

<b>1</b>	<b>Contesto generale</b>	<i>Pag.</i>
1.1	Presentazione dell'Istituto	
1.2	Descrizione del contesto generale	
1.3	L'offerta formativa	
<b>2</b>	<b>Informazioni sul curriculum</b>	
2.1	Profilo in uscita dell'indirizzo	
2.2	P.E.C.U.P. Indicazione codice Ateco di riferimento con descrizione	
2.3	Quadro orario settimanale – relativo all'ultimo anno di corso	
<b>3</b>	<b>Descrizione della classe</b>	
3.1	Elenco alunni	
3.2	Composizione consiglio di classe	
3.3	Continuità docenti	
<b>4</b>	<b>Indicazioni generali attività didattica</b>	
4.1	Metodologie e strategie didattiche	
4.2	Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento PCTO	
4.3	Ambienti di apprendimento	
<b>5</b>	<b>Attività e progetti</b>	
5.1	Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa	
5.2	Attività e progetti attinenti a Cittadinanza e Costituzione	
5.3	Iniziative ed esperienze extracurricolari	
5.4	Attività specifiche di orientamento	
<b>6</b>	<b>Discipline oggetto di studio dell'ultimo anno di corso</b>	
6.1	Programmi svolti	
<b>7</b>	<b>Valutazione degli apprendimenti</b>	
7.1	Criteri di valutazione	
7.2	Criteri di valutazione delle competenze di cittadinanza	
7.3	Proposte di griglia di valutazione prove scritte	
7.4	Proposta di griglia di valutazione colloquio	
7.5	Simulazioni delle prove scritte - osservazioni sullo svolgimento	
7.6	Tabella credito scolastico O.M. 65 del 14/03/2022	
<b>8</b>	<b>Testi adottati</b>	
<b>9</b>	<b>Allegati</b>	

## 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 **8 LE SCELTE STRATEGICHE PTOF - 2022-2025 I.P.S. "V. TELESE" ISCHIA** 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 CURRICOLO

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

L'indirizzo presenta le articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica", nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

Nell'articolazione "**Accoglienza turistica**", il Diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'articolazione "Accoglienza turistica" consegue i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze:

1. Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
2. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
3. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.

4. Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

Nell'articolazione “**Servizi di sala e di vendita**”, il Diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici. A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomatici nelle relative articolazioni “Enogastronomia” e “Servizi di sala e di vendita”, 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.

## **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.

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	<b>Lingua e Lett. italiana</b>	<b>99</b>	9	90	0	15
	<b>L.1 Inglese</b>	<b>66</b>	6	60	0	60
	<b>L.2 Tedesco</b>	<b>99</b>	9	90	0	90
Asse storicosociale	<b>Storia</b>	<b>66</b>	6	60	0	60
	<b>Diritto e tecn. Ammin.ve della strut. ric.</b>	<b>99</b>	9	90	0	90

Asse matematico	<b>Matematica</b>	<b>99</b>	9	90	0	90
Asse scientifico	<b>Sc. e cultura dell' alim.</b>	<b>66</b>	6	60	0	60

tecnologico – profess.	<b>Lab. servizi – settore Sala- Ricevimento</b>	<b>132</b>	12	120	0	120
<b>Totale</b>		<b>726</b>	<b>66</b>	<b>660</b>	0	<b>660</b>

### **3 DESCRIZIONE DELLA CLASSE**

#### **3.1 Elenco alunni**

##### **STUDENTI**

1. ARENELLA LUCA (Accoglienza Turistica)
2. BUONO MARCO (Accoglienza Turistica)
3. DE ANGELIS STEFANIA (Sala)
4. DE LA CRUZ JAYSON (Sala)
5. DI IORIO ANNA (Accoglienza Turistica)
6. DOTANI ELENA (Accoglienza Turistica)
7. FASANELLA VIVIANA (Accoglienza Turistica)
8. FELICIELLO DANIELA (Accoglienza Turistica)
9. FORMISANO ANTONIO (Sala)
10. GALANO RESTITUTA (Accoglienza Turistica)
11. GARGIULO RITA (Sala)
12. GUIDA ALESSANDRA (Accoglienza Turistica)
13. MADDIONA EUGENIO (Sala)
14. MATTERA GIUSEPPINA (Accoglienza Turistica)
15. METORRE FIORELLA (Accoglienza Turistica)
16. MIGLIACCIO MONICA (Sala)
17. MORGERA LUCA (Accoglienza Turistica)
18. MOSQUEA ANYEILA (Accoglienza Turistica)

19. PIRICELLI JESSICA (Sala)
20. SCHIANO IMMACOLATA (Accoglienza Turistica)
21. SHVEDIUK LILIIA (Accoglienza Turistica)
22. TRANI LUISA (Accoglienza Turistica)

### 3.2 Composizione consiglio di classe

DOCENTE	DISCIPLINA
Laura Spera	Lab. Serv. Accoglienza
Giuseppe Carabellese	Matematica
Carlo Chiatto	Diritto e tecnica amministrativa
Paola Vergara	Scienze e Cultura dell'Alimentazione
Anna Pellino	Lingua Inglese
Eduardo Cocciardo	Lingua e letteratura Italiana/ Storia
Caterina Festa	Lingua Tedesca
Alfredo Sardo	Lab. Serv. Sala-Bar

## 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 fondi:

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

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

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

*"L'inizio è la parte più importante del lavoro" (Platone)*

**Classe:** V Profilo Professionale: Accoglienza Turistica

**Triennio:** 2019/2022

##### **1. Presentazione percorso**

Il percorso per le competenze trasversali e per l'orientamento consente agli studenti non solo di superare l'idea di disgiunzione tra momento formativo ed operativo, ma da la possibilità di raggiungere l'obiettivo più incisivo di accrescere la motivazione allo studio e di guidare gli studenti nella scoperta delle vocazioni personali, degli interessi e degli stili di apprendimento individuali, arricchendo la formazione scolastica con l'acquisizione di competenze maturate "sul campo". Il percorso di apprendimento, infatti, mira a far sì che il tecnico di accoglienza possa intervenire, a livello esecutivo, nel processo di erogazione dei servizi di promozione ed accoglienza turistica con autonomia e responsabilità. La qualificazione nell'applicazione e nell'utilizzo delle metodologie di base, degli strumenti e delle informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla accoglienza e promozione del servizio turistico in rapporto alle esigenze del cliente, con competenze nella prenotazione, nell'assistenza e nella evasione delle pratiche amministrativo contabili.

##### **2. Risorse strutturali**

- Laboratori di accoglienza turistica;
- Strutture ricettive;
- Agenzie di viaggi;
- Tour operator;
- Eventi, Kermesse e manifestazioni.

### 3. 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.

### 4. Competenze

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

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

#### 5. ARTICOLAZIONE ORARIA TRIENNALE

ATTIVITÀ					ASSI CULTURALI			
	SICUREZZA	STAGGE	ESPERTI	AULA	UMANISTICA	LINGUISTICA	TECN./PROFESS.	SCIENT./MATEM.
III	8	25	5	14	3	5	3	3
IV	0	40	5	13	3	4	3	3
V	0	25	0	15	3	5	4	3

#### 6. ARTICOLAZIONE DELLE ATTIVITÀ D'AULA

##### ➤ TERZO ANNO

ASSE UMANISTICO			ASSE LINGUISTICO	
ITALIANO	STORIA		INGLESE	TEDESCO
2	1		2	3
ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO			ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE	
SC. CULT. ALIM.	MATEMATICA	D.T.A.	LAB. SERV. ACC. TUR.	
1	1	1	3	

➤ **QUARTO ANNO**

ASSE UMANISTICO				ASSE LINGUISTICO	
ITALIANO		STORIA		INGLESE	TEDESCO
2		1		1	3
ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO				ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE	
SC. CULT. ALIM.	TECNICHE DI COMUNICAZIONE	MATEMATICA	D.T.A.	LAB. SERV. ACC. TUR.	
0	1	1	1	3	

➤ **QUINTO ANNO**

ASSE UMANISTICO				ASSE LINGUISTICO	
ITALIANO		STORIA		INGLESE	TEDESCO
2		1		2	3
ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO				ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE	
SC. CULT. ALIM.	PSICOLOGIA	MATEMATICA	D.T.A.	LAB. SERV. ACC. TUR.	
0	1	1	1	4	

**7. TEMPI DI ATTUAZIONE**

Attività d'aula esperti

Stage formativo

Incontri con



Anno Scolastico

Gennaio/Febbraio/Marzo

Febbraio/Marzo

## **8. 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.

## **9. MONITORAGGIO**

I tutor scolastici e i tutor aziendali si occuperanno del monitoraggio delle attività sia curricolari 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

## **Percorsi per le competenze trasversali e l' orientamento PCTO**

***“Ciò che dobbiamo imparare, lo si impara facendo” (Aristotele)***

**Classe:** V Profilo Professionale: Sala e Vendita

**Triennio:** 2019/2022

### **1. Presentazione percorso**

Il progetto mira ad attuare una modalità di apprendimento flessibile ed equivalente sotto il profilo culturale ed educativo che tenga conto della multidisciplinarietà formativa in aula, collegandola con l'esperienza pratica, educativa e formativa in azienda. Arricchire le competenze professionali del settore della ristorazione al fine di sviluppare quelle conoscenze e attitudini specifiche del settore operativo. Il territorio sui cui operiamo , Ischia, è una grossa opportunità grazie alla elevata presenza di strutture che lavorano nel settore ristorativo rispondenti a diverse esigenze e sempre pronte a migliorare la loro offerta per soddisfare le nuove esigenze di mercato utilizzando i prodotti tipici e gli alimenti che vengono considerati un' eccellenza per il territorio. Il percorso ha l'obiettivo ad incoraggiare, oltre che l'acquisizione di nuove competenze, anche la creatività e lo spirito d'iniziativa.

### **2. Risorse strutturali**

- Laboratori di Sala ristorante ;
- Strutture ricettive;
- Gelaterie;
- Bar ;
- Eventi e manifestazioni.

### **3. Risorse umane di riferimento**

- **Tutor Scolastico;**
- **Tutor Aziendale;**
- **Coordinatore di classe;**
- **Consiglio di classe;**
- **Dirigente Scolastico**
- .

### **4. Competenze**

<b>Obiettivi Trasversali e di orientamento</b>	<p><b>ASSE UMANISTICO</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Comunicazione nella madre lingua;</li> <li>2. Competenze sociali e civiche;</li> <li>3. Consapevolezza ed espressione culturale;</li> <li>4. Comunicare;</li> <li>5. Competenza in materia di cittadinanza</li> </ol> <p><b>ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Competenza digitale;</li> <li>2. Imparare ad imparare;</li> <li>3. Collaborare e partecipare;</li> <li>4. Agire in modo autonomo e responsabile;</li> <li>5. Risolvere i problemi;</li> <li>6. Competenza imprenditoriale</li> </ol> <p><b>ASSE LINGUISTICO</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Comunicazione nelle lingue straniere;</li> <li>2. Imparare ad imparare;</li> <li>3. Risolvere problemi;</li> <li>4. Individuare collegamenti e relazioni;</li> <li>5. Acquisire ed interpretare l'informazione;</li> <li>6. Competenza multilinguistica</li> </ol> <p><b>ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Competenza matematica e competenze di base in scienze e tecnologia;</li> <li>2. Competenza digitale;</li> <li>3. Risolvere i problemi;</li> <li>4. Competenza imprenditoriale</li> </ol>
--	--

## 5. ARTICOLAZIONE ORARIA TRIENNALE

ATTIVITÀ D'AULA					ASSI CULTURALI			
	SICUREZZA	STAGIONE	ESPERIENZE	AULA	UMANISTICA	LINGUISTICA	TECN./PROFESS.	SCIENT./MATEM.
III	8	25	5	14	4	3	4	3
IV	0	40	5	13	3	3	4	3
V	0	25	0	15	4	3	5	3

## 6. ARTICOLAZIONE DELLE ATTIVITÀ D'AULA

### ➤ TERZO ANNO

ASSE UMANISTICO		ASSE LINGUISTICO	
ITALIANO	STORIA	INGLESE	TEDESCO

3		1		1	2
<b>ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO</b>			<b>ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE</b>		
SC. CULT. ALIM.	D.T.A.	MATEMATICA		LAB. SERV. SALA e VENDITA	
1	1	1		4	

➤ **QUARTO ANNO**

<b>ASSE UMANISTICO</b>			<b>ASSE LINGUISTICO</b>		
ITALIANO		STORIA		INGLESE	TEDESCO
2		1		1	2
<b>ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO</b>			<b>ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE</b>		
SC. CULT. ALIM.	MATEMATICA	D.T.A.	Lab. Sala e vendita	Enogastronomia	
1	1	1	3	1	

➤ **QUINTO ANNO**

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

**7. TEMPI DI ATTUAZIONE**

Attività d'aula  
esperti



Anno Scolastico

Stage formativo



Gennaio/Febbraio/Marzo

Incontri con



Febbraio/Marzo

**8. 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.

## 9. MONITORAGGIO

I tutor scolastici e i tutor aziendali si occuperanno del monitoraggio delle attività sia curricolari 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**

<b>III anno Docente tutor Rossella Restituto</b>							
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

10 **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.

<p>“L’ inizio è la parte piu’ importante del lavoro”          Acquisizione di competenze maturate sul campo.          (Accoglienza Turistica)</p> <p>“Ciò che dobbiamo imparare lo si impara facendo”          Modalità di apprendimento flessibile collegato con l’ esperienza pratica in azienda.          (Sala e Vendita)</p>	<p>Modulo sicurezza sul lavoro:Il D.Lgs.81/2008 e la sicurezza a sui luoghi di lavoro</p>	<p>8</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Figure professionali coinvolte, obblighi del datore di lavoro e dei lavoratori</li> <li>•Valutazione del rischio in ambiente di lavoro.</li> <li>•Sicurezza delle macchine e degli impianti.</li> <li>•Piano di sicurezza e coordinamento, piano di emergenza ed evacuazione,</li> <li>•Documento unico di valutazione dei rischi.</li> </ul>	<p>Non sono state eseguite ore di stage a causa dell’ emergenza epidemiologica</p>		<p>3</p>
	<p>Att. aula e laboratoriale</p>	<p>14</p>	<p>Approfondimenti degli aspetti professionali e storici          Relazioni in lingua straniera          Competenze di cittadinanza          Attività laboratoriale volte al settore ristorativo e ricettivo e rispondenti alle diverse esigenze di mercato.          Approfondimento delle nozioni di alimentazione e conservazioni e degli alimenti</p>			

(Accoglienza)

-intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-ricettive, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela

-individuare strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale,

attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione.

(SALA)

- svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione,

		<p>organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;</p> <p>-interpretare lo sviluppo delle filiera enogastronomiche e per adeguare la produzione e la vendita in</p> <p>relazione alla richiesta dei mercati e della clientela;</p> <p>-valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della</p> <p>ristorazione e della degustazione in un evento culturale.</p>			
--	--	---	--	--	--

Titolo e descrizione e 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
<p>“L' inizio è la parte piu' importante del lavoro”            Acquisizione di competenze maturate sul campo. (Accoglienza Turistica)</p> <p>“Ciò che dobbiamo imparare lo si impara facendo”            Modalità di apprendimento flessibile collegato con l' esperienza a pratica in azienda. (Sala e Vendita)</p>	Attività aula e laboratoriale	13	<p>Approfondimenti degli aspetti professionali e storici</p> <p>Relazioni in lingua straniera</p> <p>Competenze di cittadinanza</p> <p>(Accoglienza)</p> <p>-intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-ricettive, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela</p> <p>-individuare strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti</p>	Non sono state eseguite ore di stage a causa dell'emergenza epidemiologica			4

enogastronomici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale, attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione.

(SALA)

- svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione,

erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;

-interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche e per adeguare la produzione e la vendita in

relazione alla richiesta dei mercati e della clientela;

-valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con i

		cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.				
--	--	--	--	--	--	--

Titolo e descrizione del percorso triennale	Esperienze e svolte in istituto (esperti, attività d'aula e laboratoriale)	N. ore	Descrizione e delle attività svolte	Enti e partners coinvolti nello stage	N. Ore	Descrizione delle attività svolte	Competenze EQF e di cittadinanza acquisite
<p>“L' inizio è la parte più importante del lavoro” Acquisizione e di competenze e maturate sul campo. (Accoglienza Turistica)</p> <p>“Ciò che dobbiamo imparare lo si impara facendo” Modalità di apprendimento flessibile collegato con l' esperienza pratica in azienda. (Sala e Vendita)</p>	<p>Attività aule e laboratoriale</p>	<p>15</p>	<p>(Accoglienza)</p> <p>-intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-ricettive, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela - individuare strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale,</p>	<p>Hotel La Luna</p> <p>Hotel Mezzatorre</p> <p>Hotel San Montano</p> <p>Hotel Regina Isabella</p> <p>Hotel La Pergola</p> <p>Hotel Miramare e Castello</p> <p>Pasticceria Calise - Ischia</p>	<p>25</p>	<p>1. utilizzare le nuove tecnologie per la promozione di servizi di accoglienza turistica e per lo sviluppo di competenze professionali nel settore della ristorazione e bar.</p> <p>2. Utilizzare strumenti informatici per la gestione delle attività di gestione e di vendita</p> <p>3. Redigere il CV europeo, anche in lingua straniera</p>	<p>5</p>

		<p>attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione.</p> <p>(SALA)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;</li> <li>-interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela;</li> <li>-valorizzare</li> </ul>			
--	--	---	--	--	--

		<p>i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale</p>			
	<p>Attività integrative per eventi e manifestazioni</p>	<p>Organizzazione e gestione di eventi organizzati dalla scuola</p>			
		<p>Organizzazione e gestione di eventi e manifestazioni organizzati dalla</p>			

			scuola.				
--	--	--	---------	--	--	--	--

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

## 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 Tedesca
- Diritto tecniche amministrative
- Scienze dell'alimentazione
- Laboratorio di Sala-Bar
- Matematica
- Laboratorio Servizi Accoglienza

## 6.1 Programmi svolti

<b>DISCIPLINA ITALIANO</b>	prof. Eduardo Cocciardo
<b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</b>	<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><b>CONOSCENZE E CONTENUTI TRATTATI:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nascita del Romanzo moderno l'evoluzione della prosa nel corso dei secoli: fiaba, favola, novella. Le anticipazioni del romanzo (accenni a <i>Don Chisciotte della Mancia</i> di Miguel De Cervantes ed a <i>Robinson Crusoe</i> di Daniel Defoe), il romanzo storico (accenno a <i>Ivanohe</i> di Walter Scott ed ai <i>Promessi Sposi</i> di Alessandro Manzoni), il romanzo realistico</li> <li>• Il Naturalismo francese: Emile Zola, biografia, opere, poetica-lettura ed analisi di un brano tratto da <i>L'Assommoir</i>.</li> <li>• Il Verismo italiano: Luigi Capuana; Giovanni Verga: biografia, poetica, opere -lettura ed analisi di alcuni brani tratti da <i>I Malavoglia</i>. Accenni a <i>Rosso Malpelo</i>; <i>La Lupa</i>, <i>Novelle Rusticane</i>, <i>Mastro Don Gesualdo</i>.</li> <li>• Giovanni Pascoli: biografia, opere, poetica. Lettura ed analisi di un brano tratto da <i>Il fanciullino</i>; lettura ed analisi della lirica <i>X agosto</i>.</li> <li>• Il Decadentismo e il Simbolismo: Charles Baudelaire accenno a <i>I fiori del male</i>.</li> <li>• G. D'Annunzio: biografia, poetica, opere. Lettura ed analisi di un brano tratto <i>Il Piacere</i>; lettura ed analisi della lirica <i>La pioggia nel pineto</i>.</li> <li>• Futurismo: Marinetti (cenni)</li> <li>• L. Pirandello: biografia, poetica, opere. Lettura ed analisi di brani tratti da <i>l'Umorismo</i>, <i>Uno, nessuno e centomila</i>, <i>Il fu Mattia Pascal</i>. Lo sviluppo della sua poetica nella scrittura teatrale: <i>I sei personaggi in cerca di autore</i></li> <li>• I. Svevo: biografia, poetica, opere. Il "flusso di coscienza" in relazione ad altri grandi autori europei come James Joyce. Lettura ed analisi di brani tratti da <i>La Coscienza di Zeno</i> e da <i>Ulisse</i>.</li> <li>• G. Ungaretti: biografia e poetica. Il concetto di Ermetismo. Lettura ed analisi di alcune liriche.</li> <li>• E. Montale: biografia e poetica. Lettura ed analisi di alcune liriche.</li> <li>• L' ermetismo. S. Quasimodo: cenni</li> <li>• Primo Levi: biografia e poetica. Il concetto di Neorealismo, tra cinema, teatro e letteratura. Lettura ed analisi di alcuni brani tratti da <i>Se questo è un uomo</i>.</li> <li>• Italo Calvino: biografia, pensiero, poetica. Lettura ed analisi di un brano tratto da <i>Le città invisibili</i></li> <li>• Accenni agli ultimi sviluppi della letteratura contemporanea.</li> </ul>
<p><b>ABILITA':</b></p>	<p>Ascoltare, parlare, leggere, scrivere testi complessi.</p> <p>Utilizzare i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie dei destinatari dei servizi. Contestualizzare opere e autori, individuando le relazioni fra fatto letterario e contesto storico-culturale italiano e non italiano.</p>

	<p>Orientarsi tra i testi e autori fondamentali.</p> <p>Cogliere i caratteri specifici di un testo letterario e applicare adeguate modalità di analisi tematica e stilistica.</p>
<b>METODOLOGIE:</b>	<p>Lezione frontale; lezione dialogata o discussione guidata; presentazioni multimediali; problem solving; video lezioni, test su Google Moduli</p>
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE:</b>	<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>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. 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>

<b>DISCIPLINA STORIA</b>	prof. Eduardo Cocciardo
--------------------------	-------------------------

<p><b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</b></p>	<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><b>CONOSCENZE E CONTENUTI TRATTATI:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le tensioni europee tra fine Ottocento e inizio Novecento</li> <li>• La Belle époque</li> <li>• L'età giolittiana</li> <li>• La prima guerra mondiale</li> <li>• Le conseguenze della prima guerra mondiale</li> <li>• La rivoluzione russa</li> <li>• Ascesa e affermazione del Fascismo</li> <li>• La crisi del '29</li> <li>• Il Nazismo</li> <li>• La seconda guerra mondiale</li> <li>• Dal boom economico ai giorni d'oggi.</li> </ul>
<p><b>ABILITA':</b></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><b>METODOLOGIE:</b></p>	<p>Lezione frontale; lezione dialogata o discussione guidata; presentazioni multimediali; problem solving; video lezioni, test su Google Moduli</p>
<p><b>CRITERI DI VALUTAZIONE:</b></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>

	Valutazione scritta: prove scritte, caratteristiche della materia (risoluzione di problemi, temi, progettazione), test su Google Moduli.
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE:</b>	<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>
<b>TESTI e MATERIALI /STRUMENTI ADOTTATI:</b>	Libri di testo, ppt, video, materiali prodotti dal docente.

<b>DISCIPLINA DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</b>	prof. Chiatto Carlo
---	---------------------

<p><b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</b></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 eglobali 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><b>CONOSCENZE E CONTENUTI TRATTATI:</b></p>	<p><b>Uda 1: LE IMPRESE DI PRODUZIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● caratteristiche del servizio di ristorazione;</li> <li>● la ristorazione commerciale;</li> <li>● la ristorazione collettiva:</li> <li>● il catering;</li> <li>● il banqueting;</li> <li>● il ticket restaurant;</li> <li>● le card elettroniche.</li> </ul> <p><b>Uda 2: ASPETTI NORMATIVI E LEGISLATIVI DELLE IMPRESE RISTORATIVE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● l'abilitazione all'esercizio dell'attività;</li> <li>● gli adempimenti costitutivi e amministrativi;</li> <li>● la normativa relativa all'igiene nelle aziende ristorative (il sistema HACCP);</li> <li>● 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).</li> </ul> <p><b>Uda3 : IL MERCATO TURISTICO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● le componenti del mercato;</li> <li>● la domanda turistica (beni e servizi/ arrivi e presenze);</li> <li>● caratteristiche della domanda turistica:</li> <li>● elasticità (fattori economici, sociali, climatici, politici; indice di permanenza media);</li> <li>● stagionalità (le politiche di destagionalizzazione);</li> <li>● l'offerta turistica (capacità ricettiva e produttiva);</li> <li>● il prodotto turistico (il prodotto composito) e il rischio d'impresa (i fattori di rischio economico).</li> </ul> <p><b>Uda4 : IL MARKETING</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● l'evoluzione del concetto di marketing.</li> </ul> <p><b>Uda5 : TECNICHE DI MARKETING TURISTICO E WEB MARKETING</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● il processo di marketing;</li> <li>● il marketing management;</li> <li>● i compiti del marketing management: i piani di marketing;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• il piano di marketing (<i>analisi della situazione/fissazione degli obiettivi/enunciazione della strategia/definizione delle tattiche/controllo di marketing</i>);</li> <li>• il processo di marketing management;</li> <li>• il marketing esperenziale;</li> <li>• la segmentazione del mercato (schema);</li> <li>• targeting e posizionamento;</li> <li>• il marketing mix (le 4 P/i 2 elementi del settore turistico);</li> <li>• il prodotto;</li> <li>• il prezzo (Cost-plus/ costo variabile/mark-up);</li> <li>• la politica di distribuzione/la politica di promozione;</li> <li>• il WEB marketing;</li> <li>• 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.</li> </ul> <p><b>Uda6 : BUSINESS PLAN E GESTIONE STRATEGICA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la business idea;</li> <li>• il progetto imprenditoriale;</li> <li>• i significati di Mission e Vision;</li> <li>• lo studio di fattibilità/i destinatari, i redattori e i contenuti del business plan/;</li> <li>• il ROI/ il ROE/ il ROS;</li> </ul> <p>l'analisi SWOT/ il C-PEST</p> <p><b>Uda 7: I PRINCIPI FONDAMENTALI DELLA COSTITUZIONE ITALIANA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Artt. 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12.</li> </ul>
<b>ABILITA':</b>	<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"> <li>• 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.</li> <li>• Riconoscere l'evoluzione nel tempo del concetto di marketing.</li> </ul> <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>
<b>METODOLOGIE:</b>	<p>Lezioni espositive e dialogate strutturate, seguite da fasi operative su materiale predisposto; matematizzazione di situazioni e risoluzione di problemi; attività di problemsolving; costruzione di mappe concettuali; visione</p>

	<p>di immagini e grafici.</p> <p>Utilizzo di dispense, fotocopie, testi vari, , tabelle, sussidi audiovisivi e informatici</p>
<p><b>CRITERI DI VALUTAZIONE:</b></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, 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"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• Insufficiente (voto 4): alunno che ha conoscenze frammentarie, comprende concetti e principi, regole e procedure studiate in modo incerto e/o molto insicuro.</li> <li>• 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</li> </ul>

<p><b>CRITERI DI VALUTAZIONE:</b></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. principi, regole e procedure studiate in modo incerto e/o molto insicuro.</p>
<p><b>TESTI e MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI:</b></p>	<p>Slides, Video e materiale forniti dal docente</p>

<p><b>DISCIPLINA</b> Lingua inglese</p>	<p>prof. Anna Pellino</p>
---	---------------------------

<p><b>COMPETENZE</b> <b>RAGGIUNTE alla</b> <b>fine dell'anno</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Utilizzare i linguaggi settoriali della lingua inglese per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.</li> <li>• Stabilire collegamenti fra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</li> <li>• Ricercare informazioni all'interno di testi in LS di interesse professionale.</li> </ul>
<p><b>CONOSCENZE E</b> <b>CONTENUTI TRATTATI:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modulo 1 <b>Meals &amp; menus:</b> British Meals: English and Continental breakfast; Sunday brunch menu Caratteristiche di alcuni tipi di menù e confronti a grandi linee, Themed Menus Religious menu Le principali strutture grammaticali e funzioni comunicative della lingua oggetto di studio.</li> <li>• Modulo 2 <b>The job careers</b> Job Advertisements How to write an application letter&amp;CV The job interview Le principali strutture linguistiche L2</li> <li>• Modulo 3 <b>Sustainability</b> The Sustainable Development Goals</li> <li>• Modulo 4 (Articolazione Accoglienza) <b>Accomodation</b> Serviced Accomodation Self-catering or Self Serviced Accomodation Star rating; Hotel facilities-services-amenities</li> <li>• Modulo 5 (Articolazione Accoglienza) <b>“New” Tourism</b> Experiential Tourism; Respectful Tourism; Eno-gastronomy Tourism.</li> <li>• Modulo 6 (Articolazione Accoglienza) <b>Introduce a country/region</b></li> </ul>

	<p>How to plan an itinerary</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Modulo 7</li> </ul> <p><b>The Service industries</b> (Articolazione Sala)</p> <p>Catering Sectors</p> <p>The bar Service: Bar trends;</p> <p>Wine bars and the wine list</p> <p>Types of restaurants</p>
<p><b>ABILITA':</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper interagire in modo appropriato in situazioni comunicative inerenti la propria sfera professionale.</li> <li>• Saper argomentare riguardo HACCP e i suoi principi.</li> <li>• Saper distinguere e produrre le principali tipologie testuali comprese quelle tecnico-professionali.</li> <li>• Individuare ed applicare le principali caratteristiche di una dieta bilanciata e dei cibi biologici e di quelli geneticamente modificati.</li> <li>• Individuare ed applicare le principali caratteristiche delle intolleranze e delle allergie.</li> <li>• Individuare le strategie appropriate per la comprensione di testi in L2 di interesse professionale</li> </ul>
<p><b>METODOLOGIE:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezioni frontali, lezioni interattive ( Flippedclassroom) • Cooperative learning, roleplay, pair work.</li> </ul>
<p><b>CRITERI DI VALUTAZIONE:</b></p>	<p>Acquisizione del repertorio lessicale e di espressioni di base inerenti gli argomenti trattati;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisizioni e utilizzo delle strutture grammaticali corrette, dell'ortografia e della punteggiatura; comprensione dei messaggi attraverso i testi.</li> <li>• Indicatori: conosce la terminologia fondamentale degli argomenti trattati, sa identificare le strutture grammaticali fondamentali, sa ricercare e comprendere i punti principali di messaggi per riconoscere le forme corrette.</li> <li>• Modalità di verifica: Verifiche scritte: Prove strutturate e semistrutturate</li> <li>• Colloquio orale</li> </ul>

<b>TESTI e MATERIALI /STRUMENTI ADOTTATI:</b>	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
---	--

<b>DISCIPLINA</b> Lingua Tedesca	Prof.ssa Caterina Festa
<b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</b>	<p>-Utilizzare i linguaggi settoriali della lingua tedesca per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro. Stabilire collegamenti fra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. -Utilizzare i linguaggi settoriali della lingua per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi - Utilizzare i linguaggi settoriali della lingua per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare i linguaggi settoriali della lingua tedesca per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro; valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali</li> <li>• Utilizzare i linguaggi settoriali della lingua tedesca per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.</li> </ul>
<b>CONOSCENZE E CONTENUTI TRATTATI:</b>	<p><b>UN. MOD.1 RIPASSO</b> -I casi, le preposizioni, i verbi deboli, forti e separabili, i tempi verbali, la proposizione</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le varie situazioni più comuni in albergo (accogliere il cliente e accompagnarlo al tavolo, spiegare il il menù e prendere l'ordinazione, consigliare le varie portate, dare indicazioni per l'abbinamento cibo- vino, dare e ricevere istruzioni sulla mise en place, ecc.....)</li> <li>• Tecniche e metodi di lavorazione dei prodotti rappresentativi del Paese; Consuetudini alimentari del Paese</li> </ul> <p><b>UN.MOD2. DIE BAR: ORDNUNG IST DAS HALBE LEBEN!</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bevande analcoliche calde e fredde; bevande alcoliche: vino, birra, liquori; banchetto, buffet e catering. (Uso del nominativo e dell'accusativo con gli aggettivi)</li> <li>• Conservazione degli alimenti, igiene, sostanze dannose (Approfondimento dei verbi modali e del dativo con il compl. di stato in luogo)</li> <li>• La ricaduta sui clienti della presenza di sostanze allergeniche nei menù proposti (Uso e reggenza di alcune preposizioni)</li> </ul> <p><b>UN.MOD. 3 DER KUNDE IST KÖNIG: DER PERFEKTE SERVICE. ZUR ARBEIT IM SPEISESAAL UND IM CAFE'</b></p> <p>-1 Richieste speciali</p> <p>Il condizionale come forma di cortesia (Höflichkeitsform)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aspetti etici e religiosi</li> </ul>

Approfondimento della forma negativa (nicht/kein)

#### **UN.MOD 4**

##### **ESSGEWOHNHEITEN.**

##### **LOKALE UND GASTSTÄTTEN**

- I prodotti di eccellenza dell'enogastronomia dei paesi di lingua tedesca (Forma impersonale, avverbi di frequenza, verbi separabili e inseparabili)
- I prodotti tipici delle regioni, il lessico relativo all'ambito enogastronomico studiato (Frasi affermative con particolare attenzione alla posizione del complemento di tempo)

#### **UN.MOD 5. DIE BEWERBUNG UND DAS VORSTELLUNGSGESPRÄCH**

- Presentarsi, parlare di se stessi e della propria attività\*, delle proprie esperienze scolastiche e lavorative\* Ripetizione del Presente, Präteritum, Perfekt, eventualmente Plusquamperfekt (verbi deboli, forti e misti)
- Comprendere / scrivere una domanda d'impiego con curriculum\*

#### **UN.MOD 6. BERUFKOMPETENZEN**

Das Angebot, die Anfrage, die Reservierung, die Annullierung einer Buchung

#### **UN.MOD 7. URLAUB UND URLAUBSORTE; URLAUBSARTEN.**

- Der Unterkunft, die Urlaubsaktivitäten. Gegenstände und Menschen.
- Die Städte von Berlin, Hamburg, Wien. Die Tourismusbörse
- Eine Rundfahrt in Ischia. Sanfter Tourismus
- Nebensatz: frase relativa, oggettiva, causale, concessiva e temporale

	<p>Stesura di una lettera formale.</p> <p>-Procedure di promozione di beni e servizi della propria area di competenza Rinzorzo del</p> <p>- Le figure professionali del settore</p> <p>Recupero e rinforzo delle strutture grammaticali trattate in precedenza.</p>
<p><b>ABILITA':</b></p>	<p>Esprimersi su argomenti di carattere generale e settoriale con accettabile correttezza formale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• produrre e rielaborare testi scritti di carattere generale, e soprattutto professionale, ad un livello sufficientemente corretto</li> <li>• identificare e compilare la modulistica specifica del settore</li> <li>• prendere coscienza dei fattori caratterizzanti la civiltà dei paesi di cui si studia la lingua</li> <li>• valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali</li> </ul>
<p><b>METODOLOGIE:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale in dad</li> <li>• gruppi di lavoro</li> <li>• processi individualizzati</li> <li>• Scoperta guidata (conduzione dello studente all'acquisizione di un concetto o di un saper fare attraverso l'alternanza di domande, risposte brevi, brevi</li> </ul>

	spiegazioni).
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE:</b>	<p>La valutazione avviene attraverso prove scritte e orali. La verifica orale avverrà tramite conversazioni con l'insegnante o tra gli alunni, esecuzione e correzione di vari esercizi.</p> <p>La verifica scritta prevederà lo svolgimento di Test oggettivi (scelte multiple, vero/falso, questionari a risposta chiusa, dialoghi guidati, etc) o soggettivi (risposte a domande, brevi riassunti)</p> <p>La valutazione sarà espressa in voti e, controllerà il grado di acquisizione delle quattro abilità linguistiche di base: "comprensione", "produzione", "correttezza formale", "competenza lessicale". Nella valutazione finale si terrà conto anche della partecipazione, attenzione, continuità e capacità di applicazione di ciascun allievo. Per l'attribuzione dei voti si farà riferimento alla tabella elaborata dal dipartimento di Lingue Straniere all'inizio del corrente anno scolastico che prevede una votazione dal 4 al 10.</p>
<b>TESTI e MATERIALI /STRUMENTI ADOTTATI:</b>	dispense di materiali teorici e grammaticali condivisi on line, link, video dal web, e powerpoint di supporto alle spiegazioni frontali.

<b>DISCIPLINA</b> Scienza e Cultura dell' Alimentazione	prof. Vergara Paola
<b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Controllare e utilizzare gli alimenti e bevande solo al 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</li> <li>● Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.</li> <li>● Comprendere l'importanza di un'alimentazione equilibrata e conoscere le principali patologie legate alle malnutrizioni e a specifiche patologie</li> <li>● Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle varie religioni.</li> <li>● Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</li> <li>● Individuare le contaminazioni chimiche, fisiche e microbiologiche degli alimenti e eventuali Conoscere prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.</li> <li>● Conoscere, comprendere ed applicare il sistema HACCP</li> </ul>

**CONOSCENZE E  
CONTENUTI TRATTATI:**

**UN. MOD. 1 ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E LARN**

- 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

**UN. MOD. 2 DIETA IN CONDIZIONI  
FISIOLOGICHE. LE DIVERSE TIPOLOGIE  
DIETETICHE**

- i fabbisogni alimentari che caratterizzano particolari condizioni fisiologiche (prima e seconda infanzia, adolescenza, età adulta e terza età, gravidanza e allattamento)
- **Le più comuni tipologie dietetiche: dieta mediterranea, vegana, vegetariana, dello sportivo, eubiotica, macrobiotica, crono dieta e dieta a zona. Alimentazione nella ristorazione collettiva.**

**UN. MOD. 3 DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI  
PATOLOGICHE**

- 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

**UN. MOD. 4 CONSUEUDINI ALIMENTARI NELLE GRANDI  
RELIGIONI**

- Abitudini alimentari e religione

**.UN. MOD.5 IGIENE DEGLI ALIMENTI: CONTAMINAZIONE BIOLOGICA E  
CHIMICO-FISICA MALATTIE ALIMENTARI TRASMESSE DA  
CONTAMINAZIONI BIOLOGICHE E CHIMICHE**

- 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.

**UN. MOD. 6 SISTEMA HACCP E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI**

- **Sistema HACCP**
- **• concetti di qualità totale, tracciabilità, rintracciabilità**
- **• Frodi alimentari suddivise in frodi sanitarie e**
- **frodi commerciali (contraffazione)**
- **• controllo di qualità e norme ISO**

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>principali sistemi di applicabilità dell'etichettatura</b></li> </ul>
<b>ABILITA':</b>	<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>
<b>METODOLOGIE:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione dialogata, esercitazioni. Sono stati proposti in particolare elaborati da svolgere come brevi trattazioni con più punti da sviluppare. È stata svolta attività di problemsolving;</li> </ul> <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 domande, risposte brevi, brevi spiegazioni</p>
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE:</b>	<p>La valutazione ha tenuto conto non soltanto dell' esito formale delle verifiche, ma anche del miglioramento registrato da ogni alunno rispetto ai propri livelli di partenza , delle sue capacità di ascolto e di attenzione, della capacità di interazione, dell' impegno, dalla partecipazione attiva durante le lezioni e della puntualità nel sottoporsi alle verifiche..</p>
<b>TESTI e MATERIALI /STRUMENTI ADOTTATI:</b>	<p>Slides e materiale fornito dal docente</p>

<b>DISCIPLINA</b> Matematica	prof. Giuseppe Carabellese
------------------------------	----------------------------

<p><b>COMPETENZE</b></p> <p><b>RAGGIUNTE alla fine dell'anno</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.</li> <li>• Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.</li> <li>• Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo.</li> <li>• Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.</li> </ul>
<p><b>CONOSCENZE E CONTENUTI TRATTATI:</b></p>	<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>
<p><b>ABILITA':</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Definire e classificare un'equazione;</b></li> <li>• <b>Applicare i principi di equivalenza alle equazioni;</b></li> <li>• <b>Risolvere una qualsiasi equazione lineare intera ;</b></li> <li>• <b>Riconoscere un'equazione numerica di secondo grado completa, pura, spuria e monomia;</b></li> <li>• <b>Risolvere le equazioni numeriche di secondo grado incomplete;</b></li> <li>• <b>Risolvere le equazioni numeriche di secondo grado complete con la formula risolutiva;</b></li> <li>• <b>Risolvere una qualsiasi espressione numerica di 2° grado;</b></li> <li>• <b>Scomporre il trinomio di 2° grado;</b></li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Rappresentare la parabola nel piano cartesiano;</b></li> <li>• <b>Determinare il vertice, l'asse e le intersezioni con gli assi cartesiani di una parabola;</b></li> <li>• <b>Interpretare graficamente le soluzioni di un'equazione di secondo grado utilizzando la parabola;</b></li> </ul>
<p><b>METODOLOGIE:</b></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><b>CRITERI DI VALUTAZIONE:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul> <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"> <li>• 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.</li> </ul> <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><b>TESTI e MATERIALI /STRUMENTI ADOTTATI:</b></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>

<b>DISCIPLINA Sala e Vendita bar</b>	prof. Alfredo Sardo
<b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</b>	<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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 dei colleghi. - 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 dei colleghi Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</li> <li>• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</li> </ul> <p>Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto</p>
<b>CONOSCENZE E CONTENUTI TRATTATI:</b>	<p><b>UN. MOD. 1 LA SALA E LA VENDITA</b></p> <p>-Il mondo dell'enogastronomia; le prospettive del mercato; L'igiene professionale; il sistema HACCP; La prevenzione antinfortunistica - L'area di vendita: la sala ristorante: la struttura ristorativa nel suo complesso; la progettazione della sala ristorante la sanificazione degli ambienti di lavoro - Il menu come strumento di vendita: le funzioni del menu; I tipi di menu; la composizione del menu; la grafica del menu</p> <p>- Il cliente e la vendita del servizio: la comunicazione e i linguaggi- Il cliente al ristorante spiegare il menu e descrivere i piatti accogliere e servire clienti di altre regioni le strategie di vendita</p> <p>-L'organizzazione del lavoro e cenni di gestione aziendale</p> <p>Il personale di sala- L'organizzazione del lavoro di sala I costi nell'azienda ristorativa e i prezzi di vendita l'avvio di un'azienda ristorativa</p> <p><b>UN.MOD. 2 LA CUCINA FLAMBE'</b></p> <p>-L'analisi organolettica dei piatti</p> <p>-Le dinamiche del gusto</p> <p>-L'abbinamento degli ingredienti</p> <p>-Preparazioni di piatti Regionali</p>

### **UN.MOD. 3 I BANCHETTI E GLI ALLESTIMENTI**

Il banqueting e il catering:

- I banchetti e il servizio banqueting
- La vendita del servizio
- L'organizzazione dell'evento

### **UN.MOD. 4 IL MONDO DELL'ENOLOGIA**

Conoscenza del mondo Enologico:

- Il Vino
- Definizione e storia
- Vitigni Nazionali ed Internazionali
- Zone di produzione
- L'Enologia
- La vite
- La vendemmia
- La raccolta
- La pigiatura
- La fermentazione alcolica
- L'invecchiamento
- La vinificazione in rosso
- La vinificazione in bianchi
- Le denominazioni di origine
- Gli Spumanti
- La classificazione
- Il Metodo Champenoise
- Il Metodo Charmat
- La Decantazione
- L'analisi sensoriale
- Esame Visivo
- Esame Olfattivo
- Esame Degustativo
- Gli attrezzi del Sommelier

### **UN.MOD. 5 ABBINAMENTO CIBO-VINO**

- Il miglior abbinamento Cibo-Vino
- Cenni di abbinamento
- Le regole di abbinamento cibo-vino

- Concordanze e Contrapposizione
- Abbinamento in base all stagione
- Abbinamento di valorizzazione

#### **UN.MOD. 6 IL BAR ED I COCKTAIL**

- Conoscenza del Bar
- Conoscenza del mondo dei Cocktail
- Suddivisione dei Cocktail IBA
- Le tecniche usate
- Invenzioni di Cocktail in base ai distillati
- La Distillazione
- I Distillati
- I Liquori
- I succhi
- Gli sciroppi

#### **UN.MOD. 7 IL MENU**

- Storia ed aspetti
- Storia del Menu
- Importanza del menu in una struttura alberghiera
- Menu come strumento di Marketing
- Tipologie di menu:
- Menu à la Gran Carte
- Menu à la Carte
- Menu Degustazione
- Menu del Giorno
- Menu Turistico
- Menu Concordato
- Aspetto Gastronomico e Nutrizionale
- Aspetto Grafico
- Aspetto economico
- Il Food-Cost

<b>ATTIVITÀ LABORATORI ALE</b>	<p>Lezioni in presenza, sono stati proposti elaborati da svolgere come brevi trattazioni con piu' punti da sviluppare. E' stata svolta attivita' 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>
<b>ABILITA':</b>	<p>Riconoscere il ruolo centrale del menu, utilizzare strategie di comunicazione verbale e non verbale e comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio. Scegliere la sala in congruenza con le diverse tipologie di locale.</p> <p>Distinguere i sapori fondamentali, proporre efficaci accostamenti di ingredienti fornendo le spiegazioni al gusto, valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative di abbinamento, utilizzare il servizio adeguato.</p> <p>Simulare la realizzazione di buffet e banchetti, progettare menu e servizi funzionali all'organizzare catering e banqueting.</p> <p>Classificare le bevande in base alle loro caratteristiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali e riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative delle bevande attraverso l'esame sensoriale descriverle usando la terminologia corretta.</p> <p>Distinguere le differenti tecniche di vinificazione, classificare il vino in base alle sue caratteristiche organolettiche e merceologiche, al suo utilizzo e alle modalità di produzione, utilizzare il disciplinare e l'attribuzione delle denominazioni dei vini. Simulare la gestione degli approvvigionamenti dei vini, riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative dei vini mediante le tecniche di degustazione. Individuare i principi di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande</p>

<b>METODOLOGIE:</b>	Lezione in didattica a distanza, lezione dialogata: sono state svolte video-lezioni attraverso la piattaforma Google Meet e esercitazioni attraverso la piattaforma Google Classroom. Sono stati proposti in particolare elaborati da svolgere come brevi trattazioni con più punti da sviluppare. È stata svolta attività di problem solving; visione di immagini e documentari. Interventi didattici e relazionali atti ad instaurare un clima di fiducia. Scoperta guidata (conduzione dello studente all'acquisizione di un concetto o di un saper fare attraverso l'alternanza di domande, risposte brevi, brevi spiegazioni).
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE:</b>	L'accertamento dei progressi compiuti dagli studenti rispetto ai livelli di partenza accompagna costantemente l'itinerario didattico. Il controllo, cioè, non è effettuato soltanto al termine del percorso conducente al conseguimento degli obiettivi, ma anche durante ogni sua fase di svolgimento. Si procede alla verifica attraverso prove oggettive, interrogazioni, discussioni e composizioni scritte sugli argomenti trattati. La valutazione si rifà ai criteri deliberati, nel rispetto della vigente normativa, dal Collegio dei Docenti. In sede di valutazione finale si tiene conto del punto di partenza e dei progressi compiuti dagli studenti. 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...
<b>TESTI e MATERIALI /STRUMENTI ADOTTATI:</b>	Dispense, schede tecniche, link, video dal web, e powerpoint da supporto alle spiegazioni

<b>DISCIPLINA Accoglienza Turistica</b>	prof.ssa Laura Spera
<b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</b>	<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse, utilizzando:</p> <p>tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiere.</p> <p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione a la domanda dei mercati</p> <p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Acquisire le modalità necessarie utili per l'apertura di una attività.</p> <p>Applicare le diverse strategie di gestione dei rapporti con la clientela</p> <p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p> <p>Applicare le diverse strategie di gestione dei rapporti con la clientela</p>

	<p>Conoscere e saper realizzare piatti dei diversi stili di cucina e per esigenze alimentari e nutrizionali diverse.</p> <p>Imparare ad imparare</p> <p>Progettare</p>
<p><b>CONOSCENZE E CONTENUTI TRATTATI:</b></p>	<p>Argomenti di collegamento con il IV anno scolastico:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• forme di gestione dell'impresa alberghiera;</li> <li>• La classificazione delle strutture ricettive- l'ospitalità alberghiera ed extralberghiera;</li> <li>• le varie tipologie di clientela;</li> <li>• l'organizzazione;</li> <li>• Il management alberghiero;</li> </ul> <p>MOD. 1 L'ALBERGO E IL MARKETING U.N.1. La definizione del marketing.</p> <p>a. Le leve del marketing</p> <p>b. Il ciclo di vita del prodotto.</p> <p>2. Il piano di marketing: obiettivi, strategia, presupposti e programmi operativi, risorse. Analisi della situazione di marketing. Analisi SWOT. Piani di azione, budget.</p> <p>U.N.3 IL REVENUE MANAGEMENT</p> <p>MOD. 2 ORGANIZZAZIONE DELL'ACCOGLIENZA E DISPONIBILITA' E ALLA VENDITA DEI SERVIZI TURISTICI U.N.1. Le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera</p> <p>U.N.2. L'organizzazione del front office e del backoffice. Modalità e tecniche di innovazione.</p> <p>U.N.3. Le tecniche di promozione e commercializzazione di prodotti turistici. L'innovazione tecnologica e il web marketing</p> <p>UN.MOD. 3 LA CUSTOMER SATISFACTION: QUALITA', SICUREZZA, CERTIFICAZIONE</p> <p>U.N.1. La normativa vigente in materia di sicurezza e la tracciabilità dei servizi di accoglienza ed ospitalità.</p> <p>U.N.2. La certificazione della qualità del prodotto turistico e del servizio della struttura ricettiva</p> <p>UN.MOD. 4 LA VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO TRA TURISMO INTEGRATO E TURISMO SOSTENIBILE U.N.1. Le risorse ambientali, culturali ed enogastronomiche del territorio di presenza della struttura ricettiva e la realizzazione di percorsi e/o pacchetti turistici integrati.</p> <p>U.N.2. Progettazione e gestione di eventi di carattere professionale, culturale ed</p>

	enogastronomico.
<b>ATTIVITÀ LABORATORI ALE</b>	Lezioni in presenza, sono stati proposti elaborati da svolgere come brevi trattazioni con piu' punti da sviluppare. E' stata svolta attivita' 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)
<b>ABILITA':</b>	<p>Elaborare il marketing mix. Adottare gli strumenti appropriati per la verifica della soddisfazione dell'albergo verso il marketing. cliente.  Progettare il sito web di un hotel.  Utilizzare internet per monitorare.  Impostare in maniera corretta un piano di marketing alberghiero  Studiare il mercato, in particolare la domanda e servizio di prenotazione on line. l'offerta turistica, per l'azione di revenue management.  Simulare la promozione e la vendita del prodotto  Adeguare la produzione e la vendita di servizi turistici alla clientela ponendo in essere le opportune strategie di vendita.</p> <p>Utilizzare con l'efficacia delle nuove forme di intermediazione e il supporto gestionale offerto marketing.</p> <p>Adempiere gli obblighi burocratici richiesti per avviare, trasformare o cessare un' attività ricettiva</p> <p>Gestire i rapporti con i clienti nel rispetto della normativa attinente al settore turistico-ricettivo</p> <p>Valutare le caratteristiche e i servizi di una struttura alberghiera al fine della sua classificazione secondo il sistema delle stelle.</p> <p>Riconoscere gli scopi, le metodologie e le procedure dei sistemi di qualità aziendale.</p> <p>Riconoscere il valore delle certificazioni ISO 9001, ISO 14001, EMAS e dei marchi di qualità</p> <p>Progettare il menu per tipologie di eventi.</p> <p>Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.</p> <p>Simulare eventi di catering e banqueting.</p> <p>Realizzare piatti con prodotti del territorio.</p> <p>Utilizzare il lessico di settore anche in lingua straniera</p>

	Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.
<b>METODOLOGIE:</b>	<p>Lezione frontale, lezione dialogata</p> <p>Lavori di gruppo (in aula e in laboratorio)</p> <p>Sono stati proposti in particolare elaborati da svolgere come brevi trattazioni con più punti da sviluppare.</p> <p>Attività di problem solving; visione di 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 attraverso l'alternanza di domande, risposte brevi, brevi spiegazioni).</p> <p>Ricerche di gruppo</p> <p>Produzione e classificazione di schede tecniche</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>Recupero in itinere</p>
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE:</b>	<p>L'accertamento dei progressi compiuti dagli studenti rispetto ai livelli di partenza accompagna costantemente l'itinerario didattico. Il controllo, cioè, non è effettuato soltanto al termine del percorso conducente al conseguimento degli obiettivi, ma anche durante ogni sua fase di svolgimento. Si procede alla verifica attraverso prove oggettive, interrogazioni, discussioni e composizioni scritte sugli argomenti trattati. La valutazione si rifà ai criteri deliberati, nel rispetto della vigente normativa, dal Collegio dei Docenti. In sede di valutazione finale si tiene conto del punto di partenza e dei progressi compiuti dagli studenti. 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>
<b>TESTI e MATERIALI /STRUMENTI ADOTTATI:</b>	Dispense, schede tecniche, link, video dal web, e powerpoint da supporto alle spiegazioni. Libri di testo specifici ad argomenti. Programmi informatici per la realizzazione di progetti informativi.

<b>DISCIPLINA Educazione Civica</b>	<p>Prof.ssa Angela Massa</p> <p>Prof.ssa Anna Pellino</p>
-------------------------------------	---

	<p>Prof.ssa Paola Vergara</p> <p>Prof. Carlo Chiatto</p>
<p><b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno</b></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"> <li>• Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030</li> <li>• Operare a favore dello sviluppo eco/sostenibile e della tutela delle identità territoriali</li> </ul>
<p><b>CONOSCENZE E CONTENUTI TRATTATI:</b></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"> <li>• Obiettivi di sviluppo sostenibile (anche attraverso UDA o moduli)</li> <li>• Il patrimonio ambientale</li> <li>• Agenda 2030: obiettivo 2-6-7-11-12-14-15</li> </ul>
<p><b>ABILITA':</b></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><b>METODOLOGIE:</b></p>	<p>Lezione in didattica a distanza, lezione dialogata: sono state svolte videolezioni attraverso la piattaforma Google Meet e esercitazioni attraverso la piattaforma Google Classroom. Sono state proposte anche relazioni da svolgere. È stata svolta attività di problemsolving; 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><b>CRITERI DI VALUTAZIONE:</b></p>	<p>capacità critiche, di dialogo e eventuali relazioni</p>
<p><b>TESTI e MATERIALI /STRUMENTI ADOTTATI:</b></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:

<b>10</b>	<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>
<b>9</b>	<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>
<b>8</b>	<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 in modo fluido e logica utilizzando un lessico ricco e appropriato.	-Risolve correttamente i problemi con procedure logiche e chiare, senza alcun errore.  -Rielabora personalmente i contenuti.

	(9)-Possiede una conoscenza completa degli argomenti, delle informazioni e dei termini specifici sia disciplinari che pluridisciplinari. -Possiede una conoscenza completa degli argomenti, delle informazioni e dei termini specifici disciplinari.	-Organizza il lavoro lavora autonomamente, utilizza le tecniche appropriate, opera con precisione e originalità. -Espone i contenuti in modo corretto e appropriato.	-Risolve correttamente i problemi con procedure logiche e chiare, errori e imprecisioni riguardano solo aspetti marginali. -Rielabora i contenuti.
LIVELLO INTERMEDIO B (VOTO 7/8)	-Possiede una adeguata conoscenza degli argomenti, delle informazioni e dei termini disciplinari specifici	-Utilizza le tecniche opera con precisione neanche 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

<b>Tipologia di prove Prove non strutturate, semi strutturate, prove esperte ...</b>	<b>Disciplina o discipline coinvolte</b>	<b>Numero prove per pentamestre/trimestre</b>
Prove semi-strutturate	Italiano	2
Prove semi-strutturate	Italiano	2
Prove semistrutturate	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	2
Prova strutturata e semistrutturata	Lingua Tedesche	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.

		<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA' ATTEGGIAMENTI COMPORAMENTI</b>
--	--	-------------------	--

<b>LIVELLO DI COMPETENZA</b>	<b>VOTO</b>	<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</p> <p>Assumere comportamenti nel rispetto delle aspetti connessi alla diversità personali, culturali, di genere; cittadinanza negli argomenti</p> <p>mantenere comportamenti e stili di vita studiati nelle diverse</p>
--------------------------------------	-------------	--	---

			<p>discipline.  rispettosi della sostenibilità,  della salvaguardia  delle risorse naturali, dei beni  comuni, della  salute, del benessere e della  sicurezza propria  Applicare, nelle condotte  e altrui.  quotidiane, i principi di  sicurezza, sostenibilità,  salute,  appresi nelle discipline.  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,  altri, mostrando capacità di  negoziamento e di  delle Carte internazionali,  delle  compromesso per il  raggiungimento di obiettivi  leggi.  coerenti con il bene  comune.</p>
--	--	--	--

Avanzato A	10 Ottimo	Le conoscenze sui temi proposti sono complete, consolidate, bene organizzate. L'alunno sa metterli in relazione in modo autonomo, e utilizzarle nel lavoro assegnato anche in contesti nuovi.	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.
Avanzato A	9 Distinto	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.	conoscenze tra loro, ne rileva i Mostra capacità di rielaborazione delle questioni nesi 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 comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne completa consapevolezza, che rivela nelle riflessioni personali, nelle L'alunno mette in atto in argomentazioni e nelle discussioni. autonomia le abilità connesse ai Mostra capacità di rielaborazione delle questioni tempi trattati e sa collegare le e di generalizzazione delle condotte in contesti

			<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</p> <p>lavoro assegnato e verso il gruppo.</p> <p>completezza apportando contributi personali e originali.</p>
<b>ermedio B</b>	8 Buono	Le conoscenze sui tempi 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 autonomia le abilità connesse ai</p> <p>nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e temi trattati e sa collegare le nelle discussioni.</p> <p>conoscenze alle esperienze vissute,</p> <p>Assume con scrupolo le responsabilità che gli a quanto studiato e ai testi vengono affidate.</p> <p>analizzati, con buona pertinenza.</p>
<b>ermedio B</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 nel complesso le responsabilità che gli vengono</p>

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

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

			sollecitazioni. trattati.
--	--	--	------------------------------

### 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
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
<b>PUNTEGGIO PARTE GENERALE</b>					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
Rispetto dei vincoli posti dalla consegna (ad esempio,	completo	adeguato	parziale/incompleto	scarso	assente

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

**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)**

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

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

**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
<b>PUNTEGGIO PARTE GENERALE</b>					
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

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

**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 della seconda prova: Scienze degli Alimenti

#### **SCIENZA e CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

<b>Indicatori</b>		
<b>COMPRESIONE</b> del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna		
* completa e corretta * rispondente, alcune imprecisioni, non del tutto completa * scorretta e incompleta	<b>3</b> <b>2</b> <b>1</b>	<b>... /3</b>
<b>PADRONANZA</b> delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina		
* attinente, personale e ricca * attinente, esauriente ma generica * adeguata non approfondita * generica, ma corretta * non pienamente aderente * gravemente lacunosa, scorretta, nulla	<b>4</b> <b>3,5</b> <b>3</b> <b>2</b> <b>1,5</b> <b>1</b>	<b>... /4</b>
<b>CAPACITA'</b> 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	3	.../3
* corretta, non del tutto esauriente	2	
* gravemente carente	1	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA :

**DIRITTO e TECNICHE AMMINISTRATIVE della STRUTTURA RICETTIVA**

Indicatori		Totale punti
<b>Conoscenza</b>		
* completa e corretta	3,5	... /3,5
* corretta, non del tutto completa	2,5	
* rispondente, alcune imprecisioni, non del tutto completa	2	
* incompleta e non del tutto corretta	1,5	
* scorretta e incompleta	1	
<b>Competenza:</b> pertinenza, aderenza e completezza, originalità		
* attinente, personale e ricca	3,5	... /3,5
* attinente, esauriente ma generica	2,5	
* generica, ma corretta	2	
* non pienamente aderente	1,5	
* fuori traccia	1	
<b>Abilità:</b> forma e correttezza lessico specifico		

* rigorosa e appropriata	<b>3</b>	... /3
* discretamente precisa e varia	<b>2,5</b>	
* comprensibile e complessivamente corretta	<b>2</b>	
* non sempre corretta	<b>1,5</b>	
* scorretta e impropria	<b>1</b>	

**Tot. Punti** ..... / 10

#### 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 padronanza lessicale e semantica, specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	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
		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

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

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

37	46
38	48
39	49
40	50

17	13
18	13.50
19	14
20	15

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