

I.S. "A. TORRENTE" - CASORIA
Prot. 0005468 del 18/05/2026
V (Entrata)



Andrea Torrente

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



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 C

Articolazione: ENOGASTRONOMIA

Il Coordinatore

Prof. Marina Garzia

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Annamaria Orso

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

➤ DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

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 quadruplicata tra il censimento del 1951 e quello del 2011); 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.

Attualmente l'attività industriale di maggior rilievo è quella aeronautica, nella quale è impegnata l'Alenia con un suo sito di produzione.

Nell'ultimo decennio, 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'IPSSEO "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 (gare sportive, giochi sportivi studenteschi, avviamento alla pratica sportiva, progetti PON C1, F3, C5, G1) 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 mancanza 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.

o **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

■ **IPSAR " TORRENTE " CASORIA (PLESSO)**

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

■ **IST. TECNICO " TORRENTE "**

Ordine scuola SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Tipologia scuola ISTITUTO TECNICO

COMMERCIALE Codice meccanografico

NATD06701T

Indirizzi di studio:

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

■ **ITC A.TORRENTE – CASORIA**

Ordine scuola SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Tipologia scuola ISTITUTO TECNICO

ECONOMICO Codice meccanografico NATD06702V

Indirizzo VIA DUCA D'AOSTA 63/G CASORIA 80026

Indirizzi di studio:

- TURISMO

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 (IPSSEOA).

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 temporaneamente presso la sede centrale di Casoria, fino a nuove disposizioni.

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

➤ **INFORMAZIONI SUL CURRICOLO**

○ **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

2.1 Quadro orario settimanale

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

2022_23 ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA_CUCINA

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	4	4	4

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

➤ **DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE**

○ **Composizione consiglio di classe**

COGNOME	NOME	Disciplina/e
GARZIA	MARINA	ITALIANO/STORIA
NURENA	MARINA	INGLESE
GUADAGNO	LUISA	FRANCESE
CUOMO	SILVANA	DTA
BARRETTA	ANNALISA	SCIENZA DEGLI ALIMENTI
BIANCO	ANGELO	LABORATORIO CUCINA
FERRETTI	DOMENICO	LABORATORIO SALA
PINTO	GAETANO	RELIGIONE
APREA	ANTONIO	SCIENZE MOTORIE
NACCARATO	FRANCESCO	SOSTEGNO

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

<u>Disciplina</u>	<u>3^ CLASSE</u>	<u>4^ CLASSE</u>	<u>5^ CLASSE</u>
ITALIANO STORIA	X	X	X
INGLESE	X	X	X
FRANCESE	X	X	X

DTA	X	X	X
SCIENZA ALIM.			X
LAB.CUCINA	X	X	X
LAB. SALA	X	X	X
RELIGIONE	X	X	X
SCIENZE MOT.	X	X	X
SOSTEGNO	X	X	X

Composizione e storia classe

La classe V C dell'IPSSEOA è costituita da 12 studenti, 11 maschi e 1 femmina. Il gruppo classe si è formato al terzo anno ed è rimasto invariato.

Dal punto di vista disciplinare la maggior parte degli allievi ha fatto progressi rispetto ai livelli di partenza: la classe si è mostrata generalmente rispettosa delle regole scolastiche e di convivenza civile, ha mostrato di aver acquisito competenze di Educazione Civica ed è riuscita ad instaurare con i docenti un rapporto collaborativo.

Dal punto di vista didattico la situazione si presenta eterogenea: a fronte di un gruppo di allievi che mostrava lacune nella preparazione durante il percorso scolastico, ma che con un impegno più o meno costante, ha raggiunto accettabili livelli di conoscenze e competenze, è presente un altro gruppo che invece ha raggiunto gli obbiettivi programmati in maniera adeguata, mostrando di possedere basi più solide.

La classe, nella maggior parte, si è mostrata particolarmente incline alle discipline in cui è stata svolta attività laboratoriale e a quelle discipline che, utilizzando una didattica innovativa, hanno dato spazio ad attività integrative e complementari.

2.3 Commissione e discipline d'esame

Disciplina d'esame	Commissario interno	Commissario esterno
ITALIANO		X
INGLESE		X
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	X	
LABORATORIO CUCINA	X	

➤ INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

L'Istituto è riconosciuto per la grande cura elaborata all'integrazione degli studenti disabili 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.

E' stata costituita una rete con le scuole del territorio di ogni ordine e grado con la sottoscrizione di un programma di intervento per l'individuazione precoce e il supporto agli alunni DSA.

In ambito progettuale è stata implementata una piattaforma dedicata interamente agli alunni con bisogni educativi speciali. Tale piattaforma è stata progettata e realizzata con le risorse umane interne all'istituto.

Sul piano organizzativo, il coordinamento delle attività relative all'inclusione è affidato a un docente collaboratore, coadiuvato dalla funzione strumentale specifica e da una figura di supporto operativo per la gestione del servizio.

➤ INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

○ 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

Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO/FSL): attività nel triennio

Tutti gli studenti hanno svolto le attività previste per i PCTO/FSL, anche superando il requisito minimo per l'ammissione all'Esame di Stato, come da allegato a parte da consegnare alla commissione.

● Descrizione

Per il consolidamento delle competenze trasversali e l'orientamento al lavoro e agli studi, l'IS Andrea Torrente ha elaborato un progetto di istituto, che i singoli CdC valutano collegialmente.

Sulla scorta della significativa esperienza maturata negli anni scorsi nella progettazione, organizzazione, gestione e valutazione delle esperienze, l'Istituto ha continuato a progettare esperienze di stage e tirocini anche in virtù del fatto di essere stato destinatario di finanziamenti europei per progetti di PCTO e PON, ha posto attenzione all'offerta di enti e associazioni del territorio, e non per ultimo a promuovere la partecipazione degli studenti a quanto offerto dall'USR della regione Campania attraverso il progetto Orientalife e Scuola Viva.

● Modalità di valutazione prevista

La valutazione della ricaduta delle esperienze svolte in alternanza 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					

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

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; tra i mezzi utilizzati anche Classroom. Meet

➤ ATTIVITA' E PROGETTI

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 ha provveduto a personalizzare gli interventi didattici per monitorare in itinere il recupero degli alunni che hanno riportato insufficienze negli scrutini intermedi.

Per il potenziamento, è riservata la maggior parte dei progetti finanziati con fondi europei e del PNRR, 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.

Attività e progetti attinenti a “Educazione civica”

Le attività e la trattazione sulle tematiche afferenti al percorso “Cittadinanza e Costituzione” sono state svolte in maniera trasversale da tutte le discipline. per un totale di 33 ore.

In particolare sono state svolte:

- Approfondimenti sugli obiettivi dell’Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.
- Educazione ambientale, sviluppo eco-sostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari.
- Progetti extracurricolari.
- Educazione alla legalità attraverso la partecipazione degli studenti a incontri e manifestazioni per la sensibilizzazione alle tematiche inerenti.
- Il contenuto della Costituzione e i principi fondamentali in essa presenti
- Riflessioni sullo stato di attuazione nella società e nel tempo dei principi presenti nella Costituzione, tenendo a riferimento l’esperienza e i comportamenti quotidiani, la cronaca e la vita politica, economica e sociale

INDICAZIONI SU DISCIPLINE

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

<u>DISCIPLINA</u>	LINGUA E CIVILTÀ INGLESE
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell’anno per la disciplina</u>	Sostenere una conversazione adeguata al contesto. ➤ Descrivere processi e situazioni in modo personale, con chiarezza e sufficiente precisione lessicale; ➤ Orientarsi nella comprensione di pubblicazioni in lingua straniera; ➤ Produrre testi scritti di carattere generale, o specifico all'indirizzo;
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	Sono stati svolti i seguenti argomenti caratteristici dell’indirizzo: Slow food, fast food, The olive oil world, the Mediterranean diet, HACCP, food safety and hygiene, bacteria and food poisoning, safe food for all, traceability and certification, refrigerated storage systems, healthy eating, the food pyramid, , the new gastronomes, Global environmental change, sustainability, the 2030 Agenda, recycling food allergy ,and food intolerance, food contamination.
<u>ABILITÀ:</u>	Comprensione globale, selettiva e dettagliata di testi orali e scritti per riferire fatti e descrivere situazioni. Interazione in maniera adeguata si agli interlocutori sia al contesto. Riflessioni

	sulla lingua ed i suoi usi, anche in un'ottica comparativa.
<u>METODOLOGIE:</u>	Gli allievi sono stati esposti a varie metodologie, dalla lezione frontale allo svolgimento di attività su compiti specifici (quali dialoghi in situazioni), dalla traduzione e compilazione di documenti alla costruzione di percorsi tematici con discussione guidata.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	I criteri di valutazione adottati hanno tenuto presente: la situazione dei livelli linguistici di partenza e dei livelli raggiunti alla fine di ogni argomento; l'autonomia nella organizzazione dello studio nonché la capacità di approfondimento, anche domestico, di quanto prodotto in classe.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Libro di testo: O. Cibelli – D. D'Avino "Cook book club up"- Clitt . Fotocopie, sussidi audiovisivi per affrontare i vari contenuti per allenare all'ascolto e alla comprensione della lingua orale.

<u>DISCIPLINA</u>	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u>	La classe è composta da 12 alunni, Durante il corso dell' anno si è lavorato per colmare diffuse lacune tecniche operative pregresse presenti in alcuni alunni, i risultati raggiunti sono stati mediamente sufficienti. Durante questo quinto anno l' attività è sempre stata indirizzata ad infondere negli alunni la consapevolezza delle proprie responsabilità . I contenuti sono stati adeguati alle reali possibilità degli studenti sono stati sintetizzati semplificati al fine di permettere, anche a gli alunni più deboli, di raggiungere gli obiettivi programmati. Globalmente gli alunni hanno dimostrato un sufficiente interesse a quanto veniva loro proposto. Gli alunni sono stati valutati durante l' anno sia con verifiche di laboratorio . I contenuti sono stati organizzati in unità didattiche una parte in lab di enogastronomia e solo una minima parte in classe con lezioni frontali. Il programma è stato sostanzialmente svolto per intero.
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> (anche attraverso UDA o moduli)	UD.1 Cultura Cibo La cucina gastronomica, l' evoluzione della cucina

	UD.2 Gli stili alimentari nella cucina commerciale e collettiva Le nuove abitudini alimentari, la ristorazione commerciale, tradizionale veloce, le imprese di ristorazione collettiva I menù bilanciati nella ristorazione collettiva, nella commerciale, la dieta mediterranea, le diete alternative, le allergie e le intolleranze alimentari. UD.4 Identificazione gastronomica. La cucina regionale Le certificazioni di qualità DOP,IGP.STG. UD.7 Il menù, tra tecnica e arte Il menù e l'azienda ristorativa, menù e il cuoco. Il menù alla carta e alla grande carte, il menù del giorno il menù a tema il menù degustazione il menù concordato. UD.8 La cottura e la conservazione UD.9 La conservazione degli alimenti Le contaminazioni degli alimenti, i microorganismi patogeni in cucina, il reparto di cucina e la conservazione degli alimenti, la refrigerazione, la congelazione l'abbattitore per conservare i cibi cotti, la surgelazione, le tecniche di sottovuoto. HACCP.
<u>ABILITA'</u>	-1 Saper individuare gli alimenti caratterizzanti della cucina delle varie epoche storiche. -2 Saper distinguere tra loro i servizi offerti in base all'azienda. -3 Saper individuare le componenti di una dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva -4 Saper classificare gli alimenti, in base alle loro caratteristiche organolettiche e qualitative. -5 Saper riconoscere le certificazioni di qualità degli

	alimenti -6 Saper riconoscere il ruolo del menù le varie tipologie di menù -7 Saper riconoscere i fenomeni che si verificano durante la cottura -8 Saper individuare i fattori di rischio che intervengono nella contaminazione dei cibi, -9 Applicare le tecniche di conservazione, saper individuare vantaggi e svantaggi dei prodotti congelati, surgelati e sottovuoto.
<u>METODOLOGIE:</u>	lezioni frontali, lezioni laboratoriali
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	verifiche in itinere
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	libro di testo,

DISCIPLINA

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

CONOSCENZE/ CONTENUTI TRATTATI

UDA 1. Sostenibilità ambientale e nuovi alimenti

- Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile. Distribuzione delle risorse della terra. L'acqua. L'aria. I cambiamenti climatici. Lo sviluppo sostenibile e la biodiversità.
 - Sistemi produttivi in agricoltura. Agricoltura convenzionale. Agricoltura integrata. Agricoltura biologica. Agricoltura biodinamica.
 - Filiera agroalimentare e impronta ecologica. Definizione di filiera agroalimentare. Sistema di tracciabilità e rintracciabilità. Filiera corta o a "km 0". Filiera lunga, corta e sostenibile. Filiera e spreco produttivo. La carta di Milano. Impronta ecologica. Doppia piramide alimentare e ambientale. Il Made in Italy.
 - Nuovi prodotti alimentari. Alimenti alleggeriti o light. Alimenti arricchiti o fortificati. Alimenti funzionali: probiotici, prebiotici. Nuovi alimenti. Alimenti di nuova gamma.
 - Qualità degli alimenti. Qualità chimica, legale, sensoriale, ambientale, nutrizionale, microbiologica, tecnologica e commerciale, d'origine e etica. I marchi legati alla qualità d'origine: DOP, IGP, STG, PAT. L'etichettatura degli alimenti. Le frodi alimentari

UDA 2. Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche

- Dieta equilibrata, LARN e linee guida alimentari. Alimentazione equilibrata. Valutazione dello stato nutrizionale. Peso teorico e IMC. Il fabbisogno energetico. Ripartizione dei pasti. Il bilancio energetico. I LARN e le Linee guida alimentari. Il modello alimentare della dieta mediterranea.
- Dieta nelle varie fasce d'età e nello sport. Aspetti nutrizionali ed educazione alimentare nelle varie fasce d'età. Dieta nello sport: il fabbisogno calorico nutrizionali nelle principali attività sportive. Piramide dell'attività motoria e dell'idratazione.
- Stili alimentari e tipologie dietetiche. La dieta mediterranea.
- Diete vegetariane e vegane. Le diete dimagranti

UDA 3. Dieta in particolari condizioni patologiche.

- Obesità e sindrome metabolica. Malattie correlate all'obesità e indicazioni dietetiche.
- Malattie cardiovascolari. Dislipidemie, aterosclerosi e ipertensione. Indicazioni dietetiche
- Diabete. Indicazioni dietetiche.
- Alimentazione e tumori. Fattori cancerogeni e anticancerogeni. La regola dei 5 colori della frutta e della verdura.
- Disturbi del comportamento alimentare. Anoressia nervosa. Bulimia nervosa. BED
- Malattie da carenza di nutrienti. Marasma e kwashiorkor.
- Allergie e intolleranze alimentari. L'intolleranza al lattosio e la celiachia.

UDA 4: Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione

- Contaminazioni alimentari. Contaminazione fisica, chimica e biologica. Modalità di contaminazione (diretta, indiretta e crociata). I virus. I batteri. Riproduzione batterica. Spore batteriche. Crescita batterica. Lieviti e muffe.
- Malattie trasmesse dagli alimenti. Malattie di origine batterica: salmonellosi, listeriosi, shigellosi, gastroenterite da Escherichia coli. Intossicazioni alimentari: botulismo, stafilococco. Malattie di origine virale: epatite A, epatite E. Malattie da protozoi: toxoplasmosi, teniasi, anisakidiosi.
- Igiene nella ristorazione e sistema HACCP. La responsabilità degli OSA. L'ambiente ristorativo. Igiene dei locali, dell'attrezzatura e della persona. Il sistema HACCP.
- Additivi alimentari
- Sicurezza sul lavoro e gestione dell'emergenza. Figure preposte alla sicurezza sul lavoro e segnali di sicurezza. Educazione alla salute nei luoghi di lavoro.

ABILITA'/CAPACITA'

UDA 1. Sostenibilità ambientale e nuovi alimenti

- Porre in relazione le problematiche ambientali e la salute del territorio.

- Saper valorizzare le tecniche di coltura rispettose dell'ambiente e della qualità alimentare.
- Individuare la filiera agroalimentare che difende e valorizza le tipicità locali del territorio.
- Riconoscere le innovazioni relative ai nuovi prodotti alimentari individuandone le criticità.
- Riconoscere i marchi di qualità che valorizzano il Made in Italy.
- Individuare l'importanza della sostenibilità del turismo enogastronomico.

UDA 2. Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche

- Applicare i criteri per la formulazione di una dieta equilibrata e personalizzata.
- Calcolare il peso teorico, il fabbisogno energetico e la ripartizione dei macronutrienti nella dieta equilibrata.
- Saper leggere e interpretare le tabelle LARN e le linee Guida per una sana alimentazione.
- Valutare i messaggi nutrizionali dei vari “modelli alimentari”.
- Riconoscere le prescrizioni dietetiche nelle varie fasce d'età, nello sport.

UDA 3. Dieta in particolari condizioni patologiche.

- Riconoscere le principali patologie da malnutrizione per eccesso o difetto.
- Proporre indicazioni dietetiche nei casi di persone con: obesità; aterosclerosi; ipertensione; diabete.
- Riconoscere il ruolo dell'alimentazione nella prevenzione dei tumori.
- Individuare i disturbi del comportamento alimentare.
- Adottare strategie per prevenire le patologie a carenza di nutrienti.
- Saper prevenire con una adeguata alimentazione i disturbi da allergie e intolleranze alimentari.

UDA 4: Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione

- Saper distinguere i tre tipi di contaminazione alimentare.
- Saper riconoscere e interpretare gli additivi in una etichetta alimentare.
- Sapere quando serve e come si applica il sistema HACCP.
- Riconoscere i soggetti preposti alla sicurezza sul lavoro e saper gestire l'emergenza.

COMPETENZE

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

METODOLOGIE

Lezione frontale partecipata.
Lavoro individuale.
Lavoro cooperativo.
Utilizzo del libro di testo.
Utilizzo di video

STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Verifiche scritte.
Verifiche orali.
Compiti di realtà.
Compito con soluzione di problemi.
Progetto multidisciplinare con lavoro di gruppo.
Simulazione della seconda prova dell'Esame di Stato.

TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:

Testo in adozione: "Alimentazione oggi – Scienza e cultura dell'alimentazione per i servizi di enogastronomia e di sala e vendita"
Vol. B, terza edizione
Casa editrice: CLITT
Autore: Silvano Rodato
Power point in Classroom

<u>DISCIPLINA</u>	ITALIANO
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u>	Essere in grado di individuare e di utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati, per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento; essere in grado di redigere relazioni tecniche e di saper documentare le attività individuali e di gruppo relative alle diverse situazioni professionali; saper utilizzare ed essere in grado di produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	Correnti letterarie della seconda metà dell' 800 inquadrare nel contesto storico-culturale Verismo Le innovazioni nella narrativa e nella poesia dei primi decenni del 900 attraverso gli autori e le opere più rappresentative Decadentismo Ermetismo Il Futurismo Biografia, opere, pensiero e poetica di: Giovanni Verga "I Malavoglia"; "La roba" Matilde Serao "Il ventre di Napoli" Giovanni Pascoli: "X Agosto"; "Il fanciullino" "Il gelsomino notturno" Gabriele D'Annunzio: "La pioggia nel pineto"; "Il Piacere" Luigi Pirandello: "Il fu Mattia Pascal", "Uno, nessuno e centomila" Filippo Tommaso Marinetti: Il manifesto della cucina futurista Giuseppe Ungaretti : "Soldati", "Veglia" Italo Svevo: "La coscienza di Zeno" Grazia Deledda: "Canne al vento"
<u>ABILITA':</u>	Utilizzare i diversi registri linguistici con riferimento alle diverse tipologie dei destinatari dei servizi; redigere testi informativi e argomentativi funzionali all'ambito di studio; raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nelle attività di studio e di ricerca; produrre testi scritti continui e non continui; ideare e

	realizzare testi multimediali su tematiche culturali, di studio e professionali; argomentare su tematiche predefinite, nell'ambito di conversazioni e colloqui, secondo regole strutturate. Letteratura: identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana nel Novecento; identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale nel periodo considerato.
--	--

METODOLOGIE:	La metodologia ha privilegiato il coinvolgimento attivo degli alunni, mirando a creare condizioni idonee e un clima favorevole a un costante confronto. Si è fatto ricorso alle seguenti attività: lezioni frontali, costruzione di mappe concettuali, lavoro di ricerca individuale e di gruppo (per fasce eterogenee). La metodologia ha seguito due strade, la prima di carattere cooperativo, basata su: dialogo, confronto, dibattito, strategie creative; la seconda di carattere laboratoriale, attraverso la discussione guidata, il problem solving, l'e-learning. Per il conseguimento delle finalità educative e degli obiettivi di apprendimento, si è tenuto conto che nella classe sono state individuate, circa le competenze e le potenzialità degli alunni, tre fasce di livello, in ordine alle quali si è operato attraverso interventi volti al potenziamento, al consolidamento e al recupero.
CRITERI DI VALUTAZIONE	la conoscenza degli argomenti; la capacità di comprensione ed esposizione; la capacità di argomentazione; la capacità di stabilire collegamenti e operare confronti; la proprietà espressiva; i progressi rispetto ai livelli di partenza; la partecipazione e l'impegno 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 autonomamente nelle applicazioni 8-10 Conoscenza approfondita dei contenuti e sicurezza nelle applicazioni, capacità di rielaborazione personale
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Libro di testo Altri sussidi didattici: Schede informative, ricerche in Internet, schemi, appunti, articoli, video.

<u>DISCIPLINA</u>	STORIA
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u>	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
<u>CONOSCENZE o</u> <u>CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	La questione meridionale. L'Italia e l'Età giolittiana La Prima guerra mondiale: cause profonde e causa scatenante L'Italia in guerra: il dibattito tra interventisti e neutralisti; l'entrata in guerra dopo il patto di Londra. La svolta del 1917: ritiro della Russia; disfatta dell'Italia a Caporetto; l'entrata in guerra degli Stati Uniti. La fine della guerra: i trattati di pace e il dopoguerra La crisi economica del dopoguerra; il biennio rosso; La nascita del Fascismo Il governo fascista: la politica interna La dittatura totalitaria: fine della democrazia, la politica del consenso del totalitarismo di Mussolini La politica economica ed estera di Mussolini I "ruggenti" anni Venti, liberismo economico e boom della borsa. La crisi del '29: il giovedì nero, disoccupazione, le cause del crollo, la sovrapproduzione agricola e industriale. Il New deal: Roosevelt, l'intervento dello Stato nell'economia, le grandi opere pubbliche, lo stato sociale Il regime nazista: la salita al potere di Hitler; l'ideologia nazista; il colpo di stato. La dittatura nazista: il totalitarismo La seconda guerra mondiale Le grandi organizzazioni internazionali: ONU, NATO, UE
<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, 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.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Libro di testo Altri sussidi didattici: Schede informative, ricerche in Internet, schemi, appunti, articoli, video.

<u>DISCIPLINA</u>	SCIENZE DELLA MATEMATICA APPLICATA
<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 risolubili 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/</u>	Libro di testo e altri manuali. MATERIALI: Risorse reperibili sul Web

STRUMENTI adottati

<u>DISCIPLINA</u>	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u>	Un gruppo di alunni è in grado, in piena autonomia, di trattare gli aspetti economici , tecnici e normativi delle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nonché valutare gli effetti dell'attività d'impresa nei rapporti di interscambio. Un piccolo gruppo ottiene la sufficienza solo se guidati
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> (anche attraverso UDA o moduli)	Il programma è stato svolto seguendo la programmazione del Dipartimento, tuttavia, alcuni argomenti sono stati trattati in maniera meno approfondita di quanto avrebbero meritato dato il numero esiguo di ore settimanali , le numerose festività da calendario regionale e/o ponti e un periodo di assenza della docente dovuto a motivi di salute , che hanno rallentato il lavoro facendo perdere la continuità.
<u>ABILITA':</u>	Gli alunni hanno acquisito conoscenze essenziali della normativa che regola l'impresa, le loro caratteristiche, il loro ruolo e le loro funzioni, soprattutto di quelle operanti nel turismo e nel settore enogastronomico, la conoscenza delle caratteristiche dei servizi prodotti e delle dinamiche dei mercati
<u>METODOLOGIE:</u>	Sia lezioni frontali che esercitazioni su casi aziendali hanno costituito percorsi didattici con agganci pluridisciplinari per abituare gli alunni a correlare i contenuti delle varie discipline. Si sono favoriti dibattiti su argomenti di attualità che rappresentassero spunto per puntualizzazioni e approfondimenti della materia. Cooperative learning Problem posing / solving
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Si è tenuto conto delle votazioni riportate nelle valutazioni scritte ed orali ma anche degli interventi effettuati in classe, della partecipazione e interesse dimostrati in presenza e successivamente, dei progressi compiuti rispetto alla situazione di partenza e la puntualità nelle consegne dei lavori singoli e di gruppo, nonché nella capacità e autorevolezza dimostrata nella veste di capogruppo, carica assegnata a turno nei lavori di gruppo.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Libro di testo: DIRITTO E TEC. AMM.VE DELLA STRUTTURA RICETTIVA –ENOGASTRONOMIA- SALA E VENDITA – DE LUCA, FANTOZZI. DEA SCUOLA/LIVIANA

Altri sussidi didattici: casi aziendali estratti dal web

DISCIPLINA	LABORATORIO SALA E VENDITA
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u>	- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche - Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. - Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u>	-La produzione vitivinicola: il vino e l'enologia; la viticoltura; le fasi della produzione del vino e i sistemi di vinificazione; la cantina ; la figura del Sommelier. -La normativa del settore vitivinicola: Normativa Nazionale; Comunitaria; Il disciplinare di produzione e L'etichetta. -I vini speciali: i Passiti ,Liquorosi e Spumanti. -Le tecniche di produzione dei vini Spumanti : metodo Classico e Martinotti. -Lo Champagne. -Enogastronomia Regionale : i prodotti tipici . -La produzione vitivinicola delle regioni italiane : la caratteristica della produzione italiana; la produzione regionale. -Il Catering ; Il Banqueting ; La preparazione di un evento speciale. -Il Menu ; Le tipologie di Menu ; L'offerta enogastronomica ,la carta dei vini. -L'analisi delle Caratteristiche organolettiche del vino ; La Sommellerie; - L'abbinamento tra cibo/vino. -I Cocktails: Definizione e composizione; L'organizzazione, tecnica di miscelazionepreparazione e decorazione; La cultura del bere miscelato e il bere responsabile. - I cocktail IBA

<u>ABILITA'</u>	-Diversificare il prodotto /servizio in base alle nuove tendenze ,ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. -Elaborare un offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrata e sostenibile dal punto di vista ambientale. - Attuare l'informazione e la promozione di un evento di un evento enogastronomico turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy. -Individuare i prodotti enogastronomici-regionali e valorizzare i piatti della tradizione. -L'informazione turistica: dall'on site all'on line. Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP,IGP,STG).
<u>METODOLOGIE:</u>	Lezione frontale e partecipata Discussione guidate con approfondimenti di gruppo, utilizzando esempi di realtà circostante. Problem solving
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE :</u>	La valutazione è stata condotta nel rispetto dei criteri fissati in sede dipartimentale e secondo i criteri forniti dal MIUR per le griglie nazionali di valutazione.

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. Cenni di osteologia. Primo soccorso. Principi dell'allenamento. Doping. Le dipendenze. Fair play. Lo sport e la prima guerra mondiale. Educazione Fisica e Sport nel regime fascista. Storia delle Olimpiadi. Le Olimpiadi dei nazisti (1936) Sport in ambiente naturale (Trekking) Lo sport e il lavoro
<u>ABILITA':</u>	Consapevolezza corporea. Potenziamento fisiologico. Consolidamento del carattere e della socialità. Avviamento alla pratica sportiva.



Andrea Torrente

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



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
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	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.

DISCIPLINA	LAB. SALA E VENDITA
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u>	- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche - Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. - Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u>	-La produzione vitivinicola: il vino e l'enologia; la viticoltura; le fasi della produzione del vino e i sistemi di vinificazione; la cantina ; la figura del Sommelier. -La normativa del settore vitivinicola: Normativa Nazionale; Comunitaria; Il disciplinare di produzione e L'etichetta. -I vini speciali: i Passiti ,Liquorosi e Spumanti. -Le tecniche di produzione dei vini Spumanti : metodo Classico e Martinotti. -Lo Champagne. -Enogastronomia Regionale : i prodotti tipici . -La produzione vitivinicola delle regioni italiane : la caratteristica della produzione italiana; la produzione regionale. -Il Catering ; Il Banqueting ; La preparazione di un evento speciale. -Il Menu ; Le tipologie di Menu ; L'offerta enogastronomica ,la carta dei vini. -L'analisi delle Caratteristiche organolettiche del vino ; La Sommellerie; - L'abbinamento tra cibo/vino. -I Cocktails: Definizione e composizione; L'organizzazione, tecnica di miscelazionepreparazione e decorazione; La cultura del bere miscelato e il bere responsabile. - I cocktail IBA

<u>ABILITA'</u>	-Diversificare il prodotto /servizio in base alle nuove tendenze ,ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. -Elaborare un offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrata e sostenibile dal punto di vista ambientale. - Attuare l'informazione e la promozione di un evento di un evento enogastronomico turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy. -Individuare i prodotti enogastronomici-regionali e valorizzare i piatti della tradizione. -L'informazione turistica: dall'on site all'on line. Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP,IGP,STG).
<u>METODOLOGIE:</u>	Lezione frontale e partecipata Discussione guidate con approfondimenti di gruppo, utilizzando esempi di realtà circostante. Problem solving
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE :</u>	La valutazione è stata condotta nel rispetto dei criteri fissati in sede dipartimentale e secondo i criteri forniti dal MIUR per le griglie nazionali di valutazione.

DISCIPLINA	FRANCESE
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u>	Analizzare gli orizzonti culturali. ☐ Potenziare le abilità espressive in lingua straniera utilizzando un lessico adatto. ☐ Riconoscere le principali differenze tra i vari tipi di strutture ricettive/enogastronomie e figure professionali correlate. ☐ Conoscere le caratteristiche di un regime alimentare e di quelli alternativi. ☐ Favorire esperienze di apprendimento nel settore specifico di indirizzo(come in altri) per promuovere le capacità relazionali e lavorative. ☐ Comprendere in modo globale e in modo analitico messaggi orali semplici e

	complessi ☐ Esprimere un'opinione su un argomento d'attualità
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u>	Une alimentation correcte, la ration alimentaire et la pyramide alimentaire. ☐ À chacun son régime: le régime crétois, le végétarisme et le végétalisme, le crudorisme, le fruitarisme, le régime macrobiotique. ☐ Système de contrôle et de préventionle système HACCP et d'hygiène en pâtisserie ☐ L'hygiène et la sécurité du personnel, des équipement et des locaux. ☐ Slow-food. Street food: l'art de la gastronomie bon marché. ☐ Qualité des produits et sécurité: les labels de qualité et d'origine. Les OGM et les produits biologiques. La traçabilité. Le code barre ☐ Les troubles du comportement alimentaire ☐ Le developpement durable et l'Agende 2030. Le gaspillage alimentaire
<u>ABILITA'</u>	Applicare il metodo HACCP e le regole di igiene in cucina Descrivere l'origine dei rischi sanitari e le soluzioni possibili Definire una alimentazione "equilibrata" ed illustrare le funzioni dei diversi tipi di nutrimenti. Confrontare allergie e intolleranze Conoscere i prodotti di qualità e la filiera alimentare.
<u>METODOLOGIE:</u>	Simulazioni di attività specifiche di indirizzo. Attività di ricerca su internet (ricerca di lavoro, strutture ricettive, condivisione di esperienze). Attività di preparazione per la presentazione di una mappa con app di sistema.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE :</u>	Livello di partenza Capacità di gestire efficacemente il tempo, le informazioni, le relazioni Capacità di lavorare sia in maniera autonoma sia in modalità collaborativa e costruttiva per un interesse comune. Curiosità nei confronti del mondo, creatività ed apertura per immaginare nuove possibilità. Capacità di utilizzare le risorse digitali Applicazione allo studio Rispetto dell'ambiente e del gruppo classe e docenti Per i criteri di valutazione sono state adottate le rubriche valutative raccolte nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa dell'Istituzione Scolastica. Libro di testo: Sublime 2030 Oenogastronomie et service Christine Duvallier, Edizioni ELI. Materiale fornito dalla docente .Computer e LIM

➤ VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

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.



Andrea Torrente
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



VOTO	INDICATORI	DESCRITTORI
10 (tutti e tre gli indicatori)	Frequenza	Frequenta con assiduità le lezioni e rispetta gli orari
	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	



Criteri attribuzione crediti

Nel rispetto dei riferimenti normativi dell' O.M. n.67 del 31/03/2025 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

o **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	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	Comprensione del testo e rispetto dei vincoli posti dalla consegna	Fraintende 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	
		Comprende il testo in modo corretto e rispetta i vincoli	1,5	15
		Comprende pienamente il testo e rispetta i vincoli	2	20
	Analisi e interpretazione del testo	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

Firme Presidente _____

Punteggio totale ____/10

____/100

Comm.1 _____ Comm.4 _____

Comm.2 _____ Comm.5 _____

Comm.3 _____ Comm.6 _____



Tipologia B:

Analisi e produzione di un testo 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, delle perifrasi 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 e 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

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 C:

Testo espositivo-argomentativo

ALUNNO _____

CLASSE _____ SEZIONE _____

INDICATORI	DESCRIPTORI	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
	Fraintende 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
	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

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



**GRIGLIA DI VALUTAZIONE –
SECONDA PROVA -**

Disciplina: _____

INDICATORI	DESCRITTORI	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.



Andrea Torrente
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



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

Per la prima prova sono state effettuate due prove simulate .

Per la seconda prova le discipline di indirizzo hanno svolto simulazioni per l'impostazione interdisciplinare della prova stessa e una prova simulata sulla sostenibilità ambientale in ambito ristorativo.

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

Simulazioni per impostare il colloquio interdisciplinare a partire dai documenti utilizzati durante l'anno e riferito ai percorsi interdisciplinari progettati

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

Gli allievi hanno svolto simulazioni in particolare sulle seguenti tematiche: sicurezza alimentare e agenti patogeni, linee guida per una sana alimentazione nelle diverse fasi fisiologiche e fabbisogno energetico, patologie derivanti da errata alimentazione.

Le tematiche sono state trattate tenendo presente i quadri di riferimento con l'indicazione dei nuclei tematici.



Andrea Torrente
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE





Andrea Torrente
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

