



ISTITUTO SUPERIORE MORCONE
C.F. 92029100622 C.M. BNIS01200C

0001 - Segreteria Morcone

Prot. 0001574/E del 01/06/2020 10:20:41

Istituto di Istruzione Superiore Morcone
“Don Peppino Diana”
Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e la Ristorazione
sede di Colle Sannita

DOCUMENTO

DEL CONSIGLIO DI CLASSE

classe V CA – anno scolastico 2019/2020

(art. 5, DPR 323/98)

30 maggio 2020

Sommario

✓ Informazioni generali sull'Istituto	2
✓ Profilo in uscita dell'indirizzo	2
<i>Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale</i>	2
<i>Competenze di indirizzo: enogastronomia</i>	3
✓ Presentazione della classe	4
<i>Elenco alunni</i>	6
<i>Evoluzione della classe</i>	6
<i>Debiti formativi</i>	7
<i>Criteri per il recupero dei debiti formativi</i>	7
✓ Percorso di apprendimento	8
<i>Continuità didattica</i>	8
<i>Competenze</i>	9
<i>Modalità di lavoro: metodi scelti ed applicati dal consiglio di classe</i>	10
<i>Materiali e strumenti</i>	10
<i>Criteri per la verifica e valutazione dell'apprendimento</i>	11
✓ Attività extracurricolari nel triennio	12
✓ PCTO	13
<i>Quadro generale dei percorsi PCTO svolti dalla classe V Cucina nel triennio</i>	14
✓ Testi di lingua e letteratura italiana analizzati nel corso dell'anno scolastico	15
✓ Scheda delle tematiche trasversali attinenti alle macroaree delle singole discipline e alle attività di Cittadinanza e Costituzione	16
<i>Macroaree – Tematiche multidisciplinari</i>	16
<i>Cittadinanza e Costituzione</i>	18
✓ Schede consuntive per singole discipline	19
<i>Lingua e letteratura italiana</i>	20
<i>Lingua inglese</i>	22
<i>Lingua francese</i>	24
<i>Matematica</i>	26
<i>Storia</i>	28
<i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i>	30
<i>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</i>	32
<i>Laboratorio di servizi enogastronomici, settore sala e vendita</i>	34
<i>Laboratorio di servizi enogastronomici, settore cucina</i>	36

Scienze motorie	38
Religione.....	40
✓ Criteri di valutazione	42
<i>Valutazione didattica in presenza</i>	<i>42</i>
<i>Valutazione didattica a distanza</i>	<i>48</i>
<i>Griglia di valutazione del comportamento.....</i>	<i>51</i>
✓ Attività di preparazione all'esame di stato	52
✓ Allegati e documenti a disposizione della commissione.....	53

✓ Informazioni generali sull'Istituto

L'Istituto di Istruzione Superiore 'Don Peppino Diana' di Morcone si colloca sul territorio interno della provincia sannita (l'Alto Tammaro) ed accoglie circa 350 studenti in possesso di differenti prerequisiti culturali distribuiti tra tre indirizzi (Liceo Scientifico, ITE e IPSAR) su altrettanti comuni (Morcone, Circello e Colle Sannita). L'incidenza degli studenti stranieri è pressochè nulla anche se in aumento rispetto agli anni precedenti. Il contesto piccolo e sostanzialmente sano dell'istituzione scolastica nei suoi valori di riferimento favorisce la praticabilità di una politica scolastica inclusiva che, valorizzando le potenzialità di ognuno, assicura, fatte salve le variabili di contesto, a tutti gli studenti il raggiungimento di livelli essenziali di competenza.

✓ Profilo in uscita dell'indirizzo

L'istruzione professionale, nelle sue diverse articolazioni, offre la possibilità del completamento del percorso formativo comune, attraverso le discipline di base, insieme all'acquisizione di competenze specifiche utili per le scelte future.

Il profilo in uscita si sostanzia di Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale e di competenze proprie dell'indirizzo.

Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale

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

Competenze di indirizzo: enogastronomia

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

✓ Presentazione della classe

La classe V CA dell'IPSAR di Colle Sannita è formata da 9 alunni, 2 maschi e 7 femmine. Il gruppo si è costituito in terza, quando hanno tutti conseguito la qualifica di operatore della ristorazione, indirizzo preparazione pasti. La composizione della classe è rimasta stabile nel triennio, solo due alunni, uno all'inizio del quarto anno ed uno del quinto, hanno abbandonato il percorso scolastico, in quanto impegnati in attività lavorativa.

Nel corso dell'ultimo anno la classe si è dimostrata disomogenea per qualità, costanza nel lavoro scolastico e bagaglio culturale acquisito.

Nel primo periodo didattico gli alunni hanno partecipato in modo adeguato al dialogo educativo, ma è risultato insufficiente per molti l'impegno profuso nello studio a casa, spesso concentrato nei periodi antecedenti le verifiche scritte e orali. Il Consiglio di Classe ha cercato di stimolare la motivazione all'apprendimento con lezioni di facile comprensione, con una didattica chiara, diretta, inclusiva, arricchendole di argomenti che potessero accrescere la curiosità e suscitare interesse. Sono state attivate diverse strategie didattiche per conseguire gli obiettivi disciplinari e per gli allievi che, al termine del trimestre, hanno riportato insufficienze in una o più discipline sono stati effettuati interventi di recupero attraverso pausa didattica con attività individualizzate durante le ore curricolari e recupero in itinere.

Durante il primo periodo di sospensione delle attività didattiche la classe ha partecipato alle attività proposte in modo discontinuo e poco collaborativo, alcuni alunni pur accedendo alla didattica a distanza, non sono stati sempre operativi nell'interazione con i docenti, hanno eseguito solo parzialmente le attività proposte e il materiale prodotto è stato limitato e approssimativo, ciò dovuto sia alle difficoltà legate alla mancanza di mezzi tecnologici adeguati e problemi di connessione web sia ad una difficoltà ad accettare di essere stati sottratti così bruscamente "dalla quotidianità e dalla normalità" dell'aula.

Come, infatti, è emerso anche dalle autobiografie cognitive dei ragazzi, all'inizio della nuova esperienza di "scuola a distanza" le sensazioni prevalenti sono state di: smarrimento, confusione e sconforto, legate alla novità inaspettata di un percorso didattico diverso; ansia, insicurezza e paura, di non essere compresi o di non saper affrontare da soli compiti, attività, esperienze; tristezza, per non aver potuto trascorrere "in classe" l'ultimo anno del percorso scolastico in compagnia degli amici e degli insegnanti.

Il Consiglio di classe, pur nella cognizione dei limiti che sono impliciti e inevitabili nella didattica a distanza, ha cercato di mantenere attiva la comunità di classe e fortificare il senso di appartenenza; di impegnarsi a contrastare l'isolamento e la demotivazione dei propri allievi; di tenere viva la scambievolezza comunicativa e relazionale tra docenti e discenti, cercando di coinvolgere e stimolare gli studenti mediante il collegamento diretto o indiretto, immediato o differito, attraverso videoconferenze, videolezioni, trasmissione ragionata di materiali didattici, attraverso l'uso delle piattaforme digitali, con successiva rielaborazione e discussione operata direttamente o indirettamente fra alunni e docenti; mediante l'uso di tutte le funzioni del Registro elettronico, l'utilizzo di video, libri e test digitali e di App.

Sulla base delle esigenze relative all'emergenza da covid-19 e della relativa attivazione della modalità di didattica a distanza il consiglio di classe ha proceduto a un riesame ed una riprogettazione didattica tenendo conto delle direttive ministeriali e delle indicazioni presenti nelle Circolari d'istituto sui tempi, le modalità e l'organizzazione della DaD, in particolare per ciò che concerne le attività sincrone e asincrone, evitando sovrapposizioni di lezioni e un eccessivo carico cognitivo di compiti assegnati. Ha, di fatto, proceduto alla semplificazione degli obiettivi di apprendimento, delle micro-abilità e di contenuto, indicando quelli indispensabili per la promozione dei processi di apprendimento nella Didattica a Distanza, semplificando le consegne e le modalità di verifica, restando naturalmente stabili i traguardi per lo sviluppo delle competenze previste. In generale gli alunni hanno risposto in modo positivo alle sollecitazioni e, con l'approssimarsi dell'esame, hanno dimostrato maggiore serietà e si sono impegnati in maniera più assidua e adeguata.

Pertanto alla fine del quinquennio, a seconda dei prerequisiti iniziali posseduti, dell'interesse, dell'impegno e della partecipazione al percorso formativo e didattico, si possono distinguere tre fasce di livello: medio-alta, media e medio-bassa.

La fascia medio-alta risulta formata da un esiguo numero di alunni che si è distinto per continuità nello studio e partecipazione attiva al dialogo educativo, che ha dimostrato discrete capacità logico-espressive e ha raggiunto un livello soddisfacente di conoscenze, abilità e competenze.

La fascia media, costituita da una parte della classe, pur mostrando un impegno spesso non adeguato, ha raggiunto un livello di conoscenze, abilità e competenze globalmente sufficiente. Per alcuni l'acquisizione delle conoscenze è rimasta a volte di tipo mnemonico, non accompagnata da una rielaborazione personale e una visione interdisciplinare, ma risultano sufficienti le capacità sul lato pratico e l'impegno dimostrato nelle attività laboratoriali di indirizzo.

Infine alla fascia medio-bassa appartengono alunni che, partiti da una preparazione lacunosa e piuttosto superficiale, hanno incontrato difficoltà di ordine metodologico e hanno avuto bisogno di essere spesso sollecitati; per questi alunni permangono incertezze in alcune discipline.

Dal punto di vista comportamentale gli alunni si sono dimostrati corretti e rispettosi delle regole della vita scolastica e hanno partecipato in modo proficuo alle attività extracurricolari, ai progetti e alle manifestazioni organizzate dall'Istituto.

Nella classe è presente un'alunna con BES per la quale è stato predisposto un Piano Didattico Personalizzato. La relazione è allegata al Documento del Consiglio di Classe.

Elenco alunni

	alunno	provenienza
1	omissis	IV CA
2	omissis	IV CA
3	omissis	IV CA
4	omissis	IV CA
5	omissis	IV CA
6	omissis	IV CA
7	omissis	IV CA
8	omissis	IV CA
9	omissis	IV CA

Evoluzione della classe

	terza	quarta	quinta
Iscritti	11	11	10
Provenienti da altra sezione	-	-	-
Provenienti da altro istituto	-	-	-
Ritirati	-	1	1
Trasferiti	-	-	-
Promossi	11	10	-
Sospensione di giudizio	-	4	-
Non promossi	-	-	-
Prima lingua straniera	Inglese	Inglese	Inglese
Seconda lingua straniera	Francese	Francese	Francese

Debiti formativi

Debiti che hanno determinato la sospensione di giudizio nel triennio		
MATERIE	CLASSE TERZA	CLASSE QUARTA
Lingua inglese	-	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	3
Debiti rilevati alla fine del primo periodo nel corrente anno scolastico		
materie	attribuiti	superati
Lingua e letteratura italiana	5	1
Storia	5	0
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	6	5
Matematica	2	DATO NON DISPONIBILE*
Scienza e cultura dell'alimentazione	2	0

* A causa dell'emergenza epidemiologica, alcune verifiche di recupero, in programma nel nostro istituto tra il 24 febbraio e il 13 marzo, non sono state effettuate.

Criteri per il recupero dei debiti formativi

Agli alunni con sospensione di giudizio al termine di ogni anno scolastico è stata inviata una comunicazione scritta alla famiglia indicante le materie in cui si registravano le insufficienze, con il dettaglio dei contenuti e delle competenze che andavano recuperati e il calendario dei corsi di recupero organizzati dalla scuola durante il periodo estivo.

Nell'ultima settimana di agosto, sono state effettuate le verifiche per disciplina il cui esito è stato esaminato nel Consiglio di Classe che ha proceduto alle operazioni di scrutinio per l'ammissione degli alunni alla classe successiva.

Dopo la valutazione del primo periodo di ogni anno scolastico, in ottemperanza alle OO.MM. 80/07 e 92/07 in merito agli interventi di sostegno e recupero, e alla delibera del Collegio dei docenti, nella classe è stato attivato quanto segue al fine di consentire agli alunni il superamento delle insufficienze riportate in sede di scrutinio:

- Interventi di recupero in itinere
- Pausa didattica

✓ **Percorso di apprendimento****Continuità didattica**

Disciplina	Docente ultimo anno	status	3°	4°
Lingua e Letteratura italiana	Antonio De Rienzo	Titolare	no	no
Lingua inglese	Lucy Elena Rosato	Titolare	no	no
Lingua francese	Carla Cavoto	Titolare	sì	sì
Matematica	Elio Nisco	Titolare	no	no
Storia	Antonio De Rienzo	Titolare	sì	no
Scienza e cultura dell'alimentazione	Amalia Meoli	Titolare	sì	sì
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Pasquale De Cicco	Assegnato	no	no
Laboratorio di servizi enogastronomici, settore sala e vendita*	Luigi Aragosa	Titolare	-	no
Laboratorio di servizi enogastronomici, settore cucina	Filomena Siciliano	Titolare	si	si
Scienze motorie	Gaetano Leoni	Titolare	no	no
Religione	Paolo Moretti	Titolare	no	no

* La disciplina Laboratorio di servizi enogastronomici, settore sala e vendita non è prevista nella classe terza dell'articolazione Enogastronomia

Competenze

COMPETENZE CHIAVE	CAPACITA' DA CONSEGUIRE	Livello raggiunto in percentuale di alunni		
		Minimo	Medio	Alto
Costruzione del sé: <ul style="list-style-type: none"> • Imparare a imparare • Progettare 	Essere capace di: <ul style="list-style-type: none"> • organizzare e gestire il proprio apprendimento • utilizzare un proprio metodo di studio e di lavoro • elaborare e realizzare attività seguendo la logica della progettazione 	67 %	11 %	22 %
Relazione con gli altri: <ul style="list-style-type: none"> • Comunicare • Collaborare/partecipare • Agire in modo autonomo e responsabile 	Essere capace di : <ul style="list-style-type: none"> • comprendere e rappresentare testi e messaggi di genere e di complessità diversi con i vari linguaggi. • Lavorare, interagire con gli altri in precise e specifiche attività collettive. 	56%	22 %	22%
Rapporto con la realtà naturale e sociale: <ul style="list-style-type: none"> • Risolvere problemi • Individuare collegamenti e relazioni • Acquisire/interpretare l'informazione ricevuta 	Essere capace di : <ul style="list-style-type: none"> • comprendere, interpretare ed intervenire in modo personale negli eventi del mondo • costruire conoscenze significative e dotate di senso • esplicitare giudizi critici distinguendo i fatti dalle opinioni, gli eventi dalle congetture, le cause dagli effetti 	67 %	11%	22 %

Modalità di lavoro: metodi scelti ed applicati dal consiglio di classe

Interazione alunno-docente	Lezione frontale
	Lezione dialogata
	Esercitazioni individuali e di gruppo
	Correzione degli esercizi assegnati per compito
	Metodo induttivo
	Metodo deduttivo
	Lavoro di gruppo
	Attività individualizzate
	Brainstorming
	Problem Solving
	Flipped classroom
	Attività di laboratorio
	Giochi sportivi di squadra
Didattica a distanza	
Lavoro di gruppo	Elaborazioni tesine e mappe concettuali
Attività di recupero	- Recupero in itinere
Attività di sostegno e integrazione	- Durante le ore curricolari
Attività di potenziamento e ampliamento	- PON 2014/2020 - Progetti interni all'istituto

Materiali e strumenti

Libro di testo
Altri libri
Giornali
Dispense
Fotocopie
Videoregistratore / lettore DVD
LIM
Software
Visite guidate e viaggi d'istruzione
Incontri con esperti
Laboratorio multimediale
Laboratori di Sala e Cucina
Piattaforme digitali (Axios, OpenClass, Skype, Zoom, G-Suite)

Criteria per la verifica e valutazione dell'apprendimento

Strumenti di misurazione (punteggi, livelli, scale di misurazione, tassonomie)	Griglie di valutazione nelle singole discipline, così come dal PTOF
Strumenti di osservazione del comportamento e del processo di apprendimento	Rubriche di valutazione
	Pagelle
Strumenti per la verifica	Correzione di compiti svolti a casa
	Interrogazioni
	Test
	Questionari
	Relazioni
	Presentazione di una lezione
	Prove strutturate
	Prove scritte relative alla disciplina
	Prove esperte
	Prove scritte relative alle U.d.A.
	Simulazioni prove Esame di Stato
	Prove pratiche
	Attività laboratoriali
Osservazioni sul comportamento di lavoro (partecipazione, impegno, metodo di studio, ecc...) individuale e di gruppo	

✓ **Attività extracurricolari nel triennio**

Tipologia	Oggetto	Luogo	Durata
Visite guidate/ Visite aziendali	Strutture ricettive: visita e stage aziendale.	Ischia	6 gg
	Viaggio di istruzione in Toscana: Firenze, Pisa, Siena, Lucca e San Gimignano.	Toscana	5 gg
Manifestazioni culturali ed eventi	<i>Progetto Camper: questo non è amore</i> – Progetto promosso dalla Polizia di Stato contro la violenza di genere.	Sede	1 g
	<i>“Le rose di Ravensbrück – Memorie di un lager femminile”</i> : manifestazione in collaborazione con l’ANPI e l’ANED.	ITE di Circello	3 h
	<i>GAM GAM – storie nei campi di concentramento</i> , a cura dell’Associazione Teatrale “Attori x caso”.	Centro di Aggregazione (Colle Sannita)	3 h
	Droga e tossicodipendenza: incontro con la Polizia di Stato.	Centro di Aggregazione (Colle Sannita)	2 h
	Lotta al bullismo e al cyber-bullismo: incontri con la Polizia Postale.	Sede	2 h
	Organizzazione e partecipazione alle giornate di OPEN DAY e accoglienza scuole medie (2018, 2019 e 2020).	Sede	6 gg
Attività di ampliamento del curricolo – Progetti multidisciplinari	Progetto <i>Simposio</i> : partecipazione ad eventi e manifestazioni sul territorio (Sagra del fungo porcino di Castelpagano, Festa del torrone di San Marco dei Cavoti, Carnevale collese ecc.).	Alto Tammaro-Fortore	Triennio
	Progetto multidisciplinare <i>Le stagioni: percorsi di gusto, arte e benessere</i> (Scienza dell’alimentazione, Lab. Sala, Lab. Cucina, Letteratura, Lingue straniere).	Colle Sannita (Sede e Comune)	30 gg
	PON 10.1.1A-FSEPON-CA-2017-801 <i>Hashtag “Io al centro”</i> per l’inclusione e la lotta al disagio, modulo “Chefmania” (Lab. Cucina).	Colle Sannita	30 h
	Concorso-Chocolate innovation cup 2019	San Marco dei Cavoti	12 h
	PON 10.6.6A-FSEPON-CA-2017-130 <i>Obiettivo lavoro: la filiera dell’olio EVO</i> per il potenziamento dei percorsi di alternanza scuola-lavoro, modulo “L’oro verde a tavola” (Lab. Cucina).	Alto Tammaro - Fortore	120 h
	PON 10.2.2A-FSEPON-CA-2017-333 <i>Proviamoci!</i> per il potenziamento delle competenze di base, modulo “Reach competence in a different way” (Inglese).	Sede	30 h
	Giornata dello sport (2018 e 2019).	Colle Sannita	1 g
	Cogestione 2017 e 2018: incontro con figure professionali del mondo della ristorazione.	Sede	3 gg
Cogestione 2019: torneo sportivo con le classi di tutto l’Istituto Don Peppino Diana (Morcone-Colle-Circello).	Tensostruttura – Colle Sannita	1 g	

✓PCTO

Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento

L' IPSAR di Colle Sannita ha impostato i percorsi di PCTO sulla base di un progetto triennale di Istituto in armonia con la didattica curriculare e lo specifico indirizzo di studi. I diversi percorsi hanno permesso agli studenti di conoscere e sperimentare diverse realtà esterne alla scuola. In un contesto non formale, gli studenti hanno potuto sviluppare le molteplici competenze specifiche della formazione professionale alberghiera ma anche e soprattutto quelle competenze trasversali di carattere organizzativo, relazionale e creativo. Essi si sono confrontati oltre che con temi di studio, con responsabilità civiche, con problemi di sicurezza, di comunicazione e di orientamento. Tutti gli studenti hanno ricevuto la formazione sulla sicurezza. Le attività si sono svolte in orario curriculare e non curriculare, alcune hanno coinvolto l'intero gruppo classe, altre sono state scelte individualmente tra le varie proposte della scuola. Gli studenti sono stati seguiti da un tutor interno e da un tutor esterno per ciascuna attività. Al termine di ciascuna attività è stata effettuata, attraverso un'apposita scheda, la valutazione delle competenze. I Consigli di classe hanno tenuto conto negli scrutini finali dei risultati ottenuti dagli studenti nello svolgimento dell'attività.

La valutazione pertanto ha contribuito alla formulazione del voto di profitto nelle discipline coinvolte e alla formulazione del voto di comportamento. Tutti gli studenti hanno raggiunto o superato il monte ore minimo complessivo previsto dalla normativa di 210 ore.

Le situazioni individuali sono indicate in dettaglio nella documentazione in possesso della scuola.

Quadro generale dei percorsi PCTO svolti dalla classe V Cucina nel triennio

Struttura ospitante	Sede Attività	Tipo di esperienza	Attività gruppo classe	Attività individuale	Tutor scolastico	Ore previste
Anno Scolastico 2017-18						
Strutture ristorative del territorio	Comuni di Benevento e Campobasso	Progetto "Lavorare in cucina", Formazione in ambito ristorativo	x		Filippelli Abele	140
I.I.S. "Don Peppino Diana" IPSAR Colle Sannita	IPSAR Colle Sannita	Formazione relativa alla sicurezza nei luoghi di lavoro (ex D.Lgs. 81/2008)	x		Filippelli Abele	4
Strutture alberghiere	Ischia	Attività di aiuto chef	x		Filippelli Abele	40
Azienda Agrituristica "Di Fiore"- Morcone, Ristorante "Luna Rossa"-Circello	Morcone Circello	PON ASL "L'oro verde a tavola"		x	Tremonte Angela	120
I.I.S. "Don Peppino Diana" IPSAR Colle Sannita	IPSAR Colle Sannita	Pon Chefmania		x	Siciliano Filomena	30
Comuni di Castelpagano San Marco dei Cavoti Colle Sannita	Castelpagano San Marco dei Cavoti Colle Sannita	Sagra del Fungo Porcino- Festa del Torrone Carnevale a Colle Sannita	x		Siciliano Filomena	36
Anno Scolastico 2018-19						
Strutture ristorative del territorio	Comuni di Benevento e Campobasso	Progetto "Lavorare in cucina", Formazione in ambito ristorativo	x		Siciliano Filomena	120
I.I.S. "Don Peppino Diana" IPSAR Colle Sannita	IPSAR Colle Sannita	Pon "Il pane, una storia che non finisce mai"		x	Domino Emidio	30
I.I.S. "Don Peppino Diana" IPSAR Colle Sannita	IPSAR Colle Sannita	Formazione relativa alla sicurezza nei luoghi di lavoro (ex D.Lgs. 81/2008)	x		Tremonte Angela	4
Unimol	Campobasso	Attività di orientamento post diploma. Agri-for-food-Unimol	x		Tremonte Angela	15
Anno Scolastico 2019-20						
Salone dello studente-Roma	Roma	Attività di orientamento post diploma. Salone dello studente-Roma	x		De Rienzo Antonio	8
Concorso-Chocolate innovation cup 2019 – San Marco dei Cavoti-	Marco dei Cavoti- Festa del Torrone	Formazione nel settore pasticceria		x	Siciliano Filomena	12

✓ **Testi di lingua e letteratura italiana analizzati nel corso dell'anno scolastico**

AUTORI	TESTI
✓ Giovanni Verga:	<ul style="list-style-type: none"> • Fantasticheria, <i>Vita dei Campi</i> • Prefazione al Ciclo dei Vinti, <i>I Malavoglia</i> • La famiglia Toscano, dal cap. I de <i>I Malavoglia</i> • L'addio di 'Ntoni, dal cap. XV de <i>I Malavoglia</i>
✓ Giovanni Pascoli:	<ul style="list-style-type: none"> • Stralci dai cap. I e III, <i>Il Fanciullino</i> • X agosto, <i>Myricae</i> • Lavandare, <i>Myricae</i> • La mia sera, <i>Canti di Castelvecchio</i>
✓ Gabriele D'Annunzio:	<ul style="list-style-type: none"> • I pastori, <i>Alcyone</i>
✓ Giuseppe Ungaretti:	<ul style="list-style-type: none"> • San Martino del Carso, <i>L'Allegria</i> • Sono una creatura, <i>L'Allegria</i> • Veglia, <i>L'Allegria</i> • Soldati, <i>L'Allegria</i> • La madre, <i>Sentimento del tempo</i>

✓ Scheda delle tematiche trasversali attinenti alle macroaree delle singole discipline e alle attività di Cittadinanza e Costituzione

Macroaree – Tematiche multidisciplinari

Tematiche trasversali	Discipline coinvolte
Salute e benessere	Scienza e cultura dell'alimentazione
	Laboratorio di servizi enogastronomici, settore cucina
	Inglese
	Francese
	Lingua e Letteratura italiana
	Storia
	Scienze motorie
La sicurezza	Scienza e cultura dell'alimentazione
	Laboratorio di servizi enogastronomici, settore cucina
	Inglese
	Francese
	Lingua e Letteratura italiana
	Storia
	Scienze motorie
La qualità	Scienza e cultura dell'alimentazione
	Laboratorio di servizi enogastronomici, settore cucina
	Inglese
	Francese
	Storia
	Scienze motorie
Natura e territorio	Scienza e cultura dell'alimentazione
	Laboratorio di servizi enogastronomici, settore cucina
	Inglese
	Francese
	Lingua e Letteratura italiana
	Storia
	Scienze motorie

Il lavoro	Scienza e cultura dell'alimentazione
	Laboratorio di servizi enogastronomici, settore cucina
	Inglese
	Francese
	Lingua e Letteratura italiana
	Scienze motorie

Cittadinanza e Costituzione

Ambiti	Tematiche
<p align="center">Macroargomenti multidisciplinari</p>	<p><u>SICUREZZA E LAVORO:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • le norme sulla sicurezza del lavoro • la sicurezza nei luoghi di lavoro
	<p><u>SICUREZZA ALIMENTARE:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • le norme di igiene alimentare e quelle relative alla tutela del consumatore • le norme sulla sicurezza alimentare
	<p><u>LA COSTITUZIONE ITALIANA:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • diritti e doveri dei cittadini • diritto all'istruzione • libertà fondamentali • diritto alla salute
<p align="center">Progetti – Attività extracurricolari – Incontri</p>	<p><i>Progetto Camper: questo non è amore</i> – Progetto della Polizia di Stato contro la violenza di genere.</p>
	<p>Incontro con la Polizia Postale sulla lotta al bullismo e al cyber-bullismo: riconoscere e combattere il bullismo; i social network e la tutela della propria privacy.</p>
	<p>Droga e tossicodipendenza: incontro e dibattito con la Polizia di Stato.</p>

✓ Schede consuntive per singole discipline

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Docente: Antonio De Rienzo

Libro di testo: Paolo Di Sacco, *La scoperta della Letteratura – Edizione Blu – volume 3*, Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori

Obiettivi raggiunti in termini di:

Competenze	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Leggere, comprendere ed interpretare testi di vario tipo ✓ Utilizzare e produrre testi multimediali ✓ Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscere le linee evolutive essenziali della letteratura italiana da Giovanni Verga agli autori del Novecento ✓ Conoscere i vari autori in relazione al contesto storico-culturale, alla biografia, alle opere, alla poetica, alla ideologia e alle scelte stilistiche di ognuno ✓ Conoscere i passi antologici tratti dalle principali opere

Contenuti trattati (Macroaree):

Didattica in presenza	Didattica a distanza
<ul style="list-style-type: none"> • Il Verismo e Giovanni Verga • Il Decadentismo e la poesia italiana tra Ottocento e Novecento: Giovanni Pascoli e Gabriele D’Annunzio • La poesia italiana del Novecento: l’esperienza di Giuseppe Ungaretti 	<ul style="list-style-type: none"> • Luigi Pirandello

Percorso di apprendimento:

livelli	basso	medio basso	medio	medio alto	alto
Competenze	x				
Abilità		x			
Conoscenze		x			

Attività integrative e di recupero:

Interventi di sostegno e approfondimento	Interventi di recupero dopo la valutazione del I periodo
<input type="checkbox"/> Laboratori pomeridiani per il potenziamento	<input type="checkbox"/> Studio individuale <input checked="" type="checkbox"/> Recupero in itinere <input type="checkbox"/> Corsi disciplinari pomeridiani <input checked="" type="checkbox"/> Interventi in itinere

Metodologie e strategie didattiche:

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale | <input type="checkbox"/> Esercitazioni individuali e di gruppo |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione dialogata | <input type="checkbox"/> Attività individualizzate |
| <input type="checkbox"/> Metodo induttivo | <input type="checkbox"/> Lavoro di gruppo |
| <input checked="" type="checkbox"/> Metodo deduttivo | <input checked="" type="checkbox"/> Esercitazioni scritte |

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Flipped classroom | <input type="checkbox"/> Correzioni esercizi assegnati per compito |
| <input type="checkbox"/> Attività di laboratorio | <input type="checkbox"/> Apprendimento metacognitivo |
| <input checked="" type="checkbox"/> Brainstorming | <input type="checkbox"/> "Scuola senza zaino" |
| <input type="checkbox"/> Problem solving | <input type="checkbox"/> Giochi sportivi di squadra |
| <input checked="" type="checkbox"/> Didattica a distanza | |

Strumenti di lavoro:

- | | |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Libro di testo | <input checked="" type="checkbox"/> Strumenti multimediali |
| <input type="checkbox"/> Altri libri | <input type="checkbox"/> Incontri con esperti |
| <input type="checkbox"/> Giornali | <input type="checkbox"/> Laboratorio multimediale |
| <input type="checkbox"/> Dispense | <input type="checkbox"/> Mappe concettuali |
| <input type="checkbox"/> Fotocopie | <input type="checkbox"/> Piattaforme digitali (Axios, OpenClass, Skype, Zoom, G-Suite) |
| <input type="checkbox"/> Visite guidate/viaggio istruz. | |

Strumenti di verifica:

- | | | |
|--|---|---|
| <input type="checkbox"/> Test | <input checked="" type="checkbox"/> Discussione in classe | <input type="checkbox"/> Prove pratiche |
| <input checked="" type="checkbox"/> Questionari | <input type="checkbox"/> Sviluppo di progetti | <input type="checkbox"/> Test motori |
| <input type="checkbox"/> Relazioni | <input type="checkbox"/> Prove scritte relative alle U.d.A. | |
| <input type="checkbox"/> Interrogazioni | <input type="checkbox"/> Presentazione di una lezione | |
| <input type="checkbox"/> Prove strutturate | <input type="checkbox"/> Attività di laboratorio | |
| <input type="checkbox"/> Prove esperte | | |
| <input type="checkbox"/> Prove scritte relative alla disciplina | | |
| <input type="checkbox"/> Simulazioni prove Esame di Stato | | |
| <input type="checkbox"/> Monitoraggio in itinere (partecipazione, impegno, metodo di studio, ecc.) | | |

Strumenti di valutazione:

Verifiche orali	Verifiche scritte
<ul style="list-style-type: none"> • Esposizione • Conoscenza dei contenuti • Capacità di collegamento tra i contenuti • Capacità di analisi e sintesi 	<ul style="list-style-type: none"> • Argomentazioni logiche • Uso corretto della grammatica e del lessico specifico • Rispetto della struttura e del registro linguistico propri della tipologia prescelta • Competenze morfologico-sintattiche • Prove di verifica dell'U.d.A.

Criteri di valutazione:

Per la valutazione in decimi si è tenuto conto della griglia di valutazione disciplinare strutturata in coerenza con la griglia generale allegata al P.T.O.F.

LINGUA INGLESE**Docente: ROSATO Lucy Elena****Libro di testo: "WELL-DONE Cooking" C.E.Morris - ELI****Obiettivi raggiunti in termini di:**

Competenze	✓ Saper utilizzare la lingua in vari contesti
Conoscenze	✓ Strutture grammaticali - Argomenti tecnici-settoriali - Argomenti di civiltà

Contenuti trattati (Macroaree):

Didattica in presenza	Didattica a distanza
<ul style="list-style-type: none"> ● HACCP ● Food contamination: risks and preventive measures ● The eatwell plate ● Organic food and GMOs ● The Mediterranean diet ● Food allergies and intolerances ● Eating disorders ● Alternative diets: macrobiotics, vegetaarian and vegan ● Slow food 	<ul style="list-style-type: none"> ● How to become a chef ● Food and wine in north-west Italy ● Food and wine in Emilia-Romagna and north-east Italy ● Food and wine in Central Italy ● Food and wine in Southern Italy

Percorso di apprendimento:

livelli	Basso	medio basso	medio	medio alto	alto
Competenze			x		
Abilità			x		
Conoscenze			x		

Attività integrative e di recupero:

Interventi di sostegno e approfondimento	Interventi di recupero dopo la valutazione del I periodo
<input type="checkbox"/> Laboratori pomeridiani per il potenziamento	<input type="checkbox"/> Studio individuale <input type="checkbox"/> Recupero in itinere <input type="checkbox"/> Corsi disciplinari pomeridiani <input type="checkbox"/> Interventi in itinere

Metodologie e strategie didattiche:

- | | |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale | <input checked="" type="checkbox"/> Esercitazioni individuali e di gruppo |
| <input type="checkbox"/> Lezione dialogata | <input checked="" type="checkbox"/> Attività individualizzate |
| <input type="checkbox"/> Metodo induttivo | <input type="checkbox"/> Lavoro di gruppo |
| <input type="checkbox"/> Metodo deduttivo | <input checked="" type="checkbox"/> esercitazioni scritte |
| <input type="checkbox"/> Flipped classroom | <input type="checkbox"/> Correzioni esercizi assegnati per compito |
| <input type="checkbox"/> Attività di laboratorio | <input type="checkbox"/> apprendimento metacognitivo |
| <input type="checkbox"/> Brainstorming | <input type="checkbox"/> "Scuola senza zaino" |
| <input type="checkbox"/> Problem solving | <input type="checkbox"/> Giochi sportivi di squadra |
| <input checked="" type="checkbox"/> Didattica a distanza | |

Strumenti di lavoro:

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Libro di testo | <input checked="" type="checkbox"/> Strumenti multimediali |
| <input type="checkbox"/> Altri libri | <input type="checkbox"/> Incontri con esperti |
| <input type="checkbox"/> Giornali | <input checked="" type="checkbox"/> Laboratorio multimediale |
| <input type="checkbox"/> Dispense | <input type="checkbox"/> Incontri con esperti |
| <input checked="" type="checkbox"/> Fotocopie | <input checked="" type="checkbox"/> Mappe concettuali |
| <input type="checkbox"/> Visite guidate/viaggio istruz. | <input checked="" type="checkbox"/> Piattaforme digitali (Axios, OpenClass, Skype, Zoom, G-Suite) |

Strumenti di verifica:

- | | | |
|--|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Test | <input type="checkbox"/> Discussione in classe | <input type="checkbox"/> Prove pratiche |
| <input checked="" type="checkbox"/> Questionari | <input type="checkbox"/> Sviluppo di progetti | <input type="checkbox"/> Test motori |
| <input type="checkbox"/> Relazioni | <input type="checkbox"/> Prove scritte relative alle U.d.A. | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni | <input type="checkbox"/> Presentazione di una lezione | |
| <input type="checkbox"/> Prove strutturate | <input type="checkbox"/> Attività di laboratorio | |
| <input type="checkbox"/> Prove esperte | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Prove scritte relative alla disciplina | | |
| <input type="checkbox"/> Simulazioni prove Esame di Stato | | |
| <input type="checkbox"/> Monitoraggio in itinere (partecipazione, impegno, metodo di studio, ecc.) | | |

Strumenti di valutazione: (modificare o aggiungere in base alla disciplina)

Verifiche orali	Verifiche scritte
<ul style="list-style-type: none"> • Esposizione • Conoscenza dei contenuti • Capacità di collegamento tra i contenuti • Capacità di analisi e sintesi 	<ul style="list-style-type: none"> • Uso corretto della grammatica e del lessico specifico • Argomentazioni logiche • Rispetto della struttura e del registro linguistico propri della tipologia prescelta

Criteria di valutazione:

Per la valutazione in decimi si è tenuto conto della griglia di valutazione disciplinare strutturata in coerenza con la griglia generale allegata al P.T.O.F.

LINGUA FRANCESE

Docente: Carla Cavoto

Libro di testo: Christine Duvallier "Gourmet. Oenogastronomie." ELI

Obiettivi raggiunti in termini di:

Competenze	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Comprendere in maniera analitica testi sia orali che scritti relativi al settore specifico dell'indirizzo. ✓ Sostenere semplici conversazioni adeguate al contesto ed alla situazione di comunicazione su argomenti generali e specifici del settore d'indirizzo. ✓ Produrre testi scritti e orali finalizzati ad usi diversi.
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscere le strutture ed i meccanismi linguistici che operano ai diversi livelli pragmatico testuale, semantico-lessicale e morfo-sintattico. ✓ Conoscere gli aspetti più significativi della civiltà francese e la micro lingua legata al francese della ristorazione.

Contenuti trattati (Macroaree):

<i>Didattica in presenza</i>	<i>Didattica a distanza</i>
<ul style="list-style-type: none"> ● Les Menus: <ul style="list-style-type: none"> - La conception du menu - Les types de menus - Comprendre un menu - Les repas principaux des français ● Santé e Sécurité : <ul style="list-style-type: none"> - L'HACCP - Les sept principes de l'HACCP - La maitrise des points critiques - L'hygiène - Découvrez la France gastronomique : - La Provence et sa gastronomie - La Normandie et sa gastronomie - Les saveurs normandes ● L'alimentation et la santé : <ul style="list-style-type: none"> - Les troubles alimentaires: - Anorexie, boulimie et obésité ● Postuler à un emploi: <ul style="list-style-type: none"> - Le personnel d'un restaurant : Les métiers de la restauration - Comment devenir directeur de la restauration - Comment devenir barman, serveur et sommelier 	<ul style="list-style-type: none"> ● La qualité des produits alimentaires: <ul style="list-style-type: none"> - Le Bio et les aliments biologiques - Les labels de Qualité ● Les Fromages <ul style="list-style-type: none"> - Les Fromages français - Les phases de l'élaboration du fromage - Le Reblochon - Recette à base de fromages : - La fondue savoyarde ● Recettes typiques de la Normandie: <ul style="list-style-type: none"> - Huîtres aux pommes parfumées au calvados - Tarte normande aux pommes ● Révision de L'alimentation et la santé : <ul style="list-style-type: none"> - La Pyramide alimentaire ● Postuler à un emploi: <ul style="list-style-type: none"> - Le CV

Percorso di apprendimento:

livelli	Basso	medio basso	medio	medio alto	alto
Competenze		X			
Abilità			X		
Conoscenze			X		

Attività integrative e di recupero:

Interventi di sostegno e approfondimento	Interventi di recupero dopo la valutazione del I periodo
Laboratori pomeridiani per il potenziamento	<input checked="" type="checkbox"/> Studio individuale <input checked="" type="checkbox"/> Recupero in itinere <input type="checkbox"/> Corsi disciplinari pomeridiani <input type="checkbox"/> Interventi in itinere

Metodologie e strategie didattiche:

- | | |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale | <input checked="" type="checkbox"/> Esercitazioni individuali e di gruppo |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione dialogata | <input checked="" type="checkbox"/> Attività individualizzate |
| <input type="checkbox"/> Metodo induttivo | <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro di gruppo |
| <input checked="" type="checkbox"/> Metodo deduttivo | <input checked="" type="checkbox"/> esercitazioni scritte |
| <input checked="" type="checkbox"/> Flipped classroom | <input checked="" type="checkbox"/> Correzioni esercizi assegnati per compito |
| <input type="checkbox"/> Attività di laboratorio | <input checked="" type="checkbox"/> apprendimento metacognitivo |
| <input type="checkbox"/> Brainstorming | <input type="checkbox"/> "Scuola senza zaino" |
| <input type="checkbox"/> Problem solving | <input type="checkbox"/> Giochi sportivi di squadra |
| <input checked="" type="checkbox"/> Didattica a distanza | |

Strumenti di lavoro:

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Libro di testo | <input checked="" type="checkbox"/> Strumenti multimediali |
| <input checked="" type="checkbox"/> Altri libri | <input type="checkbox"/> Incontri con esperti |
| <input type="checkbox"/> Giornali | <input type="checkbox"/> Laboratorio multimediale |
| <input type="checkbox"/> Dispense | <input type="checkbox"/> Incontri con esperti |
| <input checked="" type="checkbox"/> Fotocopie | <input checked="" type="checkbox"/> Mappe concettuali |
| <input type="checkbox"/> Visite guidate/viaggio istruz. | <input checked="" type="checkbox"/> Piattaforme digitali (Axios, OpenClass, Skype, Zoom, G-Suite) |

Strumenti di verifica:

- | | | |
|---|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Test | <input checked="" type="checkbox"/> Discussione in classe | <input type="checkbox"/> Prove pratiche |
| <input checked="" type="checkbox"/> Questionari | <input type="checkbox"/> Sviluppo di progetti | <input type="checkbox"/> Test motori |
| <input checked="" type="checkbox"/> Relazioni | <input checked="" type="checkbox"/> Prove scritte relative alle U.d.A. | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni | <input type="checkbox"/> Presentazione di una lezione | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Prove strutturate | <input type="checkbox"/> Attività di laboratorio | |
| <input type="checkbox"/> Prove esperte | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Prove scritte relative alla disciplina | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Simulazioni prove Esame di Stato | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Monitoraggio in itinere (partecipazione, impegno, metodo di studio, ecc.) | | |

Strumenti di valutazione: (modificare o aggiungere in base alla disciplina)

Verifiche orali	Verifiche scritte
<ul style="list-style-type: none"> ● Esposizione ● Conoscenza dei contenuti ● Capacità di collegamento tra i contenuti ● Capacità di analisi e sintesi 	<ul style="list-style-type: none"> ● Argomentazioni logiche ● Uso corretto della grammatica e del lessico specifico ● Rispetto della struttura e del registro linguistico propri della tipologia prescelta ● Competenze morfologico-sintattiche ● Prove di verifica dell'U.d.A.

Criteria di valutazione:

Per la valutazione in decimi si è tenuto conto della griglia di valutazione disciplinare strutturata in coerenza con la griglia generale allegata al P.T.O.F.

MATEMATICA

Docente: Elio NISCO

Libro di testo: BERGAMINI-BAROZZI-TRIFONE MODULI DI MATEMATICA ZANICHELLI
EDITORE

Obiettivi raggiunti in termini di:

Competenze	✓ Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.
Conoscenze	✓ Conoscere ed utilizzare la circonferenza goniometrica. ✓ Studiare e rappresentare sul piano cartesiano funzioni continue.

Contenuti trattati (Macroaree):

Didattica in presenza	Didattica a distanza
<ul style="list-style-type: none"> ● TRIGONOMETRIA ● CONICHE ● PROPRIETA' DI UNA FUNZIONE 	<ul style="list-style-type: none"> ● PROBABILITA' E STATISTICA ● LIMITI

Percorso di apprendimento:

livelli	Basso	medio basso	medio	medio alto	alto
Competenze			X		
Abilità			X		
Conoscenze			X		

Attività integrative e di recupero:

Interventi di sostegno e approfondimento	Interventi di recupero dopo la valutazione del I periodo
<input type="checkbox"/> Laboratori pomeridiani per il potenziamento	<input checked="" type="checkbox"/> Studio individuale <input checked="" type="checkbox"/> Recupero in itinere <input type="checkbox"/> Corsi disciplinari pomeridiani <input type="checkbox"/> Interventi in itinere

Metodologie e strategie didattiche:

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale | <input checked="" type="checkbox"/> Esercitazioni individuali e di gruppo |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione dialogata | <input type="checkbox"/> Attività individualizzate |
| <input checked="" type="checkbox"/> Metodo induttivo | <input type="checkbox"/> Lavoro di gruppo |
| <input type="checkbox"/> Metodo deduttivo | <input checked="" type="checkbox"/> esercitazioni scritte |
| <input type="checkbox"/> Flipped classroom | <input checked="" type="checkbox"/> Correzioni esercizi assegnati per compito |
| <input type="checkbox"/> Attività di laboratorio | <input type="checkbox"/> apprendimento metacognitivo |
| <input type="checkbox"/> Brainstorming | <input type="checkbox"/> "Scuola senza zaino" |
| <input checked="" type="checkbox"/> Problem solving | <input type="checkbox"/> Giochi sportivi di squadra |

Didattica a distanza

Strumenti di lavoro:

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Libro di testo | <input checked="" type="checkbox"/> Strumenti multimediali |
| <input type="checkbox"/> Altri libri | <input type="checkbox"/> Incontri con esperti |
| <input type="checkbox"/> Giornali | <input type="checkbox"/> Laboratorio multimediale |
| <input type="checkbox"/> Dispense | <input type="checkbox"/> Incontri con esperti |
| <input checked="" type="checkbox"/> Fotocopie | <input type="checkbox"/> Mappe concettuali |
| <input type="checkbox"/> Visite guidate/viaggio istruz. | <input checked="" type="checkbox"/> Piattaforme digitali (Axios, OpenClass, Skype, Zoom, G-Suite) |

Strumenti di verifica:

- | | | |
|--|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Test | <input checked="" type="checkbox"/> Discussione in classe | <input type="checkbox"/> Prove pratiche |
| <input checked="" type="checkbox"/> Questionari | <input type="checkbox"/> Sviluppo di progetti | <input type="checkbox"/> Test motori |
| <input type="checkbox"/> Relazioni | <input type="checkbox"/> Prove scritte relative alle U.d.A. | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni | <input type="checkbox"/> Presentazione di una lezione | |
| <input type="checkbox"/> Prove strutturate | <input type="checkbox"/> Attività di laboratorio | |
| <input type="checkbox"/> Prove esperte | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Prove scritte relative alla disciplina | | |
| <input type="checkbox"/> Simulazioni prove Esame di Stato | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Monitoraggio in itinere (partecipazione, impegno, metodo di studio, ecc.) | | |

Strumenti di valutazione: *(modificare o aggiungere in base alla disciplina)*

Verifiche orali	Verifiche scritte
<ul style="list-style-type: none"> ● Esposizione ● Conoscenza dei contenuti ● Capacità di collegamento tra i contenuti ● Capacità di analisi e sintesi 	<ul style="list-style-type: none"> ● Argomentazioni logiche ● Uso corretto del lessico specifico

Criteri di valutazione:

Per la valutazione in decimi si è tenuto conto della griglia di valutazione disciplinare strutturata in coerenza con la griglia generale allegata al P.T.O.F.

STORIA

Docente: Antonio De Rienzo

Libro di testo: Silvio Paolucci/Giuseppina Signorini, *La storia in tasca – Edizione rossa – volume 3*, Zanichelli

Obiettivi raggiunti in termini di:

Competenze	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sviluppare e potenziare il proprio senso critico ✓ Saper curare l'esposizione utilizzando il linguaggio specifico ✓ Acquisire capacità ed autonomia d'analisi, sintesi, organizzazione di contenuti ed elaborazione personale
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscere lo sviluppo dei fatti storici dalla seconda metà dell'Ottocento al secondo dopoguerra ✓ Conoscere i protagonisti della storia del secolo scorso ✓ Conoscere l'evoluzione geopolitica del nostro Paese, dell'Europa e delle maggiori potenze mondiali ✓ Conoscere gli elementi costitutivi delle grandi dittature del Novecento ✓ Conoscere le grandi ideologie del XX secolo e i cambiamenti che esse hanno prodotto nella società in cui si sono affermate

Contenuti trattati (Macroaree):

Didattica in presenza	Didattica a distanza
<ul style="list-style-type: none"> • L'Italia dopo il 1861: dalla terza guerra d'indipendenza alla crisi di fine secolo • La Seconda Rivoluzione Industriale e la <i>Belle Epoque</i> • L'Età giolittiana • Le problematiche geopolitiche in Europa e nel resto del mondo prima della Grande Guerra • La Prima Guerra Mondiale • La Rivoluzione Russa 	<ul style="list-style-type: none"> • Il dopoguerra in Italia: l'avvento del Fascismo • Il dopoguerra in Germania: dalla Repubblica di Weimar alla dittatura nazista • La Seconda Guerra Mondiale

Percorso di apprendimento:

livelli	Basso	medio basso	medio	medio alto	alto
Competenze	X				
Abilità		X			
Conoscenze		X			

Attività integrative e di recupero:

Interventi di sostegno e approfondimento	Interventi di recupero dopo la valutazione del I periodo
<input type="checkbox"/> Laboratori pomeridiani per il potenziamento	<input type="checkbox"/> Studio individuale <input checked="" type="checkbox"/> Recupero in itinere <input type="checkbox"/> Corsi disciplinari pomeridiani <input checked="" type="checkbox"/> Interventi in itinere

Metodologie e strategie didattiche:

- | | |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale | <input checked="" type="checkbox"/> Esercitazioni individuali e di gruppo |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione dialogata | <input type="checkbox"/> Attività individualizzate |
| <input type="checkbox"/> Metodo induttivo | <input type="checkbox"/> Lavoro di gruppo |
| <input type="checkbox"/> Metodo deduttivo | <input checked="" type="checkbox"/> Esercitazioni scritte |
| <input type="checkbox"/> Flipped classroom | <input checked="" type="checkbox"/> Correzioni esercizi assegnati per compito |
| <input type="checkbox"/> Attività di laboratorio | <input checked="" type="checkbox"/> Apprendimento metacognitivo |
| <input checked="" type="checkbox"/> Brainstorming | <input type="checkbox"/> "Scuola senza zaino" |
| <input type="checkbox"/> Problem solving | <input type="checkbox"/> Giochi sportivi di squadra |
| <input checked="" type="checkbox"/> Didattica a distanza | |

Strumenti di lavoro:

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Libro di testo | <input checked="" type="checkbox"/> Strumenti multimediali |
| <input type="checkbox"/> Altri libri | <input type="checkbox"/> Incontri con esperti |
| <input type="checkbox"/> Giornali | <input type="checkbox"/> Laboratorio multimediale |
| <input checked="" type="checkbox"/> Dispense | <input checked="" type="checkbox"/> Mappe concettuali |
| <input checked="" type="checkbox"/> Fotocopie | <input checked="" type="checkbox"/> Piattaforme digitali (Axios, OpenClass, Skype, Zoom, GSuite) |
| <input type="checkbox"/> Visite guidate/viaggio istruz. | |

Strumenti di verifica:

- | | | |
|---|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Test | <input checked="" type="checkbox"/> Discussione in classe | <input type="checkbox"/> Prove pratiche |
| <input checked="" type="checkbox"/> Questionari | <input type="checkbox"/> Sviluppo di progetti | <input type="checkbox"/> Test motori |
| <input type="checkbox"/> Relazioni | <input checked="" type="checkbox"/> Prove scritte relative alle U.d.A. | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni | <input type="checkbox"/> Presentazione di una lezione | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Prove strutturate | <input type="checkbox"/> Attività di laboratorio | |
| <input type="checkbox"/> Prove esperte | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Prove scritte relative alla disciplina | | |
| <input type="checkbox"/> Simulazioni prove Esame di Stato | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Monitoraggio in itinere (partecipazione, impegno, metodo di studio, ecc.) | | |

Strumenti di valutazione:

Verifiche orali	Verifiche scritte
<ul style="list-style-type: none"> ● Esposizione ● Conoscenza dei contenuti ● Capacità di collegamento tra i contenuti ● Capacità di analisi e sintesi 	<ul style="list-style-type: none"> ● Argomentazioni logiche ● Uso corretto della grammatica e del lessico specifico ● Prove di verifica dell'U.d.A.

CRITERI DI VALUTAZIONE:

Per la valutazione in decimi si è tenuto conto della griglia di valutazione disciplinare strutturata in coerenza con la griglia generale allegata al P.T.O.F.

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**Docente: MEOLI AMALIA****Libro di testo: ALIMENTAZIONE OGGI vol.5** di Silvano Rodato (CLITT)**Obiettivi raggiunti in termini di:**

Competenze	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. ✓ Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. ✓ Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. ✓ Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. ✓ Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscere le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate all'alimentazione. ✓ Conoscere la classificazione sistematica e la valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni. ✓ Conoscere i criteri di una dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. ✓ Conoscere le certificazioni di qualità e il Sistema HACCP. ✓ Conoscere le nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari

Contenuti trattati (Macroaree):

<i>Didattica in presenza</i>	<i>Didattica a distanza</i>
<ul style="list-style-type: none"> ● Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie <ul style="list-style-type: none"> - La promozione di uno stile di vita equilibrata - Alimentazione per fasce di età - Tipologie dietetiche - Le allergie, le intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione ● Tutela e sicurezza del cliente <ul style="list-style-type: none"> - I pericoli chimico-fisici e biologici nella filiera alimentare e la loro prevenzione 	<ul style="list-style-type: none"> ● Tutela e sicurezza del cliente <ul style="list-style-type: none"> - Igiene e sicurezza alimentare. - Applicazione del piano di autocontrollo e del sistema HACCP. - Le certificazioni di qualità e la "qualità totale" dell'alimento. ● I nuovi prodotti alimentari nell'era della globalizzazione <ul style="list-style-type: none"> - Nuovi prodotti alimentari

Percorso di apprendimento:

livelli	Basso	medio basso	medio	medio alto	alto
Competenze		x			
Abilità		x			
Conoscenze			x		

Interventi di sostegno e approfondimento	Interventi di recupero dopo la valutazione del I periodo
<input type="checkbox"/> Laboratori pomeridiani per il potenziamento	<input checked="" type="checkbox"/> Studio individuale <input checked="" type="checkbox"/> Recupero in itinere <input type="checkbox"/> Corsi disciplinari pomeridiani <input checked="" type="checkbox"/> Interventi in itinere

Metodologie e strategie didattiche:

- | | |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale | <input checked="" type="checkbox"/> Esercitazioni individuali e di gruppo |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione dialogata | <input type="checkbox"/> Attività individualizzate |
| <input type="checkbox"/> Metodo induttivo | <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro di gruppo |
| <input type="checkbox"/> Metodo deduttivo | <input checked="" type="checkbox"/> Esercitazioni scritte |
| <input checked="" type="checkbox"/> Flipped classroom | <input checked="" type="checkbox"/> Correzioni esercizi assegnati per compito |
| <input type="checkbox"/> Attività di laboratorio | <input type="checkbox"/> Apprendimento metacognitivo |
| <input checked="" type="checkbox"/> Brainstorming | <input type="checkbox"/> "Scuola senza zaino" |
| <input checked="" type="checkbox"/> Problem solving | <input type="checkbox"/> Giochi sportivi di squadra |
| <input checked="" type="checkbox"/> Didattica a distanza | |

Strumenti di lavoro:

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Libro di testo | <input checked="" type="checkbox"/> Strumenti multimediali |
| <input type="checkbox"/> Altri libri | <input type="checkbox"/> Incontri con esperti |
| <input type="checkbox"/> Giornali | <input type="checkbox"/> Laboratorio multimediale |
| <input type="checkbox"/> Dispense | <input checked="" type="checkbox"/> Mappe concettuali |
| <input checked="" type="checkbox"/> Fotocopie | <input checked="" type="checkbox"/> Piattaforme digitali (Axios, OpenClass, Skype, Zoom, GSuite) |
| <input type="checkbox"/> Visite guidate/viaggio istruz. | |

Strumenti di verifica:

- | | | |
|---|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Test | <input checked="" type="checkbox"/> Discussione in classe | <input type="checkbox"/> Prove pratiche |
| <input checked="" type="checkbox"/> Questionari | <input type="checkbox"/> Sviluppo di progetti | <input type="checkbox"/> Test motori |
| <input checked="" type="checkbox"/> Relazioni | <input checked="" type="checkbox"/> Prove scritte relative alle U.d.A. | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni | <input checked="" type="checkbox"/> Presentazione di una lezione | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Prove strutturate | <input type="checkbox"/> Attività di laboratorio | |
| <input type="checkbox"/> Prove esperte | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Prove scritte relative alla disciplina | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Simulazioni prove Esame di Stato | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Monitoraggio in itinere (partecipazione, impegno, metodo di studio, ecc.) | | |

Strumenti di valutazione:

Verifiche orali	Verifiche scritte
<ul style="list-style-type: none"> ● Esposizione ● Conoscenza dei contenuti ● Capacità di collegamento tra i contenuti ● Capacità di analisi e sintesi 	<ul style="list-style-type: none"> ● Argomentazioni logiche ● Uso corretto della grammatica e del lessico specifico ● Prove di verifica dell'U.d.A.

Criteria di valutazione:

Per la valutazione in decimi si è tenuto conto della griglia di valutazione disciplinare strutturata in coerenza con la griglia generale allegata al PTOF d'istituto.

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**Docente:** Prof. Pasquale De Cicco**Libro di testo:** Gestire le imprese ricettive 3 - Tramontana - Rascioni/Ferriello**Obiettivi raggiunti in termini di:**

Competenze	Nel complesso la classe sa: <ul style="list-style-type: none"> ✓ riassumere i contenuti delle varie unità didattiche utilizzando schemi e mappe concettuali; ✓ individuare fasi e procedure per redigere un Business plan; ✓ analizzare la gestione aziendale sotto l'aspetto finanziario, patrimoniale, economico e commerciale; ✓ utilizzare una terminologia abbastanza corretta.
Conoscenze	Nel complesso la classe: <ul style="list-style-type: none"> ✓ conosce le caratteristiche del mercato turistico nazionale ed internazionale; ✓ conosce le tecniche di marketing turistico e le relative strategie; ✓ conosce gli strumenti di programmazione e di controllo aziendale; ✓ conosce la normativa del settore turistico ristorativo.

Contenuti trattati (Macroaree):

Didattica in presenza	Didattica a distanza
<ul style="list-style-type: none"> ● Il mercato turistico ● Il Marketing ● Pianificazione, programmazione e controllo di gestione 	<ul style="list-style-type: none"> ● Il Business Plan ● La normativa del settore turistico ristorativo ● Cittadinanza e costituzione

Percorso di apprendimento:

livelli	Basso	medio basso	medio	medio alto	alto
Competenze		X			
Abilità		X			
Conoscenze		X			

Attività integrative e di recupero:

Interventi di sostegno e approfondimento	Interventi di recupero dopo la valutazione del I periodo
<input type="checkbox"/> Laboratori pomeridiani per il potenziamento	<input checked="" type="checkbox"/> Studio individuale <input checked="" type="checkbox"/> Recupero in itinere <input type="checkbox"/> Corsi disciplinari pomeridiani <input type="checkbox"/> Interventi in itinere

Metodologie e strategie didattiche:

- | | |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale | <input checked="" type="checkbox"/> Esercitazioni individuali e di gruppo |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione dialogata | <input type="checkbox"/> Attività individualizzate |
| <input type="checkbox"/> Metodo induttivo | <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro di gruppo |
| <input type="checkbox"/> Metodo deduttivo | <input checked="" type="checkbox"/> Esercitazioni scritte |
| <input type="checkbox"/> Flipped classroom | <input type="checkbox"/> Correzioni esercizi assegnati per compito |
| <input type="checkbox"/> Attività di laboratorio | <input checked="" type="checkbox"/> apprendimento metacognitivo |
| <input checked="" type="checkbox"/> Brainstorming | <input type="checkbox"/> "Scuola senza zaino" |
| <input checked="" type="checkbox"/> Problem solving | <input type="checkbox"/> Giochi sportivi di squadra |
| <input checked="" type="checkbox"/> Didattica a distanza | <input checked="" type="checkbox"/> Appunti forniti dal docente (Slide PPT) |
| | <input checked="" type="checkbox"/> Tabelle e schemi |

Strumenti di lavoro:

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Libro di testo | <input checked="" type="checkbox"/> Strumenti multimediali |
| <input type="checkbox"/> Altri libri | <input type="checkbox"/> Incontri con esperti |
| <input type="checkbox"/> Giornali | <input checked="" type="checkbox"/> Laboratorio multimediale (LIM) |
| <input type="checkbox"/> Dispense | <input type="checkbox"/> Incontri con esperti |
| <input type="checkbox"/> Fotocopie | <input checked="" type="checkbox"/> Mappe concettuali |
| <input type="checkbox"/> Visite guidate/viaggio istruz. | <input checked="" type="checkbox"/> Piattaforme digitali (Axios, OpenClass, Skype, Zoom, G-Suite) |

Strumenti di verifica:

- | | | |
|---|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Test | <input checked="" type="checkbox"/> Discussione in classe | <input type="checkbox"/> Prove pratiche |
| <input type="checkbox"/> Questionari | <input type="checkbox"/> Sviluppo di progetti | <input type="checkbox"/> Test motori |
| <input type="checkbox"/> Relazioni | <input checked="" type="checkbox"/> Prove scritte relative alle U.d.A. | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni | <input type="checkbox"/> Presentazione di una lezione | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Prove strutturate | <input type="checkbox"/> Attività di laboratorio | |
| <input type="checkbox"/> Prove esperte | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Prove scritte relative alla disciplina | | |
| <input type="checkbox"/> Simulazioni prove Esame di Stato | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Monitoraggio in itinere (partecipazione, impegno, metodo di studio, ecc.) | | |

Strumenti di valutazione:

Verifiche orali	Verifiche scritte
<ul style="list-style-type: none"> ● Esposizione ● Conoscenza dei contenuti ● Capacità di collegamento tra i contenuti ● Capacità di analisi e sintesi 	<ul style="list-style-type: none"> ● Argomentazioni logiche ● Uso corretto della grammatica e del lessico specifico ● Rispetto della struttura e del registro linguistico propri della tipologia prescelta ● Prove di verifica dell'U.d.A.

Criteria di valutazione:

Per la valutazione in decimi si è tenuto conto della griglia di valutazione disciplinare strutturata in coerenza con la griglia generale allegata al P.T.O.F..

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE SALA E VENDITA**Docente:** Aragosa Luigi**Libro di testo:** Tecniche di sala-bar e vendita ALMA**Obiettivi raggiunti in termini di:**

Competenze	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute. ✓ Eseguire analisi sensoriali del vino. Utilizzare le tecniche per la miscelazione di <i>cocktail</i> nazionali ed internazionali
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Enografia nazionale, Principi di analisi sensoriale dei vini, criteri per la sicurezza e la tutela della salute nel posto di lavoro, tecniche di gestione dell'offerta bar.

Contenuti trattati (Macroaree):

Didattica in presenza	Didattica a distanza
<ul style="list-style-type: none"> • Il mondo del bar, conoscenza dei prodotti adatti alla miscelazione • Le nuove tendenze della miscelazione • Cocktail list I.B.A. 2020 	<ul style="list-style-type: none"> • Abbinamento dei prodotti tipici regionali • Le aziende del nostro territorio • I vini caratteristici regionali

Percorso di apprendimento:

livelli	Basso	medio basso	medio	medio alto	alto
Competenze			x		
Abilità			x		
Conoscenze				x	

Attività integrative e di recupero:

Interventi di sostegno e approfondimento	Interventi di recupero dopo la valutazione del I periodo
<input type="checkbox"/> Laboratori pomeridiani per il potenziamento	<input checked="" type="checkbox"/> Studio individuale <input type="checkbox"/> Recupero in itinere <input type="checkbox"/> Corsi disciplinari pomeridiani <input type="checkbox"/> Interventi in itinere

Metodologie e strategie didattiche:

Strumenti di lavoro:

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Libro di testo | <input type="checkbox"/> Strumenti multimediali |
| <input type="checkbox"/> Altri libri | <input type="checkbox"/> Incontri con esperti |
| <input type="checkbox"/> Giornali | <input type="checkbox"/> Laboratorio multimediale |
| <input type="checkbox"/> Dispense | <input type="checkbox"/> Incontri con esperti |
| <input type="checkbox"/> Fotocopie | <input type="checkbox"/> Mappe concettuali |
| <input type="checkbox"/> Visite guidate/viaggio istruz. | <input checked="" type="checkbox"/> Piattaforme digitali (Axios, OpenClass, Skype, Zoom, G-Suite) |

Strumenti di verifica:

- | | | |
|--|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Test | <input type="checkbox"/> Discussione in classe | <input type="checkbox"/> Prove pratiche |
| <input checked="" type="checkbox"/> Questionari | <input type="checkbox"/> Sviluppo di progetti | <input type="checkbox"/> Test motori |
| <input type="checkbox"/> Relazioni | <input type="checkbox"/> Prove scritte relative alle U.d.A. | |
| <input type="checkbox"/> Interrogazioni | <input type="checkbox"/> Presentazione di una lezione | |
| <input type="checkbox"/> Prove strutturate | <input type="checkbox"/> Attività di laboratorio | |
| <input type="checkbox"/> Prove esperte | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Prove scritte relative alla disciplina | | |
| <input type="checkbox"/> Simulazioni prove Esame di Stato | | |
| <input type="checkbox"/> Monitoraggio in itinere (partecipazione, impegno, metodo di studio, ecc.) | | |

Strumenti di valutazione: *(modificare o aggiungere in base alla disciplina)*

Verifiche orali	Verifiche scritte
<ul style="list-style-type: none"> ● Esposizione ● Conoscenza dei contenuti ● Capacità di collegamento tra i contenuti ● Capacità di analisi e sintesi 	<ul style="list-style-type: none"> ● Argomentazioni logiche ● Uso corretto della grammatica e del lessico specifico ● Rispetto della struttura e del registro linguistico propri della tipologia prescelta ● Competenze morfologico-sintattiche ● Prove esperte ● Prove di verifica dell'U.d.A.

Criteria di valutazione:

Per la valutazione in decimi si è tenuto conto della griglia di valutazione disciplinare strutturata in coerenza con la griglia generale allegata al P.T.O.F.

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE CUCINA**Docente:** Siciliano Filomena**Libro di testo:** Professionisti in cucina tecniche e pratiche per i futuri chef**Obiettivi raggiunti in termini di:**

Competenze	✓ Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
Conoscenze	✓ Il cibo come alimento e prodotto culturale. I marchi di qualità e i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio. La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare. Principi e teoria del marketing. Le allergie e le intolleranze alimentari. Principi di organizzazione del lavoro. La valorizzazione dei prodotti di pasticceria, gelateria e cioccolateria. Preparazione di dessert, prodotti di pasticceria e lavorazione con il cioccolato e zucchero.

Contenuti trattati (Macroaree):

Didattica in presenza	Didattica a distanza
<ul style="list-style-type: none"> ● Marketing e le tipologie di clientela. ● Esigenze speciali, allergie e intolleranze ● Organizzazione e gestione dell'impresa ● Approvvigionamento delle merci e i costi di gestione. 	<ul style="list-style-type: none"> ● I prodotti ittici. ● Preparazione e cotture di base dei prodotti ittici. ● La cucina regionale italiana. ● L' Italia settentrionale. ● L' Italia centrale. ● L' Italia meridionale e le isole. ● Il pane e gli impasti lievitati. ● Pasticceria

Percorso di apprendimento:

livelli	Basso	medio basso	medio	medio alto	alto
Competenze				X	
Abilità				X	
Conoscenze				X	

Attività integrative e di recupero:

Interventi di sostegno e approfondimento	Interventi di recupero dopo la valutazione del I periodo
<input type="checkbox"/> Laboratori pomeridiani per il potenziamento	<input checked="" type="checkbox"/> Studio individuale

	<input checked="" type="checkbox"/> Recupero in itinere <input type="checkbox"/> Corsi disciplinari pomeridiani <input checked="" type="checkbox"/> Interventi in itinere
--	---

Metodologie e strategie didattiche:

- | | |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale | <input checked="" type="checkbox"/> Esercitazioni individuali e di gruppo |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione dialogata | <input type="checkbox"/> Attività individualizzate |
| <input type="checkbox"/> Metodo induttivo | <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro di gruppo |
| <input type="checkbox"/> Metodo deduttivo | <input checked="" type="checkbox"/> Esercitazioni scritte |
| <input type="checkbox"/> Flipped classroom | <input type="checkbox"/> Correzioni esercizi assegnati per compito |
| <input type="checkbox"/> Attività di laboratorio | <input type="checkbox"/> Apprendimento metacognitivo |
| <input type="checkbox"/> Brainstorming | <input type="checkbox"/> "Scuola senza zaino" |
| <input checked="" type="checkbox"/> Problem solving | <input type="checkbox"/> Giochi sportivi di squadra |
| <input checked="" type="checkbox"/> Didattica a distanza | |

Strumenti di lavoro:

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Libro di testo | <input checked="" type="checkbox"/> Strumenti multimediali |
| <input type="checkbox"/> Altri libri | <input type="checkbox"/> Incontri con esperti |
| <input type="checkbox"/> Giornali | <input type="checkbox"/> Laboratorio multimediale |
| <input checked="" type="checkbox"/> Dispense | <input type="checkbox"/> Incontri con esperti |
| <input type="checkbox"/> Fotocopie | <input checked="" type="checkbox"/> Mappe concettuali |
| <input type="checkbox"/> Visite guidate/viaggio istruz. | <input checked="" type="checkbox"/> Piattaforme digitali (Axios, OpenClass, Skype, Zoom, G-Suite) |

Strumenti di verifica:

- | | | |
|---|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Test | <input checked="" type="checkbox"/> Discussione in classe | <input checked="" type="checkbox"/> Prove pratiche |
| <input checked="" type="checkbox"/> Questionari | <input type="checkbox"/> Sviluppo di progetti | <input type="checkbox"/> Test motori |
| <input type="checkbox"/> Relazioni | <input type="checkbox"/> Prove scritte relative alle U.d.A. | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni | <input type="checkbox"/> Presentazione di una lezione | |
| <input type="checkbox"/> Prove strutturate | <input type="checkbox"/> Attività di laboratorio | |
| <input type="checkbox"/> Prove esperte | | |
| <input type="checkbox"/> Prove scritte relative alla disciplina | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Simulazioni prove Esame di Stato | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Monitoraggio in itinere (partecipazione, impegno, metodo di studio, ecc.) | | |

Strumenti di valutazione:

Verifiche orali	Verifiche scritte
<ul style="list-style-type: none"> ● Esposizione ● Conoscenza dei contenuti ● Capacità di collegamento tra i contenuti ● Capacità di analisi e sintesi 	<ul style="list-style-type: none"> ● Argomentazioni logiche ● Uso corretto della grammatica e del lessico specifico ● Rispetto della struttura e del registro linguistico propri della tipologia prescelta ● Prove esperte ● Prove di verifica dell'U.d.A.

Criteria di valutazione:

Per la valutazione in decimi si è tenuto conto della griglia di valutazione disciplinare strutturata in coerenza con la griglia generale allegata al P.T.O.F.

SCIENZE MOTORIE**Docente:** Gaetano Leoni**Libro di testo:** DEL NISTA PIER LUIGI/ PARKER JUNE/ TASSELLI ANDREA, Sullo Sport/ Conoscenza, padronanza, rispetto del corpo, D'Anna.**Obiettivi raggiunti in termini di:**

Competenze	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Gestione e controllo della propria corporeità ✓ Sapere seguire gesti tecnici di almeno due discipline sportive (calcetto e pallavolo) ✓ Saper svolgere la funzione di giudice di gara ✓ Ricerca dell'autonomia organizzativa a livello sportivo
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Presa di coscienza delle proprie capacità motorie ✓ Conoscere e praticare sport di squadra

Contenuti trattati (Macro aree):

Didattica in presenza	Didattica a distanza
<ul style="list-style-type: none"> ● Il corpo in movimento ● Principi e metodologie del primo soccorso ● Sport ed autonomia 	<ul style="list-style-type: none"> ● Alimentazione dello Sportivo ● Olimpiadi ● Fair Play ● Pallavolo ● Calcio e Calcio a 5

Percorso di apprendimento:

livelli	Basso	medio basso	medio	medio alto	alto
Competenze			X		
Abilità			X		
Conoscenze			X		

Attività integrative e di recupero:

Interventi di sostegno e approfondimento	Interventi di recupero dopo la valutazione del I periodo
<input type="checkbox"/> Laboratori pomeridiani per il potenziamento	<input type="checkbox"/> Studio individuale <input type="checkbox"/> Recupero in itinere <input type="checkbox"/> Corsi disciplinari pomeridiani <input type="checkbox"/> Interventi in itinere

Metodologie e strategie didattiche:

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale | <input type="checkbox"/> Esercitazioni individuali e di gruppo |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione dialogata | <input type="checkbox"/> Attività individualizzate |

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Metodo induttivo | <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro di gruppo |
| <input type="checkbox"/> Metodo deduttivo | <input type="checkbox"/> Esercitazioni scritte |
| <input type="checkbox"/> Flipped classroom | <input type="checkbox"/> Correzioni esercizi assegnati per compito |
| <input type="checkbox"/> Attività di laboratorio | <input type="checkbox"/> Apprendimento metacognitivo |
| <input type="checkbox"/> Brainstorming | <input type="checkbox"/> "Scuola senza zaino" |
| <input checked="" type="checkbox"/> Problem solving | <input checked="" type="checkbox"/> Giochi sportivi di squadra |
| <input type="checkbox"/> Didattica a distanza | |

Strumenti di lavoro:

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Libro di testo | <input checked="" type="checkbox"/> Strumenti multimediali |
| <input type="checkbox"/> Altri libri | <input type="checkbox"/> Incontri con esperti |
| <input type="checkbox"/> Giornali | <input checked="" type="checkbox"/> Laboratorio multimediale |
| <input type="checkbox"/> Dispense | <input type="checkbox"/> Incontri con esperti |
| <input type="checkbox"/> Fotocopie | <input type="checkbox"/> Mappe concettuali |
| <input type="checkbox"/> Visite guidate/viaggio istruz. | <input checked="" type="checkbox"/> Piattaforme digitali (Axios, OpenClass, Skype, Zoom, G-Suite) |

Strumenti di verifica:

- | | | |
|--|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Test | <input type="checkbox"/> Discussione in classe | <input checked="" type="checkbox"/> Prove pratiche |
| <input type="checkbox"/> Questionari | <input type="checkbox"/> Sviluppo di progetti | <input type="checkbox"/> Test motori |
| <input type="checkbox"/> Relazioni | <input type="checkbox"/> Prove scritte relative alle U.d.A. | |
| <input type="checkbox"/> Interrogazioni | <input type="checkbox"/> Presentazione di una lezione | |
| <input type="checkbox"/> Prove strutturate | <input type="checkbox"/> Attività di laboratorio | |
| <input type="checkbox"/> Prove esperte | | |
| <input type="checkbox"/> Prove scritte relative alla disciplina | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Simulazioni prove Esame di Stato | | |
| <input type="checkbox"/> Monitoraggio in itinere (partecipazione, impegno, metodo di studio, ecc.) | | |

Strumenti di valutazione: (modificare o aggiungere in base alla disciplina)

Verifiche orali	Verifiche scritte
<ul style="list-style-type: none"> ● Esposizione ● Conoscenza dei contenuti ● Capacità di collegamento tra i contenuti ● Capacità di analisi e sintesi 	<ul style="list-style-type: none"> ● Argomentazioni logiche ● Uso corretto della grammatica e del lessico specifico ● Rispetto della struttura e del registro linguistico propri della tipologia prescelta ● Prove esperte ● Prove di verifica dell'U.d.A.

Criteri di valutazione:

Per la valutazione in decimi si è tenuto conto della griglia di valutazione disciplinare strutturata in coerenza con la griglia generale allegata al P.T.O.F.

RELIGIONE

Docente: Moretti Paolo

Libro di testo: M. Salani – ‘A lauto convito’ - EDB

Obiettivi raggiunti in termini di:

Competenze	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Acquisire capacità ed autonomia d’analisi, sintesi, organizzazione di contenuti ed elaborazione personale. ✓ Sviluppare e potenziare il proprio senso critico. ✓ Cooperazione e partecipazione attiva. ✓ Riconoscere e rispettare le regole. ✓ Inserirsi in modo consapevole nella vita sociale. ✓ Saper analizzare situazioni problematiche e contribuire alla loro soluzione.
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Comprendere le ragioni del rispetto, della difesa e della conservazione della vita umana ✓ Comprendere che il dono della vita è un bene inestimabile ✓ Educazione al valore della relazionalità, attraverso la riscoperta del dovere civico ✓ Scoprire il parallelismo tra i valori del cattolicesimo sociale e la carta costituzionale, con relativa incidenza nella storia e nel tessuto culturale italiano.

Contenuti trattati (Macroaree):

Didattica in presenza	Didattica a distanza
<ul style="list-style-type: none"> ● La cultura della vita e la visione religiosa - caratteristiche e condizioni di chi ama la vita; - la metafisica dell’avere o dell’essere?. ● I valori del cristianesimo e la cultura della donazione: - la donazione del sangue e del midollo osseo; - la dichiarazione di volontà per la donazione degli organi e tessuti ● La cultura cristiano-cattolica e i principi fondamentali della Costituzione della Repubblica italiana: - il principio della pace (art. 11); la giornata della memoria, il dramma del nazifascismo, le leggi razziali. - la partecipazione alla vita politica. 	<ul style="list-style-type: none"> ● La cultura cristiano-cattolica e i principi fondamentali della Costituzione della Repubblica italiana: - la condizione giuridica dello straniero (art. 10) e il diritto alla salute (art. 32) - la salvaguardia dell’ambiente: ecologia integrale (art. 9) - il volontariato e la solidarietà sociale (art. 2) ● I contenuti della Pasqua cristiana e relativa incidenza storico-sociale nella cultura occidentale.

Percorso di apprendimento:

livelli	Basso	medio basso	medio	medio alto	alto
Competenze			X		
Abilità			X		
Conoscenze			X		

Attività integrative e di recupero:

Interventi di sostegno e approfondimento	Interventi di recupero dopo la valutazione del I periodo
<input type="checkbox"/> Laboratori pomeridiani per il potenziamento	<input type="checkbox"/> Studio individuale <input type="checkbox"/> Recupero in itinere <input type="checkbox"/> Corsi disciplinari pomeridiani <input type="checkbox"/> Interventi in itinere

Metodologie e strategie didattiche:

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale | <input type="checkbox"/> Esercitazioni individuali e di gruppo |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione dialogata | <input type="checkbox"/> Attività individualizzate |
| <input type="checkbox"/> Metodo induttivo | <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro di gruppo |
| <input checked="" type="checkbox"/> Metodo deduttivo | <input type="checkbox"/> Esercitazioni scritte |
| <input type="checkbox"/> Flipped classroom | <input type="checkbox"/> Correzioni esercizi assegnati per compito |
| <input type="checkbox"/> Attività di laboratorio | <input type="checkbox"/> Apprendimento metacognitivo |
| <input type="checkbox"/> Brainstorming | <input type="checkbox"/> "Scuola senza zaino" |
| <input checked="" type="checkbox"/> Problem solving | <input checked="" type="checkbox"/> Giochi sportivi di squadra |
| <input type="checkbox"/> Didattica a distanza | |

Strumenti di lavoro:

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Libro di testo | <input checked="" type="checkbox"/> Strumenti multimediali |
| <input type="checkbox"/> Altri libri | <input type="checkbox"/> Incontri con esperti |
| <input type="checkbox"/> Giornali | <input checked="" type="checkbox"/> Laboratorio multimediale |
| <input type="checkbox"/> Dispense | <input type="checkbox"/> Incontri con esperti |
| <input type="checkbox"/> Fotocopie | <input type="checkbox"/> Mappe concettuali |
| <input type="checkbox"/> Visite guidate/viaggio istruz. | <input checked="" type="checkbox"/> Piattaforme digitali (Axios, OpenClass, Skype, Zoom, G-Suite) |

Strumenti di verifica:

- | | | |
|--|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Test | <input type="checkbox"/> Discussione in classe | <input checked="" type="checkbox"/> Prove pratiche |
| <input type="checkbox"/> Questionari | <input type="checkbox"/> Sviluppo di progetti | <input type="checkbox"/> Test motori |
| <input type="checkbox"/> Relazioni | <input type="checkbox"/> Prove scritte relative alle U.d.A. | |
| <input type="checkbox"/> Interrogazioni | <input type="checkbox"/> Presentazione di una lezione | |
| <input type="checkbox"/> Prove strutturate | <input type="checkbox"/> Attività di laboratorio | |
| <input type="checkbox"/> Prove esperte | | |
| <input type="checkbox"/> Prove scritte relative alla disciplina | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Simulazioni prove Esame di Stato | | |
| <input type="checkbox"/> Monitoraggio in itinere (partecipazione, impegno, metodo di studio, ecc.) | | |

Strumenti di valutazione: (modificare o aggiungere in base alla disciplina)

Verifiche orali	Verifiche scritte
<ul style="list-style-type: none"> ● Conoscenza dei contenuti ● Capacità di collegamento tra i contenuti ● Capacità di analisi e sintesi 	<ul style="list-style-type: none"> ● Argomentazioni logiche ● Uso corretto della grammatica e del lessico specifico

Criteri di valutazione:

Per la valutazione in decimi si è tenuto conto della griglia di valutazione disciplinare strutturata in coerenza con la griglia generale allegata al P.T.O.F

✓ Criteri di valutazione

Valutazione didattica in presenza

La valutazione relativa alla didattica in presenza è stata effettuata tenendo conto dei criteri e delle modalità di valutazione degli apprendimenti e del comportamento inseriti nel PTOF e riportati di seguito:

RUBRICA DI VALUTAZIONE SOMMATIVA

La griglia riassume tutte le dimensioni, oggetto di valutazione, che sono state sollecitate nel corso delle diverse fasi della valutazione del primo e secondo periodo. Essa è pertanto organizzata in modo tale da ricomprendere i seguenti ambiti specifici di competenze:

- **PRODOTTO**
- **PROCESSO**
- **RELAZIONE**
- **METACOGNIZIONE**

Prodotto
Colloquio: in itinere e sommativo, programmato e/o non programmato
Esercitazione: temi, saggi, articoli, relazioni, trattazioni sintetiche...
Prova strutturata: test vero/falso, a risposta multipla, cloze etc.
Prova multi strutturata
Problema: simulazioni ed esercizi settoriali
Esercizio: sul quaderno e/o svolto alla lavagna
Intervento: brainstorming e dialogo nelle attività in aula
Caso pratico: simulazione in aula di attività pratiche e professionali
Controllo: quaderni e lavoro domestico
Compiti autentici
Prova esperta
Project work

- Esso viene valutato in base ai agli indicatori e ai corrispettivi descrittori specifici delle verifiche delle singole discipline o dalle UDA.

RUBRICA DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO (le attività assegnate durante lo svolgimento delle varie attività disciplinari, interdisciplinari curriculari ed extracurriculari)

Attività	Indicatori	Descrittori	Livelli
Ricerca e gestione delle informazioni:	Congruenza dei dati e attendibilità dei documenti	L'alunno ha effettuato la ricerca in modo mirato, selezionando i dati congruenti alla consegna. I documenti consultati sono attendibili, interessanti e sollecitano la curiosità.	4
		L'alunno ha effettuato la ricerca in modo mirato, selezionando i dati congruenti alla consegna. I documenti consultati sono attendibili.	3
		L'alunno ha effettuato la ricerca in modo mirato, selezionando dati non sempre congruenti alla consegna. I documenti consultati non sempre sono attendibili.	2
		L'alunno ha effettuato la ricerca in modo superficiale selezionando dati poco congruenti alla consegna. I documenti consultati non sempre sono attendibili.	1
Classificare: 2	Rispetto delle categorie	Le informazioni sono state classificate in modo puntuale, preciso ed efficace	4
		Le informazioni sono state classificate in modo puntuale e preciso.	3
		Le informazioni sono state classificate in modo ordinato	2
		Le informazioni sono state classificate in modo disordinato	1
Realizzare una mappa concettuale 3	Chiarezza e leggibilità	La mappa è graficamente leggibile: contiene nodi concettuali chiari, connessioni logiche e frecce di collegamento ben orientate. La gerarchia delle informazioni è rispettata.	4
		La mappa è graficamente leggibile: contiene nodi concettuali chiari, connessioni logiche e frecce di collegamento ben orientate.	3
		La mappa è graficamente leggibile: contiene nodi concettuali chiari, ma non sempre collegati logicamente.	2
		La mappa è graficamente poco leggibile: i nodi concettuali sono poco chiari e illogici	1
Assemblare foto/immagini e testi per dimostrare una tesi; 4	Coerenza e logicità	Testi e immagini sono collegati in modo logico e coerente; il risultato finale è unitario e lascia trasparire il tema conduttore	4
		Testi e immagini sono collegati in modo logico e coerente; il risultato finale è unitario.	3
		Testi e immagini, nel complesso, sono collegati in modo logico e coerente; il risultato finale è, nel complesso,	2

		unitario.	
		Testi e immagini sono collegati in modo non sempre logico e coerente; il risultato finale è frammentario.	1
Rielaborare ed approfondire 5	Desiderio di oltrepassare i limiti del compito assegnato (curiosità)	Ha una forte motivazione all' esplorazione e all'approfondimento del compito. Si lancia alla ricerca di informazioni / alla ricerca di dati ed elementi che caratterizzano il problema. Pone domande	4
		Ha una buona motivazione all' esplorazione e all'approfondimento del compito. Ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema	3
		Ha una motivazione minima all' esplorazione del compito. Solo se sollecitato ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema	2
		Sembra non avere motivazione all' esplorazione del compito	1

RUBRICA DI VALUTAZIONE DELLA RELAZIONE (osservazione sistematica durante i lavori di gruppo e le attività individuali)

Indicatori	Descrittori	Livelli
Autonomia 1	- L'alunno coglie subito la finalità del compito assegnato al gruppo; organizza il lavoro distribuendo gli incarichi con responsabilità; aiuta chi non ha ben capito cosa fare; si propone come relatore. - Organizza e porta a termine il proprio lavoro autonomamente, con efficacia e precisione	4
	-L'alunno coglie subito la finalità del compito assegnato al gruppo; si attiene agli incarichi affidati dal docente e li esegue con puntualità, rispettando il lavoro svolto dagli altri componenti. - Organizza e porta a termine il proprio lavoro in modo autonomo / in modo sufficientemente ma non sempre ordinato e preciso / in modo autonomo, ma spesso frettoloso e poco ordinato.	3
	-L'alunno coglie la finalità del compito assegnato al gruppo dopo aver eseguito il lavoro; si attiene agli incarichi affidati dal docente. - Non è ancora pienamente autonomo nell'organizzare e portare a termine il proprio lavoro.	2
	-L'alunno mostra difficoltà nel cogliere la finalità del compito assegnato al gruppo; esegue l'incarico con superficialità e disattenzione -È ancora lento e insicuro nell'organizzare e portare a termine il proprio lavoro.	1

Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze 2	L'allievo ha un'ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo, arricchendo e riorganizzando le proprie idee in modo dinamico	4
	L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e con buona capacità di arricchire e riorganizzare le proprie idee	3
	L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze e saperi, non è costante nell'ascolto	2
	L'allievo ha difficoltà a comunicare e ad ascoltare i pari, è disponibile saltuariamente a socializzare le esperienze	1
Interazione orizzontale (con i compagni) 3	L'alunno è collaborativo; rispetta i compagni e interagisce con loro negli spazi opportuni, invitandoli anche ad esprimere le loro opinioni. Non assume atteggiamenti da prevaricatore.	4
	L'alunno è collaborativo; rispetta i compagni e interagisce con loro negli spazi opportuni. Non assume atteggiamenti da prevaricatore.	3
	L'alunno non sempre collabora; rispetta i compagni, ma esegue i compiti in modo isolato. Non assume atteggiamenti da prevaricatore.	2
	L'alunno non è collaborativo; non rispetta i compagni e assume atteggiamenti da prevaricatore.	1
Interazione verticale (con i docenti) 4	L'alunno interagisce con i docenti in modo costruttivo: propone soluzioni; rivede le sue posizioni; si attiene alle consegne. Rispetta i ruoli e con correttezza pone domande di approfondimento.	4
	L'alunno interagisce con i docenti in modo costruttivo: propone soluzioni; rivede le sue posizioni; si attiene alle consegne. Rispetta i ruoli in modo corretto.	3
	L'alunno interagisce con i docenti in modo non sempre costruttivo. Rispetta i ruoli dopo i richiami.	2
	L'alunno non interagisce con i docenti. Spesso, viene sollecitato a rispettare i ruoli.	1
Relazione con gli esperti e le altre figure adulte 5	L'allievo entra in relazione con gli adulti con uno stile aperto e costruttivo	4
	L'allievo si relaziona con gli adulti adottando un comportamento pienamente corretto	3
	Nelle relazioni con gli adulti l'allievo manifesta una correttezza Essenziale	2
	L'allievo presenta lacune nella cura delle relazioni con gli adulti	1

RUBRICA DI VALUTAZIONE DELLA METACOGNIZIONE (osservazione durante i lavori di gruppo e le attività individuali e attraverso biografie cognitive, diari di bordo ecc.)

Indicatori	Descrittori	Livelli
Metodo di studio/lavoro 1	L'alunno è organizzato e opera con consapevolezza scelte strategiche volte al conseguimento del risultato. Motiva con obiettività le strategie attivate	4
	L'alunno è organizzato e opera con consapevolezza scelte strategiche volte al conseguimento del risultato.	3
	L'alunno non è sempre organizzato; persegue il risultato tentando le strategie	2
	L'alunno non mostra un proprio metodo di lavoro e, spesso, il risultato non è perseguito.	1
Consapevolezza riflessiva e critica 2	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo particolarmente critico	4
	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo il processo personale di lavoro svolto, che affronta in modo critico	3
	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico	2
	Presenta un atteggiamento operativo e indica solo preferenze emotive (mi piace, non mi piace)	1
Capacità di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici sottostanti al lavoro svolto 3	È dotato di una capacità eccellente di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	4
	È in grado di cogliere in modo soddisfacente i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	3
	Coglie i processi culturali, scientifici e tecnologici essenziali che sottostanno al lavoro svolto	2
	Individua in modo lacunoso i processi sottostanti il lavoro svolto	1
Autovalutazione 4	L'alunno valuta correttamente e obiettivamente il proprio lavoro e interviene in modo opportuno per correggere eventuali imperfezioni.	4
	L'alunno valuta correttamente e obiettivamente il proprio lavoro e, guidato, interviene per correggere eventuali imperfezioni.	3
	L'alunno non sempre valuta correttamente e obiettivamente il proprio lavoro e, solo guidato, interviene per correggere eventuali imperfezioni.	2

	L'alunno non è in grado di valutare correttamente e obiettivamente il proprio lavoro	1
Superamento delle crisi 5	L'allievo si trova a suo agio di fronte alle crisi ed è in grado di scegliere tra più strategie quella più adeguata e stimolante dal punto di vista degli apprendimenti	4
	L'allievo è in grado di affrontare le crisi con una strategia di richiesta di aiuto e di intervento attivo	3
	Nei confronti delle crisi l'allievo mette in atto alcune strategie minime per tentare di superare le difficoltà	2
	Nei confronti delle crisi l'allievo entra in confusione e chiede aiuto agli altri delegando a loro la risposta	1
Capacità di trasferire le conoscenze acquisite 6	Ha un'eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	4
	Trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	3
	Trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza	2
	Applica saperi e saper fare acquisiti nel medesimo contesto, non sviluppando i suoi apprendimenti	1

Valutazione didattica a distanza

La valutazione relativa alla **didattica a distanza** è stata effettuata tenendo conto di quanto riportato di seguito.

RUBRICA DI VALUTAZIONE

DIMENSIONE	INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLI
RELAZIONE	1. Collaborare e interagire nel gruppo	L'alunno è collaborativo e comprende pienamente il bisogno degli altri invogliandoli ad esprimere le loro opinioni. Interagisce in modo attivo, costruttivo e pertinente	A
		L'alunno è collaborativo e comprende adeguatamente il bisogno degli altri. Interagisce in modo costante e positivo	B
		L'alunno è collaborativo, ma comprende parzialmente il bisogno degli altri. Interagisce positivamente ma è poco costante	C
		L'alunno è poco collaborativo e comprende in maniera superficiale il bisogno degli altri. Interagisce solo se stimolato	D
		Livello non raggiunto (vedi tabella sottostante)	E
PARTECIPAZIONE	1. Accettare i diversi ruoli e le regole	Riconosce i diversi ruoli e assume la responsabilità dei propri doveri e l'interiorizzazione delle regole	A
		Riconosce i diversi ruoli, ha consapevolezza delle regole e assolve ai propri doveri di studente	B
		È rispettoso delle regole e assolve con sufficiente regolarità i propri doveri	C
		Non sempre è rispettoso delle regole e tende a non riconoscere i ruoli	D
		Livello non raggiunto (vedi tabella sottostante)	E
	2. Concentrare i tempi di attenzione	Dimostra notevole capacità di attenzione e concentrazione e si impegna con regolarità nell'attività proposta	A
		Mantiene l'attenzione e la concentrazione impegnandosi in ogni attività	B
		Dimostra attenzione e concentrazione adeguata e sa mantenere un atteggiamento di ascolto	C
		Riesce a mantenere l'attenzione e la concentrazione solo se costantemente stimolato	D
		Livello non raggiunto (vedi tabella sottostante)	E
MOTIVAZIONE RIFLESSIONE E ANALISI	1. Riflettere autonomamente sugli errori commessi	L'alunno riflette in maniera completamente autonoma ed è in grado di chiedersi il perché dell'errore, mettendo in atto tutte le strategie della metacognizione	A
		L'alunno riflette in maniera autonoma ed è in grado di chiedersi il perché dell'errore, mettendo in atto parte delle strategie della metacognizione	B

		L'alunno riflette in maniera sufficientemente autonoma, si chiede il perché dell'errore solo in situazioni semplici mettendo parzialmente in atto le strategie della metacognizione	C	
		L'alunno, solo se guidato, riflette sugli errori commessi e sul perché, mettendo raramente in atto le strategie della metacognizione	D	
		Livello non raggiunto (vedi tabella sottostante)	E	
	2. Analizzare con il docente, online, gli errori commessi	L'alunno chiede all'insegnante spiegazioni circa l'errore e accetta consapevolmente le osservazioni	A	
		L'alunno chiede all'insegnante spiegazioni circa l'errore e accetta le osservazioni	B	
		L'alunno chiede all'insegnante spiegazioni circa l'errore pur non essendo sempre predisposto ad accettare le osservazioni	C	
		L'alunno, se guidato, chiede all'insegnante spiegazioni dell'errore, accettandone passivamente le osservazioni	D	
		Livello non raggiunto (vedi tabella sottostante)	E	
	ORGANIZZAZIONE NELLE MODALITÀ DI PRESENTAZIONE	1. Esporre con modalità proprie gli elaborati prodotti	L'alunno espone in modo chiaro e coerente l'elaborato rispettando ampiamente i tempi	A
			L'alunno espone in maniera adeguata rispettando i tempi	B
L'alunno espone in modo accettabile non sempre rispettando i tempi			C	
L'alunno espone in modo approssimativo, non sempre rispettando i tempi			D	
Livello non raggiunto (vedi tabella sottostante)			E	
2. Presentare i propri elaborati con l'uso di strumenti multimediali		La presentazione risulta precisa, articolata e creativa	A	
		La presentazione è adeguata ed efficace	B	
		La presentazione è semplice e basilare	C	
		La presentazione risulta limitata e approssimativa	D	
		Livello non raggiunto (vedi tabella sottostante)	E	

LIVELLO E: LIVELLO NON RAGGIUNTO

La possibilità di una valutazione negativa è lasciata alla discrezionalità dei docenti, sebbene la valutazione formativa preveda la possibilità di recupero personalizzato in itinere e quindi, nel caso di una possibilità remota di un Livello Non raggiunto, è bene specificare e motivare secondo la seguente tabella:

Nome Studente/classe/Ordine di scuola	Dimensione/Indicatore/Descrittore (Si può fare riferimento all'Allegato C inserendo la l'indicazione alfanumerica corrispondente)	Motivazione del Livello non raggiunto
		Es.: Non ha seguito nessuna attività proposta seppur stimolato

Descrittori Livelli/Tabella di corrispondenza voti

LIVELLI	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Avanzato A	Contenuti appresi in modo completo, sicuro e organico, riuscendo autonomamente e ad integrare conoscenze preesistenti	Applica procedure con piena sicurezza ed effettua analisi e sintesi corrette, approfondite ed originali. Sa utilizzare proprietà e regolarità per creare idonei criteri di classificazione. Esprime valutazioni personali pertinenti e supportate da argomentazioni efficaci. Espone in modo chiaro, preciso e sicuro.	Comprende in modo completo ed approfondito testi, dati e informazioni. Applica conoscenze ed abilità in vari contesti con sicurezza e padronanza. Sa orientarsi nella soluzione di problemi complessi utilizzando originalità, conoscenze ed abilità.
Intermedio B	Contenuti appresi in modo ordinato, sicuro con adeguata integrazione alle conoscenze preesistenti	Applica procedure ed effettua analisi e sintesi in modo consapevole, corretto e con assoluta autonomia. Riconosce con sicurezza e precisione proprietà e regolarità, che applica nelle classificazioni. Sa esprimere valutazioni personali ed espone in modo preciso ed ordinato	Comprende a vari livelli testi, dati e informazioni. Sa applicare conoscenze ed abilità in vari contesti in modo corretto. Sa orientarsi nella soluzione di problemi complessi
Base C	Contenuti appresi in modo globale, nelle linee essenziali e con approfondimento solo di alcuni argomenti	Applica procedure ed effettua analisi e sintesi in modo consapevole. Riconosce proprietà e regolarità e applica criteri di classificazione. Espone in modo chiaro e semplice	Comprende in modo globale testi, dati ed informazioni. Sa applicare conoscenze ed abilità in vari contesti in modo complessivamente corretto
Iniziale D	Contenuti appresi in modo superficiale, parziale e/o meccanico	Abilità per svolgere compiti e risolvere problemi essenziali. Guidato riesce nell'esposizione, a riconoscere proprietà ed a classificare	Comprende solo in parte e superficialmente testi, dati e informazioni. Se guidato, applica conoscenze e abilità in contesti semplici

La declinazione di conoscenze, abilità e competenze, in generale, risponde alla necessità, seppure molto più marginale rispetto all'attività sincrona e in presenza, di individuare comunque una serie di elementi utili alla valutazione, da considerare sempre alla luce della valutazione formativa.

TABELLA DI CORRISPONDENZA PUNTEGGIO/VOTO

Livelli		Voti
A	Avanzato	9-10
B	Medio	7-8
C	Base	6
D	Iniziale	5

Griglia di valutazione del comportamento

Voto	Rapporto con persone e con l'istituzione scolastica - Rispetto del regolamento d'istituto (anche durante lo svolgimento delle visite guidate, dei viaggi d'istruzione e nel periodo del PCTO)	Interesse, impegno, partecipazione al dialogo educativo, rispetto delle consegne (anche durante l'attività di PCTO)	Frequenza scolastica (anche durante l'attività di PCTO)
10	<ul style="list-style-type: none"> - Comportamento molto rispettoso delle persone, collaborativo e costruttivo durante le attività didattiche. - Ottima socializzazione. - Costante consapevolezza e interiorizzazione delle regole. - Nessun provvedimento disciplinare. 	<ul style="list-style-type: none"> - Interesse costante e partecipazione attiva alle attività didattiche, alle proposte di approfondimento. - Impegno assiduo. - Ruolo propositivo all'interno del gruppo classe. - Puntuale e serio svolgimento delle consegne scolastiche nel rispetto dei tempi stabiliti. 	<ul style="list-style-type: none"> - Frequenza assidua e puntuale.
9	<ul style="list-style-type: none"> - Comportamento positivo e collaborativo. - Puntuale rispetto degli altri e delle regole. - Nessun provvedimento disciplinare. 	<ul style="list-style-type: none"> - Buon livello di interesse e adeguata partecipazione alle attività didattiche (<i>interventi costruttivi</i>). - Impegno costante. - Diligente adempimento delle consegne scolastiche. 	<ul style="list-style-type: none"> - Frequenza assidua e puntuale.
8	<ul style="list-style-type: none"> - Comportamento generalmente corretto ma non sempre collaborativo. - Complessivo rispetto delle regole. - Qualche richiamo verbale, nessun provvedimento disciplinare. 	<ul style="list-style-type: none"> - Interesse e partecipazione selettivi (<i>a seconda della disciplina</i>). - Qualche episodio di distrazione e richiamo verbale all'attenzione. - Impegno nel complesso costante. - Generale adempimento delle consegne scolastiche. 	<ul style="list-style-type: none"> - Frequenza nel complesso regolare. - Occasionalmente non puntuale.
7	<ul style="list-style-type: none"> - Comportamento non sempre corretto e poco collaborativo. - Rispetto parziale delle regole segnalato con richiami scritti sul registro di classe. 	<ul style="list-style-type: none"> - Attenzione e partecipazione discontinue e selettive. - Disturbo delle attività di lezione. - Impegno discontinuo. - Non sempre rispettoso delle scadenze e degli impegni scolastici. 	<ul style="list-style-type: none"> - Frequenza non sempre regolare. - Ritardi frequenti. - Assenze giustificate a volte oltre il settimo giorno. - Varie entrate posticipate e uscite anticipate.
6	<ul style="list-style-type: none"> - Scarsa consapevolezza e rispetto delle regole (<i>ripetuti episodi di scarso rispetto nei confronti degli altri e delle attrezzature</i>). - Provvedimenti disciplinari che hanno anche comportato l'allontanamento dalle lezioni per un periodo da 1 a 15 giorni. 	<ul style="list-style-type: none"> - Partecipazione passiva, interesse discontinuo e molto selettivo per le attività didattiche. - Disturbo delle attività di lezione. - Impegno discontinuo e superficiale. - Saltuario e occasionale rispetto delle scadenze e degli impegni scolastici. 	<ul style="list-style-type: none"> - Frequenza irregolare. - Ritardi abituali - Assenze generalmente giustificate oltre il settimo giorno. - frequenti entrate posticipate e uscite anticipate.
5	<p>Responsabilità diretta su fatti gravi nei confronti di docenti e/o compagni e/o lesivi della loro dignità. Comportamenti di particolare gravità per i quali vengano deliberate sanzioni disciplinari che comportino l'allontanamento temporaneo dello studente dalla comunità scolastica per un periodo non inferiore ai 15 giorni. Frequenza non regolare e numerose assenze non giustificate. Completo disinteresse per tutte le attività didattiche. Svolgimento scarso o nullo delle consegne e degli impegni scolastici.</p>		

✓ **Attività di preparazione all'esame di stato**

Nel corso del primo periodo didattico sono state somministrate delle prove di simulazioni relative alle discipline della prima e alla seconda prova scritta dell'esame di stato.

Simulazione Colloquio

Le simulazioni del colloquio, presumibilmente, saranno effettuate tra fine maggio e inizio giugno sulla piattaforma Google Meet, tramite account G-Suite.

✓ **Allegati**

- | |
|---|
| <ol style="list-style-type: none">1. Programmi svolti2. Griglia di valutazione del colloquio3. Tabella dei crediti scolastici4. Relazione in merito agli alunni con bisogni educativi speciali |
|---|

✓ **Documenti a disposizione della commissione**

- | |
|--|
| <ol style="list-style-type: none">1. PTOF2. Programmazione del consiglio di classe3. Fascicoli personali degli alunni4. Scheda personale del candidato5. Elaborati scritti |
|--|

Consiglio di classe

Docente	Disciplina
Antonio De Rienzo	Lingua e Letteratura italiana – Storia
Lucy Elena Rosato	Lingua inglese
Carla Cavoto	Lingua francese
Elio Nisco	Elio Nisco
Amalia Meoli	Scienza e cultura dell'alimentazione
Pasquale De Cicco	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
Luigi Aragosa	Laboratorio di servizi enogastronomici, settore sala e vendita
Filomena Siciliano	Laboratorio di servizi enogastronomici, settore cucina
Gaetano Leoni	Scienze motorie
Paolo Moretti	Religione

Morcone, li 30/05/2020

Il Coordinatore di classe
Prof. Amalia Meoli

Il Dirigente Scolastico
Dott. Giovanni Marro