

ANNO SCOLASTICO 2023/24

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL CORSO DI STUDI DI ISTRUZIONE SECONDARIA  
SUPERIORE

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

I.P.S. - "V. TELESE"-ISCHIA  
Prot. 0008734 del 14/05/2024  
IV (Entrata)

Classe: V cucina

Indirizzo: corso Ida (ex serale)

Docente Coordinatore: prof.ssa Giovanna Manna



Dirigente Scolastico: prof. Mario Sironi



<b>1</b>	<b>Contesto generale</b>	<i>Pag.</i>
1.1	Presentazione dell'Istituto	3
1.2	Descrizione del contesto generale	4
1.3	L'offerta formativa	4-5
<b>2</b>	<b>Informazioni sul curriculum</b>	5-6
2.1	Profilo in uscita dell'indirizzo	6
2.2	P.E.C.U.P. Indicazione codice Ateco di riferimento con descrizione	6-7-8
2.3	Quadro orario settimanale - relativo all'ultimo anno di corso	8-9
<b>3</b>	<b>Descrizione della classe</b>	9-10
3.1	Elenco alunni	10-11
3.2	Composizione consiglio di classe	11-12
<b>4</b>	<b>Indicazioni generali attività didattica</b>	12
4.1	Metodologie e strategie didattiche	13-14
4.2	Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento PCTO	15 a-22
4.3	Ambienti di apprendimento	22-23
4.4	La seconda prova scritta	23-24
<b>5</b>	<b>Inclusione scolastica</b>	24-25
5.1	Strategie e didattica inclusiva	25
<b>6</b>	<b>Attività e progetti</b>	25
6.1	Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa	26 a 27
6.2	Attività e progetti attinenti a Cittadinanza e Costituzione	26
6.3	Iniziative ed esperienze extracurricolari	27
6.4	Attività specifiche di orientamento	28
<b>7</b>	<b>Discipline oggetto di studio dell'ultimo anno di corso</b>	28 a 29
7.1	Programmi svolti	29-49
<b>8</b>	<b>Valutazione degli apprendimenti</b>	50 a 59
8.1	Criteri di valutazione	59-
8.2	Criteri di valutazione delle competenze di cittadinanza	60

8.3	Proposte di griglia di valutazione prove scritte	61-72
8.4	Proposta di griglia di valutazione colloquio	72 -73
8.5	Simulazioni delle prove scritte - osservazioni sullo svolgimento	73-74
8.6	Tabella credito scolastico O.M. 45 del 09/03/2023	75-80
9	Testi adottati	80
10	Allegati documenti alunni BES	80-81

1.1	Presentazione dell'Istituto
-----	-----------------------------

L'IPS " V.Telese" di Ischia, divenuto autonomo nel 1980, ha come bacino di utenza la popolazione scolastica dell' intera isola di Ischia e della vicina isola di Procida. La percentuale, sia pur minima, di studenti provenienti da Procida costituisce un apporto positivo in termini di interscambio culturale e di esperienze formative. L'incidenza degli studenti stranieri è scarsa ed è caratterizzata principalmente da stranieri nati in loco, quindi conoscitori della lingua italiana; i non italofoeni rivestono una percentuale irrilevante. Il livello culturale delle famiglie è medio: la maggior parte della popolazione è in possesso del diploma del II° ciclo di istruzione, con una discreta parte di laureati. La vicinorietà delle isole al capoluogo di provincia ha consentito ungraduale passaggio da un'economia prevalentemente agricola ad un'economia caratterizzata da imprese, prevalentemente turistico- ricettive e/o ristorative, di piccole e medie dimensioni. L'area, dal punto di vista sociale, non evidenzia particolari problematiche; l'IPS "Telese" è vissuto e percepito come presenza fondamentale per la crescita e il progresso della popolazione e rappresenta un'indispensabile opportunità di formazione culturale e professionale per il nostro territorio, data la spiccata vocazione turistica dell'isola di Ischia. Il turismo ha, infatti, favorito un forte processo di modernizzazione del territorio che ha ormai sviluppato un turismo a grandi cifre con un elevato numero di aziende alberghiere e ristorative di diverso prestigio e qualità. Esse garantiscono occupazione a migliaia di addetti garantendo un diffuso benessere all'intera collettività. Il mercato turistico locale chiede sempre più figure professionali altamente qualificate con competenze all'avanguardia. Uno dei principali vincoli è costituito dalla stagionalità lavorativa delle famiglie di appartenenza degli alunni che costringe molti genitori alla mobilità invernale o ad uno stato di disoccupazione.

1.2	Descrizione del contesto generale
-----	-----------------------------------

L'IPS "V.Telese" ha saputo interpretare i bisogni sociali, ispirandosi al principio di coniugare l'alta professionalità con un'adeguata formazione culturale dei giovani, favorendone l'inserimento nel settore alberghiero e ristorativo, dai livelli operativi qualificati al management aziendale attraverso il graduale perseguimento degli obiettivi educativi generali misurabili in

termini di: un miglioramento dell'offerta formativa che sia efficace (potenziamento della qualità tramite una correlazione positiva tra esigenze e aspettative degli studenti e delle studentesse e le esigenze del mondo del lavoro tramite la costruzione di una cittadinanza consapevole ed attiva ).La scuola, coerentemente e congruamente inserita nel contesto ambientale, territoriale e sociale, è istituzione formativa ed educativa, che dialoga con gli enti locali e che interagisce positivamente con la comunità, nella definizione della propria identità educativa, culturale, progettuale ed organizzativa. Dunque l'IPS "V. Telese" rappresenta, nel panorama scolastico isolano, una presenza qualificante caratterizzata da una costante attenzione al nuovo e da un'apertura significativa al territorio. Data la spiccata vocazione turistica dell'isola, l'istituto rappresenta un'indispensabile opportunità di formazione culturale e professionale per il territorio, presentandosi pertanto come scuola dell'accoglienza che considera il contesto territoriale una risorsa privilegiata. La scuola da anni ha sottoscritto partnership stabili con enti e associazioni di categoria, sotto forma di accordi, protocolli d'intesa e Reti, promuovendo la cooperazione, la cultura del lavoro e lo sviluppo della persona-alunno anche attraverso una stretta collaborazione con il locale centro per l'impiego. Il territorio offre, inoltre, la possibilità di avvalersi di esperti di vari settori, dalla sala-bar alla enogastronomia, dalla accoglienza turistica al settore grafico- pubblicitario, puntando su una formazione tecnico - pratica all'avanguardia con le moderne esigenze di mercato e di alto profilo professionale. Il forte sviluppo della filiera turistica con la presenza di alberghi e strutture ricettive e ristorative, consente la pratica di tirocini e stage in loco, aumentando la possibilità di assunzioni al termine degli stessi.

1.3

L'offerta formativa

L'offerta formativa è articolata in rispondenza dei tre obiettivi che costituiscono la mission dell'istituto e che sono esplicitati nel Piano dell'Offerta Formativa: Cittadinanza, Cultura e Competenze Professionali. Tali finalità sono conseguite attraverso i numerosi progetti che la scuola pone in essere e che contribuiscono alla formazione, alla socializzazione, all'arricchimento culturale e al pieno protagonismo degli allievi. L'utilizzo delle Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione, attraverso l'impiego del sito web della scuola, dinamico ed aggiornato, consente di far conoscere, oltre la mission, la vision dell'istituto, indicando la direzione verso cui tende la programmazione scolastica a medio termine. Ciò consente di fare dell'istituto anche un luogo di innovazione e un centro di aggregazione culturale e relazionale per le famiglie e i giovani del territorio, nonché per gli operatori del settore turistico-alberghiero. La condivisione della missione con tutte le componenti della scuola, con le famiglie, con gli enti, le imprese del territorio e il terzo settore avviene attraverso il loro 8 LE SCELTE STRATEGICHE PTOF - 2022-2025 I.P.S. "V. TELESE" ISCHIA coinvolgimento nelle diverse attività che consente una co-progettazione continua che tiene conto della vocazione territoriale e dell'identità dell'istituto. Dal 2018 l'Istituto è sede del CENTRO STUDI SUL TURISMO "TELESE". Dal 2019 è stato aperto presso l'istituto il Centro di istruzione degli adulti in Convenzione con il C.P.I.A. Napoli 2. Si tratta di un importante arricchimento dell'offerta formativa ma soprattutto una grande occasione di sviluppo culturale e sociale del territorio venendo incontro all'esigenza di formazione e di istruzione degli adulti

che non hanno potuto completare un ciclo di studi superiore o che sentono la necessità di acquisire competenze culturali e professionali.

<b>2</b>	<b>Informazioni sul curriculum</b>
----------	------------------------------------

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

PREMESSA Corsi IDA (Istruzione per gli adulti, ex serale). Dall'anno scolastico 2018- 2019, l'IP "V.Telese", in linea con la politica europea che vede nel lifelong learning , uno strumento strategico per favorire la crescita economica, è stato autorizzato ad istituire percorsi di secondo livello finalizzati al conseguimento del diploma di istruzione professionale in rete con il Cpia Na prov.1. I corsi sono destinati a tutti quei cittadini, italiani o stranieri, che vogliono migliorare il proprio livello di preparazione culturale e professionale, riprendere studi interrotti in passato e raggiungere il diploma, allo scopo di inserirsi in un contesto lavorativo caratterizzato da una accentuata velocità delle trasformazioni e dalla necessità di possedere competenze sempre più elevate. In particolare il nuovo sistema di Istruzione degli Adulti, è pubblico ed è realizzato da Istituzioni Scolastiche appartenenti al MIUR - Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca. Il corso serale del nostro Istituto rientra tra i percorsi di istruzione di II LIVELLO, così come previsti nei decreti 87, 88, 89 del Presidente della Repubblica del 15 marzo 2010, nel Regolamento (DPR 263 del 29 ottobre 2012) e nelle Linee Guida per l'istruzione degli adulti, 2 ^ LIVELLO. In linea con la normativa di riferimento, il Telese mette in atto tutte quelle strategie che possano rendere sostenibile per gli adulti la frequenza stessa dei corsi, attraverso forme di flessibilità, la definizione di percorsi individualizzati, un insegnamento di tipo modulare, il riconoscimento dei crediti scolastici e formativi, la riduzione dell'orario curricolare e la possibilità di seguire a distanza (FAD) una parte delle lezioni. I percorsi di II Livello ,nel loro avvio curricolare ,sono così articolati per singole annualità a) 2 ^ periodo didattico : finalizzato all'acquisizione delle conoscenze, abilità e competenze previste per la classe terza (secondo biennio) del corrispondente ordinamento degli istituti professionali; b) 2 ^ periodo didattico : finalizzato all'acquisizione delle conoscenze, abilità e 4competenze previste per la classe quarta (secondo biennio) del corrispondente ordinamento degli istituti professionali; c) 3^ periodo didattico utile all'acquisizione delle conoscenze, abilità e competenze previste per l'ultimo anno del corrispondente ordinamento degli istituti professionali e di accompagnamento all'Esame di Stato. I percorso proposti dalla nostra scuola si sviluppano, quindi nell'arco di tre anni; al momento sono stati attivati tre indirizzi 1. Servizi dell'Enogastronomico: cucina 2. Servizi dell'Enogastronomia - Sala - Bar 3. Servizi dell'Ospitalità alberghiera. Ad integrazione dei profili, la nostra scuola ha deciso di utilizzare a partire dall'anno scolastico 2019/2020 la flessibilità contenuta nei regolamenti del nuovo sistema di istruzione degli adulti (D.P.R. 29 ottobre 2012, n. 263) ai fini di ridurre la durata del percorso di formazione così da sostenere e incrementare la motivazione allo studio degli alunni. Nell'articolazione "Enogastronomia", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.



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

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore. A garanzia della coerenza della formazione rispetto alla filiera di riferimento e di una stretta correlazione tra le articolazioni, alcune discipline sono presenti - come filo conduttore - in tutte le aree di indirizzo delle articolazioni, seppure con un monte ore annuale di lezioni differenziato rispetto alla professionalità specifica sviluppata. Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. Il Diplomato nel profilo "Enogastronomia", a conclusione del percorso quinquennale, possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti-e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

#### **Codici ATECO:**

56. ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE.

56.1 RISTORANTI E ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE MOBILE

56.2 FORNITURA DI PASTI PREPARATI (CATERING) E ALTRI SERVIZI DI RISTORAZIONE

56.3 BAR E ALTRI ESERCIZI SIMILI SENZA CUCINA

#### **NUP:**

5.2.2. ESERCENTI ED ADDETTI ALLA RISTORAZIONE ED AI PUBBLICI ESERCIZI.

5.2.2.1 CUOCHI IN ALBERGHI E RISTORANTI.

5.2.2.2 ADDETTI ALLA PREPARAZIONE ALLA COTTURA E ALLA DISTRIBUZIONE DI CIBI

5.2.2.5 ESERCENTI NELLE ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE

SBOCCHI PROFESSIONALI

-Catering -Banqueting Professione -Chef di cucina -Pasticcere -Pizzaiolo -Panettiere -Gelataio



## **PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE (PECUP)**

### **IDENTITA' E CONOSCENZA DI SE'**

Prendere coscienza delle dinamiche corporee, affettive e intellettuali che portano all'affermazione della propria identità attraverso rapporti costruttivi con gli adulti di riferimento e coetanei:

Essere consapevole delle proprie capacità, attitudini e aspirazioni e delle condizioni di realtà che le possano valorizzare e realizzare

Imparare a riconoscere e a superare gli errori e gli insuccessi, avvalendosi anche delle opportunità offerte dalla famiglia e dall'ambiente scolastico e sociale

Avvertire la differenza tra il bene e il male e orientarsi di conseguenza nelle scelte di vita e nei comportamenti sociali e civili

Avere consapevolezza delle proprie azioni e la costanza di portare a termine gli impegni assunti

### **IDENTITA' E RELAZIONE CON GLI ALTRI**

Elaborare, esprimere e argomentare le proprie opinioni, idee e valutazioni e possedere i linguaggi necessari per l'interlocuzione culturale con gli altri, nella società contemporanea molto caratterizzata dall'immagine

Collaborare e cooperare con gli altri, anche contribuendo al buon andamento della vita familiare scolastica e degli altri ambiti della Convivenza civile

Rispettare le funzioni e le regole della vita sociale e istituzionale, riconoscendone l'utilità, e impegnandosi a comprenderne le ragioni

### **IDENTITA' E ORIENTAMENTO**

Conoscere i punti di forza e le debolezze della propria preparazione, verificando costantemente l'adeguatezza delle proprie decisioni circa il futuro scolastico e professionale

Elaborare una ipotesi per la prosecuzione degli studi, la ricerca del lavoro, la riconversione professionale e la formazione continua, prevedendo una collaborazione con la scuola, la famiglia, i soggetti professionali e sociali, e utilizzando anche il Portfolio delle competenze professionali

Elaborare, esprime argomenti e ipotesi di sviluppo del proprio futuro esistenziale, sociale e professionale

Vivere il cambiamento e le sue forme più come una opportunità di realizzazione personale e sociale che come una minaccia, più come uno stimolo che come un impedimento al miglioramento di sé e della società

Il profilo in uscita, riportato nel precedente paragrafo, si rifà, appunto alle indicazioni normative ex legge 133 del 06/08/2008.

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

**Indirizzo: Enogastronomia . Cucina**

<u>DISCIPLINE</u>	<u>DOCENTE</u>	<u>ORE QUINTO ANNO</u>
<u>Italiano</u>	<u>Prof. Aniello Nasti</u>	<u>3</u>
<u>Storia</u>	<u>Prof. Aniello Nasti</u>	<u>2</u>
<u>1 Lingua straniera Inglese</u>	<u>Prof.ssa Sonia Balsamo</u>	<u>2</u>
<u>2^ Lingua Straniera Francese</u>	<u>Prof.ssa Giovanna Manna*</u>	<u>3</u>
<u>Scie. Cult. Alim.</u>	<u>Prof.ssa Annarita Maione*</u>	<u>2</u>
<u>Lab. Serv. Rist. Sett. Cucina</u>	<u>Prof. Giuseppe Napolitano*</u>	<u>5</u>
<u>Dir. e Tec. Amm.ve</u>	<u>Prof. Carlo Ziviello</u>	<u>3</u>
<u>Matematica</u>	<u>Prof. Gennaro Troncone</u>	<u>3</u>

\* Con l'asterisco sono contrassegnati i Commissari d'Esame

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO

**B3 - indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"**

**ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO**

<b>3</b>	<b>Descrizione della classe</b>
----------	---------------------------------

La classe V A Enogastronomia - SERALE conta 15 alunni iscritti, di cui 8 frequentanti e 7 ritirati dall'inizio dell'anno scolastico. Il gruppo classe si presenta abbastanza omogeneo per quanto riguarda il contesto socio-culturale, per metodo di studio, capacità di concentrazione ed attitudini. Al Consiglio di classe non è stato possibile assicurare agli alunni una completa continuità didattica in quanto quasi tutti i docenti (ad eccezione di cucina e francese) non li ha seguiti negli anni precedenti. Tuttavia, all'interno del C.d.c. si è instaurato un clima di fattiva collaborazione che ha messo i docenti in condizione di operare concordemente per il raggiungimento gli obiettivi trasversali e didattici comuni programmati. La classe, ha mostrato sin dall'inizio del percorso di studi, (iniziato per alcuni nell'a.s 2022/2023 per altri nell'a.s 2023/2024) un atteggiamento consapevole e responsabile nei confronti dell'attività didattica, favorendo l'instaurarsi di un clima di partecipazione e di collaborazione proficuo al dialogo educativo, di fiducia e di simpatia nel rapporto discenti –docenti che ha giovato al processo d'apprendimento e all'aspetto relazionale, promuovendo nei più lo sviluppo delle proprie potenzialità comunicative e consentendo ad altri il recupero di abilità e conoscenze. Le attività didattiche sono iniziate con moduli di recupero/consolidamento per permettere agli studenti di colmare alcune lacune emerse dai test d'ingresso somministrati ad inizio anno ed ad altri di consolidare le conoscenze pregresse. Le attività di recupero sono state svolte in itinere. Per quanto riguarda il profitto e il raggiungimento degli obiettivi previsti dalle programmazioni disciplinari, la classe si presenta con un eterogeneo livello di preparazione in termini di conoscenze, capacità logico-argomentative e competenze. Alcuni allievi, infatti, evidenziano un ottimo livello di preparazione, partecipazione costante e interessata al dialogo educativo e culturale, rafforzata da una notevole padronanza logico-linguistica e da capacità critica. Non manca, infine, qualche situazione di difficoltà, a volte bilanciata da un impegno continuo e adeguato con un approccio diversificato e con risultati diversificati a seconda delle discipline. Durante il corso dell'anno, gli studenti hanno avuto come strumenti didattici fotocopie, lavagne digitali e diversi materiali multimediali, libri di testo, fotocopie e materiali vari forniti dai docenti; si sono confrontati con diverse metodologie: lezione frontale dialogata; ai *brainstorming*, *circle time*, lavori di gruppo, *debate*, mappe concettuali, presentazioni *power point*. Hanno assistito al film C'è ancora domani di Paola Cortellesi),

partecipato a laboratori enogastronomici, visite didattiche (visita guidata *Napoli Castel Sant'Elmo*, *visite alle cantine D'Ambra Forio*) *partecipazione al Caffè letterario all'Istituto Telese*, attività di Orientamento tenutasi con la visita all'Università Agraria di Portici per assistere alla presentazione dei corsi di laurea triennale in Scienze Gastronomiche e Mediterranee, Tecnologie Alimentari, Viticoltura ed Enologia, l'attività di orientamento è continuata con la visita guidata alla Reggia di Portici ed al bosco. Dallo svolgimento delle ore di P.C.T.O., svolte per lo più in aula, è derivata una maggiore consapevolezza del forte legame tra le discipline di base e quelle dell'area professionalizzante.

3.1	Elenco alunni
-----	---------------

<u>Classe</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Cognome</u>	<u>Nome</u>	<u>Frequenza</u>
<u>5-</u>	<u>Enogastronomia</u>	<u>Agnese</u>	<u>Maria</u>	
<u>5-</u>	<u>Enogastronomia</u>	<u>Cuomo</u>	<u>Luigi</u>	
<u>5</u>	<u>Enogastronomia</u>	<u>Di Iorio</u>	<u>Maria</u>	
<u>5</u>	<u>Enogastronomia</u>	<u>Di Iorio</u>	<u>Saverio</u>	
<u>5</u>	<u>Enogastronomia</u>	<u>Di Vito</u>	<u>Michele</u>	
<u>5</u>	<u>Enogastronomia</u>	<u>Ferrandino</u>	<u>Concetta</u>	
<u>5</u>	<u>Enogastronomia</u>	<u>Napoleone</u>	<u>Giorgina Valentina</u>	
<u>5-</u>	<u>Enogastronomia</u>	<u>Perego</u>	<u>Maria Assunta</u>	

3.2	Composizione consiglio di classe
-----	----------------------------------

<u>COGNOME NOME</u>	<u>RUOLO</u>	<u>Disciplina/e</u>
<u>Balsamo Sonia</u>	<u>docente T.D</u>	<u>Inglese</u>
<u>Maione Annarita</u>	<u>docente T.D</u>	<u>Scienze e cultura degli alimenti</u>
<u>Manna Giovanna</u>	<u>docente T.D</u>	<u>Francese</u>
<u>Napolitano Giuseppe</u>	<u>docente</u>	<u>Laboratorio Servizi Ristorazione settore cucina</u>
<u>Nasti Aniello</u>	<u>docente T. D</u>	<u>Italiano/Storia</u>
<u>Trancone Gennaro</u>	<u>docente T.D</u>	<u>matematica</u>
<u>Ziviello Carlo</u>	<u>docente</u>	<u>D,T,A</u>

<b>4</b>	<b>Indicazioni generali attività didattica</b>
----------	--

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

- informare gli studenti gli obiettivi individuati dal C.d.c. e di quelli adottati nell'ambito delle singole discipline, delle modalità di verifica e dei criteri di valutazione;
- instaurare in classe un clima di fiducia e di rispetto improntato al dialogo e alla partecipazione attiva e da parte degli allievi, che si fonda:

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

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

In sede di programmazione iniziale sono state condivise le seguenti strategie per il sostegno e il recupero: interventi individualizzati, in orario curriculare, da attuare immediatamente per casi particolarmente gravi;

- unità didattiche di recupero e /o consolidamento dei prerequisiti delle diverse U.D.

4.1	Metodologie e strategie didattiche
-----	------------------------------------

#### METODOLOGIE DIDATTICHE

- Lezione frontale dialogata
- Elicitazione dei requisiti
- Circle time
- Brainstorming
- Cooperative learning
- Esercitazioni in classe
- Debate
- Applicazioni di laboratorio
- Attività di laboratorio
- Lavoro di gruppo
- Simulazioni d'esame

- Analisi testuali

FACENDO USO DEI SEGUENTI strumenti

- Appunti e Dispense
- Lavagna Interattiva Multimediale
- Laboratori
- TIC: ThingLink - Wordart
- Mappe concettuali, Schemi, Foto, Immagini
- Cartine storico-geografiche
- Documenti e materiali forniti dai docenti
- Quotidiani, Riviste, Giornali
- Cataloghi - Manuali - Riviste specializzate.
- Libri di testo

## PERCORSO PER L'ACQUISIZIONE DI COMPETENZE TRASVERSALI E DI ORIENTAMENTO

*“L'uomo é ciò che mangia”*

(CORSO DI ISTRUZIONE PER ADULTI)

**Classe: V Profilo Professionale: Enogastronomia**

**Biennio: 2023/2025**

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

Il modello PCTO si pone l'obiettivo più incisivo di accrescere la motivazione allo studio e di guidare i giovani nella scoperta delle vocazioni personali, degli interessi e degli stili di apprendimento individuali, arricchendo la formazione scolastica con l'acquisizione di competenze maturate “sul campo”. Ogni anno il monte ore si suddivide in moduli in cui si svolgono lezioni con i docenti curriculari, visite in aziende del territorio, incontri e seminari con esperti del settore alberghiero, attività in azienda ristorativa e formazione sulla sicurezza.

Il percorso propone di raggiungere i seguenti risultati:

- attivare per gli studenti dalla classe terza un primo, ma significativo approccio con il mondo del lavoro e la realtà delle imprese che operano in settori coerenti con la figura professionale del profilo di riferimento;
- favorire l'acquisizione delle competenze professionali e delle abilità tecnico-pratiche proprie del profilo di riferimento in relazione ai seguenti contesti: competenze su requisiti strutturali, impianti e reparti di lavoro della cucina, identificazione e corretto utilizzo delle attrezzature e utensili, gli alimenti e il loro impiego nelle varie ricette, corretto utilizzo delle GMP (Good manufacturing practices), dei DPI e applicazione delle norme per una corretta preparazione degli alimenti atte a evitare contaminazioni, la gestione del sistema HACCP, regime alimentare corretto nelle diverse età, condizioni fisiologiche, patologiche e nelle intolleranze e allergie alimentari



**0. Risorse strutturali**

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

**0. Risorse umane di riferimento**

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

**0. Competenze**

**Obiettivi Trasversali e di orientamento**

**ASSE UMANISTICO**

1. Comunicazione nella madre lingua;
2. Competenze sociali e civiche;
3. Consapevolezza ed espressione culturale;
4. Comunicare;
5. Competenza in materia di cittadinanza

**ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE**

1. Competenza digitale;
2. Imparare ad imparare;
3. Collaborare e partecipare;
4. Agire in modo autonomo e responsabile;
5. Risolvere i problemi;
6. Competenza imprenditoriale

**ASSE LINGUISTICO**

1. Comunicazione nelle lingue straniere;
2. Imparare ad imparare;
3. Risolvere problemi;
4. Individuare collegamenti e relazioni;
5. Acquisire ed interpretare l'informazione,
6. Competenza multi linguistica

**ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO**

1. Competenza matematica e competenze di base in scienze e tecnologia;
2. Competenza digitale;
3. Risolvere i problemi;

	4. Competenza imprenditoriale
--	-------------------------------

**0. ARTICOLAZIONE ORARIA BIENNALE**

ATTIVITÀ D'AULA							ASSI CULTURALI				
	SICUREZZA	ORIENTAMENTO	ESPERTI/CONTRIBUTORI CON ASS. CATEG.	AULA	STAGE	TOT	UMANISTICA	LINGUISTICA	TECN./PROFESS.	SCIENT./MATEM.	
II°	4+8	20	20	28	85	165	8	6	8	6	
II° I°		10	5	15	40	70	4	3	5	3	
						235					

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

• **II° PERIODO 3°/4°\*anno IDA**

ASSE UMANISTICO			ASSE LINGUISTICO	
ITALIANO	STORIA		INGLESE	FRANCESE
6	2		2	4
ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO			ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE	
SC. CULT. ALIM.	D.T.A.	MATEMATICA	Lab. Enogastr.	
2	2	2	8	

• **III\* PERIODO 5° annom IDA**

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

**0. TEMPI DI ATTUAZIONE**

**Attività d'aula**  
**Incontri con esperti**

**Stage formativo**

Anno Scolastico

**Valutazione**

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

**MONITORAGGIO**

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

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

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

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

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

## ***0. FASE DI COMUNICAZIONE/INFORMAZIONE***

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

Ischia, 05/04/2024

**Il tutor scolastico:** Giovanna Manna

**Il Coordinatore di Classe:** Giovanna Manna



Attività di PCTO in aula ed a scuola nel corrente anno scolastico

La cuisine francophone	francese
Formazione professionale A.P.C.N. <b>Sifone gourmet e cucina sottovuoto a bassa temperatura</b>	laboratorio di cucina
a preparazione casatielli e pastiere	laboratorio di cucina
Formazione professionale A.P.C.N. pasticceria "Dessert per eventi"	Laboratorio di cucina
La cuisine ethnique en France	francese
Visita alle cantine D' Ambra	Italiano, alimentazione,

<i>Spazi didattici dell'istituto</i>	NUMERO DEI LOCALI
Biblioteche	2
Palestre	1
Aule	23
Aula BES	1
Laboratorio di scienze degli alimenti	1
Laboratorio di cucina	2
Laboratorio di Accoglienza Turistica	2
Laboratorio grafico	2
Laboratorio multimediale	1
Laboratorio di pasticceria	1
Laboratorio di sala bar	3
Laboratorio linguistico	1
Campo di pallavolo all'aperto	1
Cortile interno con forno e gazebo	1
Orto sperimentale	1

#### 4.4 La seconda prova scritta

Il decreto ministeriale n. 164 del 15 giugno 2022- richiamato dall'articolo 20 dell'O.M. 45 del 09/03/2023- adotta i "Quadri di riferimento per la redazione e lo svolgimento delle seconde prove" e le "Griglie di valutazione per l'attribuzione dei punteggi" per gli esami di Stato conclusivi del II ciclo degli istituti professionali di nuovo ordinamento.

La riforma ha imposto un profondo ripensamento delle modalità di formulazione della seconda prova dell'esame di Stato dei nuovi Professionali;

- sono stati predisposti nuovi Quadri di riferimento;
- si è reso necessario passare dalla giustapposizione delle due "parti" della prova alla loro integrazione, in quanto la parte nazionale della prova non è più concepita in



relazione ad articolazioni, opzioni, “curvature” (che non esistono più nel nuovo ordinamento), ma deve riferirsi all’indirizzo e nel contempo prestarsi a essere declinata in relazione a percorsi diversi.

Le prove devono vertere:

- sulle competenze in uscita e non su discipline
- sui nuclei tematici fondamentali di indirizzo correlati alle competenze.

Pertanto, negli istituti professionali di nuovo ordinamento, la seconda prova non si compone più di due “sottoprove”, correlate ma in parte indipendenti, ma è un’unica prova integrata, di cui il ministero definisce una parte, ossia la “cornice generale di riferimento”, e la commissione, entro questa cornice, svilupperà l’altra parte, ossia le specifiche richieste per lo specifico percorso attivato dall’istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO, in coerenza con le specificità del Piano dell’offerta formativa e tenendo conto della dotazione tecnologica e laboratoriale d’istituto.

Tale formula consente di garantire una struttura unitaria della prova a livello nazionale, e allo stesso tempo di dare pieno valore alle autonome scelte operate dalle singole istituzioni scolastiche nella costruzione dei percorsi.

In fase di stesura delle proposte di traccia della prova, la commissione procede inoltre a definire la durata della prova, nei limiti e con le modalità previste dai Quadri di riferimento, e l’eventuale prosecuzione della stessa il giorno successivo, laddove ricorrano le condizioni che consentono l’articolazione della prova in due giorni.

5	Inclusione scolastica
---	-----------------------

Nella classe non sono presenti alunni per i quali sono stati predisposti e realizzati appositi Piani Educativi Individualizzati.

5.1	Strategie e didattica inclusiva
-----	---------------------------------

Il processo inclusivo di ciascun allievo, sia diversamente abile, sia con Bisogni Educativi Speciali anche in relazione agli alunni stranieri, è favorito attraverso diverse forme di flessibilità. L'istituto pone in essere una serie di strategie e pratiche didattiche per consentire a tutti l'apprendimento e la partecipazione, secondo le potenzialità individuali e gli stili cognitivi ed educativi di ciascuno.

La scuola dispone di un sistema di accoglienza attento a rilevare i Bisogni Educativi di ciascuno, attraverso un'accurata ricognizione ed una conseguente condivisa azione

individualizzata e personalizzata. Gli insegnanti curricolari, in sinergia con i docenti di sostegno, partecipano alla formulazione dei Piani Educativi Individualizzati che sono aggiornati con regolarità al fine di favorire una piena inclusione degli alunni con disabilità. Un'attenzione particolare è riservata agli alunni con BES attraverso la stesura di Piani Didattici Personalizzati. In tal senso il Collegio ha individuato una risorsa professionale ad hoc per realizzare appieno le finalità dell'integrazione. Per gli alunni di lingua madre straniera l'istituto pone in essere una valida azione di recupero attraverso le classi aperte e parallele, favorendo, con la flessibilità oraria, il processo di integrazione oltre che l'apprendimento della lingua italiana. La scuola ha progettato attività di arricchimento dell'OF per gli alunni H/BES, che risultano ben integrati nelle classi. Tali attività sono state e saranno supportate da iniziative di formazione ad hoc per docenti di base e di sostegno, svolte in rete con gli stakeholder sottoscrittori del "Patto di sviluppo territoriale". Esistono, inoltre, spazi attrezzati ad hoc (atelier creativi con tablet, LIM, PC dotati di programmi specifici) per attività personalizzate in piccolo gruppo con tutoraggio peer to peer. Per gli alunni BES la scuola ha sviluppato un protocollo di processo e utilizza apposita modulistica ministeriale; il Piano Educativo Individualizzato (PEI) per l'inclusione degli studenti con disabilità e il PDP per gli alunni con DSA e/o in situazione di svantaggio socioculturale sono co-progettati da docenti di base e di sostegno e sistematicamente monitorati.

Del gruppo classe fanno parte: .....

Numero alunni per cui è stato predisposto il P.D.P. per i quali sono stati predisposti PD.P. Pertanto le prove d'esame finale terranno conto di tali percorsi e accerteranno una preparazione idonea al rilascio del diploma.

Nella relazione finale di ciascun alunno, allegata presente documento, sono descritte nel dettaglio motivazioni e richieste di modalità di effettuazione delle prove d'esame.

Per gli alunni che hanno seguito una programmazione curricolare con obiettivi minimi le prove d'esame saranno uguali per tutto il gruppo **classe** Per lo svolgimento delle prove d'esame si richiede il supporto dei docenti e degli esperti che hanno seguito gli alunni durante l'anno scolastico (comma 4, art.24, ord.min. 14/03/2022)

<b>6</b>	<b>Attività e progetti di arricchimento dell'offerta formativa nel triennio</b>
	Visita a San Martino e Castel Sant'Elmo (Na)
	Caffé letterario al V. Telese: incontri con autori (Ischia)
	Visite all'azienda D'Ambra, produzione dei vini, la storia e a coltivazione delle viti, la produzione dei vini, macchinari e tecniche adottate, degustazione di vini e prodotti locali

6.1	Attività e progetti attinenti a Cittadinanza e Costituzione
-----	---

Educazione ambientale e tutela del territorio Scienze e culture degli alimenti

Sviluppo sostenibile e tutela dell'identità ambientale Scienze e culture degli alimenti

Zero hunger Inglese

Inquinamento atmosferico D.T.A

House green D.T.A

Giorno della memoria Storia

Contestualizzazione storica dell'Agenda 2030 Storia

La parità di genere nella letteratura italiana Italiano

Visione del film di Paola Cortellesi "C'è ancora domani" Italiano

6.2	Iniziative ed esperienze extracurricolari
-----	---

6.3	Attività specifiche di orientamento( <b>ai sensi delle Linee guida d.m. 328 del 22 dicembre 2022) da verificare con i docenti tutor a cui sono stati affidati gli alunni della classe</b>
-----	---

6.4	Attività specifiche di orientamento previste dal Piano d'Istituto per l'orientamento( <b>ai sensi delle Linee guida d.m. 328 del 22 dicembre 2022) da verificare con i docenti tutor a cui sono stati affidati gli alunni della classe</b>
-----	--

---

Il tutor sta provvedendo all'inserimento in Piattaforma Unica delle attività, dell'e-portfolio e del capolavoro (Linee guida del d.m. n. 328 del 22 dicembre del 2023).

**Indirizzo: Enogastronomia . Cucina**

---

La classe ha partecipato ai seguenti incontri di Orientamento nell'a.s 2023/2024:

<b>DATA</b>	<b>TEMA</b>
29/11/2023	Orientamento in uscita: Visita alla facoltà Agraria di Portici presentazione corsi di Lauree Triennali: in Scienze Gastronomiche Mediterranee, Tecnologie alimentari, Viticoltura ed Enologia
19/02/2024	Formazione professionale: A.P.C.N : Sifone gourmet e cucina sottovuoto a bassa temperatura
20/02/2024	Formazione professionale A.P.C.N: Dessert per eventi: pasticceria
28/02/2024	Preparazione buffet per Open night Telesse
11/03/2024	Preparazione buffet per Open night Telesse
15/02/2024	Progetto Regionale: Esseri umani contro la violenza di genere, visione del film "C'è ancora domani" regia di Paola Cortellesi
11/01/2024	Modulo sicurezza sul lavoro
12/01/2024	Modulo sicurezza sul lavoro
23/04/2024	Visite all'azienda D'Ambra, produzione dei vini, la storia e a coltivazione delle viti, la produzione dei vini, macchinari e tecniche adottate, degustazione di vini e prodotti locali

7	Discipline oggetto di studio dell'ultimo anno di corso
---	--

<u>DISCIPLINE</u>	<u>DOCENTE</u>	<u>ORE QUINTO ANNO</u>
<u>Italiano</u>	<u>Prof. Aniello Nasti</u>	<u>3</u>
<u>Storia</u>	<u>Prof. Aniello Nasti</u>	<u>2</u>
<u>1 Lingua straniera Inglese</u>	<u>Prof.ssa Sonia Balsamo</u>	<u>2</u>
<u>2^ Lingua Straniera Francese</u>	<u>Prof.ssa Giovanna Manna</u>	<u>3</u>
<u>Scie. Cult. Alim.</u>	<u>Prof.ssa Annarita Maione</u>	<u>2</u>
<u>Lab. Serv. Rist. Sett. Sala Bar</u>	<u>Prof. Giuseppe Napolitano</u>	<u>5</u>
<u>Dir. e Tec. Amm.ve</u>	<u>Prof. Carlo Ziviello</u>	<u>3</u>
<u>Matematica</u>	<u>Prof. Gennaro Troncone</u>	<u>3</u>

7.1	Programmi svolti
-----	------------------

**Istituto in rete: ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO “V. TELESE”-**

C. M.: I.P.S. “V. TELESE”: NARH04000P; IPSSEOA “TELESE” SERALE: NARH040504, Via Fondo Bosso n. 1/3 - 80077 Ischia (Na) – Telefono: 081981566 – 081985834 – Email: narh04000p@istruzione.it; narh04000p@pec.istruzione.it

**PERCORSI DI ISTRUZIONE -2<sup>^</sup> Livello (Ex serale)**

**Indirizzo: Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**

**Indirizzo enogastronomico- CORSO classe 5 cucina**

**FRANCESE**

**ANNO SCOLASTICO**

**2023/2024**

**Disciplina: Francese**

**Docente: Giovanna Manna**

**Anno Scolastico: 2023/24**

<b>Strumenti</b>	Libro, fotocopie date dalla docente, materiale multimediale, lim
<b>Metodologia</b>	Lezioni frontali, didattica laboratoriale, particolare attenzione viene posta allo sviluppo delle abilità orali in contesti comunicativi in attività in gruppo/coppia.
<b>Verifiche effettuate</b>	<p><b>VERIFICHE:</b> Verifiche orali (domande orali dal posto, interventi spontanei durante lo svolgimento delle lezioni, interventi alla lavagna). Le verifiche orali sono state almeno 1 per ogni quadrimestre.; le verifiche scritte almeno 2 per ogni quadrimestre. Esse sono state improntate per accertare la conoscenza dei contenuti, la correttezza e la chiarezza espositiva, le abilità raggiunte.</p> <p>Prove strutturate (domande vero/falso, test a risposta multipla)</p> <p>Prove semi-strutturate (riassunti, quesiti a risposta breve)</p>
<b>Recupero</b>	In itinere
<b>Eventuali progetti</b>	
<b>Attività diversificate</b>	<p><b>Uscite didattiche:</b> Visite: Castel Sant'Elmo (Napoli), cantine D'Ambra (Forio); cinema: film "C'è ancora domani" (regia Paola Cortellesi), attività di orientamento: Facoltà Agraria di Portici per presentazione corsi di laurea triennali, partecipazione al Caffè letterario all'istituto V. Telese.</p>



**MODULI SVOLTI:**

## **MODULO 0. Révision de grammaire**

### **Modulo 1 La pyramide alimentaire**

**Leçon 1** Principes et groupes d'aliments

**Leçon 2** Mangeons méditerranéen

**Leçon 3** le régime méditerranéen qu'est-ce que c'est?

### **Modulo 2 Les fromages**

**Leçon 1** Les fromages françaises

**Leçon 2** Pour chaque régions de France un fromage

**Leçon 3** Les types de fromages

**Leçon 4** Comme et quand on mange en France

**Leçon 5** Les principales régions viticoles de la France

### **Modulo 4 Sécurité alimentaire**

**Leçon 1** L'hygiène dans la restauration

**Leçon 2** L'hygiène du personnel, des locaux et l'équipement de cuisine

**Leçon 3** La méthode Haccp

## **Modulo 5 Histoire de la gastronomie française**

**Leçon1** Histoire de la cuisine française

**Leçon 2** Spécialité gastronomique de la France métropolitaine

**Leçon 3** Slow Food

**Leçon 4** Gaspillage alimentaire

**Leçon 5** Spécialité et typicité de la France: la baguette et la pâtisserie

**Testi adottati: Les toqués de la gastronomie, autori: Simona Appignanesi, Anna Giorgi, Franca Marini; Cappelli Editori, fotocopie fornite dalla docente, materiale multimediale.**

**05/05/20234**

**GiovannaManna**



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
**CPIA NAPOLI PROVINCIA N.1**

**CENTRO PROVINCIALE PER L'ISTRUZIONE DEGLI ADULTI**

C. M.: NAMM0CR008 - C. F.: 93062780635 Via San Pietro, 56 - 80020 Casavatore (NA) - Telefono: 08119362301  
NAMM0CR008@istruzione.it - NAMM0CR008@pec.istruzione.it

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO "V. TELESE",** C. M: NARH04000P -Via Fondo Bosso n.1/3 - 80077

**Sede associata:** Ischia (Na) -Pbx 081/983210 - Fax 0813334555 Email: [narh04000p@istruzione.it](mailto:narh04000p@istruzione.it)  
[www.ipsteleseischia.gov.it](http://www.ipsteleseischia.gov.it) Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

## **PERCORSI DI ISTRUZIONE -2<sup>^</sup> Livello (Ex serale)**

### **III Periodo: 3<sup>^</sup> annualità (cl. 5<sup>^</sup>)**

**Indirizzo: Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera,  
settore CUCINA**

**Programma inglese anno scolastico 2023/2024 classe quinta serale cucina  
(2h a settimana)**

**Docente:** Sonia Balsamo

#### **GRAMMAR REVISION:**

-Present simple

-Past simple

-Future

-Modals

#### **MY WORKPLACE**

-The kitchen brigade

#### **COOKING METHODS**

- Hot air
- Hot liquid
- Hot fat
- Mixed methods

## **SAFETY & NUTRITION**

- HACCP in catering

## **APPLYING FOR A JOB**

- The job curriculum

## **DIET AND NUTRITION**

- The eatwell plate
- Organic food and genetically modified
- Food intolerances and allergies

## **CULINARY CULTURE AND HABITS** (letture a scelta, approfondimenti su tematiche varie)

- Food habits
- The origin of pasta
- Bread, types of bread
- Desserts & Cakes
- British meals

## **AGENDA 2030 (Educazione civica)**

-SDG 2: Zero Hunger -End hunger, achieve food security and improved nutrition and promote sustainable agriculture-.

## **Programma svolto Alimentazione V enogastronomia**

### **1. Sostenibilità ambientale e nuovi prodotti agroalimentari**

Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile

Sistemi produttivi in agricoltura

Filiera alimentare e impronta ecologica

Nuovi prodotti alimentari

Qualità degli alimenti

### **2. Igiene e sicurezza nella ristorazione :**

Contaminazioni

Malattie trasmesse dagli alimenti

Igiene nella ristorazione e HACCP

Additivi alimentari

Sicurezza sul lavoro

### **3. Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche**

LARN

Linee guida modelli alimentari

Diete nelle varie fasce d'età

Dieta nello sport

### **4. Alimentazione nella ristorazione e tipologie dietetiche**

Alimentazione nella ristorazione

Tipologie dietetiche

**5. Diete in condizioni patologiche:**

Obesità

Malattie cardiovascolari

Diabete

Malattie dell'apparato digerente

Tumori

Allergie e intolleranze alimentari

Malattie da carenza di nutrienti e altre patologie

Disturbi del comportamento alimentare

**6. Aspetti religioso-antropologici legati al cibo e promozione del “Made in Italy”:**

Alimentazione e religione

Antropologia del cibo e consumi alimentari

Promozione del “Made in Italy”

docente Annarita Maione

**Istituto in rete: ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO “V. TELESE”-**

C. M.: I.P.S. “V. TELESE”: NARH04000P; IPSSEOA “TELESE” SERALE: NARH040504, Via Fondo Bosso n. 1/3 - 80077 Ischia (Na) – Telefono: 081981566 – 081985834 – Email: narh04000p@istruzione.it; narh04000p@pec.istruzione.it

**PERCORSI DI ISTRUZIONE -2^ Livello (Ex serale)**

**Indirizzo: Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**

**Indirizzo enogastronomico- CORSO classe 5 cucina**

**STORIA**

**ANNO SCOLASTICO**

**2023/2024**

<b>Disciplina: STORIA</b>
---------------------------

<b>Docente: Aniello Nasti</b>
-------------------------------

<b>Anno Scolastico: 2023/24</b>	
---------------------------------	--

<b>Strumenti</b>	Dispense date dal docente, materiale multimediale, lim
<b>Metodologia</b>	Lezioni frontali, particolare attenzione viene posta allo sviluppo delle abilità orali in contesti comunicativi in attività in gruppo/coppia.
<b>Verifiche effettuate</b>	<p><b>VERIFICHE:</b> Verifiche orali (domande orali dal posto, interventi spontanei durante lo svolgimento delle lezioni, interventi alla lavagna, tradizionali interrogazioni). Le verifiche orali sono state almeno 1 per ogni quadrimestre.; le verifiche scritte almeno 2 per ogni quadrimestre. Esse sono state improntate per accertare la conoscenza dei contenuti, la correttezza e la chiarezza espositiva, le abilità raggiunte.</p> <p>Prove strutturate (domande vero/falso, test a risposta multipla)</p> <p>Prove semi-strutturate (riassunti, quesiti a risposta breve)</p>
<b>Recupero</b>	In itinere
<b>Eventuali progetti</b>	
<b>Attività diversificate</b>	<p><b>Uscite didattiche:</b> Visite: Castel Sant'Elmo (Napoli), cantine D'Ambra (Forio); cinema: film "C'è ancora domani" (regia Paola Cortellesi), attività di orientamento: Facoltà Agraria di Portici per presentazione corsi di laurea triennali, partecipazione al Caffè letterario all'istituto V. Telese.</p>



**MODULI SVOLTI:**

Modulo 0:

**STORIA SETTORIALE-**

**Cittadinanza E Costituzione**

**Modulo 1:**

**L'ETA'**

**DEI NAZIONALISMI**

**Modulo 2**

**LA RIVOLUZIONE SOVIETICA**

**Modulo 3:**

**LA PRIMA GUERRA MONDIALE ed il dopoguerra**

**Modulo 4:**

**UN MONDO ANCORA IN GUERRA**

**Modulo 5:**

**Capitalismo e Stato sociale**

**Testi adottati: Dispense fornite dal docente, materiale multimediale.**

C. M.: I.P.S. "V. TELESE": NARH04000P; IPSSEO "TELESE" SERALE: NARH040504, Via Fondo Bosso n. 1/3 - 80077 Ischia (Na) – Telefono: 081981566 – 081985834 – Email: narh04000p@istruzione.it; narh04000p@pec.istruzione.it

**PERCORSI DI ISTRUZIONE -2^ Livello (Ex serale)**

**Indirizzo: Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**

**Indirizzo enogastronomico- CORSO classe 5 cucina**

**Italiano**

**ANNO SCOLASTICO**

**2023/2024**

<b>Disciplina: Italiano</b>
-----------------------------

<b>Docente: Aniello Nasti</b>
-------------------------------

<b>Anno Scolastico: 2023/24</b>	
---------------------------------	--

<b>Strumenti</b>	Dispense date dal docente, materiale multimediale, lim
<b>Metodologia</b>	Lezioni frontali, particolare attenzione viene posta allo sviluppo delle abilità orali in contesti comunicativi in attività in gruppo/coppia.
<b>Verifiche effettuate</b>	<p><b>VERIFICHE:</b> Verifiche orali (domande orali dal posto, interventi spontanei durante lo svolgimento delle lezioni, interventi alla lavagna, tradizionali interrogazioni). Le verifiche orali sono state almeno 1 per ogni quadrimestre.; le verifiche scritte almeno 2 per ogni quadrimestre. Esse sono state improntate per accertare la conoscenza dei contenuti, la correttezza e la chiarezza espositiva, le abilità raggiunte.</p> <p>Prove strutturate (domande vero/falso, test a risposta multipla)</p> <p>Prove semi-strutturate (riassunti, quesiti a risposta breve)</p>
<b>Recupero</b>	In itinere
<b>Eventuali progetti</b>	
<b>Attività diversificate</b>	<p><b>Uscite didattiche:</b> Visite: Castel Sant'Elmo (Napoli), cantine D'Ambra (Forio); cinema: film "C'è ancora domani" (regia Paola Cortellesi), attività di orientamento: Facoltà Agraria di Portici per presentazione corsi di laurea triennali, partecipazione al Caffè letterario all'istituto V. Telese.</p>

**MODULI SVOLTI:**

**Modulo 0:**

**SCRIVERE PER L'ESAME DI STATO**

**Modulo 1:**

**L'ETÀ DEL POSITIVISMO**

**Modulo 2**

**VERGA E IL VERISMO**

**Modulo 3:**

**TRA OTTOCENTO E NOVECENTO-Percorsi d'autore : D'Annunzio e Pascoli**

**Modulo 3:**

**LA NARRATIVA: LUIGI PIRANDELLO, ITALO SVEVO**

**Modulo 4:**

**QUATTRO GRANDI LIRICI: UNGARETTI, QUASIMODO, SABA, MONTALE**

**Modulo 5:**

**LA NARRATIVA: NEOREALISMO E DINTORNI**

**Testi adottati: Dispense fornite dal docente, materiale multimediale.**

**IPS “Vincenzo Telese” Ischia NA**

**Programma disciplinare svolto**

**V A Enogastronomia Corso Serale**

**Disciplina: Laboratorio di servizi di enogastronomia settore cucina**

**Docente: Giuseppe Napolitano**

**Anno Scolastico: 2023/24**

<b>Strumenti</b>	<b>Libri, computer, lavagna luminosa, materiale multimediale</b>
<b>Metodologia</b>	<b>Lezione frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale e visivo e audiovisivo (in particolare con l'uso delle moderne tecnologie informatiche); Lezioni di autoapprendimento guidate dal docente; Lavoro di gruppo (in aula e in laboratorio), mappe concettuali, relazioni e ricerche di gruppo</b>
<b>Verifiche effettuate</b>	<b>Interrogazioni brevi, verifiche scritte ed esercitazioni in laboratorio di cucina</b>
<b>Recupero</b>	<b>In itinere</b>
<b>Eventuali progetti</b>	<b>Gli studenti sono stati impegnati nella realizzazione di un buffet per la giornata dedicata all'orientamento per il Corso Serale Alberghiero</b>
<b>Attività diversificate</b>	<p><b>-Visita alla Reggia di Portici e alla Facoltà di Agraria per illustrare l'offerta formativa dell' Ateneo.</b></p> <p><b>-Visita d'Istruzione presso la Certosa di San Martino e Castel Sant'Elmo a Napoli</b></p> <p><b>-Visita D'Istruzione presso le Cantine Casa D'Ambra: visita alle cantine di Casa D' Ambra per scoprire il recupero del territorio e la sua storia, la coltivazione delle viti, la produzione dei vini le tecniche adottate e la degustazione</b></p>

**Programma svolto (dettagliato):**

**UDA: La sicurezza alimentare**

- Le regole della buona prassi igienica
- Il sistema HACCP
- Il piano di autocontrollo

**UDA: La sicurezza sul lavoro**

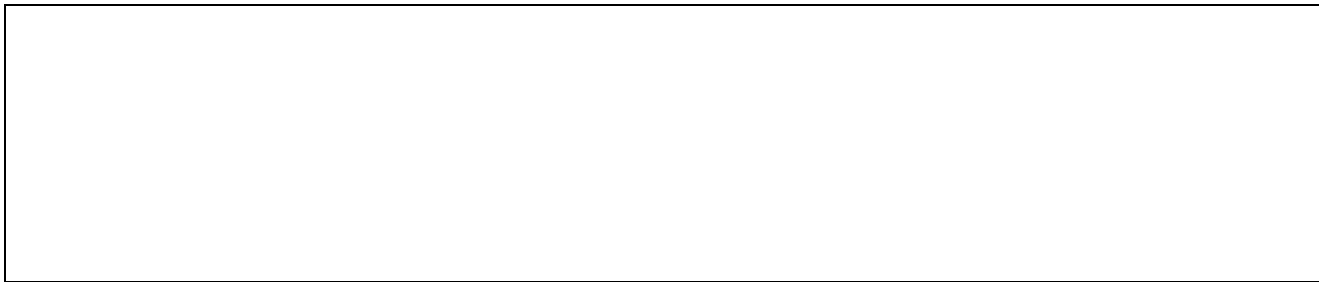
- gli atteggiamenti propri e altrui che prevencono possibili infortuni
- la figura dell' RSPP
- Gli obblighi del datore di lavoro e del lavoratore in materia di sicurezza
- La legislazione sulla sicurezza sul lavoro

**UDA: Conoscere gli alimenti e la forza del territorio**

- Cosa è l'alimento
- Il concetto di tipicità
- I marchi di qualità
- Sistemi di tutela e certificazione

**UDA: Realizzazione di un menu (attività svolte in laboratorio di cucina)**

- Conoscere le caratteristiche delle produzioni enogastronomiche locali
- Preparazioni enogastronomiche di cucina tra cui antipasti, primi piatti, prodotti lievitati e produzioni di pasticceria
- Tecniche di stesura delle ricette e organizzazione delle attività di cucina



**Testi adottati: tecniche di cucina e pasticceria B, alma autore, plan edizioni.**

Docente	Il
Napolitano	F.to Giuseppe

**PERCORSI DI ISTRUZIONE -2^ Livello (Ex serale)**

**III Periodo: 3^annualità (cl. 5^)**

**Indirizzo: Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera,  
settore CUCINA**





Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
**CPIA NAPOLI PROVINCIA N.1**

**CENTRO PROVINCIALE PER L'ISTRUZIONE DEGLI ADULTI**

C. M.: NAMM0CR008 - C. F.: 93062780635 Via San Pietro, 56 - 80020 Casavatore (NA) - Telefono: 08119362301  
NAMM0CR008@istruzione.it - NAMM0CR008@pec.istruzione.it

**Sede associata:** ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO "V. TELESE", C. M: NARH04000P -Via Fondo Bosso n.1/3 - 80077  
Ischia (Na) -Pbx 081/983210 - Fax 0813334555 Email: [narh04000p@istruzione.it](mailto:narh04000p@istruzione.it)  
[www.ipsteleseischia.gov.it](http://www.ipsteleseischia.gov.it) Pec.: narh04000p@pec.istruzione.it

## **PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE**

**A.S.2023/24**

**CLASSE 5 ^ , cucina**

**ASSE : TECNICO-SCIENTIFICO/STORICO UMANISTICO**

**Materia DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA**

**Docente: Carlo Ziviello**

## **PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE**

**FINALITÀ** della disciplina:utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; riconoscere nell'evoluzione dei processi produttivi, le componenti scientifiche, economiche, tecnologiche e artistiche che li hanno determinati nel corso della storia, con riferimento sia ai diversi contesti locali e globali sia ai mutamenti delle condizioni di vita; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio.

**UN. MOD. 1 Azienda come organizzazione aziendale e rapporti con l'ambiente (Ottobre –Novembre) tot. 10 h**

**U.N.1** Impresa e connessioni territoriali,

**U.N. 2** Le variabili d'impresa

**UN.MOD.2 IL MERCATO TURISTICO INTERNAZIONALE 10 h (Dicembre-)**

**U.N. 1** Evoluzione dei processi dei servizi. Relazione ai contesti.

**U.N. 2** Il sistema turistico nel tempo

**UN.MOD. 3                   NORMATIVA           DEL           SETTORE           TURISTICO  
ALBERGHIERO(gennaio/Febbraio) H.20**

**U.N.1** Le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti,

**U.N. 2** Le normative vigenti, nazionali e internazionali riservatezza, alla sicurezza e alla salute

**UN.MOD. 4 IL MARKETING DEI PRODOTTI TURISTICI ( Marzo-) H.10**

**U.N.1** I compiti della funzione finanziaria, la previsione del fabbisogno finanziario, redigere un preventivo finanziario

**U.N.2** Forme di finanziamento dell'impresa turistico ristorativa. Il rapporto tra finanziamenti e investimenti. Le principali forme di credito bancario Il sistema dei contributi pubblici.

**UN.MOD. 6 LA PROGRAMMAZIONE, IL BUDGET E IL BUSINESS PLAN(Aprile-Maggio-Giugno) H.20**

**U.N.1** Tecniche e strumenti di gestione, contabilità e controllo di gestione nella produzione di servizi enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera

**U.N.2** Il business plan, il budget, il bilancio riclassificato



## Programma disciplinare Classe V Cucina

**Disciplina:           Matematica**

**Docente:       Gennaro Trancone**

**Anno Scolastico: 2023/24**

<b>Strumenti</b>	<b>Libri, computer,LIM,materiale multimediale</b>
<b>Metodologia</b>	<b>Lezione frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale e visivo e audiovisivo (in particolare con l'uso delle moderne tecnologie informatiche); Lezioni di autoapprendimento guidate dal docente; Lavoro di gruppo in aula.</b>
<b>Verifiche effettuate</b>	<b>Interrogazioni brevi, prove scritte, esercitazioni in classe.</b>
<b>Recupero</b>	<b>In itinere</b>
<b>Eventuali progetti</b>	
<b>Attività diversificate</b>	

**Programma svolto (dettagliato):**

**Argomenti di collegamento con il IV anno scolastico:Equazioni di I e II grado**

- **Risoluzione di un'equazione**
- **Relazioni tra soluzioni e coefficienti**
- **Interpretazione grafica**

**Gli Insiemi:**

- **Operazioni con gli Insiemi**
- **Insiemi e Logica**
- **Relazioni**

**Monomi e Polinomi:**

- **Definizioni**
- **Operazioni**
- **MCD e mcm**
- **Prodotti Notevoli**

**Sistemi Lineari:**

- **Definizione e finalit **
- **Risoluzione con il metodo della sostituzione**
- **Sistemi lineari di due equazioni e due incognite**

### Disequazioni di I e II grado

- Definizioni e principi di equivalenza
- Interpretazione delle soluzioni
- Disequazioni di II grado intere
- Disequazioni di II grado fratte

### Funzioni

- Definizione e classificazione
- Proprietà delle funzioni
- Funzione Inversa e Funzione Composta
- Progressione aritmetica
- Applicazioni reali

### Statistica

- Dati statistici
- Indici e posizioni di variabilità
- Interpretazione dei dati
- Rappresentazione grafica delle serie statistiche

**Testi adottati:**

**“MATEMATICA IN CUCINA, IN SALA, IN ALBERGO (LDM) - VOL. PER IL SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO + TUTOR”**

**Bergamini Massimo – Zanichelli Editore**

**Il docente**

**Gennaro Trancone**

<b>8</b>	<b>Valutazione degli apprendimenti</b>
----------	--

<b>8.1</b>	<b>Criteri di valutazione</b>
------------	-------------------------------

Come da delibera del C.d.D. è adottata la scansione dell'anno scolastico in quadrimestri.

Ai sensi del DPR 24 giugno 1998, n°249 e successive modificazioni (Statuto delle studentesse e degli Studenti) della Legge del 30 ottobre 2008, n° 169 (disposizioni urgenti in materia di Istruzione e Università) del DPR 22 giugno 2009, n° 122 (regolamento per la valutazione degli alunni) sono stati approvati dagli organi collegiali i seguenti criteri di attribuzione del voto di condotta:

10	<p>a) Lo studente si comporta sempre in maniera corretta e rispettosa delle norme, delle persone e degli ambienti frequentati. Contribuisce affinché quanti lo circondano facciano altrettanto.</p> <p>b) Lo studente rappresenta un elemento aggregante all'interno del gruppo classe, favorisce il regolare svolgimento delle attività didattiche e contribuisce a ricomporre le situazioni conflittuali.</p> <p>c) Lo studente dimostra spiccato interesse per le attività didattiche proposte, partecipa in modo attivo e propositivo al dialogo formativo ed educativo, dimostrando un impegno assiduo e costante sia nell'attività svolta a scuola sia nello studio e nel lavoro a casa.</p> <p>d) Lo studente rispetta puntualmente le scadenze e svolge il lavoro assegnato.</p> <p>e) Lo studente, spontaneamente o su richiesta, si impegna in maniera efficace nell'assistenza e nell'aiuto ai compagni.</p> <p>f) Lo studente approfondisce personalmente le tematiche trattate in classe.</p>
9	<p>a) Lo studente si comporta sempre in maniera corretta e rispettosa delle norme, delle persone e degli ambienti frequentati.</p> <p>b) Lo studente dimostra interesse per tutte le attività didattiche proposte.</p> <p>c) Lo studente partecipa in modo attivo al dialogo formativo ed educativo.</p> <p>d) Lo studente dimostra un impegno costante sia nell'attività svolta a scuola sia nello studio e nel lavoro a casa.</p> <p>e) Lo studente rispetta puntualmente le scadenze e svolge il lavoro assegnato.</p>
8	<p>a) Lo studente si comporta generalmente in maniera corretta e rispettosa delle norme, delle persone e degli ambienti frequentati.</p> <p>b) Lo studente dimostra interesse per le attività didattiche proposte.</p> <p>c) Lo studente è disponibile al dialogo formativo ed educativo.</p> <p>d) Lo studente dimostra un accettabile impegno sia nell'attività svolta a scuola sia nello studio individuale.</p> <p>e) Generalmente lo studente rispetta le scadenze e svolge il lavoro assegnato.</p>
7	<p>a) Occasionalmente lo studente ha avuto comportamenti poco rispettosi delle norme e/o delle persone e/o degli ambienti frequentati.</p> <p>b) Lo studente, pur non essendosi reso protagonista di importanti atti di indisciplina, ha scarso interesse per le attività didattiche proposte e non partecipa attivamente al dialogo formativo ed educativo.</p> <p>c) Lo studente dimostra un impegno discontinuo nelle attività casalinghe, spesso non rispetta le scadenze e non svolge il lavoro assegnato.</p>



6	<p>a) Lo studente dimostra un impegno molto scarso nelle attività casalinghe di lavoro e di studio.</p> <p>b) Lo studente ha fatto registrare un elevato numero di assenze e/o di ritardi, in assenza di una documentata causa di forza maggiore.</p> <p>c) Lo studente rappresenta un elemento disgregante all'interno del gruppo classe, turba il regolare svolgimento delle attività didattiche determinando situazioni conflittuali.</p> <p>d) Lo studente si è reso protagonista di ripetuti e significativi episodi di indisciplina documentati sul registro di classe.</p> <p>e) Lo studente si è reso protagonista di comportamenti che hanno determinato l'adozione di una o più sanzioni disciplinari di sospensione, ma ha mostrato di essersi ravveduto con concrete azioni riparatorie, recedendo dai suoi comportamenti scorretti e modificando positivamente l'impegno, l'interesse e la partecipazione al dialogo didattico ed educativo. Egli ha così dimostrato di aver progredito nel percorso di crescita e di maturazione, in ordine alle finalità espresse dal DPR n.122</p>
5	<p>1. Lo studente si è reso protagonista di comportamenti che hanno determinato l'adozione di una o più sanzioni disciplinari, a seguito della sanzione di natura educativa e riparatoria, non ha mostrato alcun concreto ravvedimento, persistendo nei suoi comportamenti gravemente scorretti e dimostrando così di non aver progredito nel percorso di crescita e di maturazione, in ordine alle finalità espresse dal DPR n° 122.</p> <p>2. Lo studente ha frequentato le lezioni per meno del quorum di presenze fissato dalla legge, in assenza di una documentata causa di forza maggiore; non ha assolto assiduamente gli impegni di studio; l'interesse e la partecipazione alle attività didattiche sono state scarse o quasi nulle nella maggior parte delle discipline.</p> <p>3. Lo studente ha tenuto un comportamento scorretto e irrispettoso nei confronti del Dirigente Scolastico e/o dei docenti e /o del personale scolastico o di chiunque sia coinvolto in attività didattiche compreso, il lesa diritto allo studio anche solo parziale, inficiando il regolare svolgimento delle lezioni.</p> <p>4. Lo studente con comportamenti colposi, derivanti dalla consapevole inosservanza delle norme stabilite, dei regolamenti vigenti o delle indicazioni di lavoro ricevute, ha danneggiato gravemente strumenti e/o materiali e/o strutture di proprietà della scuola o di chiunque si trovi a frequentare l'ambiente scolastico o sia coinvolto in attività didattiche.</p> <p>5. Lo studente si è appropriato indebitamente di beni e/o strumenti e/o materiali di proprietà della scuola o di chiunque si trovi a frequentare l'ambiente scolastico o sia coinvolto in attività didattiche.</p>

La valutazione degli apprendimenti degli alunni è effettuata dal Consiglio di classe, formato ai sensi dell'art.5 del Testo Unico di cui al decreto legislativo 297 del 16 aprile 1994, e successive modificazioni, presieduto dal D. s. o da un suo delegato, con deliberazione assunta, ove necessario, a maggioranza;

- i docenti di sostegno partecipano alla valutazione di tutti gli alunni, avendo come oggetto del proprio giudizio, relativamente agli alunni disabili, i criteri indicati dall'art.314, comma 2, del Testo Unico;
- nella valutazione dei DSA è d'obbligo riferirsi ai criteri individuati e condivisi nel PDP di ciascun allievo;
- la valutazione dell'IRC resta disciplinata dall'art.39 del Testo Unico n.297, ed è espressa senza voto numerico.
- i periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro fanno parte integrante dei percorsi formativi personalizzati ai sensi dell'art.4, comma 2, del decreto legislativo n.77 del 15 aprile 2005. la valutazione, la certificazione e il riconoscimento dei crediti relativamente ai percorsi di alternanza scuola lavoro avvengono secondo le disposizioni di cui all'art. 6 del medesimo decreto legislativo n. 77.

Per l'accesso alla valutazione finale di ogni studente è richiesta la frequenza di almeno tre quarti dell'orario annuale personalizzato. Il monte ore è calcolato moltiplicando il numero di ore di lezione settimanale previsto dal piano di studi per la singola classe per il numero di settimane di scuola che convenzionalmente tenendo conto dell'esperienza in DAD.

Vanno conteggiate come presenze:

- la partecipazione ad attività culturali e formative approvate dagli organi collegiali della scuola (campionati studenteschi, progetti didattici inseriti nel POF e/o approvati dal Consiglio di classe, attività di orientamento, ecc.)
- attività didattica extrascolastica (uscite didattiche, viaggi e visite di istruzione, scambi culturali, ecc.)
- la partecipazione a stage e percorsi di alternanza scuola lavoro,
- la partecipazione ad esami di certificazione esterna o a concorsi

In tutti questi casi sul registro di classe e su quello personale del docente va annotata la motivazione della mancata presenza in aula.

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

LIVELLO	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Voto	Motivazione		
LIVELLO AVANZATO <b>A</b> (VOTO 9/10)	(10) Possiede una conoscenza completa e approfondita degli argomenti, delle informazioni e dei termini specifici sia disciplinari che pluridisciplinari, arricchita da contributi personali	-Organizza il lavoro, lavora autonomamente, utilizza le tecniche appropriate, opera con precisione e originalità. -Espone i contenuti in modo fluido e logico, utilizzando un lessico ricco e appropriato.	-Risolve correttamente i problemi con procedure logiche e chiare, senza alcun errore.  -Rielabora personalmente i contenuti.
	(9)- Possiede una conoscenza completa degli argomenti, delle informazioni e dei termini specifici sia disciplinari che pluridisciplinari. -Possiede una conoscenza completa degli argomenti, delle informazioni e dei termini specifici disciplinari.	-Organizza il lavoro, lavora autonomamente, utilizza le tecniche appropriate, opera con precisione e originalità. -Espone i contenuti in modo corretto e appropriato.	-Risolve correttamente i problemi con procedure logiche e chiare, errori e imprecisioni riguardano solo aspetti marginali. -Rielabora i contenuti.
LIVELLO INTERMEDIO <b>B</b> (VOTO 7/8)	-Possiede una adeguata conoscenza degli argomenti, delle informazioni e dei termini disciplinari specifici	-Utilizza le tecniche e opera con precisione anche se non sempre in completa autonomia. -Si esprime in modo corretto, anche se talora mnemonico.	-Risolve correttamente i problemi, con procedure valide, anche se a volte si notano imprecisioni e incompletezze. -Rielabora i contenuti in modo accettabile.

LIVELLO BASE <b>C</b> (VOTO 6)	-Dimostra di possedere sufficienti conoscenze degli argomenti, delle informazioni, dei termini specifici. -Se guidato, riesce a fornire chiarimenti, precisazioni, completamenti.	- Esegue le procedure apprese e opera con accettabile precisione. - Si esprime in modo semplice, anche se talvolta è mnemonico e impreciso rispetto a codici specifici.	-Incontra alcune difficoltà nell'applicazione delle conoscenze. -Risolve i problemi con procedure valide, emergono alcune incertezze-, i passaggi più difficili non vengono superati. -Rielabora semplici contenuti, solo se guidato.
	-Possiede conoscenze frammentarie, anche riguardo agli elementi essenziali.	- Ha bisogno di essere guidato, ma non sempre ottiene risultati accettabili. - Si esprime in modo impreciso e disordinato.	-Nei problemi commette errori di procedura o non ne trova una valida. -Rielabora a fatica qualche semplice progetto.
	-Possiede conoscenze frammentarie e gravemente lacunose.	- Opera in modo impreciso. - Si esprime con difficoltà, non conosce i termini proposti.	-Nei problemi commette numerosi errori anche gravi, dimostrando di non possedere procedure risolutive. -E' scorretto nei collegamenti.
LIVELLO NON RAGGIUNTO <b>D</b> (VOTO INSUFFICIENTE )	Non possiede conoscenze. Lo studio è pressoché nullo.	-Denota disimpegno e ignoranza delle metodiche. -Dimostra di non aver acquisito alcuna abilità. -Non sa esprimersi.	Non sa né vuole svolgere alcuna attività didattica, nemmeno sotto la guida del docente.

8.2	Criteri di valutazione delle competenze di cittadinanza
-----	---

L'educazione civica, in quanto materia curricolare, avrà un suo voto autonomo, espresso in decimi.

A proposito, sarò la coordinatrice accordandosi con il team di insegnanti coinvolti durante l'anno scolastico.

La valutazione del percorso dovrà avvenire sia in itinere sia alla fine del percorso stesso, per verificare il raggiungimento degli obiettivi attesi. A tal fine, i docenti rileveranno con strumenti collegialmente stabiliti;

- Interesse degli allievi verso le attività proposte;
- La capacità di attenzione dimostrata;
- L'autonomia nel promuovere e iniziativa;
- La capacità di portare a termine quanto assegnato;
- La capacità di comprendere e rispettare le regole socialmente condivise.

In particolare ciò che i docenti dovranno osservare è che i valori e le conoscenze trasmesse abbiano effettivamente contribuito all'assunzione di atteggiamenti e comportamenti corretti da parte dei ragazzi ed al consolidamento di buone prassi, improntate ai principi di partecipazione, solidarietà, senso di responsabilità, rispetto di sé stessi, degli altri, dei beni culturali, paesaggistici e naturali, che sottendono tale disciplina.

Le linee guida stabiliscono inoltre che il consiglio di classe nell'esprimere il voto di condotta, prenda in considerazione e tenga conto anche del voto riportato di Educazione Civica

**Griglia di valutazione per l'insegnamento trasversale di Educazione civica (Collegio docenti n. 3. 8 settembre 2023):**

Nuovo Obbligo d'istruzione (DM 139/2007)		Competenze trasversali	LIVELLI
Competenze chiave	Competenze di cittadinanza (trasversali)		
<i>Costruzione del sé</i>	1. Imparare ad imparare Organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.	Saper distinguere e organizzare, nei vari ambiti disciplinari, dati (fatti oggettivi relativi ad un evento) informazioni (dati cui si attribuisce un significato, un valore) conoscenze (elaborazione delle informazioni attraverso un processo) Saper utilizzare pluralità di fonti. Saper definire tempi, strategie, modalità di lavoro, strumenti.	Non raggiunto Base Intermedio Avanzato
<i>Relazione con gli altri</i>	2. Comunicare - Comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali); - - - Rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc. utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali).	Saper comunicare (comprendere e rappresentare) in modo efficace, coerente e corretto, usando vari tipi di linguaggi, in relazione al contesto e allo scopo. Saper gestire momenti di comunicazione complessi, in situazione, tenendo conto di emotività, modo di porsi e interiorizzazione delle conoscenze.	Non raggiunto Base Intermedio Avanzato

<p><i>Relazione con gli altri</i></p>	<p>3. Collaborare e partecipare</p> <p>Interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.</p>	<p>Saper ascoltare, negoziare, condividere, nel rispetto dei ruoli e compiti e regole di convivenza, valorizzando e supportando le potenzialità individuali</p> <p>Saper tracciare un percorso di lavoro (conoscenze e competenze necessarie), individuando obiettivi condivisi e prodotti comuni</p>	<p>Non raggiunto</p> <p>Base</p> <p>Intermedio</p> <p>Avanzato</p>
<p><i>Relazione con gli altri</i></p>	<p>4. Agire in modo autonomo e responsabile</p> <p>Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.</p>	<p>Riconoscere la propria identità relativa al tempo, al luogo, al contenuto sociale in cui si vive.</p> <p>Perseguire la realizzazione delle proprie aspirazioni rispettando quelle altrui.</p> <p>Saper valutare e approfittare delle opportunità individuali e collettive</p> <p>Riconoscere e rispettare i limiti, le regole, le responsabilità personali e altrui.</p>	<p>Non raggiunto</p> <p>Base</p> <p>Intermedio</p> <p>Avanzato</p>
<p><i>Rapporto con la realtà naturale e sociale</i></p>	<p>5. Risolvere problemi</p> <p>Affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline</p>	<p>Affrontare situazioni problematiche, formulando ipotesi di soluzione.</p> <p>Stabilire le risorse necessarie da utilizzare, i dati da organizzare e le soluzioni da proporre.</p> <p>Proporre soluzioni creative ed alternative</p>	<p>Non raggiunto</p> <p>Base</p> <p>Intermedio</p> <p>Avanzato</p>

<p><i>Rapporto con la realtà naturale e sociale</i></p>	<p>6. Individuare collegamenti e relazioni</p> <p>Individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica.</p>	<p>Individuare collegamenti e relazioni tra fenomeni – eventi – concetti.</p> <p>Esprimere in modo coerente le relazioni individuate.</p> <p>Cogliere la natura sistemica dei vari saperi</p>	<p>Non raggiunto</p> <p>Base</p> <p>Intermedio</p> <p>Avanzato</p>
<p><i>Rapporto con la realtà naturale e sociale</i></p>	<p>7. Acquisire ed interpretare l'informazione</p> <p>Acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.</p>	<p>Essere consapevole della diversità di ambiti e strumenti comunicativi tramite cui l'informazione viene acquisita.</p> <p>Distinguere nell'informazione i fatti e le opinioni (livello oggetti/soggettivo dell'informazione).</p> <p>Interpretare in modo autonomo l'informazione.</p> <p>Interpretare in modo autonomo l'informazione valutandone attendibilità ed utilità.</p>	<p>Non raggiunto</p> <p>Base</p> <p>Intermedio</p> <p>Avanzato</p>
<p><i>Costruzione del sé</i></p>	<p>8. Progettare</p> <p>Elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.</p>	<p>Utilizzare le proprie conoscenze per fissare obiettivi realmente raggiungibili e di complessità crescente.</p> <p>Formulare strategie di azione e verificare i risultati raggiunti, distinguendo tra le più e le meno efficaci.</p>	<p>Non raggiunto</p> <p>Base</p> <p>Intermedio</p> <p>Avanzato</p>



8.3

Proposte di griglia di valutazione prove scritte

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE: Seconda Prova scritta servizi ospitalità alberghiera  
ESAME DI STATO 2023-2024**

ALUNNO/A \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

CLASSE:

DATA: \_\_\_\_\_

<b>Indicatori</b>	<b>Livelli</b>	<b>Descrittori</b>	<b>Punti</b>	<b>Punteggio</b>
<i>Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo</i>	<i>I</i>	<i>Ha compreso in modo frammentario e lacunoso quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo</i>	<i>0.50</i>	
	<i>II</i>	<i>Ha compreso in modo parziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo</i>	<i>1 - 1.50</i>	
	<i>III</i>	<i>Ha compreso in modo essenziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo</i>	<i>2</i>	
	<i>IV</i>	<i>Ha compreso in modo completo quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo</i>	<i>2.50</i>	
	<i>V</i>	<i>Ha compreso in modo dettagliato e quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo</i>	<i>3</i>	
<i>Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione</i>	<i>I</i>	<i>Non utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato</i>	<i>1</i>	
	<i>II</i>	<i>Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà</i>	<i>2</i>	
	<i>III</i>	<i>Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti</i>	<i>3</i>	
	<i>IV</i>	<i>Utilizza accuratamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, argomentando in modo chiaro e pertinente</i>	<i>4 - 5</i>	
	<i>V</i>	<i>Utilizza con padronanza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito</i>	<i>6</i>	
<i>Padronanza delle competenze tecnico-professionali</i>	<i>I</i>	<i>Non utilizza le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato</i>	<i>1 - 2</i>	
	<i>II</i>	<i>Utilizza in modo parziale le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite con difficoltà e in modo stentato</i>	<i>3 - 4</i>	

<i>espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi</i>	<i>III</i>	<i>Utilizza in modo adeguato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite</i>	<i>5</i>	
	<i>IV</i>	<i>Utilizza in modo appropriato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione articolata</i>	<i>6 - 7</i>	
	<i>V</i>	<i>Utilizza in modo specifico le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione ampia e approfondita</i>	<i>8</i>	
<i>Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale</i>	<i>I</i>	<i>Si esprime in modo inesatto e approssimativo, utilizzando un linguaggio specifico e lessico inadeguato</i>	<i>0.50</i>	
	<i>II</i>	<i>Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato</i>	<i>1 - 1.50</i>	
	<i>III</i>	<i>Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore</i>	<i>2</i>	
	<i>IV</i>	<i>Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato</i>	<i>2.50</i>	
	<i>V</i>	<i>Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore</i>	<i>3</i>	
<b><i>Punteggio totale della prova</i></b>				<hr style="width: 10%; margin: auto;"/> <b><i>/20</i></b>

*La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e*

***Griglie di valutazione prove scritte*** (eventuali indicazioni ed esempi di griglie che il consiglio di classe ha sviluppato nel corso dell'anno o in occasione della pubblicazione degli esempi di prova, nel rispetto delle griglie di cui al DM 769)

**GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA VERIFICA SCRITTA DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA**

**TIPOLOGIA A (ANALISI DEL TESTO)**

ALUNNO/ A.....  
DATA.....

CLASSE.....

**INDICATORI GENERALI (max 60 pt)**

<i>INDICATORI</i>	<i>DESCRITTORI</i>	<i>PUNTI</i>
<i>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</i>	<i>a. originale ed efficace</i> <i>b. appropriata</i> <i>c. adeguata</i> <i>d. incerta</i> <i>e. inadeguata</i>	<i>a. 10-9</i> <i>b. 8-7</i> <i>c. 6</i> <i>d. 5-4</i> <i>e. 3-1</i>
<i>Coesione e coerenza testuale</i>	<i>a. completa ed efficace</i> <i>b. corretta</i> <i>c. adeguata</i> <i>d. parziale</i> <i>e. frammentaria / inadeguata</i>	<i>a. 10-9</i> <i>b. 8-7</i> <i>c. 6</i> <i>d. 5-4</i> <i>e. 3-1</i>
<i>Ricchezza e padronanza lessicale</i>	<i>a. efficace, specifica</i> <i>b. appropriata</i> <i>c. adeguata</i> <i>d. poco appropriata</i> <i>e. inadeguata</i>	<i>a. 10-9</i> <i>b. 8-7</i> <i>c. 6</i> <i>d. 5-4</i> <i>e. 3-1</i>

<p><i>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</i></p>	<p>a. efficace b. puntuale c. adeguata d. imprecisa e. inadeguata</p>	<p>a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1</p>
<p><i>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</i></p>	<p>a. approfondita b. completa c. adeguata d. parziale e. inadeguata / nulla</p>	<p>a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1</p>
<p><i>Espressione dei giudizi critici e valutazioni personali</i></p>	<p>a. originale ed accurata b. corretta c. essenziale d. parziale / sommaria e. frammentaria / nulla</p>	<p>a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1</p>
<p><b>INDICATORI SPECIFICI (max 40 pt)</b></p>		
<p><i>Rispetto dei vincoli posti nella consegna</i></p>	<p>a. preciso e completo b. appropriato c. essenziale d. parziale e. inadeguato</p>	<p>a. 5 b. 4 c. 3 d. 2 e. 1</p>

<p><i>Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici</i></p>	<p><i>a. completa, precisa e approfondita</i>  <i>b. corretta / completa</i>  <i>c. essenziale / superficiale</i>  <i>d. parziale</i>  <i>e. frammentaria / inadeguata</i></p>	<p><i>a. 15-14</i>  <i>b. 13-12</i>  <i>c. 11-9</i>  <i>d. 8-5</i>  <i>e. 4-1</i></p>
<p><i>Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)</i></p>	<p><i>a. completa, precisa e approfondita</i>  <i>b. corretta / completa</i>  <i>c. essenziale / superficiale</i>  <i>d. parziale</i>  <i>e. frammentaria / inadeguata</i></p>	<p><i>a. 10-9</i>  <i>b. 8-7</i>  <i>c. 6</i>  <i>d. 5-4</i>  <i>e. 3-1</i></p>
<p><i>Interpretazione corretta e articolata del testo</i></p>	<p><i>a. esauriente</i>  <i>b. pressoché completa</i>  <i>c. complessivamente adeguata</i>  <i>d. episodica</i>  <i>e. carente</i></p>	<p><i>a. 10-9</i>  <i>b. 8-7</i>  <i>c. 6</i>  <i>d. 5-4</i>  <i>e. 3-1</i></p>
	<p><i>PUNTI TOTALI</i></p>	<p><i>0</i> /10</p>
	<p><i>VOTO FINALE</i></p>	

**GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA VERIFICA SCRITTA DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA**

**TIPOLOGIA B (COMPrensione E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO)**

ALUNNO/ A.....  
DATA.....

CLASSE.....

**INDICATORI GENERALI (max 60 pt)**

<i>INDICATORI</i>	<i>DESCRITTORI</i>	<i>PUNTI</i>
<i>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</i>	<i>a. originale ed efficace</i> <i>b. appropriata</i> <i>c. adeguata</i> <i>d. incerta</i> <i>e. inadeguata</i>	<i>a. 10-9</i> <i>b. 8-7</i> <i>c. 6</i> <i>d. 5-4</i> <i>e. 3-1</i>
<i>Coesione e coerenza testuale</i>	<i>a. completa ed efficace</i> <i>b. corretta</i> <i>c. adeguata</i> <i>d. parziale</i> <i>e. frammentaria / inadeguata</i>	<i>a. 10-9</i> <i>b. 8-7</i> <i>c. 6</i> <i>d. 5-4</i> <i>e. 3-1</i>
<i>Ricchezza e padronanza lessicale</i>	<i>a. efficace, specifica</i> <i>b. appropriata</i> <i>c. adeguata</i> <i>d. poco appropriata</i> <i>e. inadeguata</i>	<i>a. 10-9</i> <i>b. 8-7</i> <i>c. 6</i> <i>d. 5-4</i> <i>e. 3-1</i>

<p><i>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</i></p>	<p>a. efficace b. puntuale c. adeguata d. imprecisa e. inadeguata</p>	<p>a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1</p>
<p><i>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</i></p>	<p>a. approfondita b. completa c. adeguata d. parziale e. inadeguata / nulla</p>	<p>a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1</p>
<p><i>Espressione dei giudizi critici e valutazioni personali</i></p>	<p>a. originale ed accurata b. corretta c. essenziale d. parziale / sommaria e. frammentaria / nulla</p>	<p>a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1</p>
<p><b>INDICATORI SPECIFICI (max 40 pt)</b></p>		
<p><i>Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto</i></p>	<p>a. precisa e completa b. appropriata c. essenziale d. parziale e. inadeguata</p>	<p>a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1</p>



<p><i>Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti</i></p>	<p><i>a. efficace e precisa</i>  <i>b. corretta</i>  <i>c. essenziale</i>  <i>d. parziale</i>  <i>e. inadeguata</i></p>	<p><i>a. 15-14</i>  <i>b. 13-12</i>  <i>c. 11-9</i>  <i>d. 8-5</i>  <i>e. 4-1</i></p>
<p><i>Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione</i></p>	<p><i>a. precisa e approfondita</i>  <i>b. appropriata</i>  <i>c. essenziale</i>  <i>d. parziale</i>  <i>e. frammentaria / inadeguata</i></p>	<p><i>a. 15-14</i>  <i>b. 13-12</i>  <i>c. 11-9</i>  <i>d. 8-5</i>  <i>e. 4-1</i></p>
	<p><i>PUNTI TOTALI</i></p>	<p><i>0 /10</i></p>
	<p><i>VOTO FINALE</i></p>	

**GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA VERIFICA SCRITTA DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA**

**TIPOLOGIA C (TEMA)**

ALUNNO/ A.....  
DATA.....

CLASSE.....

**INDICATORI GENERALI (max 60 pt)**

<i>INDICATORI</i>	<i>DESCRITTORI</i>	<i>PUNTI</i>
<i>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</i>	<i>a. originale ed efficace</i> <i>b. appropriata</i> <i>c. adeguata</i> <i>d. incerta</i> <i>e. inadeguata</i>	<i>a. 10-9</i> <i>b. 8-7</i> <i>c. 6</i> <i>d. 5-4</i> <i>e. 3-1</i>
<i>Coesione e coerenza testuale</i>	<i>a. completa ed efficace</i> <i>b. corretta</i> <i>c. adeguata</i> <i>d. parziale</i> <i>e. frammentaria / inadeguata</i>	<i>a. 10-9</i> <i>b. 8-7</i> <i>c. 6</i> <i>d. 5-4</i> <i>e. 3-1</i>
<i>Ricchezza e padronanza lessicale</i>	<i>a. efficace, specifica</i> <i>b. appropriata</i> <i>c. adeguata</i> <i>d. poco appropriata</i> <i>e. inadeguata</i>	<i>a. 10-9</i> <i>b. 8-7</i> <i>c. 6</i> <i>d. 5-4</i> <i>e. 3-1</i>

<p><i>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</i></p>	<p>a. efficace b. puntuale c. adeguata d. imprecisa e. inadeguata</p>	<p>a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1</p>
<p><i>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</i></p>	<p>a. approfondita b. completa c. adeguata d. parziale e. inadeguata / nulla</p>	<p>a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1</p>
<p><i>Espressione dei giudizi critici e valutazioni personali</i></p>	<p>a. originale ed accurata b. corretta c. essenziale d. parziale / sommaria e. frammentaria / nulla</p>	<p>a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1</p>
<p><b>INDICATORI SPECIFICI (max 40 pt)</b></p>		
<p><i>Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione</i></p>	<p>a. precisa e completa b. appropriata c. essenziale d. parziale e. inadeguata</p>	<p>a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1</p>

<i>Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione</i>	<i>a. esauriente e articolato</i> <i>b. appropriato</i> <i>c. essenziale</i> <i>d. parziale</i> <i>e. frammentario / inadeguato</i>	<i>a. 15-14</i> <i>b. 13-12</i> <i>c. 11-9</i> <i>d. 8-5</i> <i>e. 4-1</i>
<i>Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</i>	<i>a. precisa e approfondita</i> <i>b. appropriata</i> <i>c. essenziale</i> <i>d. parziale</i> <i>e. frammentaria / inadeguata</i>	<i>a. 15-14</i> <i>b. 13-12</i> <i>c. 11-9</i> <i>d. 8-5</i> <i>e. 4-1</i>
	<i>PUNTI TOTALI</i>	     <i>0</i> <i>/10</i>
	<i>VOTO FINALE</i>	



<p><i>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</i></p>	<p>a. efficace b. puntuale c. adeguata d. imprecisa e. inadeguata</p>	<p>a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1</p>
<p><i>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti storici</i></p>	<p>a. approfondita b. completa c. adeguata d. parziale e. inadeguata / nulla</p>	<p>a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1</p>
<p><i>Espressione dei giudizi critici e valutazioni personali</i></p>	<p>a. originale ed accurata b. corretta c. essenziale d. parziale / sommaria e. frammentaria / nulla</p>	<p>a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1</p>
<p><b>INDICATORI SPECIFICI (max 40 pt)</b></p>		
<p><i>Argomentazione</i></p>	<p>a. precisa e completa b. appropriata c. essenziale d. parziale e. inadeguata</p>	<p>a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1</p>
<p><i>Capacità di approfondimento critico e originalità</i></p>	<p>a. efficace e precisa b. corretta c. essenziale d. parziale e. inadeguata</p>	<p>a. 15-14 b. 13-12 c. 11-9 d. 8-5 e. 4-1</p>

<i>Analisi della complessità dell'argomento</i>	<i>a. precisa e approfondita</i>	<i>a. 15-14</i>
	<i>b. appropriata</i>	<i>b. 13-12</i>
	<i>c. essenziale</i>	<i>c. 11-9</i>
	<i>d. parziale</i>	<i>d. 8-5</i>
	<i>e. frammentaria / inadeguata</i>	<i>e. 4-1</i>
	<i>PUNTI TOTALI</i>	<i>00 /1</i>
	<i>VOTO FINALE</i>	

8.4	<b>Proposta di griglia di valutazione colloquio</b>
-----	---

CANDIDATO			DATA	
Classe _____				
INDICATORI	LIVELLI	DESCRITTORI	PUNTI	Punti assegnati
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle di 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	2.50	
<b>PUNTEGGIO DELLA PROVA</b>			<b>20</b>	

Punteggio assegnato: \_\_\_\_/20

La Commissione



Ai fini dell'attribuzione del credito scolastico agli allievi del Triennio, oltre alla media aritmetica(M) dei voti riportata dall'allievo in sede di scrutinio finale, si devono considerare i seguenti quattro parametri :

1. Frequenza
2. Interesse ed impegno nella partecipazione al dialogo educativo
3. Partecipazione ad attività complementari ed integrative realizzate dall'istituzione scolastica
4. Partecipazione ed interesse alla DAD
5. Crediti formativi

Se la media relativa alle singole bande è pari o superiore a 0.50, si assegna il massimo del punteggio della banda, tranne nel caso in cui lo studente sia stato promosso con voto di consiglio anche in una sola disciplina

Si riconoscono come crediti formativi valutabili:

- stages lavorativi per almeno 2 settimane;
- esperienze lavorative in settori attinenti agli indirizzi di studio e affini;
- partecipazione a gare /concorsi studenteschi con superamento della fase d' istituto;
- partecipazione a progetti e attività organizzati dall'istituto in orario extracurricolare per almeno il 70% dell'orario previsto per ogni attività, con un minimo 15 ore complessive annuali
- esperienze di peer education, come tutor, per almeno 15 ore;
- certificati di corsi relativi a progetti linguistici organizzati dalla scuola e inclusi nel Pof per almeno il 70 % dell'orario;
- certificazione linguistica;
- certificazione ECDL;
- partecipazione a corsi di primo soccorso e/o per la sicurezza sul lavoro;

- attività annuali di carattere motorio-sportivo in orario extra-curricolare organizzati dalla scuola per un monte ore pari ad almeno il 60% del totale;
- attività sportive promosse da enti, società e/o associazioni riconosciute dal CONI, di durata almeno annuale e con frequenza almeno settimanale;
- esperienze sportive e culturali, almeno a livello regionale;
- studio di uno strumento musicale all'interno di una scuola di musica o corso documentato da superamento di esame, attività in gruppi corali, formazione musicali o bandistiche di durata almeno annuale e con frequenza settimanale;
- scuola di recitazione o appartenenza ad una compagnia teatrale di durata almeno annuale e con frequenza settimanale;
- esperienze continuative nell'ambito dei gruppi di protezione civile, volontariato, solidarietà, cooperazione, ambiente, debitamente riconosciuti.

**Tabella Attribuzione credito scolastico per la classe terza, quarta e quinta in sede di ammissione all'Esame di Stato**

Media dei voti	Fasce di credito classe III	Fasce di credito classe IV	Fasce di credito classe V
$M < 6$	-	-	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

	<b>Testi adottati</b>
--	-----------------------

<b>10</b>	<b>Allegati</b>
-----------	-----------------

### **PERCORSO DI ORIENTAMENTO**

(ai sensi di D.M. n. 487/97, d.lgs. 14 gennaio 2008, n. 21, circolare ministeriale 15 aprile 2009, n. 43, Nota ministeriale 19 febbraio 2014, n. 4232, D.M. 4 settembre 2019, n. 774, D.M. 22 dicembre 2022, n. 328)

**Classe: V Cucina 2023/24**

## IL QUADRO NORMATIVO

Le attività legislative in materia di orientamento sono ampie e variegate.

Sin dal 1997 è stata emanata una Direttiva ministeriale sull'orientamento (n. 487/97) che stabiliva che l'orientamento è parte integrante dei curricula di studio e, più in generale, del processo educativo e formativo, a cominciare dalla scuola dell'infanzia, indicando poi una serie di attività di orientamento che le scuole di ogni ordine e grado dovevano svolgere.

Nel 2008 è stato emanato il d.lgs. 14 gennaio 2008, n. 21, che ha previsto la realizzazione dei percorsi di orientamento finalizzati alla scelta dei corsi di laurea universitari e dei corsi di alta formazione, la valorizzazione dei risultati scolastici degli studenti ai fini dell'ammissione a determinati corsi di laurea, nonché il potenziamento e lo sviluppo del raccordo tra istituzioni scolastiche, università e istituzioni dell'alta formazione.

Nello stesso anno il d.lgs del 14 gennaio 2008, n. 22 prevedeva che le istituzioni scolastiche dovessero favorire e potenziare il raccordo con il mondo delle professioni e del lavoro, realizzando iniziative finalizzate alla conoscenza delle opportunità formative offerte dai percorsi di formazione tecnica superiore e dai percorsi finalizzati alle professioni e al lavoro. Con la circolare ministeriale 15 aprile 2009, n. 43 sono state emanate le Linee guida in materia di orientamento lungo tutto l'arco della vita.

Con Nota ministeriale 19 febbraio 2014, n. 4232 sono state trasmesse le Linee guida nazionali per l'orientamento permanente.

Nel 2019, con il D.M. 4 settembre 2019, n. 774 sono state adottate le Linee guida concernenti i Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento.

Nel 2021 è stato approvato Italia domani, il Piano nazionale di ripresa e resilienza (Pnrr) italiano, che ha dedicato alcuni interventi al tema dell'istruzione e prevede la necessità di realizzare una riforma in materia di orientamento nell'ambito della missione 4 – componente 1 del Pnrr.

Il 28 novembre 2022 è stata adottata la Raccomandazione del Consiglio dell'Unione europea sui percorsi per il successo scolastico sulle politiche di riduzione dell'abbandono scolastico, che, tra le altre cose, sottolinea la necessità di rafforzare l'orientamento scolastico, l'orientamento e la consulenza professionale e la formazione, per sostenere l'acquisizione di abilità e competenze di gestione delle carriere nel lavoro

Nel 2023, infine, con il D.M. 22 dicembre 2022, n. 328 sono state adottate le Linee guida per l'orientamento.

## TITOLO: ORIENTARSI A 360°

### **1. Presentazione percorso**

L'orientamento svolge la funzione di favorire la maturazione e lo sviluppo delle competenze necessarie per definire (o ridefinire) i propri obiettivi personali e

professionali in rapporto al contesto per elaborare un progetto di vita con la capacità di sostenere le scelte che esso comporta.

Si possono individuare 2 tipologie di finalità o obiettivi generali delineando:

1. *Attività di didattica orientativa che coinvolgono tutti i docenti nelle loro attività di insegnamento anche disciplinare;*
0. *Attività specialistiche di orientamento che coinvolgono anche altri attori*

**0. Le competenze da raggiungere**

Le competenze orientative sono quelle capacità che permettono di gestire il più possibile in autonomia le proprie scelte formative e professionali. Un altro termine che possiamo utilizzare per riferirci alle le competenze orientative è competenze per la gestione della carriera ( career management skills).

**0. Gli obiettivi**

Sviluppare la conoscenza di sé per costruire una propria identità. Favorire la maturazione di una propria capacità decisionale rafforzando la stima di sé e la sicurezza personale. Prendere coscienza del proprio stile cognitivo. Giungere ad una consapevole e motivata autovalutazione.

**0. Le azioni da realizzare e le risorse**

Le azioni sono passi operativi (step), sono i piani dettagliati e le attività necessarie per raggiungere gli obiettivi.

Le tre macroaree:

- . Auto-esplorazione e auto-valutazione da parte degli studenti;
- . Esplorare le opportunità;
- . Supportare il processo decisionale degli studenti.

Il progetto contempla azioni che:

- aiutino a far emergere i bisogni e i sogni
- contribuiscano a collocarsi nel contesto reale sviluppando un disegno di vita – prima ancora che

scolastico e professionale – che potrà arricchirsi ed evolvere nel tempo anche «inventando» percorsi, situazioni e lavori non ancora immaginati.

Nella progettazione possiamo e dobbiamo tener conto dei diversi contributi e attori e delle diverse competenze e professionalità che operano nell'orientamento e per l'orientamento. L'orientamento non

è una attività che coinvolge soltanto l'istituzione scolastica e i docenti tutor dell'orientamento e docenti orientatori. Può anche coinvolgere altre figure esterne alla scuola. In dettaglio le azioni risultano essere:

- Orientamento formativo e informativo
- Competenze orientative e competenze chiave europee
- Orientamento formativo come didattica orientativa/orientante
- Progettazione disciplinare in chiave orientativa

In tal modo l'orientamento non viene delegato ad alcuni docenti in alcuni momenti di transizione, bensì diviene parte integrante dei processi di insegnamento-apprendimento e assume valore pedagogico e didattico. Per l'anno scolastico in corso, la Scuola aderisce al progetto Orientalife dell'URS Campania con alcuni moduli tenuti da esperti e che possono rientrare anche nelle attività PCTO.

### ***Risorse strutturali***

- Laboratori della Scuola;
- Aziende e Partners Istituzionali;
- Università e Accademie
- ITS
- Eventi e manifestazioni.

### **Risorse umane di riferimento**

- Tutor dell'Orientamento
- Coordinatore di classe;
- Consiglio di classe;
- Docente Orientatore.

## CLASSI QUINTE

OBIETTIVI	ATTIVITÀ	LUOGO	SOGGETTI COINVOLTI	METODOLOGIE
<b>Lavorare sullo spirito di iniziativa e sulle capacità imprenditoriali</b>	Incontri con ex alunni diventati imprenditori	Scuola	• Docenti • Ex alunni	Racconto di storie di successo
	La settimana dell'economia		• Docenti • Imprenditori del territorio	• Interviste con imprenditori • Organizzazione di una manifestazione
<b>Lavorare sulle capacità comunicative</b>	Dibattiti su temi di interesse generale o su temi specialistici	• Classe • Scuola	• Docenti • Esperti esterni	• Presentazione di eventi
<b>Lavorare su se stessi e sulla motivazione</b>	Eventi con esperti esterni	• Classe • Biblioteca •	• Autori di libri e pubblicazioni • Personaggi "motivatori" • Esperti sui temi individuati	• Incontri divulgativi su temi culturali, di attualità, di legalità, di economia, della salute ecc.
	Progetti extracurricolari a carattere orientativo	Scuola	Esperti esterni e docenti interni	• Laboratori • Riflessione sulle proprie emozioni
	Test psico-attitudinali	Classe	Docente tutor	Somministrazione di test strutturati
	Incontri con il tutor dell'orientamento	Scuola	Docente tutor	• Colloquio individuale • Colloquio con le famiglie
	Compilazione dell'e-portfolio	Scuola	Docente tutor	• Scelta del capolavoro • Accesso alla piattaforma dedicata
<b>Conoscere la formazione superiore</b>	L'offerta universitaria	Università	• Docenti • Docenti universitari	• Incontri con docenti di orientamento • Visite guidate
	La formazione presso gli Its	• Scuola • Sedi di Its	• Docenti • Referenti di Its	• Incontri con esperti • Visite guidate
	Le altre agenzie formative	Scuola	• Referenti di agenzie • Esperti Università ITS Anpal, Federalberghi Ass Verace Pizza Napoletana Fondazione Campania Festival Croce Rossa Accademia delle Belle Arti IUAD	• Incontri con esperti
	Il programma Erasmus+	Scuola	• Docenti • Referenti di agenzie	Incontro per la presentazione del programma
	Studi e carriere professionali	• Scuola • Università • Aziende	• Docenti • Docenti universitari • Professionisti del settore	Attività di orientamento ad alto contenuto innovativo
<b>Conoscere il territorio</b>	• Visite presso fiere specializzate • Visite presso imprese	• Fiere specializzate • Imprese	• Docenti • Imprenditori	• Visita guidata • Intervista

## **Competenze Trasversali**

**COMPETENZE PERSONALI E SOCIALI, DI CITTADINANZA, IMPRENDITORIALI E CULTURALI**

<b>Area Umanistica</b>	<b>Area Tecnologica Professionale</b>	<b>Area Linguistica</b>	<b>Area Matematica/Scientifica</b>
<p>Capacità di riflettere su se stessi e individuare le proprie attitudini;</p> <p>Capacità di comunicare costruttivamente in ambienti diversi</p>	<p>Capacità di lavorare con gli altri in maniera costruttiva;</p> <p>Capacità di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera;</p> <p>Capacità di gestire l'incertezza, l'ambiguità, il rischio.</p>	<p>Capacità di comunicare costruttivamente in ambienti diversi;</p> <p>Capacità di esprimere e comprendere punti di vista diversi.</p>	<p>Capacità di imparare e di lavorare sia in modalità collaborativa sia in maniera autonoma;</p> <p>Capacità di concentrarsi, di riflettere criticamente e di prendere decisioni.</p>
<p>Capacità di impegnarsi efficacemente con gli altri per un interesse comune;</p> <p>Capacità di esprimere esperienze ed emozioni con empatia.</p>			<p>Capacità di pensiero critico e abilità integrate nella soluzione dei problemi.</p>
	<p>Creatività e immaginazione;</p> <p>Capacità di lavorare sia in modalità collaborativa in gruppo sia in maniera autonoma;</p> <p>Capacità di accettare la responsabilità.</p>	<p>Capacità di riflessione critica e costruttiva;</p> <p>Capacità di comunicare e di negoziare efficacemente con gli altri;</p>	<p>Capacità di pensiero strategico e risoluzione dei problemi.</p>



Capacità di riconoscere e realizzare le opportunità di valorizzazione personale, sociale o commerciale mediante le arti e le altre forme culturali.	Capacità di impegnarsi in processi creativi sia individualmente che collettivamente.	Curiosità nei confronti del mondo, apertura per immaginare nuove possibilità.	
---	--	---	--

Docenti consiglio di classe

<u>COGNOME NOME</u>	<u>FIRMA</u>
<u>Balsamo Sonia</u>	
<u>Maione Annarita</u>	
<u>Manna Giovanna</u>	
<u>Napolitano Giuseppe</u>	
<u>Nasti Aniello</u>	
<u>Ziviello Carlo</u>	
<u>Trancone Gennaro</u>	

