produzione nell'industria del cioccolato

<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>MATERIA: Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi. DOCENTE: Prof. Tagliatela Gioacchino</p> <p>Movimentazione dei materiali:</p> <ul style="list-style-type: none">○ definizioni e generalità○ i transpallets○ i carrelli industriali○ sistemi non vincolati○ gli AGV (automatic guided vehicle – guida laser, induttiva, ottica)○ sistemi vincolati (i trasportatori fissi, convogliatori a rulli ed a rotelle,○ trasportatori mobili vincolati (convogliatori a nastro ed a vassoi, trasportatori a nastro) <p>L'aria compressa:</p> <ul style="list-style-type: none">○ generalità e definizioni○ proprietà fisiche (espandibilità, comprimibilità, fluidità, elasticità)○ definizione e determinazione di pressione○ manometro○ legge di stato dei gas perfetti○ l'umidità <p>Produzione e trattamento dell'aria compressa:</p> <ul style="list-style-type: none">○ generazione dell'aria compressa
--	---

- compressori
- tipi di compressori (volumetrici e dinamici, alternativi e rotativi)
- il serbatoio
- schema di impianto produzione aria compressa (descrizione del funzionamento)
- aria compressa non lubrificata
- distribuzione dell'aria compressa
- trattamento dell'aria compressa
- filtro
- regolatore di pressione
- lubrificatore
- gruppo FRL

Attuatori pneumatici:

- definizione e generalità
- vantaggi e svantaggi del dispositivo
- cilindro a singolo effetto
- cilindri a doppio effetto

I forni

- La trasmissione del calore
- Il forno statico in pasticceria per la cottura dei prodotti lievitati
- Il forno a convezione
- I forni combinati
- Rappresentazione grafica

	<p>La planetaria</p> <p>La sfogliatrice</p> <p>Il principio di funzionamento del frigorifero</p> <p>Organizzazione aziendale</p> <ul style="list-style-type: none">○ Focus per prodotto, per processo e misto○ Rappresentazione grafica ed esempi○ La distinta base○ Il ciclo di vita del prodotto○ L'innovazione del prodotto <p>Ciclo produttivo del cioccolato:</p> <ul style="list-style-type: none">○ inquadramento comparto, caratteristiche generali, caratteristiche locali○ Conferimento, pesata, deposito e stoccaggio delle materie prime○ Pulitura e spietatura delle fave di cacao e nocciole○ Sbucciatura del cacao e torrefazione del cacao○ Torrefazione, premacinazione e macinazione della granella di cacao○ Raffinazione del cioccolato○ Concaggio del cioccolato○ Temperaggio del cioccolato
<p>ABILITA':</p>	<p>Individuare e descrivere i principali componenti di circuiti pneumatici ed elettropneumatici delle macchine di settore. Definire i piani di produzione con riferimento alle specifiche delle macchine da utilizzare e al loro lay-out. Condurre e controllare macchine ed impianti del settore. Illustrare le caratteristiche tecniche ed operative delle macchine utilizzate nell'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno.</p>
<p>METODOLOGIE:</p>	<p>I concetti fondamentali della disciplina sono stati impartiti attraverso lezioni frontali-interattive, lavori di gruppo ed esercitazioni utilizzando quasi sempre il metodo del problem-solving. Video lezioni sulla piattaforma G-suite con l'attivazione di classroom per la disciplina.</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>	<p>La valutazione degli allievi è avvenuta attraverso un numero sufficiente di verifiche orali e scritte non strutturate, ma soprattutto attraverso un colloquio aperto utilizzato in modo costante durante lo svolgimento delle lezioni. Tali verifiche sono state finalizzate a fornire una risposta dall'allievo, facendo ricorso alle sue abilità e conoscenze, e stimolandolo ad organizzare una propria linea di comportamento che lo conduca a fornire la prestazione richiesta.</p> <p>Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:</p> <ul style="list-style-type: none">- la situazione di partenza;- l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe;- i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;- l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne;- l'acquisizione delle principali nozioni. <p>Verifica alunni BES</p> <p>Le verifiche degli alunni DSA sono state effettuate tenendo conto di tutte le misure dispensative e compensative declinate nei singoli PdP.</p> <p>La verifica degli apprendimenti degli alunni H tiene conto del processo di apprendimento formativo complessivo, valutandone i progressi e non soltanto i risultati sommativi.</p> <p>Le verifiche sono state per lo più strutturate sugli argomenti privilegiati dal PEI e tendenti all'acquisizione degli obiettivi di civiltà e soprattutto inerenti al percorso professionale.</p>
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Dispense fornite dal docente; Appunti e mappe concettuali; Postazioni multimediali. Internet, Videolezioni, Google, You Tube etc.</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

DISCIPLINA: PRODUZIONE DOLCIARIA	docente ARMANDO AMBROSIO
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</u>	<ul style="list-style-type: none">• Utilizzo delle tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico -alberghiera.• Valorizzazione e promozione delle tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.• Applicazione della normativa vigente, nazionale e internazionale, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti• Controllo e utilizzo degli alimenti e delle bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico• Predisposizione di menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche• Adeguamento e organizzazione della produzione e della vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici• 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• correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:

(anche attraverso UDA o moduli)

1. Il Cacao

- 1.1 Aspetti generali;
- 1.2 Le varietà di cacao;
- 1.3 La Lavorazione del cacao;
- 1.4 Il cioccolato:
 - 1.4.1 Il temperaggio;
 - 1.4.2 Fusione;
 - 1.4.3 Raffreddamento;
 - 1.4.4 Riscaldamento;
 - 1.4.5 Tablaggio

- 1.5 L'impiego del cioccolato in pasticceria.

3. L'industria Dolciaria Italiana

- 3.1 La nascita dell'industria alimentare italiana;
- 3.2 La storia dei prodotti da forno dell'industria dolciaria;
- 3.3 Le tipologie dei prodotti da forno;
- 3.4 Il processo produttivo dei prodotti da forno;
- 3.5 La denominazione riservata;
- 3.6 La storia della confetteria
- 3.7 Le tipologie dei prodotti di confetteria dell'industria dolciaria;
- 3.8 Il processo produttivo dei prodotti di confetteria dell'industria dolciaria;
- 3.9 Le proprietà gustative dei prodotti di confetteria dell'industria dolciaria
- 3.10 La storia del gelato;
- 3.11 Le tipologie dei prodotti "gelato" dell'industria dolciaria;
- 3.12 Il processo produttivo dolciario dei prodotti gelato dell'industria dolciaria;
- 3.13 Il codice I.G.I.

ATTIVITÀ LABORATORIALE:

1. Torta ricordo
2. Pasta brioches per croissant
3. Panettoni
4. Roccocò
5. Croissant
6. Pralineria
 - Cioccolatini al te verde;
 - Cioccolatini vaniglia e latte;
7. Biscotti Ovis molis;
8. Biscotti pasta frolla sablèè;



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

	<ol style="list-style-type: none">9. Lievito madre;10. Torta Paradiso;11. Plum cake cioccolato fondente;12. Massa giapponese con ganache al cioccolato fondente;13. Zeppole San Giuseppe;14. Colombe artigianali.
<u>ABILITA':</u>	<ul style="list-style-type: none">• 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 pasticceria;• Riconoscere le nuove tendenze della pasticceria e saperle contestualizzare in strutture ristorative,• Riconoscere gli stili di pasticceria attuali;• Valorizzare i dessert della tradizione attenendosi ai criteri nutrizionali e gastronomici più moderni,• Valorizzare i prodotti dolciari 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 cottura, comprese quelle innovative;



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 le trasformazioni chimico-fisiche che avvengono nella manipolazione e cottura degli alimenti;• Elaborare con buona autonomia operativa di dessert della pasticceria regionale e nazionale;• Elaborare con autonomia operativa dessert di pasticceria innovativa (creativa, di ricerca, salutistica);• Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti di media complessità e produrre uno schema riassuntivo;• Scomporre i processi di lavoro in fasi operative per ottimizzare la produzione di beni o servizi in un contesto dato;• Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli in base alle loro caratteristiche e al risultato prefissato;• Costruire menù e carte rispettando le regole gastronomiche e tenendo presente le esigenze della clientela;• Riconoscere il ruolo centrale del menu nelle aziende dolciarie.
METODOLOGIE:	<ul style="list-style-type: none">• Attività laboratoriali in presenza e in DDI
CRITERI DI VALUTAZIONE:	<p>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.</p> <p>Inoltre si è tenuto conto delle difficoltà riscontrate con la DDI e la DAD anche se l'organizzazione delle attività è stata tale da minimizzare l'impatto negativo.</p>
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	<ul style="list-style-type: none">• Dispense;• Schede tecniche;• Kit per esercitazioni pratiche.



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)

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



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

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

A proporlo è la coordinatrice, la prof. Grazia Estatico, accordandosi con il team di insegnanti coinvolti durante l'anno scolastico.

La valutazione del percorso si svolge sia in itinere che alla fine del percorso stesso, per verificare il raggiungimento degli obiettivi attesi. A tal fine, i docenti rilevano con strumenti collegialmente stabiliti:

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

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

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



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. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

5.1 Criteri di valutazione (vedi Collegio e PTOF)

Come da delibera del C.d.D è 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	<p>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.</p> <p>b) Lo studente rappresenta un elemento aggregante all'interno del gruppo classe, favorisce il regolare svolgimento delle attività didattiche e contribuisce a ricomporre le situazioni conflittuali.</p> <p>c) Lo studente dimostra spiccato interesse per le attività didattiche proposte, partecipa in modo attivo e propositivo al dialogo formativo ed educativo, dimostrando un impegno assiduo e costante sia nell'attività svolta a scuola sia nello studio e nel lavoro a casa.</p> <p>d) Lo studente rispetta puntualmente le scadenze e svolge il lavoro assegnato.</p> <p>e) Lo studente, spontaneamente o su richiesta, si impegna in maniera efficace nell'assistenza e nell'aiuto ai compagni.</p> <p>f) Lo studente approfondisce personalmente le tematiche trattate in classe.</p>
9	<p>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>



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

7	<p>a) Occasionalmente lo studente ha avuto comportamenti poco rispettosi delle norme e/o delle persone e/o degli ambienti frequentanti.</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>
5	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>

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;



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

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

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

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

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

<p>LIVELLO BASE C (VOTO 6)</p>	<p>-Dimostra di possedere sufficienti conoscenze degli argomenti, delle informazioni, dei termini specifici. -Se guidato, riesce a fornire chiarimenti, precisazioni, completamenti.</p>	<p>- 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.</p>	<p>-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.</p>
<p>LIVELLO NON RAGGIUNTO D (VOTO INSUFFICIENTE)</p>	<p>-Possiede conoscenze frammentarie, anche riguardo agli elementi essenziali.</p>	<p>- Ha bisogno di essere guidato, ma non sempre ottiene risultati accettabili. - Si esprime in modo impreciso e disordinato.</p>	<p>-Nei problemi commette errori di procedura o non ne trova una valida. -Rielabora a fatica qualche semplice progetto.</p>
	<p>-Possiede conoscenze frammentarie e gravemente lacunose.</p>	<p>- Opera in modo impreciso. - Si esprime con difficoltà, non conosce i termini proposti.</p>	<p>-Nei problemi commette numerosi errori anche gravi, dimostrando di non possedere procedure risolutive. -E' scorretto nei collegamenti.</p>
	<p>Non possiede conoscenze. Lo studio è pressoché nullo.</p>	<p>-Denota disimpegno e ignoranza delle metodiche. -Dimostra di non aver acquisito alcuna abilità. -Non sa esprimersi.</p>	<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 strutturate su modello INVALSI	Italiano	0/2
Tipologia A	Italiano	1/1
Tipologia B	Italiano	1/1
Nuova tipologia C	Italiano	1/1
Simulazione prova ministeriale (prove orali)	Italiano	1/3
Prove semistrutturate e simulazioni d'Esame	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	1 scritto 1 orale / 1 scritto 1 orale
Prova strutturata e semistrutturata Compte-rendu (production écrite et orale)	Lingua Francese	2 orale 1 scritto/2orale 1 scritto
Prova strutturate e semi-strutturate- con multiple choice close	Lingua Inglese	3/1
Prova a risposta aperta	Lingua Inglese	3/1
Prove Modello Invalsi	Lingua Inglese	3 (Pentamestre)
Prove semistrutturate	Diritto e tecniche amministrative	1/1
Prove pratiche Prove semistrutturate	Scienze Motorie	3 semistrutturate / 1semistrutturata 1pratica
Prove strutturate Prove semistrutturate Prove strutturate su modello INVALSI	Matematica	1strutturata/1strutturata



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

Prove semistrutturate	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	3 prove/2 prove
Prove non strutturate	ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	2 prove
Prove pratiche Prove semistrutturate	Prod. Dolc. Art. e Ind.	2 prove pratiche / 2 prove pratiche

5.4 Criteria 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 ;



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

-
- partecipazione a progetti e attività organizzati dall'istituto in orario extracurricolare per almeno il 70% dell'orario previsto per ogni attività, con un minimo 15 ore complessive annuali
 - esperienze di peer education ,come tutor ,per almeno 15 ore;
 - certificati di corsi relativi a progetti linguistici organizzati dalla scuola e inclusi nel 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.



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

5.5 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)

GRIGLIE DI VALUTAZIONE:

1. Griglia unica di valutazione delle prove a distanza

Griglia unica di valutazione delle prove a distanza					
Descrittori di osservazione	Nulla 1	Insufficiente 2	Sufficiente 3	Buono 4	Ottimo 5
Padronanza del linguaggio e dei linguaggi specifici					
Rielaborazione e metodo					
Completezza e precisione					
Competenze disciplinari					
Materia: _____					
Il voto scaturisce dalla somma dei punteggi attribuiti alle quattro voci (max. 20 punti), dividendo successivamente per 2 (voto in decimi).				Somma: / 20 Voto: /10 (= Somma diviso 2)	

2. Griglia unica di osservazione delle competenze delle attività didattiche a distanza

Griglia unica di osservazione delle attività didattiche a distanza					
Descrittori di osservazione	Nulla 1	Insufficiente 2	Sufficiente 3	Buono 4	Ottimo 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

Assiduità (l'alunno/a prende/non prende parte alle attività proposte)					
Partecipazione (l'alunno/a partecipa/non partecipa attivamente)					
Interesse, cura approfondimento (l'alunno/a rispetta tempi, consegne, approfondisce, svolge le attività con attenzione)					
Capacità di relazione a distanza (l'alunno/a rispetta i turni di parola, sa scegliere i momenti opportuni per il dialogo tra pari e con il/la docente)					
Il voto scaturisce dalla somma dei punteggi attribuiti alle quattro voci (max. 20 punti), dividendo successivamente per 2 (voto in decimi).				Somma: / 20 Voto: /10 (= Somma diviso 2)	

L'utilizzo della griglia è solo indicativo di una "base" di partenza per la proposta di voto e non l'espressione algoritmica della "valutazione".

Il "giudizio" complessivo dovrà tener conto di tutte le indicazioni approvate nel Collegio dei docenti per l'espressione finale del voto in decimi.



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. Libri di testo

Disciplina	Titolo
Italiano	Roncoroni Cappellini, <i>Il rosso e il blu</i> , vol. III (A e B), Mondadori Scuola;
Storia	Vittoria Calvani, <i>Una storia per il futuro</i> , vol. 3, Mondadori Scuola;
Chimica degli alimenti	Cassese Antonio, Capuano Fabio, <i>Esplorare gli alimenti</i> - vol unico, Clitt.;
Alimentazione	Rodato, <i>Alimentazione oggi</i> , Clitt.;
Diritto e tecn.amm.	Esposito A Campora, <i>Strumenti gestionali per il turismo</i> , Clitt.;
Francese	Ferrari Silvia, Dubosc Henri, <i>Bon app!</i> volume unico, Minerva Italica;
Inglese	Cibelli Olga, D'Avino Daniela, <i>COOKBOOK CLUB UP</i> . Ed. Clitt.; AA VV, <i>Training For Successful Invalsi Scuola Secondaria Di Secondo Grado</i> , Ed. Pearson Longman;
Prod. Dolc. Art. e Ind.	De Rosa, <i>Prodotti dolciari, artigianali e industriali</i> , Clitt.;
Matematica	Fraschini Marzia, Grazi Gabriella, Melzani Carla, <i>calcoli e teoremi Statistica e probabilità</i> , Atlas; Fraschini Marzia, Grazi Gabriella, Melzani Carla, <i>Calcoli e teoremi matematica finanziaria</i> , Atlas;
IRC	M. Contadini, <i>Itinerari 2.0</i> , Vol unico, ed. Il Capitello



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

Scienze motorie	Fiorini Gianluigi, Coretti Stefano, Bocchi Silvia, <i>Più Movimento Slim</i> , Marietti Scuola
------------------------	--

7. TABELLE CREDITO SCOLASTICO

Il credito per gli anni scolastici fino all'anno 2020/2021 sono stati calcolati e/o convertiti sulla base delle tabelle seguenti:

Tabella A Conversione del credito assegnato al termine della classe terza

Media dei voti	Fasce di credito ai sensi Allegato A al D. Lgs 62/2017	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. 62/2017 e dell'OM 11/2020	Credito assegnato per la classe quarta
$M < 6$ *	6-7	10-11
$M = 6$	8-9	12-13
$6 < M \leq 7$	9-10	14-15



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

$7 < M \leq 8$	10-11	16-17
$8 < M \leq 9$	11-12	18-19
$9 < M \leq 10$	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
$6 < M \leq 7$	15-16
$7 < M \leq 8$	17-18
$8 < M \leq 9$	19-20
$9 < M \leq 10$	21-22

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



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

$8 < M \leq 9$	16-17	18-19
$9 < M \leq 10$	17-18	19-20

Il documento è stato approvato nella seduta del _____

Docente (Cognome e Nome)	Disciplina	Firma
Scala Maria	Scienze degli Alimenti	
Pilato Gabriella	Inglese	
Sanchirico Caterina	Francese	
Pilato Lucia	Italiano e Storia	
Mattera Maria	Irc	
Ambrosio Armando	Prod. Dolc. Art .Ind.	
Scognamiglio Marilisa	Matematica	
Tagliatela Gioacchino	Tec.Org.Gest.P.P	
Montanino Gaetano	Chimica	
Estatico Grazia	D.T.A.	
Iaia Francesca	Lab. Tec. Microb.	
Peluso Annunziata	Scienze Motorie	

Il coordinatore

Il dirigente scolastico

Alunni