

| | | |
|----------|--|-----------|
| 1 | Contesto generale | 1 |
| 1.1 | Presentazione dell'Istituto | 1 |
| 1.2 | Descrizione del contesto generale | 2 |
| 1.3 | L'offerta formativa | 2 |
| 2 | Informazioni sul curriculum | 3 |
| 2.1 | Profilo in uscita dell'indirizzo | 3 |
| 2.2 | P.E.C.U.P. Indicazione codice Ateco di riferimento con descrizione | 4 |
| 2.3 | Quadro orario settimanale – relativo all'ultimo anno di corso | 4 |
| 3 | Descrizione della classe | 6 |
| 3.1 | Elenco alunni | 6 |
| 3.2 | Composizione consiglio di classe | 6 |
| 4 | Indicazioni generali attività didattica | 7 |
| 4.1 | Metodologie e strategie didattiche | 7 |
| 4.2 | Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento PCTO | 7 |
| 4.3 | Ambienti di apprendimento | 15 |
| 5 | Attività e progetti | 16 |
| 5.1 | Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa | 16 |
| 5.2 | Attività e progetti attinenti a Cittadinanza e Costituzione | 17 |
| 5.3 | Iniziative ed esperienze extracurricolari | 17 |
| 6 | Discipline oggetto di studio dell'ultimo anno di corso | 17 |
| 6.1 | Programmi svolti | 18 |
| 7 | Valutazione degli apprendimenti | 39 |
| 7.1 | Criteri di valutazione | 39 |
| 7.2 | Criteri di valutazione delle competenze di cittadinanza | 44 |
| 7.3 | Proposte di griglia di valutazione prove scritte | 48 |
| 7.4 | Proposta di griglia di valutazione colloquio | 53 |
| 7.5 | Tabella credito scolastico O.M. 65 del 14/03/2022 | 54 |

1 Contesto generale

1.1 Presentazione dell'Istituto

L'IPS " V. Telese" di Ischia, divenuto autonomo nel 1980, ha come bacino di utenza la popolazione scolastica dell'intera isola di Ischia e della vicina isola di Procida. La percentuale, sia pur minima, di studenti provenienti da Procida costituisce un apporto positivo in termini di interscambio culturale e di esperienze formative. L'incidenza degli studenti stranieri è scarsa ed è caratterizzata principalmente da stranieri nati in loco, quindi conoscitori della lingua

italiana; i non italofoeni rivestono una percentuale irrilevante. Il livello culturale delle famiglie è medio: la maggior parte della popolazione è in possesso del diploma del II° ciclo di istruzione, con una discreta parte di laureati. La vicinorietà delle isole al capoluogo di provincia ha consentito un graduale passaggio da un'economia prevalentemente agricola ad un'economia caratterizzata da imprese, prevalentemente turistico - ricettive e/o ristorative, di piccole e medie dimensioni. L'area, dal punto di vista sociale, non evidenzia particolari problematiche; l'IPS "Telese" è vissuto e percepito come presenza fondamentale per la crescita e il progresso della popolazione e rappresenta un'indispensabile opportunità di formazione culturale e professionale per il nostro territorio, data la spiccata vocazione turistica dell'isola di Ischia. Il turismo ha, infatti, favorito un forte processo di modernizzazione del territorio che ha ormai sviluppato un turismo a grandi cifre con un elevato numero di aziende alberghiere e ristorative di diverso prestigio e qualità. Esse garantiscono occupazione a migliaia di addetti garantendo un diffuso benessere all'intera collettività. Il mercato turistico locale chiede sempre più figure professionali altamente qualificate con competenze all'avanguardia. Uno dei principali vincoli è costituito dalla stagionalità lavorativa delle famiglie di appartenenza degli alunni che costringe molti genitori alla mobilità invernale o ad uno stato di disoccupazione.

1.1 Descrizione del contesto generale

L'IPS "V. Telese" ha saputo interpretare i bisogni sociali, ispirandosi al principio di coniugare l'alta professionalità con un'adeguata formazione culturale dei giovani, favorendone l'inserimento nel settore alberghiero e ristorativo, dai livelli operativi qualificati al management aziendale attraverso il graduale perseguimento degli obiettivi educativi generali misurabili in termini di: un miglioramento dell'offerta formativa che sia efficace (potenziamento della qualità tramite una correlazione positiva tra esigenze e aspettative degli studenti e delle studentesse e le esigenze del mondo del lavoro tramite la costruzione di una cittadinanza consapevole ed attiva). 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. Data la spiccata vocazione turistica dell'isola, l'istituto rappresenta un'indispensabile opportunità di formazione culturale e professionale per il territorio, presentandosi pertanto come scuola dell'accoglienza che considera il contesto territoriale una risorsa privilegiata. La scuola da anni ha sottoscritto partnership stabili con enti e associazioni di categoria, sotto forma di accordi, protocolli d'intesa e Reti, promuovendo la cooperazione, la cultura del lavoro e lo sviluppo della persona-alunno anche attraverso una stretta collaborazione con il locale centro per l'impiego. Il territorio offre, inoltre, la possibilità di avvalersi di esperti di vari settori, dalla sala-bar alla enogastronomia, dalla accoglienza turistica al settore grafico- pubblicitario, puntando su una formazione tecnico - pratica all'avanguardia con le moderne esigenze di mercato e di alto profilo professionale. Il forte sviluppo della filiera turistica con la presenza di alberghi e strutture ricettive e ristorative, consente la pratica di tirocini e stage in loco, aumentando la possibilità di assunzioni al termine degli stessi.

1.2 L'offerta formativa

L'offerta formativa è articolata in rispondenza dei tre obiettivi che costituiscono la mission dell'istituto e che sono esplicitati nel Piano dell'Offerta Formativa: Cittadinanza, Cultura e Competenze Professionali. Tali finalità sono conseguite attraverso i numerosi progetti che la scuola pone in essere e che contribuiscono alla formazione, alla socializzazione, all'arricchimento culturale e al pieno protagonismo degli allievi. L'utilizzo delle Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione, attraverso l'impiego del sito web della scuola, dinamico ed aggiornato, 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 missione con tutte le componenti della scuola, con le famiglie, con gli enti, le imprese del territorio e il terzo settore avviene attraverso il loro coinvolgimento nelle diverse attività che consente una coprogettazione continua che tiene conto della vocazione territoriale e dell'identità dell'istituto. Dal 2018 l'Istituto è sede del CENTRO STUDI SUL TURISMO "TELESE". Dal 2019 è stato aperto presso l'istituto il Centro di istruzione degli adulti in Convenzione con il C.P.I.A. Napoli 2. Si tratta di un importante arricchimento dell'offerta formativa ma soprattutto una grande occasione di sviluppo culturale e sociale del territorio venendo incontro all'esigenza di formazione e di istruzione degli adulti che non hanno potuto completare un ciclo di studi superiore o che sentono la necessità di acquisire competenze culturali e professionali.

2 Informazioni sul curriculum

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

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

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

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

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

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative. Nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro; - utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

2.3 Quadro orario settimanale – relativo all'ultimo anno di corso

| 1) Asse | 2) DISCIPLINA | 2) MONTE ORE COMPLESSIVO | 3) ORE DI ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO | 4) MONTE ORE DIMINUITO DELLE ORE DI ACCOGLIENZA | 5) ORE DI RICONOSCIMENTO CREDITI | 6) MONTE ORE DEL PSP |
|---------|---------------|--------------------------|--------------------------------------|---|----------------------------------|----------------------|
| | | | | | | |

| | | | | | | |
|---------------------|---|-----------|---|----|---|----|
| Asse dei linguaggi | Lingua e lett .italiana | 99 | 9 | 90 | 0 | 15 |
| | L.1 Inglese | 66 | 6 | 60 | 0 | 60 |
| | L.2 Francese | 99 | 9 | 90 | 0 | 90 |
| Asse storicosociale | Storia | 66 | 6 | 60 | 0 | 60 |
| | Diritto e tecn. Ammin.ve della strut. ric. | 99 | 9 | 90 | 0 | 90 |

| | | | | | | |
|---|--|------------|-----------|------------|----------|------------|
| Asse matematico | Matematica | 99 | 9 | 90 | 0 | 90 |
| Asse scientifico o tecnologico – profess. | Sc. e cultura dell'alim. | 66 | 6 | 60 | 0 | 60 |
| | Lab. servizi enog. – settore cucina | 132 | 12 | 120 | 0 | 120 |
| Totale | | 726 | 66 | 660 | 0 | 660 |

3 Descrizione della classe

3.1 Elenco alunni

| |
|------------------------------------|
| 1. CERVERA DARIA |
| 2. CONTE ANGELA ROSA |
| 3. DI MEGLIO VALENTINA |
| 4. FRIAS SANTANA DENERIS MERCEDES |
| 5. HAXIU EGLANTINA |
| 6. IACCARINO FEDERICA |
| 7. IACONO MARIANNA |
| 8. LUBRANO ANTONIO |
| 9. LUBRANO GIUSEPPE |
| 10. MAZZELLA GIUSEPPE |
| 11. MAZZELLA MICHELE |
| 12. MIGLIACCIO DAVIDE |
| 13. MIRABELLA ANTONIA |
| 14. MOSCA GIOVANNI |
| 15. NIELSEN KLAUS |
| 16. PERCUOCO IMMACOLATA |
| 17. REGINE GIOVAN GIUSEPPE |
| 18. RETAGGIO LUIGI |
| 19. RODRIGUEZ JIMENEZ MERKUS ARIEL |
| 20. RUBINO ANTONIO |
| 21. SCHIANO ANNA |
| 22. TROFA FRANCESCO |

3.2 Composizione consiglio di classe

| DOCENTE | DISCIPLINA |
|----------------------|---------------------------------------|
| Francesco Vitiello | Enogastronomia Cucina |
| Giuseppe Carabellese | Matematica |
| Carlo Chiatto | Diritto e tecnica amministrativa |
| Paola Vergara | Scienze e Cultura dell'Alimentazione |
| Anna Pellino | Lingua Inglese |
| Angela Massa | Lingua e letteratura Italiana/ Storia |
| Michela Vinciguerra | Lingua Francese |

4. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

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

In sede di programmazione iniziale sono state concordate le seguenti strategie da mettere in atto per il conseguimento degli obiettivi generali e comportamentali:

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

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

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

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

4.2 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento PCTO

La multiculturalità in tavola: alla scoperta della cucina multi-etnica

Classe: V Profilo Professionale:Enogastronomia

Triennio:

2019/2022

1. Presentazione percorso

In una società multi-etnica, come quella odierna, spesso le tradizioni culinarie si incontrano, si piacciono e si contaminano. La cucina, infatti, rappresenta uno dei più potenti veicoli di comunicazione al mondo e la commistione tra culture e cibi diversi, se praticata nella maniera corretta, può trasformarsi in una grande opportunità di arricchimento e crescita. In linea con tale tendenza e con riferimento alle *"Raccomandazioni del Consiglio d'Europa del 22 maggio 2018"*, il percorso propone di far acquisire agli studenti competenze professionali e culturali, ma soprattutto di promuovere la conoscenza e l'utilizzo consapevole dei prodotti locali e dei prodotti etnici, per stimolare, attraverso la preparazione e l'unione tra piatti tradizionali e piatti etnici, apertura e curiosità verso le altre culture.

0. Risorse strutturali

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

0. Risorse umane di riferimento

- Tutor Scolastico;
- Tutor Aziendale;
- Coordinatore di classe;
- Consiglio di classe;
- Referente d'Istituto del percorso di Alternanza Scuola lavoro;
- Dirigente Scolastico.

0. Competenze

| | |
|--|--|
| Obiettivi Trasversali e di orientamento | ASSE UMANISTICO <ol style="list-style-type: none">1. Comunicazione nella madre lingua;2. Competenze sociali e civiche;3. Consapevolezza ed espressione culturale;4. Comunicare; |
|--|--|

| | |
|--|--|
| | <p>5. Competenza in materia di cittadinanza</p> <p>ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE</p> <ol style="list-style-type: none">1. Competenza digitale;2. Imparare ad imparare;3. Collaborare e partecipare;4. Agire in modo autonomo e responsabile;5. Risolvere i problemi;6. Competenza imprenditoriale <p>ASSE LINGUISTICO</p> <ol style="list-style-type: none">1. Comunicazione nelle lingue straniere;2. Imparare ad imparare;3. Risolvere problemi;4. Individuare collegamenti e relazioni;5. Acquisire ed interpretare l'informazione,6. Competenza multilinguistica <p>ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO</p> <ol style="list-style-type: none">1. Competenza matematica e competenze di base in scienze e tecnologia;2. Competenza digitale;3. Risolvere i problemi;4. Competenza imprenditoriale |
|--|--|

0. ARTICOLAZIONE ORARIA TRIENNALE

| ATTIVITÀ D'AULA | | | | | ASSI CULTURALI | | | |
|-----------------|-----------|-------|----------------|------|----------------|-------------|----------------|----------------|
| | SICUREZZA | STAGE | ESPERTI/EVENTI | AULA | UMANISTICA | LINGUISTICA | TECN./PROFESS. | SCIENT./MATEM. |
| II | 8 | 25 | 5 | 14 | 4 | 3 | 4 | 3 |
| I | 0 | 40 | 5 | 13 | 3 | 3 | 4 | 3 |
| V | 0 | 25 | 0 | 15 | 4 | 3 | 5 | 3 |

0. **ARTICOLAZIONE DELLE ATTIVITÀ D'AULA**

• **TERZO ANNO**

| ASSE UMANISTICO | | | ASSE LINGUISTICO | |
|-----------------------------|--------|------------|--------------------------------|----------|
| ITALIANO | STORIA | | INGLESE | FRANCESE |
| 3 | 1 | | 1 | 2 |
| ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO | | | ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE | |
| SC. CULT. ALIM. | D.T.A. | MATEMATICA | Lab. Enogastr. | |
| 1 | 1 | 1 | 4 | |

• **QUARTO ANNO**

| ASSE UMANISTICO | | | ASSE LINGUISTICO | |
|-----------------|--------|--|------------------|----------|
| ITALIANO | STORIA | | INGLESE | FRANCESE |
| 2 | 1 | | 1 | 2 |

| ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO | | | ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE |
|-----------------------------|------------|--------|--------------------------------|
| SC. CULT. ALIM. | MATEMATICA | D.T.A. | Enogastronomia |
| 1 | 1 | 1 | 4 |

• **QUINTO ANNO**

| ASSE UMANISTICO | | | ASSE LINGUISTICO | |
|-----------------------------|------------|--------|--------------------------------|----------|
| ITALIANO | STORIA | | INGLESE | FRANCESE |
| 2 | 2 | | 1 | 2 |
| ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO | | | ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE | |
| SC. CULT. ALIM. | MATEMATICA | D.T.A. | Enogastronomia | |
| 1 | 1 | 1 | 5 | |

0. **TEMPI DI ATTUAZIONE**

Attività d'aula
esperti

Stage formativo

Incontri con

Anno Scolastico

Gennaio/Febbraio/Marzo

Febbraio/Marzo

0. **VALUTAZIONE**

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

0. MONITORAGGIO

I tutor scolastici e i tutor aziendali si occuperanno del monitoraggio delle attività sia curriculari che formative.

Gli indicatori per valutare l'efficienza delle procedure e degli strumenti:

- Rispetto delle scadenze;
- Tempestività delle comunicazioni;
- Funzionalità ed equità dell'orario delle attività formative;

Gli indicatori per valutare l'efficacia delle iniziative ed il raggiungimento degli obiettivi:

- Livello di dispersione;
- Risultati dell'apprendimento;
- Acquisizione delle competenze tecnico-professionali;
- Comportamento organizzativo;
- Motivazione e atteggiamenti

0. FASE DI COMUNICAZIONE/INFORMAZIONE

Il referente d'Area, il coordinatore di classe ed il tutor scolastico hanno illustrato obiettivi, tempi, strategie, metodologie del percorso nei vari organi competenti.

| III anno Docente tutor Gaja Mattera | | | | | | | |
|---|---|--------|-----------------------------------|---------------------------------------|--------|-----------------------------------|--|
| 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 |

| | | | | | | | |
|---|---|----|---|-----------------|----|--|---|
| La multiculturalità in tavola: alla scoperta della cucina multietnica | Modulo sicurezza sul lavoro: Il D.Lgs.81/2008 e la sicurezza sui luoghi di lavoro | 8 | <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. | Casolaro s.r.l. | 25 | <ol style="list-style-type: none"> 1. eseguire le principali tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici 2. relazionarsi positivamente con i colleghi e operare nel rispetto del proprio ruolo 3. valorizzare i prodotti tenendo presente gli aspetti culturali legati ad essi, le componenti tecniche e i sistemi di qualità | 3 |
| | Att. aula e laboratoriale | 14 | <p>Approfondimenti degli aspetti professionali e storici</p> <p>Relazioni in lingua straniera</p> <p>Competenze di cittadinanza</p> <p>Attività laboratoriale di prod. gastronomici e reazioni chimico/fisiche</p> <p>Approfondimento delle nozioni di alimentazione e conservazione degli alimenti</p> | | | | |

IV anno Docente tutor Gaja Mattera

| 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 |
|---|---|--------|-----------------------------------|---------------------------------------|--------|-----------------------------------|---|
| | | | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---------------------------|----|---|-----------------|----|--|---|
| La multiculturalità in tavola: alla scoperta della cucina multietnica | Att. aula e laboratoriale | 13 | <p>Approfondimenti degli aspetti professionali e storici</p> <p>Relazioni in lingua straniera</p> <p>Competenze di cittadinanza</p> <p>Attività laboratoriale di prod. gastronomici e reazioni chimico/fisiche</p> <p>Approfondimento delle nozioni di alimentazione e conservazione degli alimenti</p> <p>Confronto con culture e etnie lontane dalla propria, commistione tra culture e cibi diversi;</p> <p>Utilizzo della cucina come strumento di comunicazione.</p> | Casolaro s.r.l. | 40 | <p>1.descrivere il processo di produzione gastronomica in lingua straniera</p> <p>2.relazionarsi positivamente con i colleghi e operare nel rispetto del proprio ruolo</p> <p>3.valorizzare i prodotti tenendo presente gli aspetti culturali legati ad essi, le componenti tecniche e i sistemi di qualità già in essere con particolare riguardo al territorio</p> | 4 |
|---|---------------------------|----|---|-----------------|----|--|---|

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 |
|---|---|--------|-----------------------------------|---------------------------------------|-------|-----------------------------------|--|
|---|---|--------|-----------------------------------|---------------------------------------|-------|-----------------------------------|--|

| | | | | | | | |
|---|---|----|---|--|----|---|---|
| La multiculturalità in tavola: alla scoperta della cucina multietnica | Att. aula e laboratoriale Attività integrative per eventi e manifestazioni | 15 | Organizzazione e gestione di eventi e manifestazioni organizzati dalla scuola Realizzazione di proposte gastronomiche adatte all'ambiente Analisi delle diverse esigenze nutrizionali | Pescaderia Ischitana, Hotel Tramonto del sole s.r.l., La lucciola, Il monastero | 25 | 1. Utilizzare le nuove tecnologie di lavorazione nella produzione gastronomica 2. Utilizzare strumenti informatici per la gestione delle ricette 3. Valorizzare le produzioni etniche | 5 |
|---|---|----|---|--|----|---|---|

4.3 Ambienti di apprendimento

Gli spazi sono così distribuiti

| <i>Spazi didattici dell'istituto</i> | NUMERO DEI LOCALI |
|---------------------------------------|-------------------|
| Biblioteche | 2 |
| Palestre | 1 |
| Aule | 23 |
| Aula BES | 1 |
| Laboratorio di scienze degli alimenti | 1 |
| Laboratorio di cucina | 2 |
| Laboratorio di ricevimento | 2 |

| | |
|------------------------------------|---|
| Laboratorio grafico | 1 |
| Laboratorio multimediale | 1 |
| Laboratorio di pasticceria | 1 |
| Laboratorio di sala bar | 3 |
| Laboratorio linguistico | 1 |
| Campo di pallavolo all'aperto | 1 |
| Cortile interno con forno e gazebo | 1 |
| Orto sperimentale | 1 |

5. Attività e progetti

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

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

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

5.1 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa

| 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 |

5.2 Attività e progetti attinenti a Cittadinanza e Costituzione

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

5.3 Iniziative ed esperienze extracurricolari

Partecipazione in data 16/03/2022 allo spettacolo "Uno, nessuno e centomila" presso il teatro Bellini di Napoli; visita guidata alla Basilica e il museo di S. Domenico Maggiore.

Esperienza di cittadinanza attiva: tutela ecologica del patrimonio naturale dell'isola di Ischia con interventi di bonifica di vare spiagge in data 02/05/2022.

6 Discipline oggetto di studio dell'ultimo anno di corso

| |
|-----------------------------------|
| ● Italiano |
| ● Storia |
| ● Lingua Inglese |
| ● Lingua francese |
| ● Diritto tecniche amministrative |
| ● Scienze dell'alimentazione |
| ● Laboratorio di enogastronomia |
| ● Matematica |

6.1 Programmi svolti

| | |
|---|---|
| DISCIPLINA ITALIANO | prof.ssa Massa Angela |
| COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno | <p>Individuare/utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana e gli strumenti di comunicazione e di team working adeguandoli a diversi ambiti comunicativi per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.</p> <p>Analizzare e interpretare testi scritti di vario tipo, utilizzando gli strumenti per comprendere e contestualizzare, attraverso la lettura e l'interpretazione dei testi, le opere più significative della tradizione culturale del nostro Paese e di altri popoli. Produrre testi di vario tipo consolidando l'uso dei linguaggi verbali e non verbali, dalle relazioni tecniche individuali e di gruppo, proprie del settore, alla dimensione relazionale intersoggettiva, espressiva e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</p> |

| | |
|--|---|
| <p>CONOSCENZE E CONTENUTI TRATTATI:</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Testo espositivo e argomentativo • Naturalismo: Emile Zola • Verismo • Verga: vita, poetica, opere principali - Vita dei campi: “Rosso Malpelo”; - I Malavoglia: “I Malavoglia di Padron ‘Ntoni” (brano d’esordio del romanzo). • Il Decadentismo e simbolismo: Charles Baudelaire - I fiori del male: “Corrispondenze” - Paul Verlaine: “Languore”. • G. D’Annunzio: vita, poetica, opere principali - Il piacere: “Il verso è tutto”- Alcyone: “La pioggia nel pineto”, “La sera fiesolana”. • G. Pascoli: vita, poetica, opere principali- Myricae: “Il lampo”, “Il tuono”, “Temporale”- Canti di Castelvecchio: “Il gelsomino notturno”, “La mia sera”. • Futuristi, Crepuscolari e Vociani: Marinetti - “Il manifesto del futurismo”, - Corazzini: “Bando ”, “Desolazione del povero poeta sentimentale”. - Sbarbaro: “Taci, anima stanca di godere”. • L. Pirandello: vita, poetica, opere principali- Novelle per un anno: “Il treno ha fischiato”- Il fu Mattia Pascal: “La nascita di Adriano Meis” (dal cap. VIII), “Adriano Meis e la sua ombra” (dal cap. XV) – Uno, nessuno e centomila: “La vita non conclude” (libro VIII, cap. IV) • G. Ungaretti: vita, poetica, opere principali- L’allegria: “Il porto sepolto”, “Allegria di naufragi ”, “Commiato”, “Fratelli”, “Veglia”, “S. Martino del Carso”, “Mattina”, “Soldati”. |
| <p>ABILITA’:</p> | <p>Ascoltare, parlare, leggere, scrivere testi complessi.</p> |
| <p>METODOLOGIE:</p> | <p>Utilizzare i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie dei destinatari dei servizi.</p> <p>Contestualizzare opere e autori, individuando le relazioni fra fatto letterario e contesto storico-culturale italiano e non italiano.</p> <p>Orientarsi tra i testi e autori fondamentali.</p> <p>Cogliere i caratteri specifici di un testo letterario e applicare adeguate</p> |

| | |
|--------------------------------|--|
| | <p>modalità di analisi tematica e stilistica.</p> <p>Lezione frontale; lezione dialogata o discussione guidata; presentazioni multimediali; problem solving; video lezioni.</p> |
| CRITERI DI VALUTAZIONE: | <p>A) VERIFICA</p> <p>1. STRUMENTI PER LA VERIFICA FORMATIVA</p> <p>Colloqui orali, prove strutturate, prove semi strutturate, questionari, prove scritte di tipo “tradizionale”</p> <p>2. STRUMENTI PER LA VERIFICA SOMMATIVA</p> <p>Gli strumenti usati sono elencati per tipo di valutazione. Valutazione orale: interrogazioni</p> <p>Valutazione scritta: prove scritte, caratteristiche della materia (risoluzione di problemi, temi, progettazione), test su Google Moduli.</p> |
| CRITERI DI VALUTAZIONE: | <p>A) VERIFICA</p> <p>1. STRUMENTI PER LA VERIFICA FORMATIVA</p> <p>Colloqui orali, prove strutturate, prove semi strutturate, questionari, prove scritte di tipo “tradizionale”</p> <p>2. STRUMENTI PER LA VERIFICA SOMMATIVA</p> <p>Gli strumenti usati sono elencati per tipo di valutazione. Valutazione orale: interrogazioni</p> <p>Valutazione scritta: prove scritte, caratteristiche della materia (risoluzione di problemi, temi, progettazione), test su Google Moduli.</p> |

| | |
|---|---|
| DISCIPLINA STORIA | prof.ssa Massa Angela |
| COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno | <p>Comprendere, anche in una prospettiva interculturale, il cambiamento e la diversità dei tempi storici in dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche. Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. Condividere principi e i valori per l'esercizio della cittadinanza alla luce del dettato della Costituzione italiana, di quella europea, delle dichiarazioni universali dei diritti umani a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente e in dimensione sincronica attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali.</p> |

| | |
|--|--|
| <p>CONOSCENZE E CONTENUTI TRATTATI:</p> | <ul style="list-style-type: none"> • La società di massa • L'età giolittiana • Le tensioni europee tra fine ottocento e inizio novecento • La prima guerra mondiale • Le conseguenze della prima guerra mondiale • La rivoluzione russa • Ascesa e affermazione del fascismo • La crisi del '29 • Il nazismo • La seconda guerra mondiale • Il secondo dopoguerra |
| <p>ABILITA':</p> | <p>Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica. Comprendere la trama delle relazioni all'interno di una società nelle sue dimensioni economiche, politiche, sociali e culturali.</p> <p>Individuare gli elementi originali e costitutivi della società studiata Ricostruire gli sviluppi sincronici e diacronici riferiti ad un problema storico studiato.</p> <p>Cogliere analogie e differenze fra istituzioni del passato e quelle del mondo attuale.</p> <p>Esporre i temi trattati usando un lessico disciplinare adeguato.</p> |
| <p>METODOLOGIE:</p> | <p>Lezione frontale; lezione dialogata o discussione guidata; presentazioni multimediali; problem solving; video lezioni.</p> |
| <p>CRITERI DI VALUTAZIONE:</p> | <p>A) VERIFICA</p> <p>1. STRUMENTI PER LA VERIFICA FORMATIVA</p> <p>Colloqui orali, prove strutturate, prove semi strutturate, questionari, prove scritte di tipo "tradizionale"</p> <p>2. STRUMENTI PER LA VERIFICA SOMMATIVA</p> <p>Gli strumenti usati sono elencati per tipo di valutazione. Valutazione orale: interrogazioni</p> <p>Valutazione scritta: prove scritte, caratteristiche della materia (risoluzione di problemi, temi, progettazione), test su Google Moduli.</p> |
| <p>CRITERI DI VALUTAZIONE:</p> | <p>A) VERIFICA</p> <p>1. STRUMENTI PER LA VERIFICA FORMATIVA</p> <p>Colloqui orali, prove strutturate, prove semi strutturate, questionari</p> |

| | |
|---|--|
| | <p>2. STRUMENTI PER LA VERIFICA SOMMATIVA</p> <p>Gli strumenti usati sono elencati per tipo di valutazione. Valutazione orale: interrogazioni Valutazione scritta: prove scritte, test su Google Moduli.</p> <p>B) VALUTAZIONE</p> <p>L'accertamento dei progressi compiuti dagli studenti rispetto ai livelli di partenza accompagna costantemente l'itinerario didattico. Il controllo non è effettuato soltanto al termine del percorso conducente al conseguimento degli obiettivi, ma anche durante ogni sua fase di svolgimento. Si procede alla verifica attraverso interrogazioni, discussioni e composizioni scritte sugli argomenti trattati. In sede di valutazione finale si terrà conto del punto di partenza e dei progressi compiuti dagli studenti, nel rispetto dei criteri dettati dal Collegio dei docenti.</p> <p>Nella valutazione finale si terrà conto:</p> <p>della puntualità nell'esecuzione dei compiti assegnati; del conseguimento degli obiettivi didattici quali la conoscenza raggiunta, le capacità espressive, le capacità d'analisi e di sintesi dimostrate attraverso le verifiche orali e scritte; dei comportamenti "sociali": impegno, partecipazione al lavoro in classe, frequenza, stile di relazione. Questi ultimi elementi saranno valutati anche ai fini della proposta al Consiglio di assegnazione del voto di condotta.</p> |
| <p>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</p> | <p>Libri di testo, ppt, video, materiali prodotti dal docente.</p> |

| | |
|--|--|
| <p>DISCIPLINA DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</p> | <p>prof. Chiatto Carlo</p> |
| <p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</p> | <p>Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; riconoscere nell'evoluzione dei processi produttivi, le componenti scientifiche, economiche, tecnologiche e artistiche che li hanno determinati nel corso della storia, con riferimento sia ai diversi contesti locali e globali sia ai mutamenti delle condizioni di vita; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio</p> |

| | |
|--|---|
| <p>CONOSCENZE E CONTENUTI TRATTATI:</p> | <p>UdA 1: LE IMPRESE DI PRODUZIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none">● caratteristiche del servizio di ristorazione;● la ristorazione commerciale;● la ristorazione collettiva:● il catering;● il banqueting;● il ticket restaurant;● le card elettroniche. <p>UdA 2: ASPETTI NORMATIVI E LEGISLATIVI DELLE IMPRESE RISTORATIVE</p> <ul style="list-style-type: none">● l'abilitazione all'esercizio dell'attività;● gli adempimenti costitutivi e amministrativi;● la normativa relativa all'igiene nelle aziende ristorative (il sistema HACCP);● la programmazione del Documento di autocontrollo; gli obblighi previsti dalla normativa sulla sicurezza nelle imprese ristorative (artt. 32,36,37,38,41 della Costituzione/ art. 2087 codice civile). <p>Uda 3 : IL MERCATO TURISTICO</p> <ul style="list-style-type: none">● le componenti del mercato;● la domanda turistica (beni e servizi/ arrivi e presenze);● caratteristiche della domanda turistica:● elasticità (fattori economici, sociali, climatici, politici; indice di permanenza media);● stagionalità (le politiche di destagionalizzazione);● l'offerta turistica (capacità ricettiva e produttiva);● il prodotto turistico (il prodotto composito) e il rischio d'impresa (i fattori di rischio economico). <p>UdA 4 : IL MARKETING</p> <ul style="list-style-type: none">● l'evoluzione del concetto di marketing. <p>Uda 5 : TECNICHE DI MARKETING TURISTICO E WEB MARKETING</p> <ul style="list-style-type: none">● il processo di marketing;● il marketing management;● i compiti del marketing management: i piani di marketing;● il piano di marketing (<i>analisi della situazione/fissazione degli obiettivi/enunciazione della strategia/definizione delle tattiche/controllo di marketing</i>);● il processo di marketing management;● il marketing esperenziale;● la segmentazione del mercato (schema);● targeting e posizionamento;● il marketing mix (le 4 P/i 2 elementi del settore turistico);● il prodotto;● il prezzo (Cost-plus/ costo variabile/mark-up);● la politica di distribuzione/la politica di promozione;● il WEB marketing; |
|--|---|

| | |
|---------------------------------------|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • gli obiettivi delle politiche di marketing: la fidelizzazione della clientela/il successo dei prodotti/l'aumento dei clienti abituali/il giro di affari più soddisfacente. <p>Uda 6 : BUSINESS PLAN E GESTIONE STRATEGICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • la business idea; • il progetto imprenditoriale; • i significati di Mission e Vision; • lo studio di fattibilità/i destinatari, i redattori e i contenuti del business plan/; • il ROI/ il ROE/ il ROS; <p>l'analisi SWOT/ il C-PEST</p> |
| <p>ABILITA':</p> | <p>Comprendere il fenomeno turistico nei suoi molteplici aspetti sociali ed economici.</p> <p>Distinguere i diversi effetti del turismo sulla situazione economica di un Paese. Riconoscere l'importanza delle azioni volte a garantire la sostenibilità del turismo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere i requisiti e gli obblighi cui sono soggetti gli imprenditori commerciali. Riconoscere l'importanza delle norme sulla sicurezza. Comprendere l'importanza delle norme nella sicurezza alimentare. Comprendere l'importanza e gli effetti dei sistemi di qualità. • Riconoscere l'evoluzione nel tempo del concetto di marketing. <p>Riconoscere l'importanza del marketing territoriale integrato, descrivere le diverse fasi di un piano di marketing. Riconoscere gli obiettivi di marketing nelle diverse fasi del ciclo di vita del prodotto. Distinguere le diverse strategie di marketing, in particolare le forme di comunicazione. Individuare il marketing-mix idoneo al raggiungimento di obiettivi specifici</p> <p>Conoscere gli elementi essenziali che costituiscono il budget economico di un'impresa. Conoscere le fasi di un business plan</p> |
| <p>METODOLOGIE:</p> | <p>Lezioni espositive e dialogate strutturate, seguite da fasi operative su materiale predisposto; matematizzazione di situazioni e risoluzione di problemi; attività di problem solving; costruzione di mappe concettuali; visione di immagini e grafici.</p> <p>Utilizzo di dispense, fotocopie, testi vari, , tabelle, sussidi audiovisivi e informatici</p> |
| <p>CRITERI DI VALUTAZIONE:</p> | <p>A) VERIFICA</p> <p>Colloqui orali, verifiche scritte strutturate e semi strutturate, questionari,</p> <p>B) VALUTAZIONE</p> <p>La valutazione in itinere è basata su prove oggettive, interrogazioni,</p> |

| | |
|---------------------------------------|---|
| | <p>discussioni e composizioni scritte sugli argomenti trattati. Nella valutazione finale si terrà conto del punto di partenza e dei progressi compiuti da ciascun corsista, nel rispetto dei criteri dettati dal Collegio dei docenti. Si terrà conto dei seguenti indici: puntualità nell'esecuzione dei compiti assegnati; conseguimento degli obiettivi didattici quali la conoscenza raggiunta, le capacità espressive, le capacità d'analisi e di sintesi dimostrate attraverso le verifiche orali e scritte; dei comportamenti sociali": impegno, partecipazione al lavoro in classe, frequenza, stile di relazione. Questi ultimi elementi saranno valutati anche ai fini della proposta al Consiglio di assegnazione del voto di condotta.</p> <p>DEFINIZIONE DEI CRITERI</p> <p>La valutazione è definita secondo i seguenti livelli suddivisi in 7 fasce:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ottimo (voto 9 o maggiore di 9): l'alunno che ha una conoscenza completa ed organica, comprende i concetti esprimendoli con sicurezza ed applica autonomamente principi e procedure anche in situazioni nuove. • Buono (voto 8): l'allievo che ha una completa conoscenza degli argomenti disciplinari, comprende i concetti esprimendoli correttamente ed applica principi, regole e procedure autonomamente pur evidenziando alcune incertezze. • Discreto (voto 7): l'allievo che ha una conoscenza abbastanza completa degli argomenti disciplinari, comprende i concetti esprimendoli correttamente ed applica principi, regole e procedure perlopiù autonomo pur evidenziando alcune incertezze. • Sufficiente (voto 6): il discente che ha una conoscenza corretta ma non approfondita degli argomenti disciplinari, comprende concetti ma è insicuro nell'esprimere e sa applicare principi, regole e procedure se è guidato. • mediocre (voto 5): l'allievo che ha una conoscenza sommaria e superficiale degli argomenti, comprende parzialmente concetti ed applica in modo parziale principi, regole e procedure. • Insufficiente (voto 4): alunno che ha conoscenze frammentarie, comprende concetti e principi, regole e procedure studiate in modo incerto e/o molto insicuro. • .scarso (voto 3 o meno di 3): alunno che ha conoscenze molto frammentarie ed incerte, non comprende concetti e non sa applicare principi, regole e procedure studiate |
| <p>CRITERI DI VALUTAZIONE:</p> | <p>A) VERIFICA</p> <p>1. STRUMENTI PER LA VERIFICA FORMATIVA</p> <p>Colloqui orali, prove strutturate, prove semi strutturate, questionari</p> <p>2. STRUMENTI PER LA VERIFICA SOMMATIVA</p> <p>Gli strumenti usati sono elencati per tipo di valutazione. Valutazione orale: interrogazioni Valutazione scritta: prove scritte, test su Google Moduli.</p> <p>B) VALUTAZIONE</p> <p>L'accertamento dei progressi compiuti dagli studenti rispetto ai livelli di partenza accompagna costantemente l'itinerario didattico. Il controllo non è effettuato soltanto al termine del percorso conducente al conseguimento</p> |

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

| | |
|--|--|
| <p>DISCIPLINA Lingua inglese</p> | <p>prof. Anna Pellino</p> |
| <p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</p> | <p>Utilizzare i linguaggi settoriali della lingua inglese per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. • Utilizzare i linguaggi settoriali della lingua inglese per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro. • Stabilire collegamenti fra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. • Ricercare informazioni all'interno di testi in L2 di interesse professionale. |
| <p>CONOSCENZE E CONTENUTI TRATTATI:</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Modulo 1 The restaurant menu: Caratteristiche di alcuni tipi di menù e confronti a grandi linee, le principali strutture grammaticali e funzioni comunicative della lingua oggetto di studio. • Modulo 2 On the safe side: Food contamination; Food safety Certification HACCP, CCP Le principali strutture linguistiche L2 • Modulo 3 The job curriculum Job Advertisements |

| | |
|---------------------------------------|--|
| | <p>How to write an application letter</p> <ul style="list-style-type: none"> • Modulo 4 <p>The eatwell plate</p> <p>Organic food and genetically modified;</p> <p>Food intolerances and allergies.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Modulo 5 <p>Taste of the world</p> <p>Food and religion: diversity is delicious</p> <ul style="list-style-type: none"> • Modulo 6 <p>Sustainability</p> <p>The Sustainable development goals</p> <p>Food Sustainability</p> <p>From farm to fork/from fish to fork</p> |
| <p>ABILITA':</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Saper interagire in modo appropriato in situazioni comunicative inerenti la propria sfera professionale. • Saper argomentare riguardo HACCP e i suoi principi. • Saper distinguere e produrre le principali tipologie testuali comprese quelle tecnico-professionali. • Individuare ed applicare le principali caratteristiche di una dieta bilanciata e dei cibi biologici e di quelli geneticamente modificati. • Individuare ed applicare le principali caratteristiche delle intolleranze e delle allergie. • Individuare le strategie appropriate per la <p>comprensione di testi in L2 di interesse professionale</p> |
| <p>METODOLOGIE:</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali, lezioni interattive (Flipped classroom) • Cooperative learning, roleplay, pair work. |
| <p>CRITERI DI VALUTAZIONE:</p> | <p>Acquisizione del repertorio lessicale e di espressioni di base inerenti gli argomenti trattati;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acquisizioni e utilizzo delle strutture grammaticali corrette, dell'ortografia e della punteggiatura; <p>comprensione dei messaggi attraverso i testi.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Indicatori: conosce la terminologia fondamentale degli argomenti trattati, sa identificare le strutture grammaticali fondamentali, sa ricercare e <p>comprendere i punti principali di messaggi per</p> <p>riconoscere le forme corrette.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Modalità di verifica: Verifiche scritte: Prove |

| | |
|--|---|
| | <p>strutturate e semistrutturate</p> <ul style="list-style-type: none"> • Colloquio orale |
| TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI: | <p>Fotocopie da libri di testo;mappe concettuali e sintesi; link interattivi e condivisione di materiale on line per approfondimenti; esercitazioni in classe in lingua straniera e</p> |

| | |
|---|---|
| DISCIPLINA Lingua Francese | prof. Michela Vinciguerra |
| COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno | <p>Utilizzare i linguaggi settoriali della lingua inglese per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. |
| CONOSCENZE E CONTENUTI TRATTATI: | <ul style="list-style-type: none"> • Ripasso grammaticale: la forma interrogativa, il condizionale, il future proche, i partitivi. <p>Alcune ricette francesi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les produits alimentaires: la viande, la charcuterie, le poisson, les féculents, les légumes, les fruits de mer et es crustacés, les boissons et les desserts. • Il futuro • La tenue professionnelle et la brigade de cuisine • La conservation des aliments et les techniques de conservation (par froid, par séchage etc...) • I pronomi relativi qui e que • Où e dont • La cuisson, et les techniques de cuisson • Le présent progressif • Il passé composé • Hccp • Slow food • I comparativi di qualità, quantità e di azione • La restauration commerciale |

| | |
|---------------------------------------|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Les contaminations • Ripasso: numeri e orario • Les TCA • La cuisine française pendant la Renaissance • Le guide Michelin • La gastronomie francophone • La cuisine française • La forma passiva • Les vins • La filière alimentaire • Régime méditerranéen et végétarien • le CV |
| <p>ABILITA':</p> | <p>Esprimersi su argomenti di carattere generale e settoriale con accettabile correttezza formale</p> <ul style="list-style-type: none"> • produrre e rielaborare testi scritti di carattere generale, e soprattutto professionale, ad un livello sufficientemente corretto • identificare e compilare la modulistica specifica del settore • prendere coscienza dei fattori caratterizzanti la civiltà dei paesi di cui si studia la lingua • valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali |
| <p>METODOLOGIE:</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • gruppi di lavoro • processi individualizzati • discussioni su tematiche di diverso ordine per stimolare e migliorare la comprensione e l'espressione orale in lingua francese |
| <p>CRITERI DI VALUTAZIONE:</p> | <p>La valutazione avviene attraverso prove scritte e orali. La verifica orale avverrà tramite conversazioni con l'insegnante o tra gli alunni, esecuzione e correzione di vari esercizi.</p> <p>La verifica scritta prevederà lo svolgimento di Test oggettivi (scelte multiple, vero/falso, questionari a risposta chiusa, dialoghi guidati, etc) o soggettivi (risposte a domande, brevi riassunti)</p> |

| | |
|--|--|
| | La valutazione sarà espressa in voti e, controllerà il grado di acquisizione delle quattro abilità linguistiche di base: “comprensione”, “produzione”, “correttezza formale”, “competenza lessicale”. Nella valutazione finale si terrà conto anche della partecipazione, attenzione, continuità e capacità di applicazione di ciascun allievo. Per l’attribuzione dei voti si farà riferimento alla tabella elaborata dal dipartimento di Lingua inglese all’inizio del corrente anno scolastico che prevede una votazione dal 4 al 10. |
| TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI: | dispense di materiali teorici e grammaticali postati su classroom, link, video dal web, e power point da supporto alle spiegazioni |

| | |
|--|--|
| DISCIPLINA Scienza e CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE | prof. Vergara Paola |
| COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell’anno | <ul style="list-style-type: none"> ● Controllare e utilizzare gli alimenti e bevande solo il fine dell’anno profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico: saper calcolare il fabbisogno energetico e di nutrienti in una dieta equilibrata e personalizzata ● Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela. ● Comprendere l’importanza di un’alimentazione equilibrata e conoscere le principali patologie legate alle malnutrizioni e a specifiche patologie ● Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle varie religioni. ● Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera ● Individuare le contaminazioni chimiche, fisiche e microbiologiche degli alimenti e eventuali Conoscere prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti. ● Conoscere, comprendere ed applicare il sistema HACCP |
| CONOSCENZE E CONTENUTI TRATTATI: | <p>UN. MOD. 1 ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E LARN</p> <ul style="list-style-type: none"> • il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Allergie e intolleranze alimentari, differenze tra i due aspetti • il fabbisogno energetico di nutrienti e la dieta personalizzata <p>UN. MOD. 2 DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE. LE DIVERSE TIPOLOGIE DIETETICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> • i fabbisogni alimentari che caratterizzano particolari condizioni fisiologiche (prima e seconda infanzia, adolescenza, età adulta e terza età, gravidanza e allattamento) |

| | |
|----------------------------|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Le più comuni tipologie dietetiche: dieta mediterranea, vegana, vegetariana, dello sportivo, eubiotica, macrobiotica, crono dieta e dieta a zona. Alimentazione nella ristorazione collettiva. <p>UN. MOD. 3 DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> • relazioni tra nutrienti e patologie (malattie correlate all'alimentazione. Obesità, aterosclerosi, ipertensione, diabete, gotta, cancro) • disturbi del comportamento alimentare, patologie a carico dell'apparato gastrointestinale, alcol e salute <p>UN. MOD. 4 CONSUETUDINI ALIMENTARI NELLE GRANDI RELIGIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Abitudini alimentari e religione <p>UN. MOD.5 IGIENE DEGLI ALIMENTI: CONTAMINAZIONE BIOLOGICA E CHIMICO-FISICA MALATTIE ALIMENTARI TRASMESSE DA CONTAMINAZIONI BIOLOGICHE E CHIMICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le principali cause di contaminazione chimico fisica e microbiologica degli alimenti e problematiche per la salute del consumatore • le caratteristiche dei principali microorganismi alterativi, le relative malattie trasmesse dagli alimenti e le loro modalità di trasmissione. <p>UN. MOD. 6 SISTEMA HACCP E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sistema HACCP • • concetti di qualità totale, tracciabilità, rintracciabilità • • Frodi alimentari suddivise in frodi sanitarie e frodi commerciali (contraffazione) • • controllo di qualità e norme ISO • • principali sistemi di applicabilità dell'etichettatura |
| <p>ABILITA':</p> | <p>Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. -Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera di produttiva di interesse.</p> <p>-Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>-Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze della filiera alimentare. - Focalizzare l'attenzione su come un'opportuna stimolazione del sistema immunitario tramite una corretta ed equilibrata alimentazione possa aiutare a contrastare infezioni virali di vario tipo</p> |
| <p>METODOLOGIE:</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Lezione dialogata, esercitazioni. Sono stati proposti in particolare elaborati da svolgere come brevi trattazioni con più punti da sviluppare. È stata svolta attività di problem solving; <p>visione di immagini e documentari. Interventi didattici e relazionali atti ad instaurare un clima di fiducia. Scoperta guidata (conduzione dello studente all'acquisizione di un concetto o di un saper fare attraverso l'alternanza di</p> |

| | |
|--|---|
| | domande, risposte brevi, brevi spiegazioni |
| CRITERI DI VALUTAZIONE: | La valutazione ha tenuto conto non soltanto dell' esito formale delle verifiche, ma anche del miglioramento registrato da ogni alunno rispetto ai propri livelli di partenza , delle sue capacità di ascolto e di attenzione, della capacità di interazione, dell' impegno, dalla partecipazione attiva durante le lezioni e della puntualità nel sottoporsi alle verifiche.. |
| TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI: | Slides e materiale fornito dal docente |

| | |
|---|---|
| DISCIPLINA Matematica | prof. Giuseppe Carabellese |
| COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno | <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica. • Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni. • Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo. • Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative. |
| CONOSCENZE E CONTENUTI TRATTATI: | <p><u>Modulo 1.</u></p> <p>Equazioni di 1° e 2° complete ed incomplete; Metodi risolutivi; Scomposizione di un trinomio di 2°;</p> <p>Parabola, vertice e grafico di una parabola.</p> <p>• <u>Modulo 2.</u></p> <p>Proprietà delle disequazioni numeriche; Disequazioni di 1° intere;</p> <p>Disequazioni di 2° intere;</p> <p>Disequazioni frazionarie e sistemi di disequazioni.</p> |
| ABILITA': | <ul style="list-style-type: none"> • Definire e classificare un'equazione; • Applicare i principi di equivalenza alle equazioni; • Risolvere una qualsiasi equazione lineare intera ; • Riconoscere un'equazione numerica di secondo grado completa, pura, spuria e monomia; • Risolvere le equazioni numeriche di secondo grado incomplete; |

| | |
|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Risolvere le equazioni numeriche di secondo grado complete con la formula risolutiva; • Risolvere una qualsiasi espressione numerica di 2° grado; • Scomporre il trinomio di 2° grado; • Rappresentare la parabola nel piano cartesiano; • Determinare il vertice, l'asse e le intersezioni con gli assi cartesiani di una parabola; • Interpretare graficamente le soluzioni di un'equazione di secondo grado utilizzando la parabola; • |
| <p>METODOLOGIE:</p> | <p>L'introduzione dei nuovi argomenti avviene mediante la presentazione di situazioni problematiche che possano suscitare l'interesse e che stimolino gli alunni a formulare strategie risolutive. Seguono una fase di puntualizzazione, sistemazione e formalizzazione dei procedimenti applicati e quindi una fase di approfondimento e rielaborazione personale dell'alunno con esercizi volti all'acquisizione delle capacità operative indicate negli obiettivi da perseguire. Attività individualizzate di recupero, consolidamento e potenziamento. Momenti di discussione collettiva e di confronto fra i corsisti. Attività di verifica</p> |
| <p>CRITERI DI VALUTAZIONE:</p> | <ul style="list-style-type: none"> • La valutazione viene effettuata attraverso prove scritte, strutturate e prove orali. Si procede alla verifica attraverso prove oggettive, interrogazioni, discussioni e composizioni scritte sugli argomenti trattati. • Le verifiche scritte, di tipo sommativo, sono due al quadrimestre ed hanno il valore di valutazioni periodiche o finali dei risultati raggiunti. Tutte sono precedute in itinere da verifiche formative che permettono all'insegnante di intervenire individualmente per colmare le singole lacune. <p>Esse sono del tipo: interventi spontanei, domande flash, correzione dei compiti assegnati per casa, interrogazioni brevi e questionari. Per le verifiche formative si adottano domande orali, controllo degli esercizi assegnati per casa, controllo dell'attività nel lavoro di gruppo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Per le verifiche sommative, si effettuano prove scritte (strutturate e non) e prove orali. Le prove orali sono anche sotto forma di test a domanda aperta, scelta multipla o del tipo vero/falso. <p>Nella valutazione finale si tiene conto: della puntualità nell'esecuzione dei compiti assegnati; del conseguimento degli obiettivi didattici quali la conoscenza raggiunta, le capacità espressive, le capacità d'analisi e di sintesi dimostrate attraverso le verifiche orali e scritte; dei comportamenti "sociali": impegno, partecipazione al lavoro in aula virtuale, frequenza, stile di relazione...</p> |
| <p>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</p> | <p>Utilizzo di dispense, fotocopie, articoli di giornale e riviste scientifiche, testi vari, schede operative appositamente predisposte, tabelle, sussidi audiovisivi e informatici, Libro di testo, Schede di lavoro preparate dal docente, utilizzo della calcolatrice</p> |

| | |
|--|---|
| <p>DISCIPLINA Enogastronomia</p> | <p>prof. Francesco Vitiello</p> |
| <p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</p> | <p>Utilizzo delle tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico - alberghiera.</p> <p>Valorizzazione e promozione delle tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Applicazione della normativa vigente, nazionale e internazionale, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p> <p>controllo e utilizzo degli alimenti e delle bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico predisposizione di menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</p> <p>adeguamento e organizzazione della produzione e della vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici</p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il</p> <p>coordinamento con i colleghi correlare la</p> <p>conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento</p> |
| <p>CONOSCENZE E CONTENUTI TRATTATI:</p> | <p>MODULO 1: Ripasso argomenti anni precedenti</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Le tecniche di base: fondi e salse. ● Le tecniche di cottura ● Sequenze di menu ● Igiene , salute e sicurezza ● La carne e i prodotti ittici <p>MODULO 2: Il mondo dell'enogastronomia</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Il mondo della ristorazione ● I grandi gastronomi del passato e del presente (cenni) ● Gastronomia e società, ● Il mercato enogastronomico <p>MODULO 3: La gastronomia tra tradizione e evoluzione</p> <ul style="list-style-type: none"> ● La gastronomia italiana ● La gastronomia europee ed extraeuropea. ● La cucina innovativa <p>MODULO 4: L'organizzazione dell'impianto di cucina</p> <ul style="list-style-type: none"> ● . Le tipologie di impianto ● . La distribuzione con legame differito ● . I nuovi modelli organizzativi ● . La cucina cook & chill ● . La cucina sottovuoto ● . La cucina d'assemblaggio |

- I criteri di scelta delle attrezzature di cucina.

MODULO 5: Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità

- La qualità dei prodotti alimentari.
- Marchi di qualità e tutela dei prodotti alimentari.
- Prodotti tipici e gli allergeni

MODULO 6: Diverse tipologie di cucine e gli allergeni

- La cucina classica e moderna
- La cucina etnica
- La cucina nazionale internazionale
- La cucina fusion
- La cucina vegetariana, vegana e macrobiotica
- La cucina destrutturata
- La cucina molecolare
- Gli allergeni

MODULO 7: L'arte bianca

- Cenni storici
- Calcolo dell'acqua
- I vari ingredienti che si usano (lieviti, farine, acqua, malto, sale e grassi)

I VARI MENU SVOLTI

Le basi di pasticceria e le tecniche di basi di cucina

- Pasta frolla classica e montata, crema pasticcera, brioche con tuppò e cornetti.
- Ravioli alla parmigiana e Torta di mele, brioche, muffin e biscotti friabili.
- Treccia rustica , Falso gnocco ripieno su crema di zucca e noci croccanti, bignè e cigni con crema diplomatica.
- Preparazione della cassata napoletana, roccocò, mostaccioli e struffoli.
- Biscotti all'arancia, choux alla crema, occhi di bue, tortine di mela e bocconotti,
- Filone di maiale: Arrosto al forno, condon bleu, scaloppina al limone e fondo bruno.
- Impasti lievitanti: Pizza con maturazione di 24 ore, focaccia Genovese, calzoncini fritti, montanara e frittelle.
- Arrosto alla Wellington, patate duchessa, funghi trifolati, carote Vicky e pane alle olive.
- Voulevant con cocktail di gamberi, gamberi con pasta kataifi e graffe.
- Lasagna, chiacchiere e salsa cioccolato.

| | |
|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - Strudel e fagottini di mele, Quiche Lorraine. - Le uova (bazzotte, sode, omelette, tortino, affogate, cocotte e strapazzate), torta mimosa. - Zeppole di San Giuseppe fritte e al forno con crema pasticcera e frittelle di mele,. - Tortino di melanzana con pomodori confit e ciuffetti croccanti, pane arabo e frittelle di mele. - Casatiello napoletano e pasticceria, differenza con il tortano. - Bocconcini di carrè di vitello alle mandorle con crema di patate, pane ciabattina e sorbetto a limone. - Turbante di orata su letto di patate fantasia, cestino di verdure e pane ciabattina alle olive. - Risotto con gamberi al profumo di limone e crostata alla frutta di stagione - Coniglio all'ischantana . - Hamburger ripieni <p>Arte bianca: paste e pane (paste fresche, secche, tartine, hamburger, arabo, ciabattine e ciabatte, baguette, panini all'olio, pane speciale, grissini, focacce e pizze in teglia)</p> |
| <p>ATTIVITÀ LABORATORI ALE</p> | <p>Lezioni in presenza, sono stati proposti elaborati da svolgere come brevi trattazioni con più punti da sviluppare. E' stata svolta attività di problem solving; visione di video e immagini. Interventi didattici e relazionali atti ad instaurare un clima di fiducia. Scoperta guidata (conduzione dello studente all'acquisizione di un concetto o di un saper fare attraverso l'alternanza di domande, risposte brevi, brevi spiegazioni)</p> |
| <p>ABILITA':</p> | <p>Individuare gli elementi caratterizzanti delle aziende enogastronomiche e turistiche e le principali forme di organizzazione aziendale. Caratteristiche di prodotti del territorio</p> <p>Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per i compiti assegnati.</p> <p>Selezionare la tecnica di lavoro più efficace per il raggiungimento del risultato prefissato. Tecniche di banqueting and catering Tipologie di intolleranze alimentari</p> <p>Sistema HACCP.</p> <p>Individuare, in prospettiva interculturale, gli elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri paesi. Identificare i principali</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>personaggi della cucina.</p> <p>Riconoscere le nuove tendenze della cucina e saperle valorizzare nei vari contesti ristorativi. Riconoscere gli stili di cucina attuali.</p> <p>Valorizzare i piatti tipici della tradizione andandoli a modernizzare rispettando i criteri nutrizionali. Valorizzare i piatti tenendo presente gli aspetti culturali legati ad essi, le componenti tecniche e i sistemi di qualità già in essere, con particolare riguardo al territorio.</p> <p>Applicare correttamente ai diversi alimenti le tecniche di cottura, comprese quelle innovative.</p> <p>Comprendere le trasformazioni chimico-fisiche che avvengono nella manipolazione e cottura degli alimenti Elaborare con buona autonomia operativa i piatti della cucina regionale e nazionale.</p> <p>Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli in base alle loro caratteristiche e al risultato prefissato.</p> <p>Riuscire a costruire menù e carte andando a rispettare le regole gastronomiche nonché le esigenze della clientela.</p> <p>Riconoscere il ruolo centrale del menù nelle diverse strutture</p> |
| METODOLOGIE: | Attività laboratoriali , lezioni frontali, lezioni interattive (Flipped classroom) • Cooperative learning, roleplay |
| CRITERI DI VALUTAZIONE: | <p>L'accertamento dei progressi compiuti dagli studenti rispetto ai livelli di partenza accompagna</p> <p>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 Nella valutazione finale si tiene conto: della puntualità nell'esecuzione dei compiti assegnati; del conseguimento degli obiettivi didattici quali la conoscenza raggiunta, le capacità espressive , le capacità d'analisi e di sintesi dimostrate attraverso le verifiche orali e scritte; dei comportamenti "sociali": impegno, partecipazione al lavoro in aula virtuale, frequenza, stile di relazione...</p> |
| TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI: | Dispense, schede tecniche ,link, video dal web, e power point da supporto alle spiegazioni |
| DISCIPLINA Educazione Civica | Prof.ssa Angela Massa Prof.ssa Anna Pellino |

| | |
|--|--|
| | <p>Prof.ssa Paola Vergara</p> <p>Prof. Carlo Chiatto</p> <p>Prof. Giuseppe Carabellese</p> |
| <p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</p> | <p>Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030</p> <ul style="list-style-type: none"> • Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 • Operare a favore dello sviluppo eco/sostenibile e della tutela delle identità territoriali |
| <p>CONOSCENZE E CONTENUTI TRATTATI:</p> | <p>. Il concetto di sviluppo sostenibile • Gli impegni internazionali dalla Conferenza di Stoccolma fino all'Agenda 2030</p> <ul style="list-style-type: none"> • Obiettivi di sviluppo sostenibile (anche attraverso UDA o moduli) • Il patrimonio ambientale • Agenda 2030: obiettivo 2-6-7-11-12-14-15 |
| <p>ABILITA':</p> | <p>Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile</p> |
| <p>METODOLOGIE:</p> | <p>Lezione dialogata: sono state svolte video-lezioni attraverso la piattaforma Google Meet e esercitazioni attraverso la piattaforma Google Classroom. Sono state proposte anche relazioni da svolgere. È stata svolta attività di problem solving; visione di video immagini e documentari. Interventi didattici e relazionali atti ad instaurare un clima di fiducia.</p> <p>Scoperta guidata conduzione dello studente all'acquisizione di un concetto o di un saper fare</p> |
| <p>CRITERI DI VALUTAZIONE:</p> | <p>capacità critiche, di dialogo e eventuali relazioni</p> |
| <p>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</p> | <p>slides e materiale audiovisivo fornito dai docenti</p> |

7 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

7.1 Criteri di valutazione (vedi Collegio e PTOF)

Come da delibera del C.d.D è adottata la scansione dell'anno scolastico in due quadrimestri. 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. b) Lo studente rappresenta un elemento aggregante all'interno del gruppo classe, favorisce il regolare svolgimento delle attività didattiche e contribuisce a ricomporre le situazioni conflittuali. c) Lo studente dimostra</p> <p>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. 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> |

| | |
|----------|---|
| 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. 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. 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;

• 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.

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.

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

| LIVELLO | CONOSCENZE | ABILITA' | COMPETENZE |
|--------------------------------|--|--|--|
| Voto | Motivazione | | |
| LIVELLO AVANZATO A (VOTO 9/10) | (10)Possiede una conoscenza completa e approfondita degli argomenti, delle informazioni e dei termini specifici sia disciplinari che pluridisciplinari, arricchita da contributi personali | -Organizza il lavoro lavora autonomamente, utilizza le tecniche appropriate, opera con precisione e originalità. -Espone i contenuti modo in fluido e logic), utilizzando un :0 lessi 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 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 opera con precisione anche se non sempre in completa autonomia. -Si esprime in modo corretto, anche se talora mnemonico. | -Risolve correttamente i problemi, con procedure valide, anche se a volte si notano imprecisioni e incompletezze. -Rielabora i contenuti in modo accettabile. |
| LIVELLO BASE C (VOTO 6) | -Dimostra di possedere sufficienti conoscenze degli argomenti, delle informazioni, dei termini specifici. -Se guidato, riesce a fornire chiarimenti, precisazioni, completamenti. | - Esegue le procedure apprese e opera con accettabile precisione. - Si esprime in modo semplice, anche se talvolta è mnemonico e impreciso rispetto a codici specifici. | -Incontra alcune difficoltà nell'applicazione delle conoscenze. -Risolve i problemi con procedure valide, emergono alcune incertezze-, i passaggi più difficili non vengono superati. -Rielabora semplici contenuti, solo se guidato. |
| LIVELLO NON RAGGIUNTO D (VOTO INSUFFICIENTE) | -Possiede conoscenze frammentarie, anche riguardo agli elementi essenziali. | - Ha bisogno di essere guidato, ma non sempre ottiene risultati accettabili. - Si esprime in modo impreciso e disordinato. | -Nei problemi commette errori di procedura o non ne trova una valida. -Rielabora a fatica qualche semplice progetto. |

| | | | |
|--|--|---|---|
| | -Possiede conoscenze frammentarie e gravemente lacunose. | - Opera in modo impreciso. - Si esprime con difficoltà, non conosce i termini proposti. | -Nei problemi commette numerosi errori anche gravi, dimostrando di non possedere procedure risolutive. -E' scorretto nei collegamenti. |
| | Non possiede conoscenze. Lo studio è pressoché nullo. | -Denota disimpegno e ignoranza delle metodiche. -Dimostra di non aver acquisito alcuna abilità. -Non sa esprimersi. | Non sa né vuole svolgere alcuna attività didattica, nemmeno sotto la guida del docente. |

Valutazioni per disciplina/competenze

| Tipologia di prove Prove non strutturate, semi strutturate, prove esperte ... | Disciplina o discipline coinvolte | Numero prove per i due quadrimestri |
|--|--|--|
| Prove semi-strutturate | Italiano | 2 |
| Prove semi-strutturate | Italiano | 2 |
| Prove semistrutturate | Scienza e Cultura dell'Alimentazione | 2 |
| Prova strutturata e semistrutturata | Lingua Francese | 2 |
| Prova strutturate e semi-strutturate | Lingua Inglese | 2 |
| Prove semistrutturate | Diritto e tecniche amministrative | 2 |

7.2 Criteri di valutazione delle competenze di cittadinanza

1. La valutazione dell'area cognitiva, relativa alle conoscenze, abilità e atteggiamenti/comportamenti riferita all'insegnamento trasversale di "Educazione civica" verrà effettuata in base alla seguente rubrica di valutazione.
2. Il docente con compiti di coordinamento formulerà la proposta di voto dopo aver acquisito elementi conoscitivi dai docenti a cui è affidato l'insegnamento alla fine del primo quadrimestre e del secondo quadrimestre.

3. La valutazione del percorso di apprendimento avverrà sia in itinere che alla fine del percorso stesso, per verificare il raggiungimento degli obiettivi attesi, attraverso prove sia formative che sommative e compiti di realtà.

Rubrica di valutazione dell'area cognitiva, relativa alle conoscenze, abilità e competenze riferite alla disciplina "Educazione civica"

| | | CONOSCENZE | ABILITA' ATTEGGIAMENTI COMPORAMENTI |
|--------------------------------------|-------------|--|---|
| LIVELLO DI COMPETENZA | VOTO | <p>Conoscere i principi su cui si fonda la convivenza: ad esempio regola, norma, patto, condivisione, diritto, dovere, diritto, dovere, negoziazione, votazione rappresentanza.</p> <p>Conoscere gli articoli della Costituzione e i principi generali delle leggi e delle carte internazionali proposti durante il lavoro.</p> <p>Conoscere le organizzazioni e i sistemi sociali, amministrativi, politici studiati, loro organi, ruoli e funzioni, a livello locale, nazionale, internazionale.</p> | <p>Adottare comportamenti coerenti con i doveri previsti dai propri ruoli e compiti.</p> <p>Partecipare attivamente, con atteggiamento collaborativo e democratico, alla vita della scuola e della comunità.</p> <p>Individuare e saper riferire gli Assumere comportamenti nel rispetto delle aspetti connessi alla diversità personali, culturali, di genere; cittadinanza negli argomenti mantenere comportamenti e stili di vita studiati nelle diverse discipline. rispettosi della sostenibilità, della salvaguardia delle risorse naturali, dei beni comuni, della salute, del benessere e della sicurezza propria</p> <p>Applicare, nelle condotte e altrui. quotidiane, i principi di sicurezza, sostenibilità, salute, appresi nelle discipline.</p> <p>Esercitare il pensiero critico nell'accesso alle informazioni e nelle situazioni quotidiane; rispettare la riservatezza e l'integrità propria e Saper riferire e riconoscere a degli altri, affrontare con razionalità il partire dalla propria esperienza pregiudizio. fino alla cronaca e ai tempi di studio, i diritti e i doveri delle persone; collegarli ai principi Collaborare ed interagire positivamente con gli fondamentali delle Costituzioni,</p> |

| | | | |
|-------------------|---------------|---|---|
| | | | <p>altri, mostrando capacità di negoziazione e di delle Carte internazionali, delle compromesso per il raggiungimento di obiettivi leggi. coerenti con il bene comune.</p> |
| Avanzato A | 10 Ottimo | <p>Le conoscenze sui tempi proposti sono complete, consolidate, bene organizzate. L'alunno sa metterli in relazione in modo autonomo, e utilizzarle nel lavoro assegnato anche in contesti nuovi.</p> | <p>L'alunno adotta sempre comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e L'alunno mette in atto in mostra di averne completa consapevolezza, che autonomia le abilità connesse ai rivela nelle riflessioni personali, nelle temi trattati; collega le argomentazioni e nelle discussioni. conoscenze tra loro, ne rileva i Mostra capacità di rielaborazione delle questioni nessi e le rapporta a quanto e di generalizzazione delle condotte in contesti studiato e alle esperienze diversi e nuovi. concrete con pertinenza e Porta contributi personali e originali, proposte completezza. di miglioramento, si assume responsabilità nel Applica le abilità applicate lavoro che gli viene assegnato ed esercita acquisite in contesti nuovi. influenza positiva sul gruppo. Porta contributi personali e originali, utili anche a migliorare le procedure, che è in grado di adattare al variare delle situazioni. L'alunno adotta regolarmente</p> |
| Avanzato A | 9 Distinto | <p>Le conoscenze sui temi proposti sono esaurienti, consolidate e bene organizzate. L'alunno sa metterle in relazione in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro in contesti noti.</p> | |

| | | | |
|---------------------|---------------|---|---|
| | | | <p>comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne completa consapevolezza, che rivela nelle riflessioni personali, nelle</p> <p>L'alunno mette in atto in argomentazioni e nelle discussioni.</p> <p>autonomia le abilità connesse ai</p> <p>Mostra capacità di rielaborazione delle questioni</p> <p>tempi trattati e sa collegare le e di generalizzazione delle condotte in contesti</p> <p>conoscenze alle esperienze noti.</p> <p>vissute, a quanto studiato e ai testi</p> <p>Si assume responsabilità nello svolgimento del</p> <p>analizzati, con buona pertinenza e lavoro assegnato e verso il gruppo.</p> <p>completezza apportando contributi personali e originali.</p> |
| Intermedio B | 8 Buono | Le conoscenze sui temi proposti sono consolidate e ben organizzate. | <p>L'alunno adotta solitamente comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e</p> <p>L'alunno mette in atto in mostra di averne buona consapevolezza che rivela</p> <p>autonomia le abilità connesse ai nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e</p> <p>temi trattati e sa collegare le nelle discussioni.</p> <p>conoscenze alle esperienze vissute,</p> <p>Assume con scrupolo le responsabilità che gli</p> <p>a quanto studiato e ai testi vengono affidate.</p> <p>analizzati, con buona pertinenza.</p> |
| ermedio B | 7 Discreto | Le conoscenze sui temi proposti sono discretamente consolidate e organizzate. | <p>L'alunno generalmente adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica in</p> <p>L'alunno mette in atto in autonomia</p> <p>autonomia e mostra di averne una discreta</p> <p>le abilità connesse ai temi trattati</p> <p>consapevolezza attraverso le riflessioni personali.</p> <p>nei contesti noti e vicini</p> |

| | | | |
|----------------------------------|------------------|--|--|
| | | | <p>nel complesso le responsabilità che gli vengono affidate. Collega le esperienze ai testi studiati e ad altri contesti.</p> |
| Di base C | 6 Sufficiente | <p>Le conoscenze sui temi proposti sono essenziali, organizzabili e recuperabili con qualche aiuto del docente o dei compagni.</p> | <p>L'alunno generalmente adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e connesse ai temi trattati nei casi più semplici e/o vicini alla propria a termine consegne e responsabilità affidate, diretta esperienza. Guidato se supportato. collega le esperienze ai testi studiati e ad altri contesti.</p> |
| In fase di acquisizione D | 5 Mediocre | <p>Le conoscenze sui temi proposti sono superficiali e incomplete e solo se guidato riesce a recuperarle.</p> | <p>L'alunno non sempre adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica. L'alunno mette in atto le abilità Acquisisce consapevolezza della distanza tra i propri atteggiamenti e comportamenti e quelli grazie alla propria esperienza civicamente auspicati, se sollecitato. diretta e se supportato da qualche aiuto.</p> |

| | | | |
|----------------------------------|--------------------|--|--|
| In fase di acquisizione E | 4 Insufficiente | <p>Le conoscenze sui temi proposti sono episodiche, frammentari e non consolidate, recuperabili con difficoltà, con la guida costante del docente.</p> | <p>L'alunno adotta in modo sporadico comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e ha bisogno di costanti e stimoli, le abilità connesse ai temi richiamati e sollecitazioni. trattati.</p> |
|----------------------------------|--------------------|--|--|

7.3 Proposte di griglia di valutazione prove scritte

Griglie di Valutazione della prima prova: Italiano

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)

| INDICATORI GENERALI | DESCRITTORI (MAX 60 pt) | | | | |
|---|-------------------------|--|---|--|---------------------------------|
| | 10 | 8 | 6 | 4 | 2 |
| Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo | efficaci e puntuali | nel complesso efficaci e puntuali | parzialmente efficaci e poco puntuali | confuse ed impuntuali | del tutto confuse ed impuntuali |
| | 10 | 8 | 6 | 4 | 2 |
| Coesione e coerenza testuale | complete | adeguate | parziali | scarse | assenti |
| | 10 | 8 | 6 | 4 | 2 |
| Ricchezza e padronanza lessicale | presente e completa | adeguate | poco presente e parziale | scarse | assenti |
| | 10 | 8 | 6 | 4 | 2 |
| Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura | completa ; presente | adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente | parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale | scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso | assente; assente |
| | 10 | 8 | 6 | 4 | 2 |
| Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali | presenti | adeguate | parzialmente presenti | scarse | assenti |
| | 10 | 8 | 6 | 4 | 2 |
| Espressione di giudizi critici e valutazione personale | presenti e corrette | nel complesso presenti e corrette | parzialmente presenti e/o parzialmente corrette | scarse e/o scorrette | assenti |
| PUNTEGGIO PARTE GENERALE | | | | | |
| INDICATORI SPECIFICI | DESCRITTORI (MAX 40 pt) | | | | |
| | 10 | 8 | 6 | 4 | 2 |
| Rispetto dei vincoli posti dalla consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se | completo | adeguato | parziale/incompleto | scarso | assente |

| | | | | | |
|---|-----------|------------------------|----------|----------|----------|
| presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione) | | | | | |
| | 10 | 8 | 6 | 4 | 2 |
| Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici | completa | adeguata | parziale | scarsa | assente |
| | 10 | 8 | 6 | 4 | 2 |
| Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta) | completa | adeguata | parziale | scarsa | assente |
| | 10 | 8 | 6 | 4 | 2 |
| Interpretazione e corretta e articolata del testo | presente | nel complesso presente | parziale | scarsa | assente |
| PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA | | | | | |
| PUNTEGGIO TOTALE | | | | | |

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

| INDICATORI GENERALI | DESCRITTORI (MAX 60 pt) | | | | |
|--|-------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------|-----------------------|---------------------------------|
| | 10 | 8 | 6 | 4 | 2 |
| Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo | efficaci e puntuali | nel complesso efficaci e puntuali | parzialmente efficaci e poco puntuali | confuse ed impuntuali | del tutto confuse ed impuntuali |
| | 10 | 8 | 6 | 4 | 2 |
| Coesione e coerenza testuale | complete | adeguate | parziali | scarse | assenti |
| | 10 | 8 | 6 | 4 | 2 |

| | | | | | |
|--|--------------------------------|--|---|--|------------------|
| Ricchezza e padronanza lessicale | presente e completa | adeguate | poco presente e parziale | scarse | assenti |
| | 10 | 8 | 6 | 4 | 2 |
| Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura | completa; presente | adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente | parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale | scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso | assente; assente |
| | 10 | 8 | 6 | 4 | 2 |
| Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali | presenti | adeguate | parzialmente e presenti | scarse | assenti |
| | 10 | 8 | 6 | 4 | 2 |
| Espressione di giudizi critici e valutazione personale | presenti e corrette | nel complesso presenti e corrette | parzialmente e presenti e/o parzialmente e corrette | scarse e/o scorrette | assenti |
| PUNTEGGIO PARTE GENERALE | | | | | |
| INDICATORI SPECIFICI | DESCRITTORI (MAX 40 pt) | | | | |
| | 10 | 8 | 6 | 4 | 2 |
| Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto | presente | nel complesso presente | parzialmente e presente | scarsa e/o nel complesso scorretta | scorretta |
| | 15 | 12 | 9 | 6 | 3 |
| Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti | soddisfacent e | adeguata | parziale | scarsa | assente |
| | 15 | 12 | 9 | 6 | 3 |
| Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione | presenti | nel complesso presenti | parzialmente e presenti | scarse | assenti |
| PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA | | | | | |
| PUNTEGGIO TOTALE | | | | | |

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)

| INDICATORI GENERALI | DESCRITTORI (MAX 60 pt) | | | | |
|--|-------------------------|--|---|--|---------------------------------|
| | 10 | 8 | 6 | 4 | 2 |
| Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo | efficaci e puntuali | nel complesso efficaci e puntuali | parzialmente efficaci e poco puntuali | confuse ed impuntuali | del tutto confuse ed impuntuali |
| Coesione e coerenza testuale | complete | adeguate | parziali | scarse | assenti |
| Ricchezza e padronanza lessicale | presente e completa | adeguate | poco presente e parziale | scarse | assenti |
| Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura | completa; presente | adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente | parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale | scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso | assente; assente |
| Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali | presenti | adeguate | parzialmente presenti | scarse | assenti |
| Espressione di giudizi critici e valutazione personale | presenti e corrette | nel complesso presenti e corrette | parzialmente presenti e/o parzialmente corrette | scarse e/o scorrette | assenti |
| PUNTEGGIO PARTE GENERALE | | | | | |
| INDICATORI SPECIFICI | DESCRITTORI (MAX 40 pt) | | | | |
| | 10 | 8 | 6 | 4 | 2 |
| Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale suddivisione in paragrafi | completa | adeguata | parziale | scarsa | assente |

| | 15 | 12 | 9 | 6 | 3 |
|---|----------|------------------------|-----------------------|--------|---------|
| Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione | presente | nel complesso presente | parziale | scarso | assente |
| Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali | presenti | nel complesso presenti | parzialmente presenti | scarse | assenti |
| PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA | | | | | |
| PUNTEGGIO TOTALE | | | | | |

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

Griglie di valutazione della seconda prova: Scienze degli Alimenti

**SCIENZA e CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA**

| Indicatori | | |
|---|--|--------|
| COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna | | |
| <ul style="list-style-type: none"> * completa e corretta * rispondente, alcune imprecisioni, non del tutto completa * scorretta e incompleta | <p>3 2 1</p> | ... /3 |
| PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina | | |
| <ul style="list-style-type: none"> * attinente, personale e ricca * attinente, esauriente ma generica * adeguata non approfondita * generica, ma corretta * non pienamente aderente * gravemente lacunosa, scorretta, nulla | <p>4 3,5 3 2 1,5 1</p> | ... /4 |
| CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici | | |

| | | |
|--|----------------------------------|-------|
| * completa, corretta, chiara ed esauriente * corretta, non del tutto esauriente * gravemente carente | 3 2 1 | .../3 |
|--|----------------------------------|-------|

7.4 Proposta di griglia di valutazione colloquio

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

| Indicatori | Livelli | Descrittori | Punti | Punteggio |
|---|---------|---|-------------|-----------|
| Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo | 1 | Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso. | 0.50 - 1 | |
| | II | Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato. | 1.50 - 3.50 | |
| | 111 | Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato. | 4 - 4.50 | |
| | IV | Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi. | 5-6 | |
| | V | Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi. | 6.50 -7 | |
| Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro | 1 | Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato | 0.50 - 1 | |
| | 11 | E in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato | 1.50 - 3.50 | |
| | 111 | E in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline | | |
| | IV | E in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata | 5 - 5.50 | |
| | V | E in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita | 6 | |
| Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti | I | Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico | 0.50 - 1 | |
| | 11 | E in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti | 1.50 - 3.50 | |
| | 111 | E in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti | 4 - 4.50 | |
| | IV | E in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti | 5 - 5.50 | |
| | | E in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti | 6 | |
| Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, | 1 | Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato | 0.50 | |
| | 11 | Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato | 1 | |
| | 111 | Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore | 1.50 | |
| | IV | Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato | 2 - 2.50 | |

| | | | | |
|---|-----|--|----------|--|
| anche in lingua straniera | | Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore | 3 | |
| Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali | 1 | Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato | 0.50 | |
| | 11 | E in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato | 1 | |
| | 111 | E in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali | 1.50 | |
| | IV | E in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali | 2 - 2.50 | |
| | | E in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali | 3 | |
| Punteggio totale della prova | | | | |

7.5 Tabella credito scolastico O.M. 65 del 14/03/2022

Per i criteri di attribuzione del credito scolastico si rimanda alle tabelle ministeriali ufficiali.

| Punteggio in base 40 | Punteggio in base 50 |
|----------------------|----------------------|
| 21 | 26 |
| 22 | 28 |
| 23 | 29 |
| 24 | 30 |
| 25 | 31 |
| 26 | 33 |
| 27 | 34 |
| 28 | 35 |
| 29 | 36 |
| 30 | 38 |
| 31 | 39 |
| 32 | 40 |
| 33 | 41 |
| 34 | 43 |
| 35 | 44 |
| 36 | 45 |
| 37 | 46 |
| 38 | 48 |
| 39 | 49 |
| 40 | 50 |

| Punteggio in base 20 | Punteggio in base 15 |
|----------------------|----------------------|
| 1 | 1 |
| 2 | 1.50 |
| 3 | 2 |
| 4 | 3 |
| 5 | 4 |
| 6 | 4.50 |
| 7 | 5 |
| 8 | 6 |
| 9 | 7 |
| 10 | 7.50 |
| 11 | 8 |
| 12 | 9 |
| 13 | 10 |
| 14 | 10.50 |
| 15 | 11 |
| 16 | 12 |
| 17 | 13 |
| 18 | 13.50 |
| 19 | 14 |
| 20 | 15 |

| Punteggio in base 20 | Punteggio in base 10 |
|----------------------|----------------------|
| 1 | 0.50 |
| 2 | 1 |
| 3 | 1.50 |
| 4 | 2 |
| 5 | 2.50 |
| 6 | 3 |
| 7 | 3.50 |
| 8 | 4 |
| 9 | 4.50 |
| 10 | 5 |
| 11 | 5.50 |
| 12 | 6 |
| 13 | 6.50 |
| 14 | 7 |
| 15 | 7.50 |
| 16 | 8 |
| 17 | 8.50 |
| 18 | 9 |
| 19 | 9.50 |
| 20 | 10 |

Tabella 2 Conversione del punteggio della prima prova scritta Tabella 3 Conversione del punteggio della seconda prova scritta