



I.S. "A. TORRENTE" - CASORIA
Prot. 0005399 del 15/05/2026
V (Entrata)

**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 I

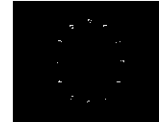
Articolazione: SALA/BAR

Il Coordinatore
Prof.ssa Marianna Speranza

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.

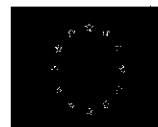
Per la sua posizione, Casoria costituisce l'elemento di connessione tra la direttrice orientale verso Nola e la direttrice settentrionale verso Aversa e Caserta. Attualmente, è uno dei maggiori centri della Campania (la popolazione è triplicata tra il censimento del 1951 fino ai giorni nostri); con i suoi 73.000 abitanti è uno dei centri più popolosi dell'hinterland napoletano; 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 Rhodiatoce, 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, 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. A tale riguardo bisogna sottolineare che un ulteriore elemento di potenziale sviluppo futuro è rappresentato dalla realizzazione della stazione di porta dell'Alta Velocità. Oggi Casoria unisce una forte vocazione produttiva a poli culturali di respiro internazionali come il CAM (Contemporary Art Museum) che ospita mostre di forte impatto e rilievo sociale. La città si distingue per una ricca eredità storica, ma affronta anche le sfide tipiche dell'hinterland metropolitano, puntando su progetti di riqualificazione urbana e partecipazione civica. 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.



Andrea Torrente
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



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.

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

IPSEOA " TORRENTE " CASORIA

Ordine scuola SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Tipologia scuola IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE

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



Andrea Torrente
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



IST. TECNICO " TORRENTE "

Ordine scuola SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Tipologia scuola ISTITUTO TECNICO

Indirizzi di studio:

- AMMINISTRAZIONE FINANZA E MARKETING alunni 121
- INFORMATICA E TELECOMUNICAZIONI alunni 106
- TURISMO alunni 174

Totale Alunni 401

TOTALE ALLIEVI ISTITUTO 1061

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 (IPSEOA). 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



Andrea Torrente
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



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 Dirigente scolastico, la prof.ssa Annamaria Orso, ha ottenuto 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)

SALA E VENDITA - TRIENNIO

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.



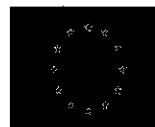
Andrea Torrente
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



- 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 di indirizzo:

- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse - controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento tra i colleghi
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto



2.2 Quadro orario settimanale

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
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
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	0	0
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CIMICA/BIOLOGIA)	3	1	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	2	2	2
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	5	6	5
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0



Andrea Torrente

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
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
CALACE	DEBORA	MATEMATICA
MORGESE	MARCO	INGLESE
DE SIMONE	BARBARA	FRANCESE
DIANI	ALESSANDRA	LINGUA E LETTERE ITALIANE, STORIA
MANCANO	LUCIA	LAB.DI SERVIZI ENOGASTRONOMIA SET.CUCINA
DI COSTANZO	GENNARO	LAB.DI SERVIZI ENOGASTRONOMIA SET.SALA
CAPUTO	CARLA	RELIGIONE
ROCCHINO	GENNARO	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
SPERANZA	MARIANNA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE
SPOSITO	CONCETTA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE



DOCENTI DI SOSTEGNO:

PROFF. IENGO PAOLA, FARINA ROSANGELA, MIRRA ORSOLA, PELLINO DOMINIQUE

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	X
INGLESE	X	X	X
LAB.DI SERVIZI ENOGASTRONOMIA SET. SALA E VENDITA	X	X	X
LAB.DI SERVIZI ENOGASTRONOMIA SET.CUCINA			X
LINGUA E LETTERE ITALIANE, STORIA			X
MATEMATICA			X
RELIGIONE	X	X	X
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE			X
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	X	X	X
SOSTEGNO	X	X	X

3.3 Composizione e storia classe

La classe V sez. I IPSSEOA è attualmente composta da 14 alunni, di cui 1 non frequentante, tutti provenienti dal quarto anno. Si tratta di una classe composta da allievi generalmente responsabili e partecipativi, dotati di spirito inclusivo. I rapporti con le famiglie sono stati costanti ed improntati al massimo dialogo ed alla collaborazione reciproca, finalizzati al successo formativo degli allievi. Dal punto di vista disciplinare, la classe si mostra nel complesso rispettosa delle regole di convivenza civile e del regolamento di istituto, mostra di aver acquisito competenze di Educazione Civica complete e soddisfacenti; ha instaurato con tutti i docenti un rapporto rispettoso.

Dal punto di vista didattico, un gruppo di alunni si è impegnato nell'approfondimento delle tematiche svolte in classe, affrontando lo studio con costanza e spirito critico, mostrando senso di



responsabilità e capacità di analisi tali da raggiungere livelli elevati in termini di conoscenze e competenze; la maggioranza, avendo assunto un comportamento corretto in aula e partecipando in maniera abbastanza attiva al dialogo educativo, ha superato le iniziali difficoltà e ha raggiunto livelli più che sufficienti o discreti di conoscenze, competenze ed abilità; infine, qualche alunno, a causa di una frequenza non sempre regolare e di un impegno non sempre adeguato, raggiunge con difficoltà la sufficienza in tutte le discipline.

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 ENOGASTRON. SET. SALA E VENDITA	X	

4. 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. 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



Andrea Torrente
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



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

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 per favorire un più consapevole orientamento verso il mondo del lavoro e degli studi universitari, l'IS Torrente, forte della significativa esperienza maturata negli anni precedenti nella progettazione, organizzazione, gestione e valutazione dei percorsi di Formazione scuola-lavoro, ha proseguito con impegno nella realizzazione di attività di sempre più mirate e formative.

L'Istituto ha infatti continuato a promuovere esperienze di stage, tirocini e percorsi professionalizzanti con l'obiettivo di offrire agli studenti occasioni concrete di crescita personale, culturale e professionale, favorendo il contatto diretto con realtà lavorative qualificate e contesti operativi innovativi. Particolare attenzione è stata dedicata alla qualità delle esperienze proposte, selezionando strutture ed enti di eccellenza presenti sul territorio nazionale, capaci di garantire elevati standard formativi e opportunità di apprendimento significative.

Tali percorsi sono stati destinati, in misura limitata, agli studenti delle classi terminali che si sono distinti per merito, impegno, partecipazione e rendimento scolastico, secondo criteri premiali definiti dall'Istituto. Questa scelta ha consentito di valorizzare le eccellenze e, allo stesso tempo, di incentivare negli alunni senso di responsabilità, autonomia, spirito di iniziativa e capacità di adattamento ai diversi contesti lavorativi.

Le attività di Formazione scuola-lavoro svolte nel corso del triennio finale hanno rappresentato un'importante occasione di formazione e orientamento, permettendo agli studenti di mettere in pratica le conoscenze acquisite durante il percorso scolastico, sviluppare competenze trasversali – quali il lavoro di squadra, la comunicazione efficace, la gestione del tempo e la capacità di problem solving – e maturare una maggiore consapevolezza delle proprie inclinazioni personali e professionali.

Nel corso di tali esperienze formative, gli alunni della classe V^a sez. I sono stati coinvolti sia in attività di gruppo sia in percorsi individuali, partecipando a diverse iniziative.

Gli alunni sono stati coinvolti in tutte le numerose iniziative di catering e banchettistica organizzate dall'Istituto Torrente nel corso del triennio dal 2023/2024 al 2025/2026. Sia le iniziative svoltesi all'interno dell'Istituto, sia quelle organizzate all'esterno, hanno visto il gruppo classe partecipare con abnegazione, impegno, senso di responsabilità e grande professionalità.

Diversi alunni hanno, inoltre, partecipato alle attività organizzate con Scuola Viva, tutte volte ad ampliare le loro competenze soprattutto in campo professionale, con iniziative svolte



Andrea Torrente
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



all'interno di aziende ristorative presenti sul territorio campano.

Anche i progetti attivati con i fondi PON o PNRR, hanno visto il coinvolgimento della maggior parte degli alunni della classe, soprattutto nei moduli che prevedevano attività laboratoriali di Sala e Cucina. Buona parte del gruppo classe ha scelto di svolgere il percorso di alternanza fuori regione, fin dal terzo anno, in alcuni casi anche per l'intera estate.

Pertanto, tutti gli studenti hanno superato il numero di ore di Formazione scuola-lavoro previste quale requisito di ammissione all'esame di maturità.

LA SCUOLA PER IL LAVORO

Descrizione

Per il consolidamento delle competenze trasversali e l'orientamento al lavoro e agli studi, l'IS Torrente ha elaborato un progetto di istituto, che i singoli CdC valutano collegialmente. Sulla scorta della significativa esperienza maturata negli anni scorsi nella progettazione, nell'organizzazione, gestione e valutazione delle esperienze di alternanza, anche in considerazione della trasformazione dei percorsi di alternanza da metodologia didattica innovativa ad attività per l'acquisizione delle competenze trasversali e per l'orientamento, l'Istituto ha progettato esperienze di stage e tirocini - anche in virtù del fatto di essere stato destinatario di finanziamenti europei per progetti di alternanza - con l'intenzione di qualificare ulteriormente 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.

Obiettivo strategico

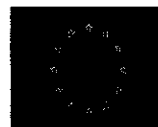
In linea con le più recenti indicazioni europee in materia di istruzione e formazione, che promuovono la diffusione di forme di apprendimento basato sul lavoro, l'IS Torrente, già da alcuni anni, ha fissato il proprio obiettivo strategico sull'incremento costante delle attività di alternanza, al fine di favorire un rapido inserimento degli studenti nel mondo del lavoro.

Finalità

Una simile scelta trova le sue motivazioni nella convinzione che le azioni educative e formative messe in atto in regime di alternanza scuola-lavoro contribuiscano, in maniera significativa, all'acquisizione delle competenze chiave di cittadinanza e trasversali. L'attività formativa realizzata direttamente in azienda - e svolta anche al di fuori della regione di residenza - affina competenze riferibili al rispetto delle regole, allo sviluppo del senso di legalità e ad un'assunzione di responsabilità, oltre a promuovere autonomia di iniziativa, capacità di orientarsi e di risolvere problematiche settoriali, competenze giudicate indispensabili per una pronta inclusione nel mondo del lavoro.

Metodologia e progettazione didattica

I tirocini formativi e di orientamento, ossia i Percorsi di formazione scuola-lavoro, costituiscono degli strumenti capaci di colmare il divario tra domanda e offerta di lavoro e, soprattutto, lo scostamento tra le competenze acquisite in ambiente scolastico e quelle richieste dal mondo del lavoro. I vantaggi per gli allievi, che possono migliorare o consolidare le proprie competenze professionali e per la scuola, che ottimizzano l'efficienza del percorso formativo, sono molteplici; queste le motivazioni per cui in questo anno scolastico, l'Istituto ha organizzato per gli allievi dell'IPSSEO, stage anche fuori regione che sono stati svolti nell'arco del triennio finale di formazione degli alunni. In tali occasioni gli allievi sono stati impegnati, inseriti in



contesti lavorativi consolidati, seguendo percorsi anche interdisciplinari ed assistiti da tutor scolastici ed aziendali. Inoltre, si sono esercitati nelle attività di banqueting e catering interne ed esterne all'istituto, svolgendo esercitazioni pratiche aggiuntive a quelle previste dai quadri orari.

Percorsi:

D.M. 175 del 09/09/25 "Interventi di contrasto alla dispersione scolastica mediante il potenziamento delle competenze di base" – PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA Componente 1 – Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università Investimento 1.4: Intervento straordinario finalizzato alla riduzione dei divari territoriali nelle scuole secondarie di primo e di secondo grado e alla lotta alla dispersione scolastica- MISSIONE 4 - COMPONENTE 1 – Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università – finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU. Progetto MIXOLOGY

Professionalmente consapevoli Azioni di prevenzione e contrasto alla dispersione scolastica (D.M. 170/2022) - M4C1I1.4-2022-981-P-12528 1041-ATT-784-E-4 - Percorsi formativi e laboratoriali co-curricolari "CocktailFusion: L'Arte del Miscelare" 1

Piano Nazionale Di Ripresa E Resilienza, finanziato dall'Unione Europea – Next Generation EU. missione 4: Istruzione e ricerca componente 1 – potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle università Investimento 3.1: Nuove competenze e nuovi linguaggi. Competenze STEM e multilinguistiche nelle scuole statali (D.M. 65/2023) Future Jobs M4C1I3.1-2023-1143-P-38916 BAR TECHNOLOGY LAB ATT-827

Modalità di valutazione prevista

La valutazione della ricaduta delle esperienze svolte in Formazione scuola-lavoro 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)

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 IPSSOA					
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;	Competenza n. 1 Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul rispetto verso ogni persona, sulla responsabilità individuale, sulla legalità, sulla partecipazione 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,	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 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	Storia/italiano competenza/obiettivo 1 tematica: La Costituzione e il cittadino La Costituzione come testo letterario. Discorso ai giovani di P. Calamandrei	2h
	Ordinamento e funzioni dello Stato, delle Regioni e Enti territoriali, e delle Organizzazioni internazionali e sovranazionali e delle dichiarazioni internazionali dei diritti umani e dell'infanzia;			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	3 h
	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;			Storia competenza/obiettivo 2 Nascita dei partiti di massa, delle associazioni sindacali. Lavoro minorile- Lavoro femminile	1 h
	Educazione alla legalità, al rispetto delle leggi e delle regole comuni vigenti a scuola e nella società;			DTA - competenze /obiettivi 2 - argomento : il principio di sovranità popolare, il diritto al voto, il ricorso al referendum	2 h
	- Educazione contro ogni forma di discriminazione e ogni forma di bullismo; - Contrasto ad ogni forma di criminalità			Francese competenza/ obiettivo 2 L'Union Européenne- Les différences entre la République Française et italienne- L'Espace Schengen	2 h



Andrea Torrente

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



	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 psico-fisico (educazione alimentare, contrasto alle dipendenze.	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.	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	Italiano competenza/ obiettivo n 3 Lettura e commento di passi scelti del testo "Oliva Denaro" di Viola Ardone 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 MATEMATICA- Discussione della tematica violenza sulle donne (statistica nei temi di attualità, Calcolo tasso di frequenza ed età media delle vittime nel 2025) 1h - Educazione stradale (Discussione della tematica e formulazione di sondaggi. Analisi dei risultati e realizzazione di grafici e tabelle.)1h	2 h 2 h 1 h 2 h 2 h
--	---	---	---	---	--



Andrea Torrente

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



			conseguentemente condotte a tutela della propria e altrui salute. Imparare ad assumere comportamenti che promuovano la salute e il benessere fisico e psicologico della 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 SOSTENIBILITA'	E	Crescita e sviluppo economico, cultura del lavoro, iniziativa economica privata, proprietà privata e cultura d'impresa;	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.	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.	DTA Competenze/ obiettivi n.5: Argomenti : Principi dell'economia circolare	1 h
		Valorizzazione di iniziative di volontariato e azioni di solidarietà sociale e di utilità collettiva;			DTA Competenze/obiettivi n.8 I principali indicatori macroeconomici h 2	2 h
		Tutela dell'ambiente, degli ecosistemi, delle risorse naturali e stili di vita responsabili;		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.	Enogastronomia sala e vendita. competenze/ obiettivi 5 tematica: Valorizzazione del territorio, km 0, turismo enogastronomico	h 4
		Cause ed effetti dei cambiamenti climatici e ruolo della Protezione civile;	Competenza n. 6 Acquisire la consapevolezza delle situazioni di rischio del proprio territorio, delle potenzialità e dei limiti dello sviluppo e degli effetti delle attività umane sull'ambiente. Adottare comportamenti responsabili verso l'ambiente.	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.	Italiano Competenza/Obiettivo 5 La natura il suo rapporto con l'uomo attraverso l'interpretazione dei poeti del XX secolo	3h
		Rispetto per i beni pubblici, a partire dalle strutture scolastiche, decoro urbano e tutela del patrimonio artistico e culturale, materiale e immateriale;		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	Francese Competenza/ Obiettivo n.5 La sauvegarde de l' écosystème- les mouvements écologistes en France Les produits à km 0 et les produits bio	2 h
		Educazione finanziaria e assicurativa e pianificazione previdenziale (funzione e uso del denaro, istituti bancari e assicurativi, risparmio, valore della proprietà privata).	Competenza n. 7 Maturare scelte e condotte di tutela dei beni materiali e immateriali.	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.	Scienza e Cultura dell'Alimentazione: competenze/ob.5=tutela	2 h
			Competenza n. 8 Maturare scelte e assicurativa nonché di pianificazione di percorsi	Obiettivi n. 8 Analizzare forme, funzioni e modalità d'impiego delle diverse monete reali e virtuali esaminandone potenzialità e rischi.		



Andrea Torrente

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



		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.	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.	biodiversità e patrimonio agroalimentare Scienza e Cultura dell'Alimentazione: competenze/ob.7=fruizione siti Unesco e patrimonio verde, ciclo virtuoso dei rifiuti agroalimentari	2 h
				sub-totale	16
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 le regole comportamentali proprie di ciascun	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	Dta :competenze /obiettivo 10 argomenti : Saper comunicare online Inglese - competenze / obiettivi 11 Argomento: network-related addictions: social media Matematica : competenze/obiettivi 12. Tematica : L'identità digitale	1 h 2 h 2h



Andrea Torrente

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



		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.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.	sub-totale	5
TOTALE ORE					40

6.3 Eventuali attività specifiche di orientamento

La classe ha partecipato

- Al progetto promosso dall'USR Campania e da Vodafone Italia - ORIENTALIFE "La scuola orienta per la vita"
- Al Progetto TAKE PART "Il futuro è dalla tua parte": laboratori di educazione all'imprenditorialità, percorsi ed eventi sulla legalità e cittadinanza attiva e sull'orientamento al lavoro



7. INDICAZIONI SU DISCIPLINE

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

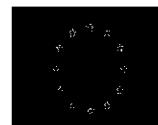
<u>DISCIPLINA</u>	<u>ITALIANO</u>
<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina</u>	Contestualizzare un testo in relazione al periodo storico e alla corrente letteraria. Produrre per iscritto testi coerenti con le richieste della traccia. A partire da un testo narrativo, poetico, teatrale 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.
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	La letteratura fra Ottocento e Novecento: quadro storico culturale Il Romanticismo e la nuova sensibilità Alessandro Manzoni: il Romanticismo tra Storia e Morale Opera di riferimento <i>"I Promessi Sposi"</i>: la trama e i personaggi, la Divina Provvidenza, la Lingua Giacomo Leopardi: il Romanticismo tra Ragione e Infinito Opera di riferimento <i>"L' Infinito"</i> Realismo e Naturalismo. Il Verismo in Italia. Giovanni Verga: biografia, opere, poetica. Da <i>"Vita dei campi"</i>, <i>Rosso Malpelo</i>, <i>La Lupa</i>; I Malavoglia: la trama e i nuclei tematici. Decadentismo e Simbolismo: cenni Giovanni Pascoli: biografia, opere, poetica. Da <i>"Myricae"</i>, <i>X agosto</i>. Il <i>"Fanciullino"</i>. Gabriele D'Annunzio: biografia, opere, poetica. Opera di riferimento <i>"Il piacere"</i>, la trama e le caratteristiche. Da <i>"Alcyone"</i>, <i>La pioggia nel pineto</i> Il romanzo del primo Novecento. Luigi Pirandello: biografia, opere, la poetica.



	Da "Il fu Mattia Pascal", lettura e analisi del I° capitolo (Premessa). Da "L'umorismo", <i>Avvertimento e sentimento del contrario</i>. Da "Uno, nessuno e centomila", Libro I, <i>Tutta colpa del naso</i>. Da "Novelle per un anno", <i>Il treno ha fi-schiato</i>. Italo Svevo: biografia, opere, poetica. Da La coscienza di Zeno, <i>"Il fumo"</i>. La poesia tra gli anni Venti e Quaranta. Giuseppe Ungaretti: Da "L'allegria", <i>Mattina</i>. Eugenio Montale: Da "Ossi di Seppia", <i>Spesso il male di vivere ho incontrato</i>. Salvatore Quasimodo: <i>"Ed è subito sera"</i> Umberto Saba: biografia, poetica: opera di riferimento <i>"Goal"</i> La narrativa di guerra Primo Levi: biografia. Da "Se questo è un uomo", poesia omonima in apertura del romanzo. Il Neorealismo: opera di riferimento "Le quattro giornate di Napoli", film di Nanni Loy, 1962
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:	<u>In presenza</u>: Lezioni frontali partecipate, discussioni dal vivo, brainstorming, costruzione di mappe concettuali, Byod <u>In DD!</u>:



	Mappe concettuali, schemi, riassunti. Materiali audiovideo, testi argomentativi.
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: Viaggio nella Letteratura-Storia e antologia della letteratura, Palumbo 2023 Altri sussidi didattici: Schede informative, ricerche in Internet, schemi, appunti, articoli, video, condivisi mediante link con la classe su mail istituzionale.

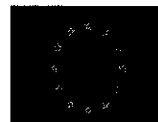


DISCIPLINA	STORIA
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina	Maturazione del senso storico e valutazione dei fatti che hanno determinato la storia dell'uomo Individuazione delle connessioni tra passato e presente Interesse verso i problemi del mondo contemporaneo Disporre i fatti storici 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)	Dal Congresso di Vienna all' Unità d' Italia. La Belle Époque. L'Italia e l'Età giolittiana: Giolitti al potere; le riforme; l'atteggiamento ambiguo di Giolitti verso il meridione. La Prima guerra mondiale: cause profonde (corsa agli armamenti; ideologie nazionaliste; tensioni diplomatiche; meccanismo di alleanze di fine Ottocento) e causa scatenante (attentato di Sarajevo); guerra di movimento o lampo vs guerra di logoramento. L'Italia in guerra: iniziale neutralità; 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: la vittoria italiana al comando del generale Diaz. I trattati di pace e il dopoguerra: il bilancio delle vittime; le conseguenze economiche; la conferenza di Parigi, i quattordici punti di Wilson e la nascita della società delle Nazioni; il trattato di Versailles e la pace "punitiva" per la Germania; la fine dei quattro grandi imperi La rivoluzione russa: caratteristiche, eventi, personaggi. Il Fascismo: la crisi economica del dopoguerra; il biennio rosso; l'impresa di Fiume. La nascita del Fascismo: i sostenitori; la marcia su Roma del 1922 Il governo fascista: la politica interna, l'assassinio di Matteotti nel 1924 e la nascita della dittatura La dittatura totalitaria: fine della democrazia, la politica del consenso, il carattere "imperfetto" del totalitarismo di Mussolini



Andrea Torrente

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



	La politica economica ed estera di Mussolini: politica liberista, l'intervento dello stato nell'economia, il protezionismo; l'asse Roma-Berlino e il patto d'acciaio per l'alleanza con i nazisti La crisi del '29 e il <i>New Deal</i>: I "ruggenti" anni Venti, liberismo economico e boom della borsa. La crisi del '29: il giovedì nero, la disoccupazione, le cause del crollo, la sovrapproduzione agricola e industriale, la fragilità del sistema finanziario. Il <i>New Deal</i>: 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 e la "notte dei lunghi coltelli"; le leggi di Norimberga del 1935, la politica antisemita e la "notte dei cristalli" La seconda guerra mondiale: dalle cause al Piano Marshall in sintesi. 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 individuare 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, byod



Andrea Torrente

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



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: Effetto domino, D' Anna. Altri sussidi didattici: Schede informative, ricerche in Internet, schemi, appunti, articoli, video, lezioni in ppt condivise mediante link con la classe su mail istituzionale.

DISCIPLINA	LINGUA INGLESE
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina	➤ Saper sostenere una conversazione adeguata al contesto ➤ Saper descrivere processi e situazioni in modo personale, chiaro e con sufficiente precisione lessicale ➤ Saper orientarsi nella comprensione di testi in lingua straniera ➤ Saper produrre testi scritti di carattere generale o settoriale



<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES Allergy vs Intolerance Food safety laws and guidelines Food allergy order procedure FOOD SAFETY World food safety Food contamination Food poisoning THE APPLICATION LETTER AND CV Application letter The Curriculum Vitae SPECIAL EVENTS CATERING Banquets and buffets Function planning Event types: the coffee break, the business lunch, the cocktail party, the gala dinner
<u>ABILITA':</u>	Comprendere il contenuto di testi orali e scritti di carattere generale e/o tecnico-settoriale e interagire opportunamente in base al contesto linguistico-comunicativo Produrre testi scritti di carattere tecnico-professionale appropriati sul piano funzionale
<u>METODOLOGIE:</u>	Lezione frontale e dialogata, role playing, attribuzione e svolgimento di compiti specifici, uso di registri e linguaggi specifici
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Al di là di meri criteri formali caratterizzanti le prove scritte e orali somministrate in corso d'anno scolastico, la valutazione finale ha tenuto conto altresì dei livelli di partenza, dei progressi maturati, dell'impegno profuso nello studio in classe e a casa, della partecipazione al dialogo educativo, della frequenza



Andrea Torrente

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



**TESTI e MATERIALI /
STRUMENTI
ADOTTATI:**

Libro di testo, supporto digitale, fotocopie, aula virtuale per la condivisione di risorse utili (argomenti di studio e/o di approfondimento)

DISCIPLINA	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 4.0, 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 - Tipologie di bevande - Bevande miscelate - 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.



Andrea Torrente

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



DISCIPLINA	LINGUA E CULTURA STRANIERA FRANCESE
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina	Gli alunni sono in grado di esprimere in modo semplice una propria opinione su argomenti generali, di studio o di lavoro; di utilizzare il lessico specifico della propria specializzazione professionale; di comprendere testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti di attualità, di studio e lavoro, cogliendone le idee principali e qualche elemento di dettaglio; di comprendere globalmente messaggi radio-televisivi e brevi filmati divulgativi tecnico-scientifici di settore; di comprendere idee principali, dettagli e punti di vista in testi scritti relativamente complessi riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro; di trasporre in lingua italiana brevi testi scritti in lingua francese relativi all'ambito di studio e di lavoro. Mentre nell'orale riescono ad esprimersi in modo semplice ma comprensibile e abbastanza corretto, nello scritto permangono talvolta delle grosse difficoltà dal punto di vista della correttezza formale. Gli alunni sono tuttavia in grado di redigere o tradurre correttamente un itinerario presentato in modo schematico. Gli alunni sanno cogliere relazione con le altre discipline. Essi conoscono l'importanza di tutelare il diritto alla salute, promuovendo corretti stili di vita.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	<i>Un événement spécial</i> <i>Un banquet de mariage</i> <i>Les différents types de service</i> <i>Les salles de banquet, Buffet, le finger food, l'apéritif en France et en Italie</i> <i>Brunch et Happy Hour</i> <i>Vers une alimentation saine et sûre</i> <i>La conservation des aliments</i> <i>Le système HACCP</i> <i>Les allergies, les intolérances</i> <i>Les OGM</i> <i>Les principales régions vinicoles françaises et les différents cépages et types de vins.</i> <i>Déboucher et servir un vin</i> <i>Accord Vin-mets</i> <i>Les principaux Fromages français.</i> <i>L'importance du fromage en fin de repas.</i> <i>Travailler dans le monde de la restauration</i> <i>Présenter sa candidature</i> <i>Le CV en format Européen</i> <i>La Plateforme Europass</i> <i>La Lettre de motivation</i> <i>L'entretien d'embauche</i>



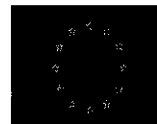
ABILITA':	Gli obiettivi prefissati nell'apprendimento della lingua straniera sono i seguenti: • Comprendere testi orali e scritti sia di carattere generale che specifici dell'indirizzo, individuandone il significato globale, il tipo di messaggio, il contesto, la situazione e i diversi registri linguistici utilizzati. • Produrre testi orali e scritti di varia natura (riassunti, lettere, relazioni su argomenti vari) utilizzando una forma espressiva scorrevole ed un linguaggio settoriale appropriato.
METODOLOGIE:	1. Metodo comunicativo ad approccio eclettico, lezione frontale e dialogata, lezione interattiva, peer tutoring, cooperative learning, video lezioni, flipped classroom 2. Presentazioni multimediali – Power Point e software didattici (Canva, Ganiially ecc..) 3. Utilizzo della Google Classroom 4. Registrazioni audio di ogni testo per permettere un allenamento costante della pronuncia e dei suoni della lingua francese. 5. Insegnamento personalizzato e/o individualizzato.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Nella valutazione globale, la docente ha tenuto conto dei seguenti elementi: • Progressi effettuati rispetto ai livelli di partenza; • Assiduità nella frequenza, nella partecipazione al dialogo educativo, nell'applicazione ed impegno personali; • Adeguatezza ed efficacia del metodo di studio; • Qualità delle conoscenze; • Sviluppo di competenze e capacità; • Grado di maturità e serietà nell'affrontare gli impegni scolastici raggiunto.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	• Manuale di testo in adozione: <i>"L'Art du Service" (Le Français pour le Maître et le Barman)</i> – AUTRICE : A. De Carlo – EDIZIONE Hoepli. • Approfondimenti tratti da altre fonti: testi cartacei, materiali autentici sia cartacei (riviste) che multimediali (siti internet); • schemi riassuntivi/mappe concettuali • Esercizi interattivi • Film su temi riguardanti l'enogastronomia e la ristorazione in lingua francese con sottotitoli.

DISCIPLINA	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETT. CUCINA
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina	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



Andrea Torrente

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



	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 menù 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. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	• Gli alimenti e la qualità alimentare • Il made in Italy • la cucina italiana regionale • la promozione dell'offerta gastronomica a carico del personale di sala • la ristorazione contemporanea • il menù, le allergie e le intolleranze
<u>ABILITA':</u>	Applicare correttamente il sistema HACCP Saper ottimizzare il servizio per valorizzare il territorio e promuovere il Made in Italy 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. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy Predisporre prodotti, servizi e menù 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 ed equilibrati.
<u>METODOLOGIE:</u>	Lezione frontale Brainstorming
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Per la valutazione saranno adottate le griglie riportate nel PTOF. La valutazione terrà conto anche di: Progressi compiuti rispetto al livello di partenza Partecipazione Impegno Frequenza Interesse



**TESTI e MATERIALI /
STRUMENTI
ADOTTATI:**

Libri di testo cartacei o digitali
Dispense, schemi

DISCIPLINA	MATEMATICA
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina	La classe mostra il raggiungimento di competenze soprattutto nella risoluzione di compiti di realtà vicini alla pratica quotidiana e professionale. Gli alunni presentavano lacune pregresse per tale motivo si è lavorato costantemente per rafforzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico, nonché il pensiero computazionale. Gli studenti hanno sviluppato le strategie del pensiero razionale per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni e hanno acquisito la capacità di analizzare semplici funzioni reali di variabile reale, riuscendo a rappresentarle anche sotto forma grafica. La classe è in grado di matematizzare semplici situazioni economiche (domanda, offerta e prezzo di equilibrio) ed è in grado di analizzare e interpretare semplici dati statistici sviluppando deduzioni e ragionamenti.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)	Consolidamento Algebra: Equazioni e disequazioni di primo e secondo grado intere. Le Funzioni: La parabola come luogo geometrico, concetto di dominio e codominio, classificazione e proprietà (crescenti/decrescenti, pari/dispari, iniettive/suriettive/biunivoche). Matematica Economica: Funzione di domanda, funzione di offerta, equilibrio tra domanda e offerta, costi (fissi, variabili, totali, medi), funzione di ricavo, profitto e grafico di redditività. Statistica e Probabilità: Rilevazione dei dati statistici, areogrammi, ideogrammi, cartogrammi, media, mediana e moda. Calcolo delle probabilità, eventi, probabilità condizionata e composta.
ABILITA':	Risolvere equazioni e disequazioni di primo e secondo grado numeriche intere. Saper classificare funzioni e determinare il dominio di funzioni elementari. Riconoscere le caratteristiche delle funzioni economiche elementari, determinando l'elasticità della domanda e il prezzo di equilibrio. Costruire ed analizzare i grafici per risolvere semplici problemi economici. Raccogliere, organizzare e rappresentare dati mediante istogrammi e diagrammi, calcolando media, mediana e moda. Risolvere problemi utilizzando modelli probabilistici basilari.
METODOLOGIE:	Lezione frontale (presentazione di contenuti e dimostrazioni logiche). Cooperative Learning (lavoro collettivo guidato o autonomo). Lezione interattiva (discussioni a tema e interrogazioni collettive). Lezione/applicazione ed esercitazioni pratiche. Discussioni guidate partendo dal problema concreto per poi astrarre e generalizzare. Arricchimento della lezione con esempi pratici, appunti integrativi e schemi per facilitare la comprensione.



Andrea Torrente

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



CRITERI DI VALUTAZIONE:	Tipologie di verifica: Test a risposta aperta, test strutturato, test semistrutturato. La valutazione, finalizzata a conoscere le competenze, le motivazioni e i bisogni formativi degli studenti, avendo sia una valenza conoscitiva che educativa, è stata tradotta in decimi (da 1 a 10) e strutturata in base ai criteri di conoscenze, abilità e competenze, in linea con i principi del Dipartimento di matematica della scuola. Inoltre, per gli alunni che seguono una programmazione differenziata o un Piano Didattico Personalizzato, il raggiungimento del voto è stato attribuito in seguito al soddisfacimento di obiettivi minimi disciplinari.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Libri di testo e dispense. Collegamento della pc alla televisione in dotazione in classe per visualizzare materiale didattico e video.

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: 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.



Andrea Torrente

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



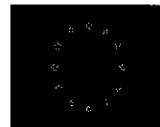
	In particolare sono stati valutati: l'apprendimento, cioè il raggiungimento degli obiettivi cognitivi e meta cognitivi, con particolare attenzione al processo e non solo al prodotto; il miglioramento rispetto alla situazione di partenza.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Libro di testo, riviste 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.

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.



Andrea Torrente

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



<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. • Pallavolo
<u>ABILITA':</u>	• Consapevolezza corporea. • Potenziamento 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 ADOTTATI:

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

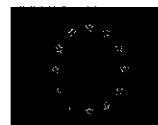
VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO: CRITERI E GRIGLIA

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

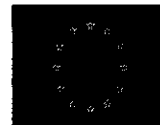


Andrea Torrente

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	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, 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
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
	Comprensione del testo e rispetto dei vincoli posti dalla consegna		
	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
	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

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	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 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
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
	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		DESCRIZIONI	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)	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
	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
Firma Presidente _____			Punteggio totale ____/10	
Comm.1 _____ Comm.4 _____			____/100	
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	
	Adeguate 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)

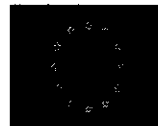
Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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 curriculum, 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, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,50-1	
	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 rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando 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 scorretto 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				



Andrea Torrente
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE



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.

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 dall'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'OM n.54 del 26/3/26.

In allegato: elenco allievi e scheda riepilogativa attività di formazione scuola-lavoro (PCTO)

Manuela Spangola



ELENCO ALLIEVI CLASSE 5 I IPSSEO A A.S.2025-2026

1.	BELMONTE ANTONIO
2.	BOTTIGLIERI FRANCESCO
3.	CESARO KATIA
4.	CORTESE CARMINE
5.	D'AMBROSIO DANIELA
6.	GAVEGLIA SALVATORE
7.	MARINO ANNA
8.	MAZZA FRANCESCO PIO
9.	ORLANDO VALENTINA
10.	PARIBELLO PASQUALE
11.	PETRELLESE LORENZO
12.	SCHIATTARELLA SARA
13.	TERRACCIANO FRANCESCA PIA

SCHEDA DI RIEPILOGO ATTIVITA' PCTO

Classe: **5I ENOG. SERV. SALA VENDITA - TRIENNIO SERVIZI ENOGASTRONOMIA OSPITALITA' ALBERGHIERA (IP17)**

Prog.	Alunno	Anno Scolastico	Percorso	Ore Prev.	Ore Svolte
1	BELMONTE ANTONIO	2024	Banchetti - Quarte IPSSEOA	100	80
		2025	Banchetti - Quinte IPSSEOA	100	64
		2025	Corso HACCP liv. 2 _ IPSSEOA	15	15
		2025	Corso Sicurezza sul Lavoro D.Lgl. n. 81/2008 _IPSSEOA	10	10
		2025	OrientaMenti _IPSSEOA	30	30
		2025	PAR GOL - CPI AFRAGOLA	60	0
		Totale ore svolte: 199			
2	BOTTIGLIERI FRANCESCO	2024	Banchetti - Quarte IPSSEOA	100	29
		2025	Banchetti - Quinte IPSSEOA	100	56
		2025	Corso HACCP liv. 2 _ IPSSEOA	15	15
		2025	Corso Sicurezza sul Lavoro D.Lgl. n. 81/2008 _IPSSEOA	10	10
		2025	OrientaMenti _IPSSEOA	30	30
		2025	PAR GOL - CPI AFRAGOLA	60	60
		Totale ore svolte: 200			
3	CESARO KATIA	2024	Banchetti - Quarte IPSSEOA	100	33
		2025	Banchetti - Quinte IPSSEOA	100	79
		2025	Corso HACCP liv. 2 _ IPSSEOA	15	15
		2025	Corso Sicurezza sul Lavoro D.Lgl. n. 81/2008 _IPSSEOA	10	10
		2025	OrientaMenti _IPSSEOA	30	30
		2025	PAR GOL - CPI AFRAGOLA	60	60
		Totale ore svolte: 227			
4	CORTESE CARMINE	2024	Banchetti - Quarte IPSSEOA	100	40
		2025	Banchetti - Quinte IPSSEOA	100	32
		2025	Corso HACCP liv. 2 _ IPSSEOA	15	15
		2025	Corso Sicurezza sul Lavoro D.Lgl. n. 81/2008 _IPSSEOA	10	10
		2025	OrientaMenti _IPSSEOA	30	30
		2025	PAR GOL - CPI AFRAGOLA	60	0
		Totale ore svolte: 127			
5	D'AMBROSIO DANIELA	2024	Banchetti - Quarte IPSSEOA	100	40
		2025	AGENDA SUD	30	24
		2025	Banchetti - Quinte IPSSEOA	100	95
		2025	Corso HACCP liv. 2 _ IPSSEOA	15	15
		2025	Corso Sicurezza sul Lavoro D.Lgl. n. 81/2008 _IPSSEOA	10	10
		2025	OrientaMenti _IPSSEOA	30	30
		2025	PAR GOL - CPI AFRAGOLA	60	0
		2025	VALENCIA - STAGE LINGUISTICO ESTERO	60	60
		Totale ore svolte: 274			

SCHEDA DI RIEPILOGO ATTIVITA' PCTO

Classe: **5I ENOG. SERV. SALA VENDITA - TRIENNIO SERVIZI ENOGASTRONOMIA OSPITALITA' ALBERGHIERA (IP17)**

Prog.	Alunno	Anno Scolastico	Percorso	Ore Prev.	Ore Svolte
6	GAVEGLIA SALVATORE	2024	Banchetti - Quarte IPSSEOA	100	0
		2025	Banchetti - Quinte IPSSEOA	100	0
		2025	Corso HACCP liv. 2 _ IPSSEOA	15	0
		2025	Corso Sicurezza sul Lavoro D.Lgl. n. 81/2008 _IPSSEOA	10	10
		2025	OrientaMenti _IPSSEOA	30	30
		2025	PAR GOL - CPI AFRAGOLA	60	60
		Totale ore svolte: 100			
7	GIAMMINELLI SARA	2025	Banchetti - Quinte IPSSEOA	100	0
		2025	Corso Sicurezza sul Lavoro D.Lgl. n. 81/2008 _IPSSEOA	10	10
		2025	OrientaMenti _IPSSEOA	30	0
		2025	PAR GOL - CPI AFRAGOLA	60	60
		Totale ore svolte: 70			
8	MARINO ANNA	2024	Banchetti - Quarte IPSSEOA	100	30
		2025	Banchetti - Quinte IPSSEOA	100	103
		2025	Corso HACCP liv. 2 _ IPSSEOA	15	15
		2025	Corso Sicurezza sul Lavoro D.Lgl. n. 81/2008 _IPSSEOA	10	10
		2025	OrientaMenti _IPSSEOA	30	30
		2025	PAR GOL - CPI AFRAGOLA	60	60
		Totale ore svolte: 248			
9	MAZZA FRANCESCO PIO	2024	Banchetti - Quarte IPSSEOA	100	20
		2025	Banchetti - Quinte IPSSEOA	100	13
		2025	Corso HACCP liv. 2 _ IPSSEOA	15	15
		2025	Corso Sicurezza sul Lavoro D.Lgl. n. 81/2008 _IPSSEOA	10	10
		2025	OrientaMenti _IPSSEOA	30	30
		2025	PAR GOL - CPI AFRAGOLA	60	60
		Totale ore svolte: 148			
10	ORLANDO VALENTINA	2024	Banchetti - Quarte IPSSEOA	100	0
		2025	Banchetti - Quinte IPSSEOA	100	0
		2025	Corso Sicurezza sul Lavoro D.Lgl. n. 81/2008 _IPSSEOA	10	10
		2025	OrientaMenti _IPSSEOA	30	0
		2025	PAR GOL - CPI AFRAGOLA	60	0
		Totale ore svolte: 10			
11	PARIBELLO PASQUALE PIO	2024	Banchetti - Quarte IPSSEOA	100	20
		2025	Banchetti - Quinte IPSSEOA	100	52
		2025	Corso HACCP liv. 2 _ IPSSEOA	15	15
		2025	Corso Sicurezza sul Lavoro D.Lgl. n. 81/2008 _IPSSEOA	10	10
		2025	OrientaMenti _IPSSEOA	30	30
		2025	PAR GOL - CPI AFRAGOLA	60	60
		Totale ore svolte: 187			

SCHEDA DI RIEPILOGO ATTIVITA' PCTO

Classe: **5I ENOG. SERV. SALA VENDITA - TRIENNIO SERVIZI ENOGASTRONOMIA OSPITALITA' ALBERGHIERA (IP17)**

Prog.	Alunno	Anno Scolastico	Percorso	Ore Prev.	Ore Svolte
12	PETRELLESE LORENZO	2024	Banchetti - Quarte IPSSEOA	100	27
		2025	Banchetti - Quinte IPSSEOA	100	48
		2025	Corso HACCP liv. 2 _ IPSSEOA	15	15
		2025	Corso Sicurezza sul Lavoro D.Lgl. n. 81/2008 IPSSEOA	10	10
		2025	OrientaMenti _IPSSEOA	30	30
		2025	PAR GOL - CPI AFRAGOLA	60	0
		2025	VALENCIA - STAGE LINGUISTICO ESTERO	60	60
		Totale ore svolte: 190			
13	SCHIATTARELLA SARA	2024	Banchetti - Quarte IPSSEOA	100	53
		2025	Banchetti - Quinte IPSSEOA	100	79
		2025	Corso HACCP liv. 2 _ IPSSEOA	15	15
		2025	Corso Sicurezza sul Lavoro D.Lgl. n. 81/2008 IPSSEOA	10	10
		2025	OrientaMenti _IPSSEOA	30	30
		2025	PAR GOL - CPI AFRAGOLA	60	60
		2025	VALENCIA - STAGE LINGUISTICO ESTERO	60	60
		Totale ore svolte: 307			
14	TERRACCIANO FRANCESCA PIA	2024	Banchetti - Quarte IPSSEOA	100	70
		2025	Banchetti - Quinte IPSSEOA	100	40
		2025	Corso HACCP liv. 2 _ IPSSEOA	15	15
		2025	Corso Sicurezza sul Lavoro D.Lgl. n. 81/2008 IPSSEOA	10	10
		2025	OrientaMenti _IPSSEOA	30	30
		2025	PAR GOL - CPI AFRAGOLA	60	0
		Totale ore svolte: 165			

