

**ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA
E DELL'OSPITALITA' ALBERGHIERA**

Via Duca d'Aosta, 63/G – CASORIA (NA)

Anno Scolastico 2025/2026

DOCUMENTO ELABORATO DAL CONSIGLIO DELLA

Classe V Sezione B

Articolazione: ENOGASTRONOMIA

Il Coordinatore
Prof.ssa Ciaramella Emanuela

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Annamaria Orso
Firma autografa omessa ai sensi
dell'art. 3 del D. Lgs. n. 39/1993

1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1 Breve descrizione del contesto

Territorio di provenienza

L'I.S. "Andrea Torrente" è situato nel comune di Casoria, nel territorio della provincia di Napoli.

Per la sua posizione, Casoria costituisce l'elemento di connessione tra la direttrice orientale verso Nola e la direttrice settentrionale verso Aversa e Caserta.

Il centro abitato di Casoria, attualmente, è uno dei maggiori della Campania (la popolazione è triplicata tra il censimento del 1951 fino ai giorni nostri); la maggiore espansione demografica risale agli anni Sessanta, quando divenne il principale polo industriale del Mezzogiorno, oggi interamente dismesso.

Tra gli anni Settanta e gli anni Ottanta, la città di Casoria era detta «la Sesto San Giovanni del Sud», per la presenza di molte industrie di rilievo nazionale, tra cui spiccavano la Rhodiatocce, dove si produceva il Terital, la Resia, le Acciaierie del Sud, la Calcobit. Gli stabilimenti, però, non erano situati in una zona industriale. L'attività industriale di maggior rilievo era quella aeronautica, nella quale era impegnata l'Alenia con un suo sito di produzione, poi trasferitasi nei vicini poli di Nola e Pomigliano D'Arco.

Nell'ultimo ventennio, Casoria è diventato un centro economico, commerciale e di grande collegamento autostradale, in cui sono presenti tutti gli snodi per collegare Napoli al resto della regione ed oltre. La presenza di tali snodi stradali e autostradali ha consentito e favorito la nascita di numerosi centri commerciali a carattere nazionale e internazionale (Ikea, Decathlon, Leroy Merlin, Ipercoop, Media World).

Il Comune di Casoria è rapidamente passato, quindi, da una vocazione industriale ad una vocazione commerciale e di servizi, con la presenza di numerose strutture che si occupano di accoglienza e di ristorazione. A tale riguardo bisogna sottolineare che un ulteriore elemento di potenziale sviluppo futuro è rappresentato dalla realizzazione della stazione di porta dell'Alta Velocità.

Risultano, in ogni caso, già operative strutture alberghiere e ristorative rivolte prevalentemente, ma non esclusivamente, ad un'utenza che, di scalo o di passaggio a Napoli per brevi periodi, si avvale di tali strutture anche grazie alla vicinanza dell'aeroporto di Capodichino.

Da un'analisi globale della provenienza del corpo studentesco dell'IPSSEOA "Andrea Torrente", si evince che la quasi totalità della platea scolastica proviene dai comuni di Casoria, Arzano, Casavatore e Afragola, situati a nord di Napoli, la cui situazione socio-economica è nota: si tratta di zone in cui le strutture sociali ricreative e sportive sono scarse, insufficienti e carenti per manutenzione. Anche l'impianto urbanistico risulta improvvisato e spesso carente nelle infrastrutture. L'edilizia abitativa è economica e popolare.

Per questi motivi, tutti gli interventi formativi progettati nell'ambito delle attività extracurricolari previste dal piano dell'offerta formativa e realizzate dall'Istituto fanno registrare un elevato numero di studenti partecipanti, in quanto costituiscono anche un'occasione di incontro e di socializzazione.

Ambiente socio-culturale di provenienza

L'analisi dell'ambiente di provenienza della platea scolastica dell'Istituto permette di rilevare che i nuclei familiari sono spesso numerosi, generalmente fondati su un solo reddito e che gli stimoli e gli interessi culturali degli studenti sono scarsi.

L'unica eccezione è costituita dallo sport, limitato nella gran parte dei casi al calcio, e, negli ultimi anni, dal computer e dal cellulare come mezzi per accedere, prevalentemente, ai social network. La

mananza di strutture sociali costringe i ragazzi nel tempo libero a girovagare per la strada o a frequentare i centri commerciali.

Gli effetti di questa realtà sugli studenti sono rappresentati dalla difficoltà ad esprimersi correttamente in lingua italiana, dalla mancanza di fantasia e autonomia creativa, dal disorientamento verso ogni stimolo culturale.

Le famiglie e gli studenti scelgono l'Istituto Professionale Alberghiero perché cercano un concreto avviamento al lavoro dal quale gli allievi si attendono in tempi rapidi promozione sociale ed economica.

Da ciò deriva la tradizionale aspettativa da parte degli allievi di itinerari di apprendimento limitati e concreti e la scarsa disponibilità ad un impegno approfondito nello studio; le soggettive demotivazioni possono essere espressione di fattori personali o di condizionamenti di natura socio-culturale ed economica o, ancora, della modesta preparazione conseguita al termine del primo ciclo di istruzione.

1.2 Presentazione Istituto

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE A.TORRENTE (ISTITUTO PRINCIPALE)

Ordine scuola SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Tipologia scuola ISTITUTO SUPERIORE

Codice meccanografico NAIS06700G

Indirizzo VIA DUCA D'AOSTA,63/G CASORIA 80026

Telefono 0815403858

Email NAIS06700G@istruzione.it

Pec nais06700g@pec.istruzione.it

Totale Alunni 1061

IPSAR " TORRENTE " CASORIA

Ordine scuola SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Tipologia scuola IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE

Codice meccanografico NARH06701Q

Indirizzo VIA DUCA D'AOSTA 63/G CASORIA 80026

Indirizzi di studio:

- ENOGASTRONOMIA OSPITALITA' ALBERGHIERA – BIENNIO COMUNE
- SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO
- ACCOGLIENZA TURISTICA - TRIENNIO
- ENOGASTRONOMIA – TRIENNIO
- PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI - OPZIONE

Totale Alunni 660

IST. TECNICO " TORRENTE "

Ordine scuola SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Tipologia scuola ISTITUTO TECNICO COMMERCIALE

Codice meccanografico NATD06702V

Indirizzi di studio:

- AMM. FINAN. MARKETING – BIENNIO COMUNE
- AMMINISTRAZIONE FINANZA E MARKETING – TRIENNIO
- INFORMATICA E TELECOMUNICAZIONI – BIENNIO COMUNE
- TURISMO

Totale Alunni 401

L'attuale I.S. "Andrea Torrente" nasce come sezione staccata dell'Istituto Tecnico Commerciale "Filangieri" di Frattamaggiore e diviene un Istituto Tecnico Commerciale autonomo il 1° settembre 1980.

Nella seconda metà degli anni '80 l'istituto si arricchisce di tre sezioni dell'indirizzo per programmatori. Sono anni in cui l'aumento della popolazione scolastica dell'istituto determina la necessità di acquisire nuovi plessi e di stabilirsi in una nuova sede, che viene assegnata ed entra in funzione nel gennaio del 2001. Si tratta della sede attuale dell'istituto sita in via Duca D'Aosta 63/g a Casoria. La struttura è dotata di numerose aule spaziose e luminose, di laboratori, di una grande palestra, di una biblioteca ben fornita e di una sala conferenze in grado di offrire al territorio un punto di riferimento per convegni, dibattiti, incontri, eventi e presentazioni di libri. La struttura inoltre, data la sua ampiezza, ha reso possibile a suo tempo riunire in un unico plesso tutti gli alunni dell'istituto.

Nell'anno scolastico 2009/2010 una svolta importante arricchisce l'offerta formativa dell'Istituto, che diviene un Istituto Superiore che accoglie, oltre all'Istituto Tecnico Commerciale, anche un Tecnico Turistico ed un Istituto Alberghiero. I nuovi indirizzi, che rispondono alle richieste e alle necessità del territorio, sono stati fortemente voluti dal nuovo dirigente scolastico dott. Giovanni De Rosa, che con lungimiranza ha appoggiato la richiesta degli enti locali ed ha accettato la sfida, convinto fermamente che la possibilità offerta al territorio avrebbe portato un rinnovamento e dato risposte a chi chiedeva nuove strategie per la lotta all'evasione e all'abbandono scolastico, presentando un'offerta formativa molteplice e orientata al turismo che, in un territorio ad elevata vocazione turistica, costituisce il miglior viatico per l'ingresso nel mondo del lavoro.

Dal 2010/2011, per effetto della riforma della scuola superiore di secondo grado, l'istituto è in grado di offrire alla propria utenza i seguenti corsi di studio: un Istituto Tecnico con sezioni ad indirizzo Amministrazione Finanza e Marketing (AFM) e sezioni ad indirizzo Turismo (ITT); un istituto Professionale ad indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (IPSSEO). L'edificio scolastico negli ultimi tre anni è stato oggetto di lavori di ristrutturazione che hanno reso ancora più moderna ed efficiente la struttura, migliorando l'ambiente di lavoro-studio con un impianto di aria condizionata presente in tutte le aule, con un ampio campo sportivo all'aperto e numerosi ambienti da destinare ai laboratori di settore, rendendo così più facile il raggiungimento di tutti gli obiettivi che l'istituto, da sempre, si pone.

Dall'anno 2022/23, per volontà dell'ente locale proprietario dell'immobile, non è più attivo il plesso ubicato nel vicino comune di Casavatore, che accoglieva la sezione dell'Istituto Tecnico ad indirizzo Amministrazione Finanza e Marketing, attualmente dislocata presso la sede centrale di Casoria.

A partire dall'anno scolastico 2023/24, un altro indirizzo ha arricchito l'offerta formativa del Torrente. Il nuovo Dirigente scolastico, la prof.ssa Annamaria Orso, ha fatto proprie le istanze dell'utenza e ha avviato, di concerto con gli enti locali, le procedure per l'attivazione - presso la sede centrale di via Duca d'Aosta 63/g - dell'indirizzo Tecnico Tecnologico "Informatica e Telecomunicazioni", con l'intenzione di offrire una ulteriore opportunità di crescita agli studenti del territorio e contribuire sensibilmente a contrastare il fenomeno della dispersione, che nei comuni afferenti all'Istituto fa registrare ancora percentuali significative.

RICOGNIZIONE ATTREZZATURE E INFRASTRUTTURE MATERIALI

Laboratori

Con collegamento ad Internet 3

Chimica 1

Informatica 3

Lingue 1

Laboratori di cucina 3

Laboratorio di Pasticceria 1
Laboratori di sala 2
Biblioteche Classica 1
Aule Conferenze 2
Strutture sportive Campo Basket-Pallavolo all'aperto 1
Palestra 1
Aula coreutica 1
Attrezzature multimediali
PC e Tablet presenti nei Laboratori 120
LIM e SmartTV (dotazioni multimediali) presenti nei laboratori 5
PC e Tablet presenti nelle Biblioteche 2
LIM e SmartTV (dotazioni multimediali) presenti nelle Biblioteche 2

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (dal PTOF)

ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

Competenze comuni:

competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze Comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare Adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a Situazioni professionali.
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Competenze specifiche:

competenze specifiche di indirizzo

- 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, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera
- 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

- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
FRANCESE	2	2	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	1	2	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	3	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	0	0	0
ARTE E TERRITORIO	0	0	0	0	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	4	3	4
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	3	3	3

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	3	1	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	5	6	5
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	2	2	2
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1 Composizione consiglio di classe

COGNOME	NOME	Disciplina/e
AMIRANTE	MARIA	MATEMATICA
CERVONE	MARIANNA	FRANCESE
CIARAMELLA	EMANUELA	INGLESE
ESPERO	FILOMENA	LINGUA E LETTERE ITALIANE, STORIA
VACCHIANO	STEFANO	LAB.DI SERVIZI ENOGASTRONOMIA SET.CUCINA
FRANZESE	RACHELE	SOSTEGNO
FERRARO	FRANCESCO STEFANO	SOSTEGNO

ALLOCCA	ANTONIO	LAB.DI SERVIZI ENOGASTRONOMIA SET.CUCINA
PINTO	GAETANO ALESSIO	RELIGIONE
PASSARIELLO	FELICE	SOSTEGNO
ROCCHINO	GENNARO	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
SCOGNAMIGLIO	CIRO	LAB.DI SERVIZI ENOGASTRONOMIA SET. SALA E VENDITA
SPERANZA	MARIANNA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE
VIGGIANI	SERENELLA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

3.2 Continuità docenti (indicare con una X la continuità per classe)

Disciplina	3°	4°	5°
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE	X	X	X
FRANCESE			X
INGLESE	X	X	X
LAB.DI SERVIZI ENOGASTRONOMIA SET. SALA E VENDITA		X	X
LAB.DI SERVIZI ENOGASTRONOMIA SET.CUCINA			X
LINGUA E LETTERE ITALIANE, STORIA			X
MATEMATICA		X	X
RELIGIONE	X	X	X
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		X	X
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE			X
SOSTEGNO		X	X

3.3 Composizione e storia classe

La classe è composta da 21 alunni, di cui 1 non frequentante, 19 maschi e 2 femmine. All'interno del gruppo classe sono presenti 2 alunni con DSA e 3 alunni con disabilità.

Dal punto di vista relazionale la classe si è presentata come un gruppo molto compatto, in cui gli studenti hanno dimostrato un forte senso di appartenenza, collaborazione e sostegno reciproco. Tale coesione ha favorito lo sviluppo di dinamiche positive di gruppo e contribuito a creare un ambiente accogliente. Tuttavia, la classe è anche stata caratterizzata da un atteggiamento generale molto esuberante e vivace: gli studenti hanno manifestato spesso grande energia e vitalità, che talvolta si è tradotta in momenti di distrazione e chiacchiericcio durante le attività didattiche. Questo comportamento, sebbene espressione di un naturale desiderio di socializzazione, ha interferito con la concentrazione e il rendimento complessivo. Dal punto di vista didattico, sulla base delle osservazioni sistematiche è emerso che il livello raggiunto è eterogeneo. Una prima fascia ha mostrato un impegno regolare e un metodo di studio produttivo; una seconda pur avendo conoscenze e abilità sufficienti, ha evidenziato un impegno non del tutto adeguato e un'attenzione discontinua durante le lezioni; una terza fascia, a causa di una frequenza non regolare e di un impegno non adeguato, ha raggiunto a stento la sufficienza in tutte le discipline.

Tenendo conto della singolarità e complessità di ogni persona, è stato favorito l'apprendimento dei saperi trasversali e promosso il senso di responsabilità. I rapporti con le famiglie sono stati costanti ed improntati al massimo dialogo ed alla collaborazione reciproca, finalizzati al successo formativo degli allievi.

3.4 Commissione e discipline d'esame *(indicare con una X se si tratta di disciplina affidata a commissario interno o esterno)*

Disciplina d'esame	Commissario interno	Commissario esterno
LINGUA E LETTERE ITALIANE		X
INGLESE		X
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	X	
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMIA SET.CUCINA	X	

4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

L'Istituto è riconosciuto per la grande cura elaborata all'integrazione degli studenti con disabilità e stranieri, facilitata dalle opportunità di attività laboratoriali, di tirocinio e di stage realizzati durante il corso di studio. Inoltre, specifici accordi di rete sono stipulati con le istituzioni scolastiche di ogni ordine e grado del territorio, con l'obiettivo di realizzare percorsi di 'inclusione' degli allievi diversamente abili, DSA e BES. Ottimo il rapporto con il Comune e le ASL locali. I Piani Educativi individualizzati vedono la partecipazione anche degli insegnanti curricolari.

Sul piano organizzativo, il coordinamento delle attività relative all'inclusione è affidato a un docente collaboratore, coadiuvato dalla funzione strumentale specifica.

5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

5.1 Metodologie e strategie didattiche

I docenti del CdC hanno seguito dei percorsi didattici con agganci pluridisciplinari per abituare gli alunni a correlare i contenuti delle varie discipline. A tal fine sono stati individuati i seguenti obiettivi trasversali:

1. Conoscenza dei contenuti minimi per ogni disciplina
2. Padronanza dell'espressione linguistica
3. Capacità di analizzare e correlare i contenuti attinenti alle diverse discipline
4. Capacità di formulare giudizi autonomi
5. Capacità di individuare il valore del contesto della comunicazione ambientale e situazionale
6. Consolidamento delle capacità di responsabilità e di iniziativa nella società e nel mondo del lavoro
7. Consapevolezza dello stretto rapporto tra il mondo professionale e mondo culturale
8. Consapevolezza delle proprie capacità e del proprio ruolo professionale

Tali obiettivi sono stati mediamente raggiunti in termini di conoscenze, abilità e competenze.

5.2 CLIL: attività e modalità insegnamento [NO]

Nell'indirizzo professionale, le tematiche afferenti alla disciplina Lingua inglese sono tutte correlate alle attività svolte nelle discipline di indirizzo.

5.3 Percorsi per la Formazione Scuola Lavoro: attività nel triennio

Per il consolidamento delle competenze trasversali e l'orientamento al lavoro e agli studi, l'IS Torrente, sulla scorta della significativa esperienza maturata negli anni scorsi nella progettazione, organizzazione, gestione e valutazione delle esperienze di alternanza, ha continuato a progettare esperienze di stage e tirocini con l'intenzione, tuttavia, di qualificare ulteriormente e in misura limitata l'offerta presso strutture di eccellenza distribuite sul territorio nazionale, da destinare esclusivamente ad alunni meritevoli delle classi quarte e quinte, individuati su base premiale.

Le attività di PCTO proposte nel corso del triennio finale hanno visto coinvolti gli alunni della classe V B, sia in gruppo che singolarmente, nelle seguenti esperienze formative:

- STAGE aziendali presso strutture ricettive dislocate sul territorio nazionale e all'estero
- Corsi di pizzaiolo tenuti dai maestri provenienti dalla "Antica Pizzeria Michele"
- Corso Sicurezza sul Lavoro d.lgs n81/2008
- Corso HACCP livello 2
- Alta formazione enogastronomica
- Attività di banchettistica organizzata dall'Istituto, in qualità di Scuola Polo regionale e Polo ETwinning/Erasmus+
- Progetto GOL (Garanzia di occupabilità dei lavoratori) PCTO finanziato dall'Unione Europea nell'ambito della Next Generation EU e promosso dal Ministero del Lavoro e dalla Regione Campania

Modalità di valutazione prevista

La valutazione della ricaduta delle esperienze svolte nei PCTO per l'acquisizione delle competenze trasversali e il rafforzamento di quelle professionali è stata effettuata dal CdC secondo la tabella seguente, che va ad incrementare il voto di comportamento come indicato:

Tabella di corrispondenza griglia-incremento voto di comportamento

<u>Indicatori di comportamento</u> <u>DPR 122/09</u>		Valutazione				
		Insuff. 1-5	Suff. 6	Discreto 7	Buono 8	Ottimo 9-10
Motivazione ad apprendere						
Autostima e responsabilità						
Disponibilità alla collaborazione						
Capacità relazionali						
Spirito di iniziativa e di intraprendenza						
<u>Indicatori di Competenza comunicativa</u>		Valutazione				
		Insuff. 1-5	Suff. 6	Discreto 7	Buono 8	Ottimo 9-10
Comunicare nella lingua italiana						
Comunicare nelle lingue comunitarie						
Uso di linguaggio tecnico e professionale						
<u>Indicatori di Competenza Disciplinare</u>		Valutazione				
		Insuff. 1-5	Suff. 6	Discreto 7	Buono 8	Ottimo 9-10
Conoscenza pratica e teorica in contesti di lavoro o di studio						
Abilità e competenze specifiche maturate nel settore professionalizzante						
Totale						
Totale Valutazione	Incremento voto	Alunno:				
< 50	0	Classe : Sez.:				
Da 51 a 70	1	Valutazione Finale:				
Da 71 a 90	2					
Da 90 a 100	3					

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

Per l'attività didattica in presenza gli strumenti ed i mezzi utilizzati per lo svolgimento del percorso formativo sono stati: cooperative learning, il learning by doing, flipped classroom, TEAL (Technology Enhanced Active Learning), problem-based learning, problem solving, lezioni frontali e dialogo; Classroom del Google Workspace.

6. ATTIVITA' E PROGETTI (se svolti, specificare i principali elementi didattici e organizzativi – tempi spazi- metodologie, partecipanti, obiettivi raggiunti)

- Progetto Edugreen in serra e in laboratorio scientifico con strumentazione idroponica

6.1 Attività di recupero e potenziamento

Per le attività di recupero, l'istituto ha organizzato nel mese di dicembre un periodo di pausa didattica, per consentire ad alunni e docenti di approfondire tematiche, progetti, argomenti già trattati, in vista di un consolidamento delle competenze acquisite prima della sospensione dell'attività didattica.

Al termine del primo quadrimestre, ciascun docente provvede a personalizzare gli interventi didattici per monitorare in itinere il recupero degli alunni che hanno riportato gravi insufficienze negli scrutini intermedi.

Per il potenziamento, agli alunni meritevoli è riservata la maggior parte dei progetti finanziati con fondi europei, sia quelli che prevedono il potenziamento delle competenze professionali e di settore, sia quelli destinati all'acquisizione di competenze in lingua straniera, mediante attività integrata di stage all'estero e formazione linguistica.

6.2 Attività e progetti attinenti a “Educazione civica”

Scheda del CDC per la programmazione delle attività didattiche sull'educazione civica (nuove linee guida D.M. n. 183 del 7 settembre 2024) - classe 5 IPSSEO A					
NUCLEO CONCETTUALE	PRINCIPALI TEMATICHE	COMPETENZE	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	DISCIPLINE	N. ORE
COSTITUZIONE	• Dettato costituzionale, inclusa la sua storia, i suoi principi, i diritti fondamentali e i doveri delle persone, ed il suo significato attuale; • Ordinamento e funzioni dello Stato, delle Regioni e	Competenza n. 1 Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul rispetto verso ogni persona, sulla responsabilità individuale, sulla legalità, sulla parteci-	Obiettivi n. 1 . Analizzare il contenuto della Costituzione, anche in relazione al contesto storico in cui essa è nata. Individuare nel testo della Costituzione i diritti fondamentali e i doveri delle persone e dei cittadini, evidenziando in particolare i principi di eguaglianza, solidarietà, libertà.. Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità, locale e nazionale. Individuare, anche con riferimento all'esperienza personale, simboli e fattori che contribuiscono ad alimentare il senso di appartenenza alla comunità locale e alla comunità nazionale. Rispettare le regole e i patti	Storia/italiano competenza/obiettivo 1 tematica: La Costituzione e il cittadino La Costituzione come testo letterario. Discorso ai giovani di P. Calamandrei	2h

	Enti territoriali, e delle Organizzazioni internazionali e sovranazionali e delle dichiarazioni internazionali dei diritti umani e dell'infanzia; • Appartenenza alla comunità locale, alla nazione italiana e all'Unione Europea attraverso la conoscenza di inni, bandiere e stemmi, l'approfondimento del concetto di Patria e delle storie e culture delle diverse comunità territoriali e locali; • Educazione alla legalità, al rispetto delle leggi e delle regole comuni vigenti a scuola e nella società; • Educazione contro ogni forma di discriminazione e ogni forma di bullismo; • Contrasto ad ogni forma di criminalità e illegalità contro la persona e contro i beni pubblici e privati, con un'attenzione particolare alla criminalità organizzata; • Diritti delle donne, parità fra uomo e donna e contrasto alla violenza contro le donne • Educazione stradale • Tutela della salute e del benessere psicofisico (educazione alimentare, contrasto alle dipendenze.	pazione e la solidarietà, sulla importanza del lavoro, sostenuti dalla conoscenza della Carta costituzionale, della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione Europea e della Dichiarazione Internazionale dei Diritti umani. Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità, locale e nazionale. Approfondire il concetto di Patria. Competenza n. 2 Interagire correttamente con le istituzioni nella vita quotidiana, nella partecipazione e nell'esercizio della cittadinanza attiva, a partire dalla conoscenza dell'organizzazione e delle funzioni dello Stato, dell'Unione europea, degli organismi internazionali, delle regioni e delle Autonomie locali. Competenza n. 3 Rispettare le regole e le norme che governano lo stato di diritto, la convivenza sociale e la vita quotidiana in famiglia, a scuola, nella comunità, nel mondo del lavoro al fine di comunicare e rapportarsi correttamente con gli altri, esercitare consapevolmente i propri diritti e doveri per contribuire al bene comune e al rispetto dei diritti delle persone. Competenza n. 4 Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela della salute e del benessere psicofisico.	assunti nella comunità, partecipare alle forme di rappresentanza a livello di classe, scuola, territorio (es. consigli di classe e di Istituto, Consulta degli studenti etc.). Comprendere gli errori fatti nella violazione dei doveri che discendono dalla appartenenza ad una comunità, a iniziare da quella scolastica. Comprendere il valore costituzionale del lavoro. Sostenere e supportare, singolarmente e in gruppo, persone in difficoltà, per l'inclusione e la solidarietà, sia all'interno della scuola, sia nella comunità Obiettivi n. 2. Individuare le principali realtà economiche del territorio e le formazioni sociali e politiche (Partiti, Sindacati, Associazioni, organismi del terzo settore...). Analizzare le previsioni costituzionali di valorizzazione e tutela del lavoro e di particolari categorie di lavoratori. Analizzare le norme a tutela della libertà di opinione, della libertà di iniziativa economica privata e della proprietà privata. Individuare nel testo della Costituzione la regolamentazione dei rapporti tra Stato ed Autonomie regionali e locali; il principio della sovranità popolare; i poteri dello Stato e gli Organi che li detengono, le loro funzioni e le forme della loro elezione o formazione. Conoscere il meccanismo di formazione delle leggi, i casi di ricorso al referendum e le relative modalità di indizione. Individuare la presenza delle Istituzioni e della normativa dell'Unione Europea e di Organismi internazionali nella vita sociale, culturale, economica, politica del nostro Paese. Rintracciare le origini e le ragioni storico-politiche della costituzione degli Organismi sovranazionali e internazionali, con particolare riferimento all'Unione europea. Individuare, attraverso l'analisi comparata della Costituzione italiana, della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione europea, delle Carte Internazionali delle Nazioni Unite e di altri Organismi Internazionali (es. COE), i principi comuni di responsabilità, libertà, solidarietà, tutela dei diritti umani, della salute, della proprietà privata, della difesa dei beni culturali e artistici, degli animali e dell'ambiente. Obiettivi n.3. Individuare i fattori di rischio nell'ambiente scolastico, domestico, dei contesti di vita e di lavoro; conoscere e applicare le disposizioni a tutela della sicurezza e della salute nei contesti generali e negli ambienti di lavoro. Conoscere e adottare le norme di circolazione stradale come pedoni e conduttori di veicoli, rispettando la sicurezza e la salute propria e altrui e prevenendo possibili rischi. Analizzare il fenomeno dell'incidentalità stradale, con riferimento all'ambito nazionale ed europeo, al fine di identificare le principali cause, anche derivanti dal consumo di alcool e sostanze psicotrope e dall'uso del cellulare, individuare i relativi danni sociali e le ricadute penali. Conoscere il principio di pari opportunità e non discriminazione ai sensi dell'articolo 3 della Costituzione. Particolare attenzione andrà riservata al contrasto alla violenza contro le donne, per educare a relazioni corrette e rispettose, al fine altresì di promuovere la parità fra uomo e donna e nel lavoro e nell'iniziativa imprenditoriale femminile. Contrastare ogni forma di violenza, bullismo e discriminazione verso qualsiasi persona e favorire il superamento di ogni pregiudizio. Obiettivi n. 4. Individuare gli effetti dannosi derivanti dall'assunzione di sostanze illecite (ogni tipologia di droga, comprese le droghe sintetiche) o di comportamenti che inducono dipendenza (oltre alle droghe, il fumo, l'alcool, il doping, l'uso patologico del web, il gaming, il gioco d'azzardo), anche attraverso l'informazione delle evidenze scientifiche; adottare conseguentemente condotte a tutela della propria e altrui salute. Imparare ad assumere comportamenti che promuovano la salute e il benessere fisico e psicologico della	DTA competenza / obiettivi 2 tematica: Ordinamento e funzioni dello Stato, delle Regioni e Enti territoriali, e delle Organizzazioni internazionali e sovranazionali . Storia dell'Unione Europea Storia competenza/obiettivo 2 Nascita dei partiti di massa, delle associazioni sindacali. Lavoro minorile- Lavoro femminile DTA - competenze /obiettivi 2 - argomento : il principio di sovranità popolare, il diritto al voto, il ricorso al referendum Francese competenza/ obiettivo 2 L'Union Européenne- Les différences entre la République Française et italienne- L'Espace Schengen Italiano competenza/ obiettivo n 3 Lettura e commento di passi scelti del testo "Oliva Denaro" di Viola Ardore Scienze motorie - competenze /obiettivi 4. Tematica: Tutela della salute e del benessere psicofisico DTA Competenza / obiettivo 3 tematica: Art 3 Costituzione: principio di uguaglianza; la parità di genere Scienza e Cultura dell'Alimentazione competenze/ob.4= stili alimentari corretti e sport	3 h 1 h 2 h 2 h 2 h 2 h 1 h 2 h
--	--	--	--	--	---

			persona. Conoscere le forme di criminalità legate al traffico di stupefacenti. Conoscere i disturbi alimentari e adottare comportamenti salutari e stili di vita positivi, anche attraverso una corretta alimentazione, una costante attività fisica e una pratica sportiva (cfr. articolo 33, comma 7 della Costituzione).		17
				sub-totale	
SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITA'	• Crescita e sviluppo economico, cultura del lavoro, iniziativa economica privata, proprietà privata e cultura d'impresa; • Valorizzazione di iniziative di volontariato e azioni di solidarietà sociale e di utilità collettiva; • Tutela dell'ambiente, degli ecosistemi, delle risorse naturali e stili di vita responsabili; • Cause ed effetti dei cambiamenti climatici e ruolo della Protezione civile;	Competenza n. 5 Comprendere l'importanza della crescita economica. Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela dell'ambiente, degli ecosistemi e delle risorse naturali per uno sviluppo economico rispettoso dell'ambiente. Competenza n. 6 Acquisire la consapevolezza delle situazioni di rischio del proprio territorio, delle potenzialità e dei limiti dello	Obiettivi n. 5 . Conoscere le condizioni che favoriscono la crescita economica. Comprendere l'impatto positivo che la cultura del lavoro ha sullo sviluppo economico. Conoscere le parti principali dell'ambiente naturale e analizzare le politiche di sviluppo economico sostenibile a livello locale e globale, nell'ottica della tutela della biodiversità e dei diversi ecosistemi, come richiamato dall'articolo 9 della Costituzione. Individuare e attuare azioni di riduzione dell'impatto ecologico. Individuare nel proprio stile di vita modelli sostenibili di consumo, con un focus specifico su acqua ed energia per un minor impatto ambientale. Conoscere la situazione economica e sociale in Italia, nell'Unione europea e nei Paesi extraeuropei. Comprendere i principi dell'economia circolare e il significato di "impatto ecologico" per la valutazione del consumo umano delle risorse naturali rispetto alla capacità del territorio.	DTA Competenze/ obiettivi n.5: Argomenti : Principi dell'economia circolare DTA Competenze/obiettivi n.8 I principali indicatori macroeconomici h 2 Enogastronomia sala e vendita. competenze/ obiettivi 5	1 h 2 h h 4

	• Rispetto per i beni pubblici, a partire dalle strutture scolastiche, decoro urbano e tutela del patrimonio artistico e culturale, materiale e immateriale; • Educazione finanziaria e assicurativa e pianificazione previdenziale (funzione e uso del denaro, istituti bancari e assicurativi, risparmio, valore della proprietà privata).	sviluppo e degli effetti delle attività umane sull'ambiente. Adottare comportamenti responsabili verso l'ambiente. Competenza n. 7 Maturare scelte e condotte di tutela dei beni materiali e immateriali. Competenza n. 8 Maturare scelte e condotte di tutela del risparmio e assicurativa nonché di pianificazione di percorsi previdenziali e di utilizzo responsabile delle risorse finanziarie. Riconoscere il valore dell'impresa e dell'iniziativa economica privata. Competenza n. 9 Maturare scelte e condotte di contrasto alla illegalità.	Ideare e realizzare progetti e azioni di tutela, salvaguardia e promozione del patrimonio ambientale, artistico, culturale, e delle specificità turistiche e agroalimentari dei vari territori Obiettivi n. 7. Analizzare le normative sulla tutela dei beni paesaggistici, artistici e culturali italiani, europei e mondiali. Individuare progetti e azioni di salvaguardia del patrimonio ambientale, artistico e culturale del proprio territorio, anche attraverso tecnologie digitali e realtà virtuali. Mettere in atto comportamenti a tutela dei beni pubblici. Obiettivi n. 8 Analizzare forme, funzioni e modalità d'impiego delle diverse monete reali e virtuali esaminandone potenzialità e rischi. Analizzare le variazioni del valore del denaro nel tempo (inflazione e tasso di interesse) e le variazioni del prezzo di un bene nel tempo e nello spazio in base ai fattori di domanda e offerta. Analizzare il ruolo di banche, assicurazioni e intermediari finanziari. Comprendere la struttura, il ruolo e le funzioni della BCE e delle banche centrali Comprendere il significato di valore aggiunto e il suo impatto sui prezzi di beni e servizi. Comprendere gli effetti di inflazione e deflazione sul proprio bilancio e sull'economia nel suo complesso. Comprendere i principali indicatori macroeconomici per interpretare la situazione economico-finanziaria di un Paese (PIL, PIL pro capite, debito pubblico, rapporto debito pubblico/PIL, deficit pubblico, tasso BCE, tasso di occupazione e di disoccupazione, ecc.). Riconoscere a grandi linee gli elementi base di una busta paga. Comprendere le finalità dei tributi (imposte, tasse e contributi) e come si origina e finanzia il debito pubblico. Comprendere gli obblighi connessi a un finanziamento e le conseguenze dell'inadempimento. Comprendere oneri e conseguenze negative di un eccessivo livello di indebitamento. Conoscere le caratteristiche dei principali prodotti di credito, compresi i piani di restituzione. Individuare e interpretare correttamente il costo di un finanziamento (interessi impliciti, TAN e TAEG). Comprendere i rischi di infortunio sul lavoro e gli obblighi assicurativi dei datori di lavoro (il premio INAIL). Conoscere le caratteristiche principali dell'attuale sistema previdenziale italiano e le diverse tipologie di prestazioni previdenziali	tematica: Valorizzazione del territorio, km 0, turismo enogastronomico Italiano Competenza/Obiettivo 5 La natura il suo rapporto con l'uomo attraverso l'interpretazione dei poeti del XX secolo Francese Competenza/Obiettivo n.5 La sauvegarde de l'écosystème-les mouvements écologistes en France Les produits à km 0 et les produits bio Scienza e Cultura dell'Alimentazione: competenze/ob.5=tutela biodiversità e patrimonio agroalimentare Scienza e Cultura dell'Alimentazione: competenze/ob.7=fruizione siti Unesco e patrimonio verde, ciclo virtuoso dei rifiuti agroalimentari	3h 2 h 2 h 2 h
--	---	--	---	--	--

				sub-totale	
CITTADINANZA DIGITALE	• Uso critico, etico e responsabile dei dispositivi elettronici (valutare criticamente dati, informazioni e contenuti digitali) • Identità digitale, sicurezza in rete e dipendenze connesse alla rete • Cyberbullismo • Intelligenza artificiale	Competenza n. 10 Sviluppare la capacità di accedere alle informazioni, alle fonti, ai contenuti digitali, in modo critico, responsabile e consapevole Competenza n. 11 Individuare forme di comunicazione digitale adeguate, adottando e rispettando le regole comportamentali proprie di ciascun contesto comunicativo. Competenza n. 12 Gestire l'identità digitale e i dati della rete, salvaguardando la propria e altrui sicurezza negli ambienti digitali, evitando minacce per la salute e il benessere fisico e psicologico di sé e degli altri	Obiettivi n.10 Analizzare, confrontare e valutare criticamente la credibilità e l'affidabilità delle fonti, dei dati, delle informazioni e dei contenuti digitali. Distinguere i fatti dalle opinioni. Condividere dati, informazioni e contenuti digitali, applicando le prassi adeguate alla citazione delle fonti e attribuzione di titolarità. Utilizzare consapevolmente e lealmente i dispositivi tecnologici, dichiarando ciò che è prodotto dal programma e ciò che è realizzato dall'essere umano. Acquisire, valutare criticamente e organizzare informazioni ricavate dalla lettura di "Open Data". Conoscere i principali documenti italiani ed europei per la regolamentazione dell'intelligenza artificiale Obiettivi n.11 Conoscere le regole comportamentali per il corretto utilizzo degli strumenti e l'interazione con gli ambienti digitali, comprendendone le potenzialità per una comunicazione costruttiva ed efficace. Tenere conto delle diversità culturali e generazionali che caratterizzano le persone che accedono agli ambienti virtuali, adeguando di conseguenza le strategie di comunicazione Obiettivi n. 12 Analizzare le problematiche connesse alla gestione delle identità digitali, ai diritti del cittadino digitale e alle politiche sulla tutela della riservatezza e sulla protezione dei dati personali Conoscere e applicare le misure di sicurezza, protezione, tutela della privacy. Proteggere i dispositivi e i contenuti e comprendere i rischi e le minacce presenti negli ambienti digitali inerenti l'identità, i dati e la reputazione adottando comportamenti e misure di sicurezza adeguati. Conoscere l'importanza del "Regolamento sulla privacy" (Privacy Policy) che i servizi digitali predispongono per informare gli utenti sull'utilizzo dei dati personali raccolti. Adottare soluzioni e strategie per proteggere sé stessi e gli altri da rischi per la salute e minacce al benessere psico-fisico anche legati a bullismo e cyberbullismo. Assumersi la responsabilità dei contenuti che si pubblicano nei social media, rispetto alla attendibilità delle informazioni alla tutela dell'integrità, della riservatezza e del benessere delle persone.	Dta :competenze /obiettivo 10 argomenti : Saper comunicare online	1 h
				Inglese - competenze / obiettivi 11 Argomento: network-related addictions: social media	2 h
				Matematica : competenze/obiettivi 12. Tematica : L'identità digitale	2h
				sub-totale	5
TOTALE ORE					38

6.3 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa

- Attività di Orientamento Universitario OrientaMenti

6.4 Iniziative ed esperienze extracurricolari (in aggiunta ai percorsi Formazione Scuola -lavoro)

Oltre alle attività di Formazione Scuola -Lavoro, la classe ha partecipato alle seguenti iniziative:

- Convegni organizzati dalla scuola
- Giochi sportivi studenteschi a.s 2025-2026

6.5 Eventuali attività specifiche di orientamento

La classe ha partecipato

- Al Corso di Pizzaiolo svolto a cura dell'Antica Pizzeria "DA Michele" presso il laboratorio di pizzeria dell'Istituto

7. INDICAZIONI SU DISCIPLINE

7.1 Schede informative su singole discipline (competenze -contenuti - obiettivi raggiunti)

<u>DISCIPLINA</u>	Tecnica dei servizi di Enogastronomia – settore Sala e Vendita
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u>	Riconoscere il contesto culturale in cui l'attività enogastronomica s'inserisce; individuare le esigenze della clientela al fine di organizzare un servizio adeguato; promuovere i prodotti tipici come valore aggiunto dell'attività enogastronomica; individuare ed utilizzare le tecniche di approvvigionamento volte all'abbattimento dei costi e gestione degli approvvigionamenti e stock; 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; individuare la produzione enologica nazionale; valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	Modulo n. 1 – Dalla Gastronomia all'Enogastronomia: - L'evoluzione storica dell'enogastronomia - Cibo e cultura - Tipicizzazione dei prodotti e made in Italy - Le scelte gastronomiche - I fattori dietetici - I fattori culturali - La ristorazione Tradizionale - La Neo Ristorazione - La ristorazione collettiva: Catering e Banqueting. - La ristorazione etica e sostenibile Modulo n. 2 - La Gestione del settore: - Determinazione dell'offerta enogastronomica - Il menù e la carta dei vini - Il Marketing enogastronomico - Gli strumenti di vendita Modulo n. 3 - L'Enologia: - La produzione dei vini - L'enologia nazionale - La produzione dello spumante - Il vino passito e liquorosi - La decantazione - L'esame organolettico del vino - L'abbinamento cibo – vino Modulo n. 4 - La Qualità e la sicurezza nella ristorazione: - HACCP - La qualità ed i marchi - La valutazione della qualità - La qualità nell'approvvigionamento - Gli standard qualitativi - Il Made in Italy e il km 0 - Valorizzazione dei prodotti agroalimentari Modulo n. 5 - Il settore del Bar e la gestione: - Il bar e le sue aree di lavoro - Le aree adiacenti: l'office

	- Calcolo del Drink Cost.
<u>EDUCAZIONE CIVICA:</u>	Il percorso ha previsto l'approfondimento di specifiche tematiche riguardo l'importanza del settore ristorativo all'interno del mercato turistico globale, la valorizzazione e la tutela del patrimonio enogastronomico, il contrasto al mercato illegale e la falsificazione dei prodotti alimentari.
<u>ABILITA':</u>	Identificare le caratteristiche del contesto di riferimento; accrescere le proprie competenze e a porre in essere le relative strategie; competenze di problem solving e uso della terminologia tecnica; conoscenza delle linee essenziali delle nuove tendenze ristorative locali, nazionali ed internazionali; aggiornamento ed approfondimento delle tecniche professionali; organizzare ed eseguire in autonomia tutte le fasi relative al food and beverage; elaborare le diverse tipologie di menu; organizzare e realizzare eventi gastronomici; saper valorizzare le risorse enogastronomiche del territorio di riferimento; consapevolezza del proprio ruolo e delle dinamiche di gruppo; conoscere sia a livello teorico che applicativo la legislazione turistico-alberghiera
<u>METODOLOGIE:</u>	Dal punto di vista metodologico, alle lezioni frontali si è alternato lo studio di gruppo ed il lavoro individuale in presenza e a distanza.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	1-3 Acquisizioni frammentarie, incapacità di procedere nelle applicazioni 4-5 Incompleta acquisizione degli elementi essenziali, capacità di procedere nelle applicazioni anche se commettendo errori 6-7 Acquisizione di elementi essenziali, capacità di procedere nelle applicazioni 8-10 Conoscenza approfondita dei contenuti e sicurezza nelle applicazioni, capacità di rielaborazione personale.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Libro di testo, fotocopie, appunti e ricerche da internet.

.....

DISCIPLINA	MATEMATICA
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u>	Possesso di procedure accompagnato da una adeguata capacità di modellizzare situazioni reali e di interpretare criticamente i risultati ottenuti. Individuazione del tipo di problema che si vuole studiare, degli strumenti adeguati alla sua analisi e interpretazione critica, e capacità di modellizzare situazioni reali.
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	RECUPERO DEI PREREQUISITI • Equazioni di primo grado intere e fratte • Disequazioni di primo grado intere e fratte • Equazioni di secondo grado complete ed incomplete • Disequazioni di secondo grado intere e fratte • Sistemi lineari LE FUNZIONI • Funzioni reali di variabile reale • Classificazione delle funzioni • Dominio e codominio di una funzione • Zeri e segno di una funzione • Proprietà delle funzioni: funzioni crescenti, decrescenti e monotone, pari e dispari • Modellizzazione di problemi reali tramite l'utilizzo del concetto di funzione • Grafico di una funzione per punti • Funzione lineare , parabolica, esponenziale • Grafico approssimato di una funzione • Lettura di un grafico I LIMITI • Concetto di limite finito ed infinito in modo intuitivo • asintoti L'ECONOMIA E LE FUNZIONI DI UNA VARIABILE Costi fissi e variabili, costo totale. Costo medio • La funzione di costo lineare e parabolica. • La funzione di ricavo. • La funzione di profitto • Grafico di redditività. RICERCA OPERATIVA • La ricerca operativa e le sue fasi. • Classificazione dei problemi di scelta. • Problemi di scelta in condizione di certezza. • Funzione obiettivo. Vincoli tecnici e di segno. Semplici problemi di programmazione lineare in due variabili risolvibili con il metodo grafico. LA SOSTENIBILITA' • LA STATISTICA : definizioni , moda media e mediana, grafici • INDAGINI STATISTICHE • DATI E GRAFICI argomenti di Educazione Civica: agenda 2030, (analisi ed interpretazioni di grafici relativi ai fenomeni oggetto di studio).

<u>ABILITA':</u>	➤ Saper esaminare l'andamento di mercato mediante le funzioni di domanda e offerta; ➤ Saper analizzare i costi di produzione di beni economici; ➤ Saper esaminare gli aspetti di redditività dell'impresa mediante le funzioni del ricavo e del profitto; ➤ Saper applicare i modelli matematici per ottimizzare le funzioni di tipo economico; ➤ Saper effettuare delle simulazioni; ➤ Essere in grado di risolvere problemi nel continuo e nel discreto; ➤ Saper affrontare simulazioni alternative motivando le differenze.
<u>METODOLOGIE:</u>	❖ <i>Problem solving</i>: metodo utilizzato soprattutto nell'introduzione degli argomenti partendo da problemi o dati ricavati dalle fonti ufficiali; ❖ <i>Lezioni frontali</i> per la sistematizzazione dei concetti e dei procedimenti studiati. ❖ <i>Lavori di gruppo</i> essenziali per l'analisi e la discussione delle problematiche proposte e per favorire la motivazione all'apprendimento; ❖ <i>Lavori interdisciplinari</i> in quanto la matematica applicata all'economia e alla R.O. sono funzionali alle altre discipline di indirizzo;
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Tutte le attività svolte in classe sono soggette ad appropriati processi di verifica e di valutazione (scritti e orali). Questi sono stati condotti sugli obiettivi, opportunamente decodificati, posti al vertice dell'attività ed esplicitati chiaramente, <<concordati>> con gli alunni, al fine di poter anche avviare momenti di autovalutazione.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Libro di testo e altri manuali. MATERIALI: Risorse reperibili sul Web.

DISCIPLINA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA (DTA)
COMPETENZE RAGGIUNTE ALLA FINE DELL'ANNO PER LA DISCIPLINA	- redigere relazioni e documentare attività relative a situazioni professionali - adeguare la produzione di servizi turistici alle richieste dei mercati e della clientela - interpretare la richiesta dei mercati - utilizzare tecniche appropriate nell'ambito della produzione, della vendita, della promozione e della comunicazione - applicare la normativa di settore in materia di sicurezza e tracciabilità dei prodotti alimentari - interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione in base alle richieste dei mercati - operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali - individuare strategie adeguate per la risoluzione di problemi
CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	modulo1: il mercato turistico ed il made in Italy turismo e mercato turistico tipi di turismo turismo enogastronomico turismo sostenibile fattori che influenzano il turismo principali organismi internazionali e nazionali la domanda turistica l'offerta turistica indici di turisticita' modulo2: tecniche di marketing, web marketing; le esigenze della clientela il marketing: aspetti generali marketing strategico ed operativo fasi marketing strategico marketing operativo: marketing mix, ciclo di vita del prodotto web marketing concetto di marketing plan modulo 3: la ristorazione ristorazione commerciale e collettiva contratti della ristorazione modulo 4: norme sulla qualità, sicurezza e sulla tutela del consumatore

	sintesi norme sulla sicurezza del lavoro La qualità globale e la qualità alimentare Igiene e sicurezza alimentare Sistemi di controllo HACCP Tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari
<u>ABILITA':</u>	-identificare le caratteristiche del mercato turistico -analizzare il mercato turistico ed interpretare le dinamiche -individuare la normativa di riferimento -utilizzare le tecniche di marketing -distinguere le caratteristiche del mercato turistico -analizzare il mercato e le sue dinamiche -individuare norme e procedure per la tracciabilità e conservazione dei prodotti -analizzare i fattori economici e sociali che incidono sulle abitudini alimentari
<u>METODOLOGIE:</u>	lezione frontale, lezione dialogo, problem solving, analisi di casi, didattica laboratoriale, cooperative learning.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	La valutazione delle competenze è stata effettuata anche mediante la somministrazione di prove che non hanno richiesto la semplice esecuzione o riproduzione di ciò che l'alunno ha studiato, ma compiti che hanno attivato saperi e abilità. Le verifiche sono state sia di tipo formativo (dibattiti, risoluzioni di casi, interventi) che sommativo (prove strutturate e non, verifiche orali). I criteri di valutazione sono stati condivisi in sede di dipartimento e si rifanno a quanto stabilito in sede di organi collegiali. In particolare sono stati valutati: l'apprendimento, cioè il raggiungimento degli obiettivi cognitivi e meta cognitivi, con particolare attenzione al processo e non solo al prodotto; il miglioramento rispetto alla situazione di partenza.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Libro di testo, riviste specializzate, siti del settore, schede informative, appunti e relazioni, modulistica specifica, testi normativi, presentazioni in ppt, social media, piattaforme virtuali, G-Suite, chat wap e materiali audio- video su Whatsapp.

<u>DISCIPLINA</u>	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – Settore Cucina
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u>	Dall'analisi dei risultati ottenuti, si evince che i risultati prefissati nell'ambito della programmazione didattico ed educativo annuale sono stati raggiunti. Gli allievi hanno mostrato nella totalità, un positivo atteggiamento nei confronti della materia e una partecipazione generalmente attiva e produttiva. Gli obiettivi generali della disciplina sono stati perseguiti giungendo a risultati in positiva evoluzione in relazione ai diversi livelli di partenza e alle capacità individuali. Il programma effettivamente svolto è quello presentato inizialmente. Competenze raggiunte al termine dell'anno scolastico: • Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. • Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici • Predisporre menu coerenti, con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera • programmare il processo di lavoro prefigurando i possibili risultati;

	• valutare il prodotto finito documentando le materie utilizzate e le procedure seguite; • realizzare il prodotto secondo gli standard di qualità richiesti e in conformità alle esigenze del cliente; • adottare criteri e tecniche di lavoro atte ad evitare stress, affaticamento, infortuni e malattie professionali e operare nel rispetto della salvaguardia ambientale
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	Il settore della ristorazione - L'organigramma dell'azienda ristorativa - Evoluzione della cucina nel tempo - Le figure professionali della ristorazione - Deontologia professionale - La brigata di cucina - la figura del cuoco - le opportunità di lavoro del settore - le attrezzature del reparto cucina Caratteristiche degli alimenti, i nuovi prodotti alimentari, gli OGM, le caratteristiche organolettiche, l'analisi sensoriale, la degustazione, la qualità totale, i controlli di qualità, i prodotti biologici, la filiera corta e il KM0, la tutela della tipicità - il Made in Italy - Cucina Nazionale Le imprese di servizi, le risorse umane nelle imprese di servizi, l'organizzazione del lavoro, l'organizzazione del personale, lo staff, l'approvvigionamento, il magazzino, tipologie di produzione (cook- chill), l'innovazione in cucina (cottura sottovuoto), costi di produzione del settore cucina, le schede ricette, la standardizzazione delle ricette, principali tipi di menu e carte, criteri di elaborazione di menu e carte Cereali: sfarinati, farine negli impasti, pasta e gnocchi, impasti dei prodotti lievitati, pane e dolci lievitati, prodotti ortofrutticoli: conservazione e cotture, : caratteristiche, indicazioni nutrizionali, conservazione impieghi in cucina, latte e prodotti lattiero-caseari, carni: generalità, classificazione e conservazione, prodotti ittici, gestione degli acquisti La sicurezza sul lavoro: quadro normativo e sistema di gestione, la sicurezza alimentare: definizione e quadro normativo, il pacchetto igiene, la rintracciabilità dei prodotti alimentari, il sistema HACCP, simulazione del piano di autocontrollo HACCP di un ristorante, l'igiene nella ristorazione, cura e igiene della persona, ambienti: igiene e sicurezza, attrezzature: igiene e sicurezza, prodotti alimentari: igiene e sicurezza, prodotti di base della pasticceria, le cotture degli alimenti, i metodi di conservazione Elaborare semplici menu. Essere in grado di preparare e servire le principali portate (primi, secondi di pesce, di carne, contorni e dessert). La cucina innovativa del territorio, regionale, nazionale

ABILITA':	- conosce l'organizzazione del laboratorio e il personale che ne fa parte - conosce le principali attrezzature e dotazioni del laboratorio - conosce l'importanza del tenere ordinato il proprio posto di lavoro
	- conosce le cotture di base di alcuni tipi di carne bianca e rossa con relativi tempi di cottura - conosce l'importanza dell'igiene nell'ambiente di cucina e nelle lavorazioni ABILITA' - sa pulire le verdure e approntarle nelle principali forme - sa tritare al coltello conosce le cotture di base di carni e uova con i relativi tempi di cottura - conosce l'utilizzo di farina, latte, grassi e olio ABILITA' - sa utilizzare le principali attrezzature e dotazioni per realizzare le preparazioni di base - sa tenere ordinato il proprio posto di lavoro - sa realizzare le principali cotture di base relative a paste fresche e secche e riso - sa realizzare le principali cotture di base relative a carni bianche e rosse e alcuni tipi di pesci e crostacei - sa realizzare le principali cotture delle verdure ▪ conoscere la classificazione delle carni e le loro caratteristiche principali; saper compiere le fondamentali operazioni di preparazione alla cottura; ▪ conoscere i criteri di freschezza dei pesci di acqua dolce ed il metodo di preparazione alla cottura, interi oppure filettati; ▪ conoscere le principali salse fredde e calde che accompagnano i piatti programmati e saper utilizzare le stesse nelle due fondamentali funzioni di condimento e di accompagnamento; ▪ individuazione dei principali tagli di carne ricavabili dai bovini e dal maiale; ▪ conoscere le caratteristiche fondamentali delle carni alternative (pollo, tacchino, coniglio); ▪ saper confezionare e presentare i piatti eseguiti, applicando guarnizioni e decorazioni adeguate e saper scegliere l'utensileria più adatta allo scopo; ▪ conoscere i principali metodi di cottura delle uova. ▪ il personale di cucina; ▪ uso corretto della coltelleria e dei macchinari presenti nel laboratorio ▪ norme d'igiene e antinfortunistica ▪ rapporti tra i componenti della brigata di cucina, rapporti di servizio tra reparto sala e cucina; ▪ principali tagli degli ortaggi, salse di base per farinacei; impasti di base salati e dolci.

Ricettario

Gli studenti hanno trascritto personalmente sul proprio quaderno-ricettario tutte le preparazioni svolte in laboratorio durante le esercitazioni pratiche di cucina

<u>METODOLOGIE:</u>	Cooperative learning - Problem Solving - Didattica Laboratoriale – - Lezioni frontali- Creazione di POWER POINT a carico dei singoli discenti Power Point preparati dal docente e caricati su piattaforma Classroom Esercitazioni pratiche di laboratorio cucina Approfondimenti teorico formativi
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Due o più per quadrimestre: il voto sarà espressione di sintesi valutativa e riconducibile a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico-didattiche adottate dal docente: prove pratiche laboratoriali, verifiche di fine modulo orali, preparazione di power point su indicazione del docente La valutazione sarà periodica e finale e risponderà a criteri di coerenza, motivazione e trasparenza.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Testo in adozione –Power point in Classroom-Ricettario di classe- Didattica laboratoriale -Lezioni frontali-Materiale multimediale. Esercitazioni scritte e laboratoriali

DISCIPLINA	SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI
<u>COMPETENZE</u> <u>RAGGIUNTE alla fine</u> <u>dell'anno per la disciplina:</u> <u>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</u>	Saper individuare le nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari, valorizzare le caratteristiche nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari (light, fortificati, biologici, OGM, etc) Saper prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti, evitando contaminanti fisici, chimici, microbiologici e macrobiologici Saper redigere un piano per la sicurezza alimentare globale, e di HACCP, con riferimento ai punti critici. Conoscere le varie qualità degli alimenti, in funzione anche del progetto EDUGREEN. Saper formulare menu funzionali ad una clientela adulta e sana tenendo conto del Fabbisogno Energetico, MB, LAF, IMC, LARN e degli alimenti tipici della dieta mediterranea. Saper formulare menu funzionali alla clientela nella diverse condizioni fisiologiche (adulto, anziano, etc) Saper preparare menu funzionali alla clientela nella diverse condizioni patologiche (obesità, ipertensione, diabete, aterosclerosi, gastrite, intolleranze, etc) saper individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni

<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	UDA 1: Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari: Prodotti light, fortificati, biologici, OGM, dietetici. Etichetta alimentare ed additivi alimentari UDA 2: Malattie alimentari trasmesse da contaminazioni Contaminazioni fisiche, chimiche, microbiologiche (virus, batteri, funghi) e macrobiologiche (insetti, roditori, etc). Tossinfezioni, intossicazioni e infezioni batteriche UDA 3: Sistema HACCP e qualità degli alimenti Sistema HACCP: punti e criteri del metodo; qualità UDA 4: Alimentazione e LARN. Dieta mediterranea FE totale, MB, LAF, IMC. LARN e linee guida per una sana alimentazione, progetto EDUGREEN per cibi salubri
	UDA 5: Alimentazione nella diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche Dieta mediterranea (ruolo degli antiossidanti e degli acidi grassi). Regime dietetico nelle diverse condizioni fisiologiche (bambino, adolescente, adulto, anziano) UDA 6: Dieta in particolari condizioni patologiche Obesità, aterosclerosi, ipertensione, diabete, tumori, anoressia e bulimia, malnutrizioni, malattie dell'apparato digerente, intolleranze alimentari: cause e indicazioni dietetiche da seguire UDA 7: Consuetudini alimentari nelle grandi religioni Cristianesimo, ebraismo, buddhismo. Ed. civica e UDA interdisciplinari (come da programmazione)

<u>ABILITA':</u>	Saper individuare le caratteristiche nutrizionali dei nuovi prodotti (light, fortificati, biologici, OGM, dietetici, etc) Saper redigere un piano di HACCP e saper prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti Riconoscere le varie qualità degli alimenti (chimica, nutrizionale, microbiologica), progetto EDUGREEN per cibi sani Saper formulare menu funzionali e tipici ad una clientela adulta e sana e saper calcolare il fabbisogno energetico Saper formulare menu funzionali alla clientela nelle diverse condizioni fisiologiche e patologiche Essere in grado di individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni
<u>METODOLOGIE:</u>	Condivisione di libro, slides, video scientifici su LIM/TV ed in classroom/GSuite; lezione frontale, mappe concettuali, libro di testo, sussidi multimediali (video in streaming); flipped classroom, esercitazioni con lavori di gruppo per fasce eterogenee, discussione ed interventi individuali e di gruppo.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Esito di 2 verifiche orali e 2 scritte per quadrimestre per accertare il grado di raggiungimento degli obiettivi prefissati; la partecipazione costante al dialogo in classe e l'impegno a casa; la consegna di lavori svolti nella classroom/GSuite.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Testo: Alimentazione oggi-terza ed.-Autore: Rodato ISBN 978.8808.37488.2-CLITT; prezzo € 25,60 Materiali: Video scientifici e slides. Strumenti: pc-TV/LIM, smartphone-TV/LIM

DISCIPLINA	ITALIANO
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u>	Contestualizzare un testo in relazione al periodo storico e alla corrente letteraria. Produrre per iscritto testi coerenti con le richieste della traccia. A partire da un testo narrativo, poetico, teatrale o argomentativo, saper illustrare la poetica dell'autore e risalire ai principali elementi dell'opera da cui è tratto, della biografia e delle altre opere dello stesso autore o degli autori della letteratura italiana studiati. Riconoscere le principali caratteristiche dei generi letterari. Analizzare testi argomentativi ed espositivi, riconoscendone le principali caratteristiche.

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	• La letteratura fra Ottocento e Novecento: quadro storico culturale. • Realismo e Naturalismo. Il Verismo in Italia. • Giovanni Verga: biografia, opere, poetica. • Primo Decadentismo e Simbolismo. • Gabriele D'Annunzio: biografia, opere, poetica. Da <i>"Alcyone"</i>, <i>La pioggia nel pineto</i>. • Giovanni Pascoli: biografia, opere, poetica. Da <i>"Myricae"</i>, <i>X agosto</i>, <i>"Canti di Castelvecchio"</i> <i>La cavalla storna</i>, <i>Il gelsomino notturno</i>, <i>La mia sera</i>. • Secondo Decadentismo. • Luigi Pirandello: biografia, opere, poetica. • Italo Svevo: biografia, opere, poetica. Da <i>"La coscienza di Zeno"</i>, <i>Il fumo</i>. • La lirica del '900: Il Futurismo (cenni); Giuseppe Ungaretti: biografia, opere, poetica. Da <i>"L'allegria"</i>, <i>Soldati</i>, <i>Veglia</i>, <i>San Martino del Carso</i>, <i>Mattina</i>. • L'Ermetismo: Salvatore Quasimodo; <i>Ed è subito sera</i>; Eugenio Montale: biografia, opere, poetica. Da <i>"Ossi di seppia"</i>, <i>Meriggiare pallido e assorto</i>, <i>Spesso il male di vivere ho incontrato</i>. • Umberto Saba: biografia, opere, poetica. Dal <i>"Canzoniere"</i>, <i>A mia moglie</i>. • La lirica del secondo '900: Pier paolo Paolini: biografia, opere, poetica.
ABILITA':	<u>Lingua</u>: utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali; redigere testi a carattere professionale utilizzando un linguaggio tecnico specifico; scegliere e utilizzare le forme di comunicazione multimediale maggiormente adatte all'ambito professionale di riferimento. <u>Letteratura</u>: contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento; identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale; utilizzare le tecnologie digitali in funzione della presentazione di un progetto o di un prodotto.
METODOLOGIE:	Lezioni frontali partecipate, discussioni dal vivo, brainstorming, costruzione di mappe concettuali.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	La valutazione orale è fondata prevalentemente sui seguenti indicatori: partecipazione attiva, interesse, interventi spontanei o sollecitati durante le discussioni collettive; impegno profuso; livelli di partenza dei singoli allievi; ritmo di apprendimento; capacità di organizzare il discorso e coerenza espressiva; sviluppo delle capacità di analisi, sintesi, giudizio, dell'acquisizione delle competenze comunicative; raggiungimento degli obiettivi prefissati; partecipazione al dialogo educativo. La valutazione scritta è fondata sui seguenti indicatori: coerenza con le richieste della traccia; ortografia e sintassi corrette. Livelli minimi di competenze per la valutazione finale: ortografia e correttezza linguistica; organicità e coerenza espressiva; comprensione globale di un testo.

	Livello Sufficiente: analizzare e comprendere gli elementi fondamentali dei testi pragmatici e letterari; produrre in forma chiara, corretta, coerente ed equilibrata testi referenziali scritti e orali, applicando le tecniche apprese Livello Discreto: riconoscere e comprendere nei testi proposti le caratteristiche tipologiche dei diversi modelli narrativi, poetici e teatrali, le funzioni, i significati dei vari elementi che li distinguono. Saper inquadrare la poetica di un autore nell'ambito dell'epoca di riferimento Livello Ottimo: interpretare i testi proposti applicando le categorie di analisi apprese; riconoscere e comprendere le funzioni presenti e i significati dei singoli elementi strutturali in rapporto alla tematica; elaborare in maniera originale il commento di un testo poetico, narrativo o teatrale. Saper esporre in forma corretta e articolata la poetica di un autore in relazione alla sua posizione ideologica, alla sua storia biografica, all'epoca e al genere letterario di riferimento.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Libro di testo: Claudio Giunta, <i>Lo specchio e la porta</i>, vol.3, DeA Scuola Altri sussidi didattici: Schede informative, ricerche in Internet, schemi, appunti, articoli, video, condivisi mediante link con la classe su piattaforma Classroom.

DISCIPLINA	STORIA
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina	Maturazione del senso storico e valutazione dei fatti che hanno determinato la storia dell'uomo Individuazione delle connessioni tra passato e presente Interesse verso i problemi del mondo contemporaneo Disporre i fatti storici in ordine sequenziale e causale Esporre in forma chiara e corretta le linee fondamentali dei periodi storici studiati Utilizzo delle fonti Usare con proprietà i termini fondamentali del linguaggio storiografico
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	• La Seconda Rivoluzione industriale • L'età dell'Imperialismo e Colonialismo • La Belle Époque • L'Età giolittiana • L'Europa prima della Prima guerra mondiale • Il sistema delle alleanze • La Prima guerra mondiale • La pace instabile • La Rivoluzione russa • La nascita del Fascismo in Italia • Il nazismo • La crisi del '29 e il New Deal • Gli schieramenti della Seconda guerra mondiale • La Seconda guerra mondiale • La Guerra Fredda

<u>ABILITA':</u>	Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità. Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali. Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche. Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali. Interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale. Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali. Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici. Utilizzare ed applicare categorie, strumenti e metodi della ricerca storica in contesti laboratoriali e operativi e per produrre ricerche su tematiche storiche.
<u>METODOLOGIE:</u>	Lezioni frontali partecipate, discussioni dal vivo, brainstorming, lavori di gruppo, costruzione di mappe concettuali.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	La valutazione orale è fondata prevalentemente sui seguenti indicatori: partecipazione attiva, interesse, interventi spontanei o sollecitati durante le discussioni collettive; impegno profuso; livelli di partenza dei singoli allievi; ritmo di apprendimento; capacità di organizzare il discorso e coerenza espressiva; sviluppo delle capacità di analisi, sintesi, giudizio, dell'acquisizione delle competenze comunicative; raggiungimento degli obiettivi prefissati; partecipazione al dialogo educativo. La valutazione scritta è fondata sui seguenti indicatori: coerenza con le richieste della traccia; ortografia e sintassi corrette. Livelli minimi di competenze per la valutazione finale: ortografia e correttezza linguistica; organicità e coerenza espressiva; comprensione globale di un testo. Livello Sufficiente: analizzare e comprendere gli elementi fondamentali dei testi pragmatici e letterari; produrre in forma chiara, corretta, coerente ed equilibrata testi referenziali scritti e orali, applicando le tecniche apprese Livello Discreto: riconoscere e comprendere nei testi proposti le caratteristiche tipologiche dei diversi modelli narrativi, poetici e teatrali, le funzioni, i significati dei vari elementi che li distinguono. Saper inquadrare la poetica di un autore nell'ambito dell'epoca di riferimento Livello Ottimo: interpretare i testi proposti applicando le categorie di analisi apprese; riconoscere e comprendere le funzioni presenti e i significati dei singoli elementi strutturali in rapporto alla tematica; elaborare in maniera originale il commento di un testo poetico, narrativo o teatrale. Saper esporre in forma corretta e articolata la poetica di un autore in relazione alla sua posizione ideologica, alla sua storia biografica, all'epoca e al genere letterario di riferimento.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Libro di testo: V. Calvani, <i>La storia intorno a noi</i>, vol. 5, Mondadori Scuola Altri sussidi didattici: Schede informative, ricerche in Internet, schemi, appunti, articoli, video, lezioni in ppt condivise mediante link con la classe su piattaforma Classroom.

<u>DISCIPLINA</u>	LINGUA E CULTURA FRANCESE
<u>COMPETENZE</u> <u>RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u>	•Cogliere il senso di testi scritti con particolare attenzione a quelli di carattere specifico e professionale, potenziando le abilità progressivamente acquisite nel corso degli anni precedenti soprattutto per quanto attiene alla microlingua dei diversi settori. •Esprimersi con sufficiente comprensibilità su argomenti di carattere quotidiano attinenti al proprio ambito professionale
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	• Menu à prix fix et menu à la carte • Les methodes de service • Les appellations du vin en France • La pyramide alimentaire et les régimes alimentaires • Les intoxications alimentaires • La securité et l'hygiène (HACCP) • Developpement et alimentation durables
<u>ABILITA':</u>	• abilità di comprensione orale: comprendere il senso globale di una conversazione sugli argomenti trattati, saper ricavare informazioni specifiche dalla conversazione; • abilità di produzione orale: esporre le informazioni ricavate dalla lettura di un testo o brano e sostenere una conversazione con l'insegnante, saper utilizzare un registro adeguato, esprimersi in modo scorrevole; • abilità di comprensione scritta: comprendere gli elementi e concetti fondamentali espressi in un testo, saper rispondere a domande fattuali, di inferenza e di valutazione sul testo; • abilità di produzione scritta: saper riassumere per iscritto testi letti o ascoltati; • acquisizione del lessico specifico dell'indirizzo di studio.
<u>METODOLOGIE:</u>	• Lezione frontale • Lezione partecipata • Lavoro di gruppo • Esposizione autonoma o guidata

DISCIPLINA	LINGUA E CULTURA INGLESE
• COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina	• Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi. • Saper utilizzare il linguaggio specifico della microlingua. • Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. • Sapere integrare competenze professionali e linguistiche attraverso tecniche comunicative e relazionali per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
• CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:	• Nutrients • Food groups and healthy eating • The food pyramid • Food allergies and intolerances • Eating disorders and diabetes • The Mediterranean diet • Fast Food and its negative aspects • Slow food • Italian heritage, forgery and quality certification (PDO, PDI, TSG) • Traceability and Sustainability • W.H.O. and 5 keys to safer food • Food contamination and food poisoning • HACCP and its 7 principles • Safety regulations • Main risks and prevention • Food preservation • The Enogastronomic tour of Italy • Agenda 2030 • GRAMMAR REVISION: tense revision
• ABILITA'	• Saper leggere, comprendere e descrivere vari tipi di dieta bilanciata • Individuare e descrivere le funzioni dei vari nutrienti • Riconoscere e descrivere i vari tipi di diete, in particolare quella Mediterranea • Conoscere la piramide alimentare • Conoscere le caratteristiche principali di allergie e intolleranze • Relazionare in forma orale e scritta • Conoscere il ruolo e la storia dello Slow Food • Definire i vantaggi della tracciabilità del cibo. • Relazionare sul topic di Sostenibilità Alimentare sia in forma orale che scritta. • Saper individuare i rischi da contaminazione. • Conoscere e descrivere i principi del sistema HACCP e la loro applicazione. • Leggere, conoscere e descrivere: norme di sicurezza nella ristorazione, i rischi principali e la loro prevenzione. • Conoscere le norme inerenti la sicurezza igienica degli alimenti.

	• Conoscere ed applicare il linguaggio specifico inerente alle norme igieniche. • Conoscere i sistemi di conservazione del cibo
• METODOLOGIE:	• Metodo misto (sintesi – analisi – rielaborazione); • Brainstorming; • Cooperative Learning; • Attività e/o ricerca di gruppo; • Problem solving; • Learning by doing; • Flipped Classroom • Libro di testo (“COOK BOOK”) • Schemi e mappe concettuali • Sussidi audiovisivi • Lezione frontale; • Lezione dialogata; • Lezione multimediale; • Attività laboratoriali; • Role playing; • Lavori di gruppo
• CRITERI DI VALUTAZIONE:	• Le verifiche sono state programmate al termine di ogni Nucleo Disciplinare al fine di stabilire il livello dei contenuti e le abilità raggiunte. • Le valutazioni, formative in itinere e sommative hanno tenuto conto dei contenuti acquisiti e delle competenze e delle abilità maturate. • Tipologie di Prove di Verifica: • Test; • Questionari; • Traduzioni; • Risoluzione di problemi ed esercizi; • Reading comprehension. • I criteri per la valutazione hanno tenuto conto di conoscenza dei contenuti, scelte lessicali, correttezza morfo-sintattica e rielaborazione personale. Nella valutazione globale degli allievi si è valutato, oltre che l'effettivo rendimento, anche l'impegno personale mostrato nel corso dell'anno.



DISCIPLINA	SCIENZE MOTORIE
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u>	• Acquisizione e consolidamento di una corretta cultura e mentalità sportiva • Scoperta ed orientamento delle attitudini personali nei confronti delle attività motorie e sportive • Evoluzione e consolidamento di un'equilibrata coscienza sociale • Consolidamento della conoscenza anatomo-fisiologica del corpo umano • Acquisizione di conoscenze specifiche nel campo delle traumatologie sportive • Apertura ed estensione delle proprie conoscenze ed esperienze motorie e sportive • Potenziamento e consolidamento dell'aspetto relazionale della persona, della capacità di collaborare, di conoscere e rispettare le regole e di sapersi gestire autonomamente. • Saper utilizzare il corpo e le attività motorie, sportive ed espressive nello sviluppo di uno stile di vita attivo, valorizzando le norme comportamentali utili al mantenimento dello stato di salute. • Essere in grado di mettere in atto comportamenti responsabili nei confronti del comune patrimonio ambientale.
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	• Conoscere, nelle linee essenziali, i contenuti della disciplina: memorizzare, selezionare, utilizzare modalità esecutive dell'azione (regole, gesti arbitrali, tecniche sportive) • Conoscere la terminologia specifica: memorizzare, selezionare, utilizzare le nozioni principali • Conoscere i percorsi e i procedimenti: saper spiegare il significato delle azioni e le modalità esecutive. • Primo soccorso.



Andrea Torrente

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



	• Pallavolo
<u>ABILITA':</u>	• Consapevolezza corporea. • Potenziamiento fisiologico. • Consolidamento del carattere e della socialità. • Avviamento alla pratica sportiva. • Rispettare le regole di gioco. • Applicare la tattica di gioco nel contesto "partita" • Informazioni principali sulla tutela della salute e sulla prevenzione degli infortuni • Conoscenza e pratica di elementi di primo soccorso. • Corretti stili di vita. Conoscenza e consapevolezza delle fondamentali norme di igiene, delle corrette abitudini alimentari, delle elementari norme di primo soccorso in caso di infortunio e delle norme di comportamento ai fini della prevenzione degli incidenti
<u>METODOLOGIE:</u>	Si è sempre cercato di dare una spiegazione tecnica e fisiologica degli esercizi al fine di rendere gli studenti consapevoli del movimento richiesto e soprattutto al fine di "far sentire" la parte del corpo interessata. Si è adottata una metodologia che prevede l'approccio globale, la scoperta delle proprie potenzialità e, successivamente, mediante adeguati stimoli e proposte, un miglioramento del gesto e delle sue varianti. Solo in alcuni casi specifici, come in situazioni di maggiori complessità o di particolari difficoltà da parte di singoli alunni o di piccoli gruppi, le attività sono state proposte con il metodo analitico



Andrea Torrente

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



CRITERI DI VALUTAZIONE:

Per la valutazione sono state individuate alcune prestazioni tra quelle che indicano il possesso e il livello delle capacità e delle acquisizioni di tipo motorio e sportivo il più possibile correlate con l'obiettivo prefissato.

Nella valutazione motoria:

- l'aspetto coordinativo generale per mezzo di prove che evidenzino soprattutto il possesso di determinate abilità e di controllo del movimento;
- l'aspetto tecnico-sportivo, attraverso l'esecuzione di gesti e movimenti propri di una determinata disciplina sportiva.

Inoltre, si è valutato il livello di partenza e quello finale di ciascun alunno dando così particolare importanza ai progressi ottenuti.

Per quanto riguarda la valutazione del comportamento socio-relazionale, si è utilizzata l'osservazione sistematica dei singoli alunni sui seguenti aspetti:

partecipazione alle attività proposte, interesse per le attività proposte, rispetto delle regole, collaborazione con i compagni.

Per la valutazione della parte teorica si è ricorsi a prove scritte (test, questionari misti a risposta multipla e aperta) e a prove orali.

TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOSSATI:

Testo: Più Movimento volume unico + Ebook

Materiali reperiti in Internet

Grandi e piccoli attrezzi presenti in palestra

P.C

Appunti forniti dal docente

Parte pratica in palestra



8. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

8.1 Criteri di valutazione

Criteri di valutazione comuni:

- l'apprendimento, cioè il raggiungimento degli obiettivi cognitivi e meta cognitivi, con particolare attenzione al processo e non solo al prodotto;
- il miglioramento rispetto alla situazione di partenza

Modalità di valutazione

La valutazione si è svolta all'inizio dell'anno con le prove di ingresso (**valutazione diagnostica**) ed è proseguita per tutto il corso dell'anno in modo sistematico e frequente (**valutazione formativa**) pervenendo infine al giudizio finale (**valutazione sommativa**) come sintesi del processo di apprendimento.

Per tale valutazione si sono utilizzati strumenti di verifica adeguati, oggettivi e periodici, orali e scritti, quali, ad esempio, interrogazioni, questionari, prove strutturate e semi strutturate, produzioni ed esercitazioni.

Per gli scrutini, in particolare per quelli di fine anno, si è tenuto conto dei seguenti elementi:

1. Progressione dell'apprendimento
2. Attitudini, interessi e problemi individuali.
3. Capacità acquisite
4. Metodo di lavoro
5. Attenzione ed impegno
6. Frequenza
7. Comportamento e grado di socializzazione nella classe e nella scuola
8. Partecipazione al dialogo educativo
9. Risultato di eventuali interventi educativi

VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO: CRITERI E GRIGLIA

INDICATORI		DESCRITTORI
Frequenza		Valuta la regolarità della frequenza alle lezioni, l'arrivo puntuale in classe al mattino, al cambio dell'ora e dopo gli intervalli, il numero di assenze, di entrate alla seconda ora e di uscite anticipate in rapporto a quanto previsto dal Regolamento di Istituto.
Condotta		Valuta la correttezza del comportamento nei confronti del Dirigente scolastico, dei docenti, del personale ATA, dei compagni e durante le uscite didattiche e le attività di PCTO; valuta la correttezza nell'utilizzo del materiale e della struttura della scuola; valuta la correttezza nel comportamento durante le lezioni e le modalità di interazione
Partecipazione al dialogo educativo		Valuta l'interesse e la partecipazione alle proposte didattiche, la puntualità delle consegne, l'impegno nella vita della classe e/o dell'istituto.
VOTO	INDICATORI	DESCRITTORI
10	Frequenza	Frequenta con assiduità le lezioni e rispetta gli orari



Andrea Torrente

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



(tutti e tre gli indicatori)	Condotta	Si comporta in modo esemplare, non ha note disciplinari.
	Partecipazione al dialogo educativo	Partecipa attivamente e assiduamente alle proposte didattiche, interagendo in modo proficuo con compagni e insegnanti, è sempre puntuale nelle consegne, si impegna attivamente nella vita della classe e/o dell'Istituto.
9 (almeno 2 indicatori)	Frequenza	Frequenta con assiduità le lezioni e rispetta gli orari
	Condotta	Si comporta in modo generalmente corretto, non ha note disciplinari:
	Partecipazione al dialogo educativo	Partecipa attivamente alle proposte didattiche, interagendo con compagni e insegnanti, è puntuale nelle consegne, si impegna nella vita della classe e/o dell'Istituto.
8 (almeno 2 indicatori)	Frequenza	Frequenta regolarmente le lezioni; occasionalmente non rispetta gli orari.
	Condotta	Solo in maniera occasionale riporta note disciplinari, di lieve entità rispetto a quanto previsto dal Regolamento di istituto.
	Partecipazione al dialogo educativo	Partecipa con regolarità alle proposte didattiche, è generalmente puntuale nelle consegne, si impegna con discontinuità nella vita della classe e/o dell'Istituto.
7 (almeno 2 indicatori)	Frequenza	Frequenta le lezioni con una certa regolarità ma spesso non rispetta gli orari.
	Condotta	A volte riporta note disciplinari di lieve entità rispetto a quanto previsto dal Regolamento di istituto.
	Partecipazione al dialogo educativo	Partecipa con discontinuità alle proposte didattiche, non è sempre puntuale nelle consegne.
6 (almeno 2 indicatori)	Frequenza	Frequenta in modo irregolare le lezioni, spesso non rispetta gli orari.
	Condotta	Spesso riporta note disciplinari anche di grave entità rispetto a quanto previsto dal Regolamento di istituto.
	Partecipazione al dialogo educativo	Partecipa sporadicamente alle proposte didattiche, non è puntuale nelle consegne.
5	Il voto di condotta insufficiente (inferiore a sei decimi), che determina la non ammissione alla classe successiva o all'esame conclusivo del ciclo di studi, può essere attribuito ove ricorrano le condizioni indicate dall'articolo 4 del D.M. 5 del 16 gennaio 2009. In particolare, "la valutazione insufficiente del comportamento, soprattutto in sede di scrutinio finale, deve scaturire da un attento e meditato giudizio del Consiglio di classe, esclusivamente in presenza di comportamenti di particolare gravità riconducibili alle fattispecie per le quali lo Statuto delle studentesse e degli studenti --- D.P.R. 249/1998, come modificato dal D.P.R. 235/2007 e chiarito dalla nota prot. 3602/PO del 31 luglio 2008 --- nonché i regolamenti di istituto prevedano l'irrogazione di sanzioni disciplinari che comportino l'allontanamento temporaneo dello studente dalla comunità scolastica per periodi superiori a quindici giorni (art. 4, commi 9, 9 bis e 9 ter dello Statuto)."	



8.2 Criteri attribuzione crediti

Nel rispetto dei riferimenti normativi fondamentali (DPR n. 323 del 23.7.1998 art. 12 cc. 1, 2; D.Lgs. 62/2017, art.15, cc.1-2 e relative tabelle per l'attribuzione dei crediti, nonché della conversione prevista dalla O.M. n.65 del 14.03.2022, Allegato C, tabella 1) e in conformità con quanto deliberato in sede di Collegio dei Docenti, il Consiglio di Classe ha adottato i seguenti criteri nell'assegnazione dei CREDITI SCOLASTICI:

- **Media dei voti pari o superiore** al decimale 0,5: attribuzione del punteggio più alto della banda di oscillazione;
- **Media dei voti inferiore** al decimale 0,5: attribuzione del punteggio più basso della banda di oscillazione;

Allegato A
(di cui all'articolo 15, comma 2)

TABELLA

Attribuzione credito scolastico

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
$M < 6$	–	–	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

8.3 Griglie di valutazione prove scritte (eventuali indicazioni ed esempi di griglie che il consiglio di classe ha sviluppato nel corso dell'anno, nel rispetto delle griglie di cui al DM 769)

- Griglie per la prova di italiano, tipologia A, B, C (a seguire)
- Griglia per la seconda prova scritta (a seguire)



Andrea Torrente

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



Tipologia A:
Analisi del testo letterario

ALUNNO

CLASSE

SEZIONE

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	PUNTI/100
INDICATORI GENERALI	Il testo non risulta strutturato né articolato	0	0
	Il testo risulta strutturato e organizzato in modo parziale e poco chiaro e non sempre appare coerente e coeso	0,5	5
	Il testo risulta strutturato e organizzato in modo accettabile e nel complesso appare coerente e coeso	1	10
	Il testo risulta strutturato e organizzato in modo adeguato e chiaro e appare coerente e coeso	1,5	15
	Il testo, coerente e coeso, risulta strutturato e organizzato in modo organico ed efficace	2	20
	Il testo risulta scorretto dal punto di vista grammaticale e lessicale e presenta un uso improprio della punteggiatura	0	0
	Il testo presenta diversi errori grammaticali, un lessico non sempre appropriato e un uso poco efficace della punteggiatura	0,5	5
	Il testo risulta nel complesso corretto da un punto di vista grammaticale e lessicale e presenta un uso adeguato della punteggiatura	1	10
	Il testo risulta corretto dal punto di vista grammaticale, presenta un lessico appropriato e un uso consapevole della punteggiatura	1,5	15
	Il testo risulta corretto dal punto di vista grammaticale, con un lessico vario e curato e un uso efficace della punteggiatura	2	20
	Il testo non presenta riferimenti culturali e non esprime giudizi e valutazioni personali	0	0
	Il testo fornisce generici riferimenti culturali e presenta giudizi e valutazioni personali in maniera episodica	0,5	5
INDICATORI SPECIFICI	Il testo fornisce adeguati riferimenti culturali e presenta alcuni giudizi e valutazioni personali	1	10
	Il testo fornisce appropriati riferimenti culturali e presenta pertinenti giudizi e valutazioni personali	1,5	15
	Il testo fornisce approfonditi riferimenti culturali e presenta giudizi critici e motivate valutazioni personali	2	20
	Frantende il testo, non coglie le informazioni esplicite in esso contenute e non rispetta i vincoli	0	0
	Coglie qualche informazione del testo e rispetta parzialmente i vincoli	0,5	5
	Coglie solo le informazioni esplicitamente fornite dal testo e nel complesso rispetta i vincoli	1	10
	Comprende il testo in modo corretto e rispetta i vincoli	1,5	15
	Comprende pienamente il testo e rispetta i vincoli	2	20
	Non individua le caratteristiche del testo	0	0
	Individua in modo confuso la natura e le caratteristiche del testo	0,5	5
	Individua in modo non sempre chiaro la natura e le caratteristiche del testo e ne propone una interpretazione	1	10
	Individua le caratteristiche del testo e fornisce una interpretazione adeguata	1,5	15
	Individua le caratteristiche del testo e fornisce una valida e/o critica interpretazione	2	20
Firma Presidente _____		Punteggio totale ____/10	____/100

Comm.1 _____ Comm.4 _____
Comm.2 _____ Comm.5 _____
Comm.3 _____ Comm.6 _____



Andrea Torrente

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



Tipologia B:
Analisi e produzione di un testo argomentativo

ALUNNO _____
CLASSE _____ SEZIONE _____

INDICATORI		DESCRIZIONE	PUNTI	Punti/100	
INDICATORI GENERALI	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo, coerenza e coesione testuale	Il testo non risulta strutturato né articolato	0	0	
		Il testo risulta strutturato e organizzato in modo parziale e poco chiaro e non sempre appare coerente e coeso	0,5	5	
		Il testo risulta strutturato e organizzato in modo accettabile e nel complesso appare coerente e coeso	1	10	
		Il testo risulta strutturato e organizzato in modo adeguato e chiaro e appare coerente e coeso	1,5	15	
		Il testo, coerente e coeso, risulta strutturato e organizzato in modo organico ed efficace	2	20	
	Correttezza e proprietà linguistica (lessico, ortografia, uso della punteggiatura, delle parentesi e dell'ipotesi)	Il testo risulta scorretto dal punto di vista grammaticale e lessicale e presenta un uso improprio della punteggiatura	0	0	
		Il testo presenta diversi errori grammaticali, un lessico non sempre appropriato e un uso poco efficace della punteggiatura	0,5	5	
		Il testo risulta nel complesso corretto da un punto di vista grammaticale e lessicale e presenta un uso adeguato della punteggiatura	1	10	
		Il testo risulta corretto dal punto di vista grammaticale, presenta un lessico appropriato e un uso consapevole della punteggiatura	1,5	15	
		Il testo risulta corretto dal punto di vista grammaticale, con un lessico vario e curato e un uso efficace della punteggiatura	2	20	
	Precisione dei riferimenti culturali e capacità di esprimere giudizi critici e valutazioni personali	Il testo non presenta riferimenti culturali e non esprime giudizi e valutazioni personali	0	0	
		Il testo fornisce generici riferimenti culturali e presenta giudizi e valutazioni personali in maniera episodica	0,5	5	
Il testo fornisce adeguati riferimenti culturali e presenta alcuni giudizi e valutazioni personali		1	10		
Il testo fornisce appropriati riferimenti culturali e presenta pertinenti giudizi e valutazioni personali		1,5	15		
Il testo fornisce approfonditi riferimenti culturali e presenta giudizi critici e motivate valutazioni personali		2	20		
INDICATORI SPECIFICI	Analisi e comprensione del testo argomentativo	Non individua la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	0	0	
		Individua in modo confuso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	0,5	5	
		Individua solo in parte e in modo non sempre chiaro la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	1	10	
		Individua la tesi e le argomentazioni presenti nel testo in modo corretto	1,5	15	
		Individua la tesi e le argomentazioni presenti nel testo in modo consapevole e critico	2	20	
	Strutturazione logica della tesi e dell'argomentazione	Assenza di tesi e di argomentazione	0	0	
		Tesi confusa o non chiaramente individuabile e argomentazione inadeguata e/o incoerente	0,5	5	
		Tesi non sempre coerente e argomentazione parziale o non sempre ben articolata	1	10	
		Tesi semplice e coerente e argomentazione lineare e logicamente valida	1,5	15	
		Tesi chiara e coerente e argomentazione articolata ed efficace	2	20	
		Presidente _____		Punteggio totale ____/10	____/100
		Comm.1 _____		Comm.4 _____	
Comm.2 _____		Comm.5 _____			
Comm.3 _____		Comm.6 _____			



Andrea Torrente

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



Tipologia C:
Testo espositivo-argomentativo

ALUNNO

CLASSE

SEZIONE

INDICATORI		DESCRITTORI	PUNTI	Punti/100
INDICATORI GENERALI	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo, coerenza e coesione testuale	Il testo non risulta strutturato né articolato	0	0
		Il testo risulta strutturato e organizzato in modo parziale e poco chiaro e non sempre appare coerente e coeso	0,5	5
		Il testo risulta strutturato e organizzato in modo accettabile e nel complesso appare coerente e coeso	1	10
		Il testo risulta strutturato e organizzato in modo adeguato e chiaro e appare coerente e coeso	1,5	15
		Il testo, coerente e coeso, risulta strutturato e organizzato in modo organico ed efficace	2	20
	Correttezza e proprietà linguistica (lessico, ortografia, uso della punteggiatura, della paratassi e dell'ipotassi)	Il testo risulta scorretto dal punto di vista grammaticale e lessicale e presenta un uso improprio della punteggiatura	0	0
		Il testo presenta diversi errori grammaticali, un lessico non sempre appropriato e un uso poco efficace della punteggiatura	0,5	5
		Il testo risulta nel complesso corretto da un punto di vista grammaticale e lessicale e presenta un uso adeguato della punteggiatura	1	10
		Il testo risulta corretto dal punto di vista grammaticale, presenta un lessico appropriato e un uso consapevole della punteggiatura	1,5	15
		Il testo risulta corretto dal punto di vista grammaticale, con un lessico vario e curato e un uso efficace della punteggiatura	2	20
	Precisione dei riferimenti culturali e capacità di esprimere giudizi critici e valutazioni personali	Il testo non presenta riferimenti culturali e non esprime giudizi e valutazioni personali	0	0
		Il testo fornisce generici riferimenti culturali e presenta giudizi e valutazioni personali in maniera episodica	0,5	5
		Il testo fornisce adeguati riferimenti culturali e presenta alcuni giudizi e valutazioni personali	1	10
		Il testo fornisce appropriati riferimenti culturali e presenta pertinenti giudizi e valutazioni personali	1,5	15
		Il testo fornisce approfonditi riferimenti culturali e presenta giudizi critici e motivate valutazioni personali	2	20
INDICATORI SPECIFICI	Rispetto delle consegne (titolo, lunghezza ed eventuale parafrasi)	Frantende e non risponde alle richieste della traccia	0	0
		Sviluppa l'argomento in modo frammentario e disorganico e risponde in modo confuso alle richieste	0,5	5
		Sviluppa l'argomento in modo superficiale e risponde in modo limitato alle richieste	1	10
		Sviluppa l'argomento in modo essenziale e risponde generalmente con aderenza alle richieste	1,5	15
		Sviluppa l'argomento in modo consapevole e risponde in modo pertinente alle richieste	2	20
	Esposizione e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	L'esposizione non è consequenziale e i riferimenti culturali sono assenti o errati	0	0
		L'esposizione risulta frammentaria e/o confusa e i riferimenti culturali sono appena accennati	0,5	5
		L'esposizione non è sempre lineare e i riferimenti culturali sono generici	1	10
		L'esposizione è chiara e generalmente argomentata e i riferimenti culturali sono adeguati	1,5	15
		L'esposizione è articolata e argomentata e i riferimenti culturali sono precisi e pertinenti	2	20
Firme Presidente _____			Punteggio totale ____/10	____/100

Comm.1 _____ Comm.4 _____

Comm.2 _____ Comm.5 _____

Comm.3 _____ Comm.6 _____



ESAME DI STATO 2025 - 2026
GRIGLIA DI VALUTAZIONE - SECONDA PROVA -
Disciplina: _____

INDICATORI	DESCRIPTORI	PUNTI ASSEGNATI	
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	• Pieno riconoscimento della tematica proposta e della consegna operativa.	3	
	• Adeguata interpretazione della tematica.	2,5	
	• Tematica sostanzialmente compresa, con la presenza di qualche imprecisione.	2	
	• Scarsa comprensione della tematica o consegna data.	1,5	
	• Inesistente comprensione della tematica	1	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.	• Acquisizione dei contenuti completa, ben strutturata e approfondita con capacità di operare collegamenti interdisciplinari efficaci.	6	
	• Buon livello di acquisizione dei contenuti con capacità di operare semplici collegamenti interdisciplinari.	5,5	
	• Discreta acquisizione dei contenuti.	4	
	• Acquisizione essenziale dei contenuti minimi con necessità di consolidamento.	3,5	
	• Acquisizione frammentaria dei contenuti con presenza di lacune.	2	
	• Acquisizione frammentaria dei contenuti con presenza di molte lacune gravi.	1	
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	• Padroneggia in modo completo e approfondito le conoscenze e le abilità per risolvere autonomamente le problematiche.	8	
	• Padroneggia in modo adeguato tutte le conoscenze e le abilità per risolvere problemi in contesti noti.	6,5	
	• Padroneggia in modo adeguato la maggior parte delle conoscenze e delle abilità per risolvere problemi in modo autonomo.	4,5	
	• Padroneggia la maggior parte delle conoscenze e le abilità in modo essenziale, esegue i compiti in autonomia e risolve semplici problematiche.	2,5	



Andrea Torrente

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



	• Scarsa Padronanza della maggior parte delle conoscenze e delle abilità che non consentono la risoluzione delle problematiche.	1	
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	• Utilizzo sicuro e preciso delle procedure, degli strumenti e dei linguaggi disciplinari tecnico-scientifici.	3	
	• Utilizzo autonomo e corretto delle procedure, degli strumenti e dei linguaggi disciplinari tecnico-scientifici .	2,5	
	• Utilizzo semplice e chiaro delle procedure, degli strumenti e dei linguaggi disciplinari tecnico-scientifici, esposizione personale generica/superficiale.	2	
	• Scarsa autonomia nell'uso delle procedure, degli strumenti e dei linguaggi disciplinari tecnico-scientifici.	1	
	PUNTEGGIO/VOTO	TOT. ____/20	

Il Presidente

Prof. _____

La Commissione		
Prof. _____	Prof. _____	Prof. _____
Prof. _____	Prof. _____	Prof. _____



8.4 Griglia di valutazione colloquio (O.M. n.54 del 26.03.2026, Allegato A)

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti 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 curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	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.	1,50-2,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4,50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato.	0,50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato.	1,50-2,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline.	3-3,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata.	4-4,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita.	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, riclaborando 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	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti.	1,50-2,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta riclaborazione dei contenuti acquisiti.	3-3,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, riclaborando efficacemente i contenuti acquisiti.	4-4,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, riclaborando con originalità i contenuti acquisiti.	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo sceleretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato.	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.	1	
	III	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	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	2,50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato.	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato.	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali.	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali.	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali.	2,50	
Punteggio totale della prova				

8.5 Simulazioni delle prove scritte: indicazioni ed osservazioni sullo svolgimento delle simulazioni (es. difficoltà incontrate, esiti)

Non sono previste simulazioni d' Istituto ma i docenti delle materie oggetto d'esame hanno fatto o faranno svolgere esercitazioni simili nella struttura, alle prove d'esame.



Andrea Torrente
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



8.6. Altre eventuali attività in preparazione dell'esame di stato (es. simulazioni colloquio)

Non sono previste simulazioni d'Istituto. Tutti i docenti hanno seguito e seguiranno la preparazione degli studenti fornendo supporto e chiarimenti. Il mese di maggio è dedicato all'impostazione del colloquio in base alle novità introdotte dell'O.M del Marzo 2026.

8.7. Indicazioni ed osservazioni sulla seconda prova (nel caso di classi degli indirizzi di istruzione professionale)

L'implementazione e lo svolgimento della prova avverranno secondo le indicazioni dell'O.M n. 54 del 26/03/26.

In allegato: elenco allievi e scheda riepilogativa attività di formazione scuola-lavoro.

I.S TORRENTE

ELENCO ALLIEVI CLASSE V B IPSSEO A

1.	ALVETTA ENRICO
2.	BOTTONE ALESSIO
3.	CASTELLO VINCENZO
4.	CIMMINO ALESSANDRO
5.	CRISTIANO VALERIO
6.	D'AGOSTINO FRANCESCO PIO
7.	DI MATTIA MARIO
8.	ESPOSITO GENNARO
9.	GATTI TOMMASO
10.	GIGLIO ANTONIO
11.	IADICICCO ANTONIO
12.	IANNUCCI MARIO
13.	IOVINO ALESSANDRA
14.	MANCO MICHELANGELO
15.	MARZANO GIUSEPPINA
16.	MASSARO SAMUEL
17.	PISCIOTTA VINCENZO
18.	RUSSO EMANUELE
19.	SAETTA ALBERTO
20.	VERDE ALFONSO

SCHEDA DI RIEPILOGO ATTIVITA' FSL

Classe: 5B ENOGASTRONOMIA CUCINA - TRIENNIO SERVIZI ENOGASTRONOMIA OSPITALITA' ALBERGHIERA (IP17)

Prog.	Alunno	Anno Scolastico	Percorso	Ore Prev.	Ore Svolte
1	ALVETTA ENRICO	2024	Banchetti - Quarte IPSSEOA	100	50
		2025	Alta Formazione Enogastronomica	8	0
		2025	Banchetti - Quinte IPSSEOA	100	14
		2025	Coldiretti Campania	8	0
		2025	Corso HACCP liv. 2 _ IPSSEOA	15	15
		2025	Corso Sicurezza sul Lavoro D.Lgl. n. 81/2008 IPSSEOA	10	0
		2025	Lab. Pizzeria (Ind. Enogastronomia)	96	0
		2025	OrientaMenti _IPSSEOA	30	30
		2025	PAR GOL - CPI AFRAGOLA	60	60
		Totale ore svolte: 169			
2	AMABILE CRESCENZO	2025	Alta Formazione Enogastronomica	8	0
		2025	Banchetti - Quinte IPSSEOA	100	0
		2025	Coldiretti Campania	8	0
		2025	Corso HACCP liv. 2 _ IPSSEOA	15	15
		2025	Corso Sicurezza sul Lavoro D.Lgl. n. 81/2008 IPSSEOA	10	0
		2025	Lab. Pizzeria (Ind. Enogastronomia)	96	0
		2025	OrientaMenti _IPSSEOA	30	30
		2025	PAR GOL - CPI AFRAGOLA	60	0
		Totale ore svolte: 45			
3	BOTTONE ALESSIO	2024	Banchetti - Quarte IPSSEOA	100	50
		2025	Alta Formazione Enogastronomica	8	0
		2025	Banchetti - Quinte IPSSEOA	100	20
		2025	Coldiretti Campania	8	0
		2025	Corso HACCP liv. 2 _ IPSSEOA	15	15
		2025	Corso Sicurezza sul Lavoro D.Lgl. n. 81/2008 IPSSEOA	10	0
		2025	Lab. Pizzeria (Ind. Enogastronomia)	96	0
		2025	OrientaMenti _IPSSEOA	30	30
		2025	PAR GOL - CPI AFRAGOLA	60	60
		Totale ore svolte: 175			
4	CASTELLO VINCENZO	2024	Banchetti - Quarte IPSSEOA	100	70
		2025	AGENDA SUD	30	24
		2025	Alta Formazione Enogastronomica	8	0
		2025	Banchetti - Quinte IPSSEOA	100	86
		2025	Coldiretti Campania	8	0
		2025	Corso HACCP liv. 2 _ IPSSEOA	15	15
		2025	Corso Sicurezza sul Lavoro D.Lgl. n. 81/2008 IPSSEOA	10	10
		2025	Lab. Pizzeria (Ind. Enogastronomia)	96	0
		2025	OrientaMenti _IPSSEOA	30	30
		2025	PAR GOL - CPI AFRAGOLA	60	60
		2025	VALENCIA - STAGE LINGUISTICO ESTERO	60	60
		Totale ore svolte: 355			

SCHEDA DI RIEPILOGO ATTIVITA' FSL

Classe: **5B ENOGASTRONOMIA CUCINA - TRIENNIO SERVIZI ENOGASTRONOMIA OSPITALITA' ALBERGHIERA (IP17)**

Prog.	Alunno	Anno Scolastico	Percorso	Ore Prev.	Ore Svolte
5	CIMMINO ALESSANDRO	2024	Banchetti - Quarte IPSSEOA	100	50
		2025	Alta Formazione Enogastronomica	8	0
		2025	Banchetti - Quinte IPSSEOA	100	22
		2025	Coldiretti Campania	8	0
		2025	Corso HACCP liv. 2 _ IPSSEOA	15	15
		2025	Corso Sicurezza sul Lavoro D.Lgl. n. 81/2008 IPSSEOA	10	10
		2025	Lab. Pizzeria (Ind. Enogastronomia)	96	0
		2025	OrientaMenti _IPSSEOA	30	30
		2025	PAR GOL - CPI AFRAGOLA	60	60
		Totale ore svolte: 187			
6	CRISTIANO VALERIO	2024	Banchetti - Quarte IPSSEOA	100	70
		2025	Alta Formazione Enogastronomica	8	0
		2025	Banchetti - Quinte IPSSEOA	100	86
		2025	Coldiretti Campania	8	0
		2025	Corso HACCP liv. 2 _ IPSSEOA	15	15
		2025	Corso Sicurezza sul Lavoro D.Lgl. n. 81/2008 IPSSEOA	10	10
		2025	Lab. Pizzeria (Ind. Enogastronomia)	96	0
		2025	OrientaMenti _IPSSEOA	30	30
		2025	PAR GOL - CPI AFRAGOLA	60	60
		Totale ore svolte: 271			
7	D'AGOSTINO FRANCESCO PIO	2024	Banchetti - Quarte IPSSEOA	100	50
		2025	Alta Formazione Enogastronomica	8	0
		2025	Banchetti - Quinte IPSSEOA	100	22
		2025	Coldiretti Campania	8	0
		2025	Corso HACCP liv. 2 _ IPSSEOA	15	15
		2025	Corso Sicurezza sul Lavoro D.Lgl. n. 81/2008 IPSSEOA	10	10
		2025	Lab. Pizzeria (Ind. Enogastronomia)	96	0
		2025	OrientaMenti _IPSSEOA	30	30
		2025	PAR GOL - CPI AFRAGOLA	60	60
		Totale ore svolte: 187			
8	DI MATTIA MARIO	2024	Banchetti - Quarte IPSSEOA	100	60
		2025	Alta Formazione Enogastronomica	8	0
		2025	Banchetti - Quinte IPSSEOA	100	28
		2025	Coldiretti Campania	8	0
		2025	Corso HACCP liv. 2 _ IPSSEOA	15	15
		2025	Corso Sicurezza sul Lavoro D.Lgl. n. 81/2008 IPSSEOA	10	10
		2025	Lab. Pizzeria (Ind. Enogastronomia)	96	0
		2025	OrientaMenti _IPSSEOA	30	30
		2025	PAR GOL - CPI AFRAGOLA	60	60
		Totale ore svolte: 203			

SCHEDA DI RIEPILOGO ATTIVITA' FSL

Classe: 5B ENOGASTRONOMIA CUCINA - TRIENNIO SERVIZI ENOGASTRONOMIA OSPITALITA' ALBERGHIERA (IP17)

Prog.	Alunno	Anno Scolastico	Percorso	Ore Prev.	Ore Svolte
9	ESPOSITO GENNARO	2024	Banchetti - Quarte IPSSEOA	100	50
		2025	Alta Formazione Enogastronomica	8	0
		2025	Banchetti - Quinte IPSSEOA	100	28
		2025	Coldiretti Campania	8	0
		2025	Corso HACCP liv. 2 _ IPSSEOA	15	15
		2025	Corso Sicurezza sul Lavoro D.Lgl. n. 81/2008 IPSSEOA	10	10
		2025	Lab. Pizzeria (Ind. Enogastronomia)	96	0
		2025	OrientaMenti _IPSSEOA	30	30
		2025	PAR GOL - CPI AFRAGOLA	60	60
		Totale ore svolte: 193			
10	GATTI TOMMASO	2024	Banchetti - Quarte IPSSEOA	100	50
		2025	Alta Formazione Enogastronomica	8	0
		2025	Banchetti - Quinte IPSSEOA	100	22
		2025	Coldiretti Campania	8	0
		2025	Corso HACCP liv. 2 _ IPSSEOA	15	15
		2025	Corso Sicurezza sul Lavoro D.Lgl. n. 81/2008 IPSSEOA	10	0
		2025	Lab. Pizzeria (Ind. Enogastronomia)	96	0
		2025	OrientaMenti _IPSSEOA	30	30
		2025	PAR GOL - CPI AFRAGOLA	60	60
		Totale ore svolte: 177			
11	GIGLIO ANTONIO	2024	Banchetti - Quarte IPSSEOA	100	50
		2025	Alta Formazione Enogastronomica	8	0
		2025	Banchetti - Quinte IPSSEOA	100	22
		2025	Coldiretti Campania	8	0
		2025	Corso HACCP liv. 2 _ IPSSEOA	15	15
		2025	Corso Sicurezza sul Lavoro D.Lgl. n. 81/2008 IPSSEOA	10	10
		2025	Lab. Pizzeria (Ind. Enogastronomia)	96	0
		2025	OrientaMenti _IPSSEOA	30	30
		2025	PAR GOL - CPI AFRAGOLA	60	60
		Totale ore svolte: 187			
12	IADICICCO ANTONIO	2024	Banchetti - Quarte IPSSEOA	100	50
		2025	Alta Formazione Enogastronomica	8	0
		2025	Banchetti - Quinte IPSSEOA	100	14
		2025	Coldiretti Campania	8	0
		2025	Corso HACCP liv. 2 _ IPSSEOA	15	15
		2025	Corso Sicurezza sul Lavoro D.Lgl. n. 81/2008 IPSSEOA	10	0
		2025	Lab. Pizzeria (Ind. Enogastronomia)	96	0
		2025	OrientaMenti _IPSSEOA	30	30
		2025	PAR GOL - CPI AFRAGOLA	60	60
		Totale ore svolte: 169			

SCHEDA DI RIEPILOGO ATTIVITA' FSL

Classe: **5B ENOGASTRONOMIA CUCINA - TRIENNIO SERVIZI ENOGASTRONOMIA OSPITALITA' ALBERGHIERA (IP17)**

Prog.	Alunno	Anno Scolastico	Percorso	Ore Prev.	Ore Svolte
13	IANNUCCI MARIO	2024	Banchetti - Quarte IPSSEOA	100	50
		2025	Alta Formazione Enogastronomica	8	0
		2025	Banchetti - Quinte IPSSEOA	100	14
		2025	Coldiretti Campania	8	0
		2025	Corso HACCP liv. 2 _ IPSSEOA	15	15
		2025	Corso Sicurezza sul Lavoro D.Lgl. n. 81/2008 IPSSEOA	10	0
		2025	Lab. Pizzeria (Ind. Enogastronomia)	96	0
		2025	OrientaMenti _IPSSEOA	30	30
		2025	PAR GOL - CPI AFRAGOLA	60	60
		Totale ore svolte: 169			
14	IOVINO ALESSANDRA	2024	Banchetti - Quarte IPSSEOA	100	90
		2025	AGENDA SUD	30	28
		2025	Alta Formazione Enogastronomica	8	0
		2025	Banchetti - Quinte IPSSEOA	100	100
		2025	Coldiretti Campania	8	0
		2025	Corso HACCP liv. 2 _ IPSSEOA	15	15
		2025	Corso Sicurezza sul Lavoro D.Lgl. n. 81/2008 IPSSEOA	10	10
		2025	Lab. Pizzeria (Ind. Enogastronomia)	96	0
		2025	OrientaMenti _IPSSEOA	30	30
		2025	PAR GOL - CPI AFRAGOLA	60	60
		2025	VALENCIA - STAGE LINGUISTICO ESTERO	60	60
		Totale ore svolte: 393			
15	MANCO MICHELANGELO	2024	Banchetti - Quarte IPSSEOA	100	50
		2025	Alta Formazione Enogastronomica	8	0
		2025	Banchetti - Quinte IPSSEOA	100	14
		2025	Coldiretti Campania	8	0
		2025	Corso HACCP liv. 2 _ IPSSEOA	15	15
		2025	Corso Sicurezza sul Lavoro D.Lgl. n. 81/2008 IPSSEOA	10	0
		2025	Lab. Pizzeria (Ind. Enogastronomia)	96	0
		2025	OrientaMenti _IPSSEOA	30	30
		2025	PAR GOL - CPI AFRAGOLA	60	60
		Totale ore svolte: 169			
16	MARZANO GIUSEPPINA	2024	Banchetti - Quarte IPSSEOA	100	50
		2025	Alta Formazione Enogastronomica	8	0
		2025	Banchetti - Quinte IPSSEOA	100	14
		2025	Coldiretti Campania	8	0
		2025	Corso HACCP liv. 2 _ IPSSEOA	15	15
		2025	Corso Sicurezza sul Lavoro D.Lgl. n. 81/2008 IPSSEOA	10	0
		2025	Lab. Pizzeria (Ind. Enogastronomia)	96	0
		2025	OrientaMenti _IPSSEOA	30	30
		2025	PAR GOL - CPI AFRAGOLA	60	60
		Totale ore svolte: 169			

SCHEDA DI RIEPILOGO ATTIVITA' FSL

Classe: **5B ENOGASTRONOMIA CUCINA - TRIENNIO SERVIZI ENOGASTRONOMIA OSPITALITA' ALBERGHIERA (IP17)**

Prog.	Alunno	Anno Scolastico	Percorso	Ore Prev.	Ore Svolte
17	MASSARO SAMUEL	2024	Banchetti - Quarte IPSSEOA	100	50
		2025	Alta Formazione Enogastronomica	8	0
		2025	Banchetti - Quinte IPSSEOA	100	14
		2025	Coldiretti Campania	8	0
		2025	Corso HACCP liv. 2 _ IPSSEOA	15	15
		2025	Corso Sicurezza sul Lavoro D.Lgl. n. 81/2008 IPSSEOA	10	0
		2025	Lab. Pizzeria (Ind. Enogastronomia)	96	0
		2025	OrientaMenti _IPSSEOA	30	30
		2025	PAR GOL - CPI AFRAGOLA	60	60
		Totale ore svolte: 169			
18	PISCIOTTA VINCENZO	2024	Banchetti - Quarte IPSSEOA	100	50
		2025	Alta Formazione Enogastronomica	8	0
		2025	Banchetti - Quinte IPSSEOA	100	22
		2025	Coldiretti Campania	8	0
		2025	Corso HACCP liv. 2 _ IPSSEOA	15	15
		2025	Corso Sicurezza sul Lavoro D.Lgl. n. 81/2008 IPSSEOA	10	10
		2025	Lab. Pizzeria (Ind. Enogastronomia)	96	0
		2025	OrientaMenti _IPSSEOA	30	30
		2025	PAR GOL - CPI AFRAGOLA	60	60
		Totale ore svolte: 187			
19	RUSSO EMANUELE	2024	Banchetti - Quarte IPSSEOA	100	50
		2025	Alta Formazione Enogastronomica	8	0
		2025	Banchetti - Quinte IPSSEOA	100	22
		2025	Coldiretti Campania	8	0
		2025	Corso HACCP liv. 2 _ IPSSEOA	15	15
		2025	Corso Sicurezza sul Lavoro D.Lgl. n. 81/2008 IPSSEOA	10	10
		2025	Lab. Pizzeria (Ind. Enogastronomia)	96	0
		2025	OrientaMenti _IPSSEOA	30	30
		2025	PAR GOL - CPI AFRAGOLA	60	60
		Totale ore svolte: 187			
20	SAETTA ALBERTO	2024	Banchetti - Quarte IPSSEOA	100	50
		2025	Alta Formazione Enogastronomica	8	0
		2025	Banchetti - Quinte IPSSEOA	100	22
		2025	Coldiretti Campania	8	0
		2025	Corso HACCP liv. 2 _ IPSSEOA	15	15
		2025	Corso Sicurezza sul Lavoro D.Lgl. n. 81/2008 IPSSEOA	10	0
		2025	Lab. Pizzeria (Ind. Enogastronomia)	96	0
		2025	OrientaMenti _IPSSEOA	30	30
		2025	PAR GOL - CPI AFRAGOLA	60	60
		Totale ore svolte: 177			

SCHEDA DI RIEPILOGO ATTIVITA' FSL

Classe: **5B ENOGASTRONOMIA CUCINA - TRIENNIO SERVIZI ENOGASTRONOMIA OSPITALITA' ALBERGHIERA (IP17)**

Prog.	Alunno	Anno Scolastico	Percorso	Ore Prev.	Ore Svolte
21	VERDE ALFONSO	2024	Banchetti - Quarte IPSSEOA	100	50
		2025	Alta Formazione Enogastronomica	8	0
		2025	Banchetti - Quinte IPSSEOA	100	22
		2025	Coldiretti Campania	8	0
		2025	Corso HACCP liv. 2 _ IPSSEOA	15	15
		2025	Corso Sicurezza sul Lavoro D.Lgl. n. 81/2008 IPSSEOA	10	10
		2025	Lab. Pizzeria (Ind. Enogastronomia)	96	0
		2025	OrientaMenti _IPSSEOA	30	30
		2025	PAR GOL - CPI AFRAGOLA	60	60
		Totale ore svolte: 187			