Ministero_dell Istruzione, dell'Università e della Ricerca Ufficio Scolastico Regionale per la Campania
ISISS "G. MARCONI"
Via Abruzzi - 81059 VAIRANO PATENORA (CE) C.F.80004450617 - Cod. CEIS006006 - www.isissmarconi.edu.it
Tel. 0823988155 mail: ceis006006@istruzione.it pec ceis006006@pec.istruzione.it

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
ESAME DI STATO
2021/2022

CLASSE III PERIODO SERALE
IPSEOA

ARTICOLAZIONE
"ENOGASTRONOMIA"

Vairano Patenora, 15 Maggio 2022

I N D I C E……2

1 **DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE**
1.1 Breve descrizione del contesto……..……..……..**4**
1.2 Presentazione Istituto……..……..…..…..**5**
2. **INFORMAZIONI SUL CURRICOLO**
2.1 Finalità generali dei corsi serali…….…….....……**6**
2.2 Profilo in uscita dell'indirizzo……**7**
2.2 Quadro orario settimanale…….……....…**8**
3 **DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE**
3.1 Composizione Consiglio di classe…….……..……..…….…....**8**
3.2 Continuità docenti…….....……**9**
3.3 Composizione e storia classe…….……..... **9**
4 **INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA**
4.1Metodologie e strategie didattiche……..…….....**10**
4.2 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (ex ASL): attività nel triennio**11**
4.3 Ambienti di apprendimento: Strumenti – Mezzi – Spazi -Tempi …… **12**
5. **ATTIVITA' E PROGETTI** (specificare i principali elementi didattici e organizzativi – tempi spazi-metodologie, partecipanti, obiettivi raggiunti)…….…… ……**13**
5.1 Attività di recupero e potenziamento……..……..**15**
5.2 Attività e progetti attinenti a "Educazione Civica"……..……**15**
5.3. Percorsi interdisciplinari ……**15**
6. **VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI**
6.1 Criteri di valutazione……**16**
6.2 Attribuzione crediti……**19**

7 **INDICAZIONI SU DISCIPLINE**

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

ITALIANO…...……...……..…….....**20**
STORIA……..…….....**23**
MATEMATICA……..……..…....…**26**
LABORATORIO DI SALA E VENDITA…….……....……..…**30**
INGLESE……..…….....**33**
FRANCESE……..……..…….....**36**
DIRITTO E TECNICHE AMINISTRATIVE…….……..…....…**40**
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE…..……..……...……**42**
LABORATORIO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA ENOGASTRONOMIA……..…**44**

ALLEGATI

1. **PROGETTO DI EDUCAZIONE CIVICA CLASSE III PERIODO IPSEOA SERALE**
2. **UDA**

IL CONSIGLIO DI CLASSE

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
Docenti	**Discipline**
D. S. D.	Italiano e Storia
D. A. A.	Inglese
I. C.	Francese
M. M. P.	Matematica
G. L.	DTA
P. V.	Sc. Degli alimenti
P. I.	Lab. Cucina
R. E.	Lab. Sala

IL DIRIGENTE SCOLASTICO	**Prof.ssa F. R.**
IL COORDINATORE DI CLASSE	**Prof.ssa A. D. A.**

1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1 Breve descrizione del contesto

L'Istituto si trova nel territorio del Comune di Vairano Patenora, con una superficie di 43,7 Kmq ed un'altezza sul livello del mare di 168 metri. Il Comune di Vairano Patenora comprende le frazioni di Vairano Scalo e Marzanello. Posto nell'entroterra dell'Alto Casertano, confina con i comuni di Pietravairano, Caianello, Presenzano, Marzano Appio, Pratella, Ailano, Riardo, Raviscanina, Teano e la provincia di Isernia.

La scuola è situata su direttrici prossime alle grandi vie di comunicazione su ferro e su gomma, anche se lontana dai grossi centri, è facilmente raggiungibile dai Comuni del Medio e Alto Casertano e del Basso Molise attraverso le statali Casilina e Venafrana. Il territorio, per la sua centralità topografica, costituisce anche un importante nodo ferroviario in cui convergono le linee Napoli-Roma, Roma- Campobasso-Foggia e Pescara-Napoli.

Oltre a Vairano Patenora, tra i paesi da cui provengono gli studenti, sono annoverati i comuni di Caianello, Roccamonfina, Galluccio, Conca della Campania, Tora e Piccilli, Mignano di Montelungo, San Pietro Infine, Rocca d 'Evandro, Marzano Appio, Presenzano, San Vittore, Sesto Campano, Venafro, Monteroduni, Pozzilli, Piedimonte Matese, Alife, Alvignano, Dragoni, Caiazzo, Gioia Sannitica, S.Potito Sannitico, Baia e Latina, Pietravairano, S. Angelo d'Alife, Valle Agricola, Pietramelara, Faicchio, Raviscanina, Ailano, Prata Sannita, Roccaromana, Pratella, Ciorlano, Fontegreca, Riardo, Capriati al Volturno, Teano, Calvi Risorta, Rocchetta e Croce, Sparanise, Francolise, Grazzanise, S. Maria La Fossa, Giano Vetusto, Capua, S. Maria C.V., Pastorano, Camigliano, Vitulazio, Bellona e Pignataro Maggiore.

L'evoluzione sociale ed economica di questi paesi, per lo più accomunati da una medesima origine storica, è alquanto diversa, soprattutto a causa della loro collocazione topografica, che in alcuni casi ha permesso uno sviluppo più rapido ed in altri, invece, lo ha ritardato.

Gli ambienti di provenienza degli alunni dell'Istituto sono economicamente, socialmente e culturalmente non omogenei. In quasi tutto il bacino d'utenza risultano insufficienti, quando non mancano del tutto, anche per l'atavica assenza di dinamismo sociale, adeguati stimoli culturali utili alla crescita ed alla maturazione del giovane, quali teatri, cinema, biblioteche pubbliche facilmente fruibili o associazioni culturali funzionanti. Estremamente pochi risultano essere i centri d'incontro stimolanti e coinvolgenti. Le presenze culturali più

rappresentative sono le associazioni della Proloco, dell'ACR e del Nucleo Comunale di Protezione Civile, il comando territoriale dei carabinieri. Nella zona le attività economiche prevalenti sono di tipo rurale, commerciale e di piccola imprenditorialità. Meritano estrema attenzione i giacimenti culturali, come i siti archeologici e storici presenti sul territorio: bellissimo Borgo Medievale di Vairano Patenora, l'Abbazia Cistercense della Ferrara (dove studiò Papa Celestino V), la Taverna della Catena (luogo dello storico incontro tra G. Garibaldi e Vittorio Emanuele II del 26 ottobre 1860), il Palazzone, la maestosa Chiesa di San Nicola, probabilmente sorta sui resti della vecchia magione signorile, è stata soggetta ad un importante lavoro di restauro, come lo è stato uno dei torrioni della vecchia cinta muraria, ora adibito a belvedere sullo splendido paesaggio circostante; essi, rappresentano splendide possibili mete per il turismo culturale, valorizzate dall'amministrazione comunale e provinciale. Mancando importanti insediamenti industriali ed in una situazione economica assimilabile ad altre zone meno sviluppate del territorio italiano, grandi sono le difficoltà nell'inserimento nel mondo del lavoro. In un contesto socio-culturale così modesto, data anche la difficoltà di relazioni esterne in conseguenza della perifericità del territorio, gli studenti sono penalizzati per le ridotte possibilità di impegno extrascolastico. La scuola è per tutti, in questi luoghi, quindi, centro di scambio, confronto ed integrazione con i coetanei, di apprendimento culturale ed approfondimento di sé e delle proprie potenzialità.

1.2 Presentazione Istituto

L'ISISS "G. Marconi" di Vairano Patenora (CE), in relazione agli indirizzi di studio e ai percorsi attivati, si caratterizza come Polo dell'Istruzione Tecnica e Professionale. Costituiscono l'offerta formativa dell'Istituto Scolastico "G. Marconi" molti indirizzi di studio. La Scuola, infatti, ha arricchito il ventaglio della propria offerta, in regime di sussidiarietà con la Regione Campania con i percorsi IeFP IPSEOA e IPIA MAT, finanziato dalla stessa Regione con provvedimento n. 72 del 21/12/2018 che va ad aggiungersi a un'offerta significativa e molteplice che già si caratterizzava per la presenza: dell'Istituto Alberghiero, Istruzione professionale e Istruzione e Formazione Professionale - Operatore della ristorazione; dell'Istituto Professionale Industria e Artigianato per l' assistenza e la manutenzione tecnica, le produzioni tessili e l' Odontotecnico; L'Istituto Tecnico Economico;

L'Istituto Tecnico e Tecnologico a indirizzo Informatica e Telecomunicazioni; Corsi serali: IPSEOA - Enogastronomia.

Le diverse specializzazioni offerte dall'ISISS G. Marconi sono dislocate in edifici differenti, tutti situati all'interno del territorio del Comune di Vairano Patenora ed abbastanza vicini tra essi.

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1 Finalità generali dei corsi serali

Gli Istituti Serali hanno due tipi di finalità:

• una generale: essere cioè luogo di educazione, fornendo anche strumenti per un inserimento lavorativo qualificato;

• una specifica, peculiare strettamente connessa al tipo di utenza, che risulta alquanto disomogenea in conseguenza delle differenti condizioni di vita, di lavoro, delle diverse storie scolastiche degli studenti nonché di un ampio ventaglio di età anagrafiche.

La scuola serale assolve al compito di riallacciare i fili interrotti fra l'ex-studente e l'istituzione scolastica, stimolando un bisogno di nuova cultura e di educazione permanente, facendosi luogo di istruzione, più consono alle esigenze e alle motivazioni del lavoratore. La scuola serale svolge un compito di innegabile valore sociale ed educativo, consentendo il rientro nel percorso formativo a quei lavoratori o più in generale alle persone in cerca di un'occupazione che vogliono riprendere gli studi abbandonati o interrotti per diversi motivi. In particolare, oltre che a formare dal punto di vista tecnico ed operativo i propri allievi, spesso la scuola serale permette loro di cambiare luogo e tipologia di lavoro, grazie all'apprendimento dei contenuti che vengono trattati. Sarà perciò prioritario organizzare forme di intervento per:

• il recupero delle carenze nella formazione di base, la riconversione professionale e l'educazione permanente;

• offrire occasioni di promozione socio-culturale, stimolare la riprese degli studi, favorire l'estensione delle conoscenze e migliorare l'inserimento nel mondo del lavoro favorendo l'acquisizione di specifiche competenze.

2.2 Profilo in uscita dell'indirizzo

L’indirizzo “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera” ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso triennale per il corso serale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera.

L’identità dell’indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l’organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all’utilizzo e all’ottimizzazione delle nuove tecnologie nell’ambito della produzione, dell’erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

In particolare nell’articolazione “Enogastronomia” gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

In particolare le competenze professionali sviluppate nel corso dei tre anni sono state:

- 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 turistico-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.

2.3 Quadro orario settimanale

Discipline	**ore**
Italiano	**2**
Storia	**1**
Inglese	**2**
Francese	**2**
Matematica	**3**
DTA	**3**
Sc. Degli alimenti	**2**
Lab. Cucina	**4**
Lab. Sala	**2**

3 DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1 Composizione Consiglio di classe

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
Docenti	**Discipline**
D. S. D.	Italiano e Storia
D. A. A.	Inglese
I. C.	Francese
M. M. P.	Matematica
G. L.	DTA
P. V.	Sc. Degli alimenti
P. I.	Lab. Cucina
R. E.	Lab. Sala

3.2 CONTINUITA' DOCENTI

Disciplina	I PERIODO	II PERIODO	III PERIODO
Italiano	M. M.R.	L. F.	D. S. D.
Storia	M. M. R.	L.F.	D.S.D.
Inglese	M.G.	D.A.A.	D.A.A.
Francese		I.Z.	I.Z.
Matematica	T.V.	M.M.P.	M.M.P.
Diritto e Tecnica Amm.	A.D.	M.F.	G.L.
Sc. Degli alimenti	I.F.	D. M. B.	P.V.
Lab. Cucina	P.L.	F.S.	P.I.
Lab. Sala	R.E.		R.E.

3.3 Composizione e storia classe

BREVE PROFILO DIDATTICO DELLA CLASSE

La classe III PERIODO SERALE INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA è costituita da 12 alunni, tutti provenienti dalla II PERIODO SERALE, tutti di età adulta, i quali hanno scelto di rientrare in un'istituzione scolastica dopo un tempo più o meno lungo. Rispetto alle situazioni di partenza gli studenti presentano diversi casi:

- hanno abbandonato il percorso scolastico da alcuni anni per diversi motivi personali, familiari, o per esigenze di lavoro;
- sono inseriti nel mondo del lavoro ed è cambiata la loro prospettiva di lavorativa;
- esprimono un desiderio di promozione sociale, di socializzazione e di comunicazione.

La maggior parte degli studenti vive l'esperienza scolastica con l'esperienza lavorativa quotidiana, infatti, quasi tutti sono lavoratori impegnati in diversi settori, in alcuni casi anche con orari gravosi. Tali condizioni non hanno impedito alla maggior parte di essi un'assidua frequenza

alle lezioni tranne che per una studentessa che ha dovuto affrontare seri problemi di salute che non le hanno permesso di essere sempre presente. Tutti gli studenti e soprattutto i pochi con difficoltà alla costante frequenza hanno sopperito col materiale didattico fornito dai docenti. A differenza dell'anno scolastico 2020-2021 si sono potute svolgere tutte le lezioni in presenza: ciò ha permesso di riprendere lo svolgimento delle attività laboratoriali che sono il perno fondante degli istituti professionali alberghieri e di acquisire le competenze e conoscenze proprie di ciascuna disciplina. Fin da subito è stata evidente una certa eterogeneità a livello di conoscenze, competenze e capacità dovute sicuramente sia al bagaglio culturale degli studenti precedentemente acquisito sia scaturite dall'impegno e la partecipazione alle attività didattiche proposte. Nonostante tale eterogeneità l'andamento didattico è stato senza dubbio positivo per quasi tutta la classe che ha dimostrato impegno e partecipazione attiva con risultati più che soddisfacenti. Alcuni studenti in particolare hanno avuto un percorso di grande crescita durante i tre anni di corso serale, grazie anche all'impegno profuso, al senso di responsabilità e di collaborazione. Tenuti in considerazioni tali elementi si individuano le seguenti fasce di livello:

1. studenti che hanno raggiunto risultati ottimi (4 studenti);
2. studenti che hanno raggiunto risultati discreti (5 studenti);
3. studenti che hanno raggiunto ottimi risultati sufficienti (3 studenti).

In merito all'andamento disciplinare non ci sono stati problemi di rilievo: il clima della classe è sempre stato sereno e il rapporto interpersonale contraddistinto da rispetto e collaborazione reciproca. Gli studenti, educati e collaborativi, sono ben amalgamati tra di loro e anche con il corpo insegnante sono entrati facilmente in sintonia.

4 INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

4.1 Metodologie e strategie didattiche

Ogni docente si è attivato per adottare un metodo didattico adeguato alla realtà di ciascuno studente, cercando di promuovere un continuo coinvolgimento di tutti gli studenti. Questa metodologia è stata attuata mediante: lezioni dialogiche e lezioni frontali, metodo deduttivo, lettura e comprensione dei testi in uso e di riviste, esperienze laboratoriali, partecipazione

al percorso PCTO sia teorico che pratico. Inoltre l'attività didattica non ha trascurato l'aspetto induttivo, attraverso tre fasi:

- Momento esplicativo da parte del docente.
- Momento laboratoriale: apprendimento in situazione diversa dall'aula.
- Momento rielaborativo dello studente: analisi, riflessione, rielaborazione e produzione.

Le tre fasi, quindi, prevedono l'utilizzo di diverse metodologie didattiche, quali: lezione frontale, brainstorming, flipped classroom, problem solving.

L'interesse degli studenti è stato altresì stimolato rafforzando i prerequisiti, utilizzando lezioni dialogate e conversazioni guidate. L'attenzione e la partecipazione del gruppo classe sono state vivacizzate attraverso lezioni interattive utilizzando documenti audiovisivi, sussidi multimediali, attività laboratoriali, lezioni articolate in lavori di gruppo, risoluzione di problemi, tutoraggio, autocorrezione.

Il carico di lavoro da svolgere a casa è stato, all'occorrenza, alleggerito esonerando gli alunni dallo svolgimento prescrittivo di alcuni compiti o dal rispetto di rigide scadenze, prendendo inconsiderazione la loro condizione di studenti lavoratori.

4.2 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (ex ASL): attività nel triennio

A partire dall'anno scolastico 2019/20 gli attuali percorsi di ASL sono stati definiti come: "Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento". Questo nuovo approccio alla didattica, rivolto a tutti gli studenti del secondo biennio e dell'ultimo anno, prevede obbligatoriamente un percorso di orientamento utile ai ragazzi nella scelta che dovranno fare una volta terminato il percorso di studio.

Il periodo di percorso si articola in 210 ore, da suddividersi negli ultimi tre anni del percorso scolastico. Al quarto anno tale percorso si svolge presso aziende ristorative del territorio con l'obiettivo di motivare e orientare gli alunni e facendo acquisire loro delle competenze spendibili nel mondo del lavoro. Questo progetto si fonda sull'intreccio tra le scelte educative della scuola, i fabbisogni professionali delle imprese ristorative e le personali esigenze formative degli studenti. La finalità è quella di assicurare agli studenti oltre alle conoscenze di base, l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro.

Entrando nello specifico della figura professionale, si vanno a fissare gli elementi che costituiscono o meglio caratterizzano la figura professionale, in termini di mansioni o compiti che svolge, di competenze richieste, del percorso formativo. Il responsabile enogastronomico, deve essere in grado di: supervisionare la distribuzione dei pasti e delle bevande prendendo parte a tutte le fasi del servizio, fornire consigli nella selezione del cibo e delle bevande, incentivando la ricerca e la scoperta di abbinamenti cibo/bevande, lavorare in ristoranti tradizionali o in organizzazioni di catering, realizzando i compiti relativi ai processi di distribuzione dei piatti in cucina e nei luoghi specifici, nei ristoranti e negli alberghi della categoria, presentare menù completi, specifici piatti della cucina nazionale, regionale e menù per occasioni particolari, relazionarsi con diversi profili professionali in cucina e in sala, predisporre l’area della ristorazione e dei tavoli di servizio secondo la sequenza operativa dei vari tipi di servizio e di presentazione in tavola, fornire un corretto servizio ai clienti basato sulla qualità e la cura delle prestazioni, effettuare operazioni tipiche della cucina.

A tal proposito il CdC si è adoperato nella predisposizione ed effettuazione del modulo teorico dal titolo “Igiene e sicurezza in Cucina” di 30 ore poiché ha ritenuto opportuno approfondire le competenze rispetto al sistema dell’HACCP e alle regole di conservazione e manipolazione degli alimenti. Tali 30 ore si sono sommate alle 25 svolte nell’ a.s. 2020/2021, durante il II PERIODO, incentrate sugli aspetti salienti della tradizione locale in cucina. Gli studenti hanno inoltre partecipato alla visita aziendale del locale Pepe in grani il 4 Aprile 2022 apprendendo non solo le tecniche relative alla produzione della pizza ma anche le strategie di gestione di un’azienda ristorativa di successo. Infine essi hanno svolto individualmente delle ore di PCTO pratico/stage presso aziende ristorative convenzionate con l’istituto scolastico.

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

I docenti hanno utilizzato i seguenti mezzi didattici: supporti multimediali e informatici (LIM, videoproiettore); libro di testo, quaderno di lavoro, aule laboratoriali.

Il libro di testo è stato usato come supporto di base, integrato con letture di articoli tratte da riviste, visione di filmati, ricerche guidate su internet, presentazioni in PowerPoint, fotocopie, schede e tabelle.

Le pagine del libro di testo disponibili in modalità interattiva hanno permesso di proiettare le pagine insieme con l'esercizio di completamento interattivo. L'estensione on-line del libro ha offerto numerose risorse utilizzabili in special modo per l'uso della LIM.

I tempi del percorso formativo sono riportati nelle schede informative delle singole discipline.

5. ATTIVITA' E PROGETTI

(Specificare i principali elementi didattici e organizzativi – tempi spazi-metodologie, partecipanti, obiettivi raggiunti)

La classe ha partecipato al percorso PCTO online tramite piattaforma Microsoft Teams secondo il seguente prospetto durante l'anno scolastico 2020-2021:

12 Aprile 2021	9.30-11.30	Presentazione del Corso Dirigente prof.ssa Filomena Rossi Introduzione del coordinatore Dante Del Vecchio
13 Aprile 2021	9.30 – 12.30	Roberto Costa: manager e chef creatività e cucina italiana a Londra
14 Aprile 2021	9.30 – 11.30 15.00– 17.00	Carlotta Delicato: executive chef ristorante "W" Marriot International Hotel a Barcellona
15 Aprile 2021	9.30 – 12.30	Charmain Vittoria Group – Vittoria on the Bridge. Cibo e cultura della cucina italiana nel mondo
16 Aprile 2021	9.30 – 12.30	Cesidio Di Giacca, l'Albergo diffuso, le nuove frontiere dell'ospitalità per un turismo alternativo.

19 Aprile 2021	9.30 – 12.30	Franco Pepe, pizzaiolo, la piazza e i suoi ingredienti: il modello "Pepeingrani"
20 Aprile 2021	9.30 – 12.30	Mariella Caputo "Ambasciatrice del Gusto" e Claudio Di Mauro, il vino e la sala: territorio e accoglienza per la ristorazione di eccellenza. Ristorante Taverna del Capitano.
21 Aprile 2021	9.30 – 12.30	Danilo Natale
23 Aprile 2021	9.30 – 12.30	Giuseppe Di Martino, la pasta di Gragnano DOP nel mondo, la qualità nel mercato mondiale. Grano, farina e pasta: la più antica filiera della salute. Pierpaolo Giorgio, chef del Seafront Di Martino Pasta Bar Napoli
24 Aprile 2021	9.30 – 12.30	Visita guidata in virtuale o presenza se possibile
26 Aprile 2021	9.30 – 12.30	Nicolangelo Marsicani, produttore di olio e Di Martino Ludovica: il territorio secolare e l'olio extravergine di oliva nella cucina di eccellenza.
27 Aprile 2021	16.30– 18.00	Michele Scognamiglio Università Federico II di Napoli - Nutrizionista
29 Aprile 2021	9.30 – 12.30 15.00– 17.00	Helmut Koecher, il vino e gli eventi, un valore per il rilancio dei territori.
30 Aprile 2021	9.30 – 12.30	Rosa Pascarella, manager turismo. Le frontiere del digitale nella gestione dei flussi turistici e le potenzialità dei territori: agriturismo ed enoturismo, gastronomia.
03 Maggio 2021	9.30 – 12.30	Alex Giordano Università Federico II di Napoli, presidente Rural Hack, social innovation e tecnologia applicata food e agricoltura. Ninja Marketing. Comunità rurali ed evoluzione etnoantropologica.
04 Maggio 2021	9.30 – 12.30	Michela Moio, enologa, Cantine Moio di Mondragone
05 Maggio 2021	9.30 – 12.30 15.00– 17.00	Mariella Tortora, imprenditrice, dalla tradizione antica dei distillati alle nuove tendenze del bere bene. Vincenzo Pagliara, bar man, consumo responsabile dei giovani e cultura del bere tra moda e qualità.

06 Maggio 2021	9.30 – 12.30	Lorenzo Iovino, imprenditore settore mense scolastiche, la cucina per le scuole menù tra territorio e stagionalità.
07 Maggio 2021	9.30 – 13.30	Degustazione, confronto generale e conclusioni.

5.1 Attività di recupero e potenziamento

Le attività di recupero sono state svolte nei seguenti modi:

- interventi effettuati durante il normale orario di lezione e in video lezione;

-Tutoring

- peer education

- riproposizione, in forma semplificata, dei contenuti in cui si siano rilevate carenze e successiva condivisione di mappe, schemi e esercizi guidati;

Il potenziamento delle eccellenze è stato perseguito mediante la partecipazione ad attività extracurriculari e integrative organizzate a livello di Istituto, partecipazione a gare e concorsi, ricerche ed approfondimenti personali.

5.2 Attività e progetti attinenti a "Educazione Civica"

L'insegnamento afferente ad Educazione Civica è stato realizzato in rapporto alle linee metodologiche e operative definite in seno al Consiglio di classe allo scopo di promuovere specifiche "conoscenze e competenze" per la formazione dell'uomo e del cittadino, in collegamento con gli altri ambiti disciplinari e secondo i contenuti selezionati dal progetto di Educazione Civica. Tale progetto, articolato in 33 ore, 16 il primo quadrimestre e 17 il secondo quadrimestre, aveva come nucleo tematico il "Curriculum vitae e il colloquio di lavoro" avendo come finalità principali le conoscenze tecniche necessarie alla partecipazione attiva e all'approccio con il mondo del lavoro.

5.3 Percorsi interdisciplinari

La programmazione di classe ha previsto la realizzazione un'UDA interdisciplinare quali: "Ambiente e territorio e il riciclo alimentare" articolata in due moduli effettuati rispettivamente nel primo e nel secondo quadrimestre. Tale progettazione educativa ha previsto come lavoro finale un PP svolto in team work avente oggetto la redazione di un menù contenente piatti

tipici della tradizione locale unitamente a piatti innovativi focalizzati sull'obiettivo del contrasto dello spreco alimentare.

6 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

6.1 Criteri di valutazione

La valutazione ha fatto riferimento alle griglie presenti nel PTOF e qui di seguito riportate:

TABELLA DEI CRITERI DI VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI						
LIVELLO	VOTO (in10/10)	GIUDIZIO	CODICE DI COMPORTAMENTO COGNITIVO	Conoscenze	Abilità	Competenze
	N.C. non classificato	assenza di elementi valutativi	assenza di elementi valutativi	assenza di elementi valutativi	assenza di elementi valutativi	assenza di elementi valutativi
LIVELLO BASSO	3	INSUFFICIENZA GRAVISSIMA	L'alunno non conosce gli argomenti proposti. Non ha conseguito le abilità richieste e mostra di non conoscere minimamente gli elementi base della disciplina. Interesse e concentrazione carente.	Molto lacunose, limitate e/o non pertinenti	Non è in grado di effettuare alcuna analisi e di sintetizzare le conoscenze acquisite neppure se guidato, riesce ad organizzare le conoscenze.	Non riesce ad applicare le sue conoscenze e commette gravi errori nei processi logici, utilizza un lessico non appropriato.
	4	INSUFFICIENZA GRAVE	L'alunno conosce in modo frammentario e superficiale gli argomenti proposti. Commette gravi errori e non possiede la logica interna della disciplina.	lacunose limitate	Effettua analisi solo parziali ha gravi difficoltà di sintesi solo se opportunamente guidato, riesce ad organizzare qualche conoscenza.	Esegue solo compiti piuttosto semplici e commette errori nell'applicazione delle procedure utilizza il lessico specifico in modo errato.
			L'alunno conosce in modo non completo e superficiale gli argomenti proposti. Ha	Essenziali, ma non approfondite	Effettua analisi e sintesi non approfondite riesce ad	Esegue semplici compiti applica le conoscenze acquisite in

	5	INSUFFICIENTE	conseguito delle abilità ma non sempre le utilizza in compiti semplici.		organizzare le conoscenze.	contesti noti utilizza correttamente il lessico specifico in situazioni semplici

LIVELLO MEDIO		6 SUFFICIENTE	L'alunno conosce gli argomenti fondamentali, ma non approfonditamente Non commette errori eseguendo compiti semplici.	Sicure	Effettua analisi e sintesi complete con una certa coerenza sa cogliere e stabilire relazioni in modo autonomo, anche se non approfondito.	Esegue compiti di una certa complessità applica conoscenze e procedure in contesti noti e non noti, pur con qualche errore e/o imperfezione utilizza correttamente il lessico in situazioni di una certa complessità.
LIVELLO MEDIO ALTO	7	DISCRETO	L'alunno conosce e comprende in modo analitico. Non commette errori ma imprecisioni.	Complete, approfondite e ben strutturate	Effettua analisi e sintesi coerenti sa cogliere e stabilire relazioni in modo autonomo in situazioni di una certa complessità sa valutare autonomamente e anche se con qualche incertezza.	Esegue compiti complessi applica con coerenza i contenuti e le procedure in contesti noti e non utilizza correttamente il lessico specifico
	8	BUONO	L'alunno ha padronanza degli argomenti e non commette errori. Ha conoscenze autonome e valuta criticamente i contenuti.	Complete, ampie, rielaborate e personalizzate	Effettua analisi e sintesi complete, coerenti e approfondite sa cogliere e stabilire relazioni in modo autonomo in situazioni complesse sa valutare autonomamente in modo critico	Esegue compiti complessi in modo corretto applica con coerenza e precisione i contenuti e le procedure in contesti complessi utilizza correttamente il lessico specifico in situazioni complesse
LIVELLO ALTO	9	OTTIMO	alunno si organizza in modo autonomo in situazioni nuove, con padronanza e senza errori.	Complete, ampie, rielaborate e personalizzate	Effettua analisi E sintesi complete, coerenti e approfondite sa cogliere e stabilire relazioni in modo autonomo in situazioni complesse esprime valutazioni critiche, originali e personali.	Esegue compiti complessi in modo corretto ed originale applica con coerenza e precisione i contenuti e le procedure in ogni contesto dimostrando capacità di approfondimento personale utilizza con padronanza il lessico specifico nelle varie occorrenze situazionali

	10	ECCELLENTE	L'alunno non solo dimostra autonomia e piena padronanza nella conoscenza dei contenuti, ma li rielabora con originalità.	Complete, ampie, rielaborate e personalizzate	Effettua analisi e sintesi complete, coerenti e approfondite sa cogliere e stabilire relazioni in modo autonomo in situazioni complesse esprime valutazioni critiche, originali e personali.	Esegue compiti complessi in modo corretto ed originale applica con coerenza e precisione i contenuti e le procedure in ogni contesto dimostrando capacità di approfondimento personale utilizza con padronanza il lessico specifico nelle varie occorrenze situazionali.

6.2 Attribuzione crediti

Di seguito sono indicati i crediti attribuiti ad ogni singolo alunno per terzo e quarto anno (II PERIODO):

Alunno	Crediti 3°anno	Crediti 4°anno	Credito totale
A. G.	10	11	21
A. C. O.	8	11	19
D. B. E.	10	11	21
G. R.	8	9	17
L. R.	10	11	21
L. V.	9	10	19
M. M.	8	10	18
M. A.	9	10	19
M. A.	9	9	18
P. F.	10	10	20
S. V.	10	12	22
W. W. E.	10	11	21

I.S.I.S.S. "G. MARCONI"
IPSIA – I.T.E. - I.T.T. - I.P.S.E.O.A.
Viale degli Abruzzi - 81058 Vairano Patenora (CE) - Distretto scol. 23
CERTIFICAZIONE QUALITA': ISO 9001:2015 C.M. CEIS006006
C.F. 80004450617 - Tel. 0823/988155
Sito web www.isissmarconi.edu.it e-mail: ceis006006@istruzione.it
E-mail pec: ceis006006@pec.istruzione.it

7 INDICAZIONI SU DISCIPLINE

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

7.1

SCHEDA PER SINGOLA MATERIA	
MATERIA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	**DOCENTE**: D.S.D:
TESTO ADOTTATO	LETTERATURA APERTA, Sambugar M., Salà M.G., La Nuova Italia
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI	Dispositivi digitali (Computer, tablet, smartphone) Schemi riassuntivi, dispense fornite dall'insegnante, mappe concettuali, Power point
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	**2 ore**
NUMERO DI ORE ANNUALI CURRICULARI PREVISTE	**66**

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

1. **Giacomo Leopardi**
   - La vita
   - La poetica
   - Testi analizzati: *L'Infinito*, *La Ginestra*
2. **Il Naturalismo francese**
   - Il metodo e lo stile
   - Emile Zola
3. **Il Verismo e Verga**
   - Genesi e caratteristiche
   - Giovanni Verga: la vita, le opere e la poetica.

I.S.I.S.S. "G. MARCONI"
IPSIA – I.T.E. - I.T.T. - I.P.S.E.O.A.
Viale degli Abruzzi - 81058 Vairano Patenora (CE) - Distretto scol. 23
CERTIFICAZIONE QUALITA': ISO 9001:2015 C.M. CEIS006006
C.F. 80004450617 - Tel. 0823/988155
Sito web www.isissmarconi.edu.it e-mail: ceis006006@istruzione.it
E-mail pec: ceis006006@pec.istruzione.it

- Opere analizzate: *Rosso Malpelo, I Malavoglia, Mastro Don Gesualdo*

4. Il Decadentismo

- Significato del termine Decadentismo e i precursori del movimento
- La poetica del Decadentismo.
- Temi e miti della letteratura decadente.
- Gabriele D'Annunzio: la vita, l'immagine pubblica del "Vate", le opere e la poetica
- Opere analizzate: *Alcyone, Il trionfo della morte, Le vergini delle rocce*
- Testi analizzati: *La pioggia nel pineto*
- Giovanni Pascoli: la vita, le opere e la poetica
- Opere analizzate: *Myricae*, *Canti di Castelvecchio*
- Testi analizzati: *X Agosto, Il gelsomino notturno*

5. Il romanzo psicologico

- Italo Svevo: la vita, le opere e la poetica
- Opere analizzate: *La Coscienza di Zeno*
- Luigi Pirandello: la vita, le opere e la poetica
- Le novelle, i romanzi e i testi teatrali
- Opere analizzate: *Il fu Mattia Pascal; Uno nessuno e centomila; Sei personaggi in cerca d'autore*

6. La poesia del Novecento

Umberto Saba: vita, opere e poetica
Giuseppe Ungaretti: vita, opere e poetica
Eugenio Montale: vita, opere e poetica
Testi analizzati: *San Martino del Carso, I Limoni*

COMPETENZE

Esprimere con proprietà di linguaggio in modo chiaro e corretto.
Leggere e interpretare i testi narrativi affrontati.
Analizzare il contenuto dei testi poetici.
Comprendere la poetica di un autore attraverso i suoi testi più significativi.
Contestualizzare storicamente le opere letterarie affrontate.
Contestualizzare storicamente gli autori studiati.
Produrre testi scritti secondo le tipologie previste dall'Esame di Stato.

CAPACITÀ

Esprimere oralmente le conoscenze acquisite con proprietà lessicale e coerenza.
Svolgere una relazione orale ordinata e corretta.
Saper argomentare e discutere.
Analizzare, confrontare, rielaborare in forma guidata, testi, documenti, informazioni.
Operare confronti fra testi e autori.

Produrre testi scritti secondo lo scopo assegnato, con proprietà lessicale ed ordine logico.
Redigere testi secondo quanto richiesto dalle diverse tipologie della prova scritta di italiano per l'Esame di Stato.

METODOLOGIE

Cooperative Learning
Lezione frontale
Lezione dialogata
Problem solving (definizione collettiva)
Lettura ed analisi diretta dei testi nei vari formati

MATERIALI DIDATTICI

libro di testo
materiali digitali
mappe concettuali
schemi riassuntivi
dispense fornite dall'insegnante

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Test a risposta aperta
Test semi-strutturato
Test strutturato
Analisi e comprensione del testo
Simulazione e colloquio
Colloqui orali
Per la valutazione sono stati adottati i criteri stabiliti dal PTOF d'Istituto.
La valutazione ha tenuto conto di:

- Livello individuale di acquisizione di conoscenze
- Livello individuale di acquisizione di abilità e competenze
- Progressi compiuti rispetto al livello dipartenza
- Impegno ed interesse
- Partecipazione
- Frequenza

I.S.I.S.S. "G. MARCONI"
IPSIA – I.T.E. - I.T.T. - I.P.S.E.O.A.
Viale degli Abruzzi - 81058 Vairano Patenora (CE) - Distretto scol. 23
CERTIFICAZIONE QUALITA': ISO 9001:2015 C.M. CEIS006006
C.F. 80004450617 - Tel. 0823/988155
Sito web www.isissmarconi.edu.it e-mail: ceis006006@istruzione.it
E-mail pec: ceis006006@pec.istruzione.it

SCHEDA PER SINGOLA MATERIA	
MATERIA: STORIA	**DOCENTE**: D.S.D.
TESTO ADOTTATO	LA STORIA INTORNO A NOI, Calvani V., Mondadori Scuola
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI	Dispositivi digitali (Computer, tablet, smartphone) Schemi riassuntivi, dispense fornite dall'insegnante, mappe concettuali, Power point
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	**1 ora**
NUMERO DI ORE ANNUALI CURRICULARI PREVISTE	**33**

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

1. **L'Italia post-unitaria**
   - Destra storica
   - Sinistra storica
   - Crisi di fine secolo
2. **La società di massa**
   - La produzione di massa
   - I partiti di massa
   - La nazionalizzazione delle masse
3. **Gli Stati europei ed extra-europei negli ultimi decenni del XIX secolo**
   - Inghilterra
   - Francia
   - Germania
   - Russia
   - Impero Austro-ungarico
   - Stati Uniti d'America
4. **Le guerre tra fine '800 e inizio '900**
   - La guerra russo-giapponese
   - La guerra ispano-americana
   - La guerra anglo-boera

5. **Il primo Novecento e l'età giolittiana**
   - La politica interna
   - La politica estera
   - Lo sviluppo industriale
6. **La prima guerra mondiale**
   - Le cause della guerra
   - Lo svolgimento
   - I trattati di pace
7. **Le rivoluzioni russe e la nascita dell'URSS**
   - La rivoluzione di febbraio
   - La rivoluzione di ottobre
   - La guerra civile
   - La nascita dell'URSS e l'ascesa di Stalin al potere
8. **Il primo dopoguerra in Italia**
   - La crisi del sistema liberale
   - Le divisioni dei socialisti
   - La nascita del fascismo in Italia
   - Il consolidamento del regime fascista
   - La politica estera del regime
9. **La crisi del '29 e il New Deal**
   - Il sistema industriale e finanziario statunitense
   - Il crollo economico
   - I governi di F.D. Roosevelt
10. **Il nazismo in Germania**
    - La crisi economica
    - L'ascesa di Hitler
    - La nascita del regime
    - La politica estera
11. **La seconda guerra mondiale e il secondo dopoguerra**
    - Le cause
    - I fronti della guerra
    - La sconfitta delle potenze dell'asse
    - Il blocco occidentale e quello orientale
    - La divisione della Germania;
    - La "guerra fredda"

COMPETENZE

Collocare gli eventi storici nella dimensione spazio-temporale.

Saper adoperare concetti interpretativi e adeguata terminologia.
Collegare la dimensione storica alla dimensione sociale del presente.
Consolidare l'attitudine a problematizzare le conoscenze e interpretazioni affrontate.

CAPACITÀ

Individuare le informazioni contenute in un testo storico, anche visivo e iconico.
Produrre usando termini adeguati un testo orale/scritto sugli argomenti oggetto di studio
Leggere e spiegare mappe, schemi e tabelle.
Contestualizzare gli eventi storici oggetto di studio rielaborando le informazioni e collegandole entro un quadro organico.
Problematizzare le informazioni storiche acquisite

METODOLOGIE

Cooperative Learning
Lezione frontale
Lezione dialogata
Problem solving
Lettura ed analisi diretta dei testi nei vari formati

MATERIALI DIDATTICI

Libro di testo
Materiali digitali
Mappe concettuali
Schemi riassuntivi
Dispense fornite dall'insegnante

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Test a risposta aperta
Test semi-strutturato
Test strutturato
Analisi e comprensione del testo
Simulazione e colloquio
Colloqui orali
Per la valutazione sono stati adottati i criteri stabiliti dal PTOF d'Istituto.
La valutazione ha tenuto conto di:

- Livello individuale di acquisizione di conoscenze
- Livello individuale di acquisizione di abilità e competenze

I.S.I.S.S. "G. MARCONI"
IPSIA – I.T.E. - I.T.T. - I.P.S.E.O.A.
Viale degli Abruzzi - 81058 Vairano Patenora (CE) - Distretto scol. 23
CERTIFICAZIONE QUALITA': ISO 9001:2015 C.M. CEIS006006
C.F. 80004450617 - Tel. 0823/988155
Sito web www.isissmarconi.edu.it e-mail: ceis006006@istruzione.it
E-mail pec: ceis006006@pec.istruzione.it

- Progressi compiuti rispetto al livello dipartenza
- Impegno ed interesse
- Partecipazione
- Frequenza

SCHEDA PER SINGOLA MATERIA	
MATERIA: MATEMATICA	**DOCENTE**: M.M.P.
TESTO ADOTTATO	MATEMATICA MODELLI E COMPETENZE - LINEA GIALLA / VOLUME4, Minerva Italica, Vol.2
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI	Dispositivi digitali (Computer, tablet, cellulare) Piattaforma per la gestione dell'aula digitale Schemi riassuntivi, dispense fornite dall'insegnante, mappe concettuali, Power point
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	**3 ore**
NUMERO DI ORE ANNUALI CURRICULARI PREVISTE	**99**

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Ripasso nozioni di base degli anni precedenti propedeutiche all'anno in corso,
Elementi di topologia in R;
Funzioni reali di variabile reale: dominio e studio del segno.
Prime proprietà delle funzioni reali di variabile reale: funzione crescente e funzione decrescente, funzione pari e funzione dispari, funzione periodica.
Definizione di diagramma o grafico di una funzione.
Definizione di limite di una funzione.
Interpretazione grafica del concetto di limite.
Operazioni con i limiti.

I.S.I.S.S. "G. MARCONI"
IPSIA – I.T.E. - I.T.T. - I.P.S.E.O.A.
Viale degli Abruzzi - 81058 Vairano Patenora (CE) - Distretto scol. 23
CERTIFICAZIONE QUALITA': ISO 9001:2015 C.M. CEIS006006
C.F. 80004450617 - Tel. 0823/988155
Sito web www.isissmarconi.edu.it e-mail: ceis006006@istruzione.it
E-mail pec: ceis006006@pec.istruzione.it

Forme indeterminate.
Continuità e limite di una funzione.
Funzioni continue ed interpretazione grafica.
Punti di discontinuità e loro classificazione
Il concetto di derivata.
Derivata delle funzioni elementari.
Algebra delle derivate.
Applicazioni del concetto di derivata.
Legame tra la derivata prima e la monotonia di una funzione.
Definizione di funzione crescente e decrescente
Funzioni crescenti e decrescenti - Massimi e minimi di una funzione
Asintoti di una funzione.
Esempi di studio di funzioni.
Elementi di Calcolo combinatorio (Modulo trattato in PCTO): permutazioni, disposizioni, combinazioni con e senza ripetizioni.

COMPETENZE

Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;

Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;

Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica;

Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi;

Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.

CAPACITÀ

Determinare il dominio e il segno di una funzione.

Stabilire se una funzione risulta crescente o decrescente, pari o dispari.

Stabilire in quali parti del piano cartesiano è contenuto il grafico di una funzione al variare della variabile indipendente nel suo dominio.

Conoscere la definizione di limite di una funzione per x che tende ad un valore finito o infinito.

Calcolare i limiti delle funzioni.

Conoscere le forme indeterminate

. Definire e riconoscere le funzioni continue in un punto.
Definire i punti di discontinuità di una funzione.
Calcolare la derivata delle funzioni elementari.
Individuare la monotonia di una funzione.
Tracciare il grafico di una funzione in un sistema di assi cartesiano individuando i punti di massimo e di minimo relativo, la crescenza e la decrescenza, i punti di massimo e di minimo assoluto, la concavità.
Analizzare esempi di funzioni discontinue
Rappresentare in un piano cartesiano e studiare funzioni
Descrivere le proprietà qualitative di una funzione e costruirne il grafico
Calcolare la probabilità di ottenere il verificarsi di un determinato evento semplice.
Calcolare le permutazioni, disposizioni, combinazioni con e senza ripetizioni relativamente a casi semplici.

METODOLOGIE

Lezione interattiva Cooperative Learning
(Lavoro collettivo guidato o autonomo)
Lezione frontale secondo la struttura della lezione segmentata (chunked lesson)
Problem solving (definizione collettiva)
Attività di laboratorio (Esperienza individuale o di gruppo)

MATERIALI DIDATTICI

libro di testo
materiali digitali
mappe concettuali
materiali video e audio
schemi riassuntivi
dispense fornite dall'insegnante
video didattici autoprodotti o disponibili in internet
Animazioni didattiche a cura del docente sviluppate con applicazioni di geometria dinamica,

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Test a risposta aperta

I.S.I.S.S. “G. MARCONI”
IPSIA – I.T.E. - I.T.T. - I.P.S.E.O.A.
Viale degli Abruzzi - 81058 Vairano Patenora (CE) - Distretto scol. 23
CERTIFICAZIONE QUALITA’: ISO 9001:2015 C.M. CEIS006006
C.F. 80004450617 - Tel. 0823/988155
Sito web www.isissmarconi.edu.it e-mail: ceis006006@istruzione.it
E-mail pec: ceis006006@pec.istruzione.it

Test semi- strutturato
Test strutturato
Risoluzione di problemi
Simulazione e colloquio
Colloqui orali

Per la valutazione sono stati adottati i criteri stabiliti dal PTOF d’Istituto.
La valutazione ha tenuto conto di:

- Livello individuale di acquisizione di conoscenze
- Livello individuale di acquisizione di abilità e competenze
- Progressi compiuti rispetto al livello di partenza
- Impegno ed interesse
- Partecipazione
- Frequenza

I.S.I.S.S. "G. MARCONI"
IPSIA – I.T.E. - I.T.T. - I.P.S.E.O.A.
Viale degli Abruzzi - 81058 Vairano Patenora (CE) - Distretto scol. 23
CERTIFICAZIONE QUALITA': ISO 9001:2015 C.M. CEIS006006
C.F. 80004450617 - Tel. 0823/988155
Sito web www.isissmarconi.edu.it e-mail: ceis006006@istruzione.it
E-mail pec: ceis006006@pec.istruzione.it

SCHEDA PER SINGOLA MATERIA	
MATERIA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA	**DOCENTE**: R. E.
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	**2 ore**
NUMERO DI ORE ANNUALI CURRICULARI PREVISTE	**66**

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

•Tipologie di servizi offerti dalle strutture ricettive

•Tecniche di rilevazione di nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature

•I sistemi e i prodotti di qualità

•Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera

Tecniche di comunicazione professionale

•Particolarità del servizio di sala: la tipicizzazione dei prodotti e made in Italy

•I Marchi e le etichette

•Le diete alimentari

•Le scelte gastronomiche e la ristorazione eco sostenibile

•Fattori dietetici e culturali

•Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera

La sicurezza, la pulizia e l'igiene negli ambienti di lavoro

•Le buone prassi igieniche personali, dei processi di lavoro e la pulizia degli ambienti

•La sicurezza sul lavoro

•La comunicazione nella ristorazione

Principi di marketing

•I menù e l'offerta enogastronomica

•Le figure professionali manageriali e gli addetti

•Le tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorative

Le normative di settore

•Comportamento ed etica professionale

L'analisi delle caratteristiche organolettiche

•La sommellerie e la degustazione

•Abbinamenti tra cibo e vino

Tecniche e procedure di settore in relazione al contesto

COMPETENZE

SAPER APPLICARE LE NORMATIVE VIGENTI INNRELAZIONE ALLA SICUREZZA

○SAPER INTEGRARE LE COMPETENZE PROFESSIONALI ORIENTATE AL CLIENTE CON QUELINGUISTICHE, UTILIZZANDO TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE AL FINE DI OTTIMIZZARE LA QUALITÀ DEL SERVIZIO;

○SAPER ATTUARE STRATEGIE DI PIANIFICAZIONE, COMPENSAZIONE E MONITORAGGIO PER OTTIMIZZARE LA PRODUZIONE DI BENI E SERVIZI IN RELAZIONE AL CONTESTO;

○ SAPER AGIRE NEL SISTEMA DI QUALITÀ RELATIVO ALLA FILIERA PRODUTTIVA DI INTERESSE;

○SAPER CONTROLLARE E UTILIZZARE ALIMENTI E BEVANDE SOTTO IL PROFILO ORGANOLETTICO, GASTRONOMICO, MERCEOLOGICO, CHIMICO -FISCO E NUTRIZIONALE

ABILITA'

individuare le interazioni tra turismo ed economia

riconoscere individuare e valorizzare le risorse enogastronomiche del nostro territorio

riconoscere e individuare le diverse tipologie di aziende ristorative e produttive del nostro territorio

I.S.I.S.S. "G. MARCONI"
IPSIA – I.T.E. - I.T.T. - I.P.S.E.O.A.
Viale degli Abruzzi - 81058 Vairano Patenora (CE) - Distretto scol. 23
CERTIFICAZIONE QUALITA': ISO 9001:2015 C.M. CEIS006006
C.F. 80004450617 - Tel. 0823/988155
Sito web www.isissmarconi.edu.it e-mail: ceis006006@istruzione.it
E-mail pec: ceis006006@pec.istruzione.it

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

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

supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione

applicare correttamente il sistema haccp, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro e la specifica normativa di riferimento del settore

METODOLOGIE

LEZIONI FRONTALI, USO DI SCHEDE INFORMATIVE, RICERCHE, ARTICOLI E TESTI ANCHE MULTIMEDIALI PER FAVORIRE IL CONFRONTO TECNICO SPECIFICO DELLA DISCIPLINA

TESTI / MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI

LIBRO DI TESTO; PIATTAFORMA HUB SCUOLA, RISORSE ON LINE MULTIMEDIALI

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Verifica iniziale, in itinere e finale
Test
Prove orali
Prove scritte

EDUCAZIONE CIVICA

✓ CURRICULUM VITAE E COLLOQUIO DI LAVORO;

SCHEDA PER SINGOLA MATERIA	
MATERIA: INGLESE	**DOCENTE**: D.A.A.
TESTO ADOTTATO	LIGHT THE FIRE, Elena Assirelli, Alessandra Vetri, Barbara Cappellini, Rizzoli, 2018
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI	Dispositivi digitali (Computer, tablet, cellulare) Piattaforma per la gestione dell'aula digitale Schemi riassuntivi, dispense fornite dall'insegnante, mappe concettuali, Power point
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	**2 ore**
NUMERO DI ORE ANNUALI CURRICULARI PREVISTE	**66**

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

A healthy lifestyle
The food pyramid and food groups
Healthy plates: Eatwell plate-My Plate
The Mediterranean diet
Special diets for food allergies and intolerances
Alternative diets
Food contamination
Food poisoning
Safe food storage and handling
Handling food safely
Good storage and food classification
Food preservation and food packaging
Food-safety legislation
The HACCP system

FAO
Promoting a sustainable diet
Sustainable food
Organic food
Slow Food and 0 Km food
Food waste reduction
Writing a CV
Job interview

COMPETENZE

Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi chiari, su argomenti noti e di interesse personale.
Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di base, per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, descrivere esperienze e narrare avvenimenti di tipo personale o familiare.
Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi
Explaining the relationship between food and health
Describing the food pyramid, The Eatwell plate, My Plate, The Mediterranean diet
Giving information about special and alternatives diets
Describing different sources of food contamination
Giving information about common food-borne diseases
Talking about the HACCP system principles
Talking about sustainable diets and organic food
Giving information about organic food, Slow food and 0 KM food
Writing an accurate CV

CAPACITÀ

Esprimere e argomentare con relativa spontaneità le proprie opinioni su argomenti generali, di studio o di lavoro nell'interazione con un parlante nativo.

Comprendere testi in lingua standard, cogliendone le idee principali ed elementi di dettaglio.

Comprendere globalmente brevi messaggi radio- televisivi e filmati divulgativi riguardanti l'attualità, argomenti di studio e di lavoro.

Comprendere testi scritti relativamente complessi, riguardanti argomenti di attualità, di studio cogliendone le idee principali

Utilizzare le principali tipologie testuali, rispettando le costanti che le caratterizzano.

Produrre, in forma scritta e orale, testi generali, riguardanti esperienze e situazioni relative al proprio settore di indirizzo.

Utilizzare il lessico di settore, compresa la nomenclatura, internazionale codificata.

Utilizzare i dizionari, compresi quelli settoriali, multimediali e in rete.

Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti nella lingua straniera.

Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica.

METODOLOGIE

Lezione interattiva Cooperative Learning
(Lavoro collettivo guidato o autonomo)
Lezione frontale
Lettura ed analisi diretta dei testi nei vari formati

MATERIALI DIDATTICI

libro di testo
materiali digitali
mappe concettuali
materiali video e audio
vocabolari on line
schemi riassuntivi
dispense fornite dall'insegnante

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Test a risposta aperta
Test semi- strutturato
Test strutturato
Risoluzione di problemi
Lettura e traduzione da e in L2
Analisi e comprensione del testo
Simulazione e colloquio
Colloqui orali
Prove scritte (presentazioni Power Point, video scrittura, trattamento grafico delle informazioni come mappe concettuali e schemi)
Per la valutazione sono stati adottati i criteri stabiliti dal PTOF d'Istituto.

La valutazione ha tenuto conto di:

- Livello individuale di acquisizione di conoscenze
- Livello individuale di acquisizione di abilità e competenze
- Progressi compiuti rispetto al livello dipartenza
- Impegno ed interesse
- Partecipazione
- Frequenza

SCHEDA PER SINGOLA MATERIA	
MATERIA: FRANCESE	**DOCENTE**: I.C.
TESTO ADOTTATO	Prêt à manger. Le français professionnel pour l'oenogastronomie. Mariella Olivieri – Philippe Beaupart Rizzoli
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI	Dispositivi digitali (Computer, tablet, cellulare) Piattaforma per la gestione dell'aula digitale Schemi riassuntivi, dispense fornite dall'insegnante, mappe concettuali, Power point
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	**2 ore**
NUMERO DI ORE ANNUALI CURRICULARI PREVISTE	**66**

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Les aliments à risque. Les modifications organoleptiques des aliments. Les poissons crus.
Les techniques de conservation par la chaleur. Les techniques de conservation par le froid.
Les emballages.
Le système HACCP. L'hygiène et la sécurité du personnel, des équipements et des locaux.
Les labels de qualité et d'origine.

Les OGM et les produits biologiques.
Comment manger équilibré ? Les groupes alimentaires.
La ration alimentaire.
La pyramide alimentaire et le régime méditerranéen.
Les cuissons diététiques.
Les allergies et les intolérances alimentaires
Le régime alimentaire pour cœliaque
Les régimes alternatifs : macrobiotique, végétarien, végétalien, crudivore, fruitarien, dissocié.
Écrive un CV et passer un entretien d'embauche
Le gaspillage alimentaire
Les modes de cuisson et techniques de manipulation des denrées alimentaires
Connaître et utiliser les structures linguistiques

COMPETENZE

Utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.
Padroneggiare la lingua per scopi comunicativi.
Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche.
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali.
Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi chiari, su argomenti noti e di interesse personale.
Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.
Le competenze professionali sono state integrate con quelle linguistiche.
Évaluer sa propre alimentation quotidienne
Connaître et parler de la pyramide alimentaire et du régime méditerranéen
Communiquer des informations sur des régimes alternatifs
Décrire et expliquer les différents types de techniques de conservation des aliments
Connaître les différents types d'emballage
Décrire le système HACCP
Connaître les règles sur la sécurité et l'hygiène en cuisine
Exprimer son opinion sur le Bio et les OGM
Connaître les cuissons diététiques et les techniques de manipulation des aliments
Donner des informations sur les labels de qualité et d'origine
Expliquer la différence entre allergie et intolérance
Connaître les causes et les remèdes pour la maladie cœliaque
Écrire un CV

CAPACITÀ

Esprimere e argomentare le proprie opinioni, in maniera semplice, su argomenti generali, di studio e di lavoro.

Comprendere le idee principali, i dettagli ed il punto di vista in testi orali e scritti, riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro.

Comprendere globalmente brevi messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi riguardanti argomenti relativi al settore di indirizzo.

Utilizzare le tipologie testuali tecnico-professionali di settore.

Produrre nella forma scritta e orale, brevi relazioni su esperienze e situazioni relative al proprio settore di indirizzo.

Utilizzare lessico e fraseologia di settore.

Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.

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.

METODOLOGIE

Il percorso didattico sarà coerente con l'indirizzo di studio, consentendo agli studenti, attraverso l'utilizzo costante, nei limiti del possibile, della lingua straniera, di fare esperienze concrete di apprendimento attivo, mediante metodologie di lavoro individuale e di gruppo con l'ausilio di strumenti atti a favorire tali esperienze. A tal fine saranno adottati i seguenti metodi:

Communicative approach
Functional/notional approach
Metodo grammaticale traduttivo
Lezione interattiva
Cooperative Learning
Lezione frontale
Role playing

Problem solving
Lettura ed analisi diretta dei testi nei vari formati

MATERIALI DIDATTICI

Libro di testo
Materiali digitali
Mappe concettuali
Appunti
Materiali video e audio
Vocabolari on line
Schemi riassuntivi
Dispense fornite dall'insegnante

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Test a risposta aperta
Test semi- strutturato
Test strutturato
Risoluzione di problemi
Esercizi di completamento e trasformazione
Lettura e traduzione da e in L2
Analisi e comprensione del testo
Simulazione e colloquio
Colloqui orali
Prove scritte (presentazioni Power Point, video scrittura, trattamento grafico delle informazioni come mappe concettuali e schemi)
Per la valutazione sono stati adottati i criteri stabiliti dal PTOF d'Istituto.
La valutazione ha tenuto conto di:

- Livello individuale di acquisizione di conoscenze
- Livello individuale di acquisizione di abilità e competenze
- Progressi compiuti rispetto al livello dipartenza
- Impegno ed interesse
- Partecipazione
- Frequenza

I.S.I.S.S. "G. MARCONI"
IPSIA – I.T.E. - I.T.T. - I.P.S.E.O.A.
Viale degli Abruzzi - 81058 Vairano Patenora (CE) - Distretto scol. 23
CERTIFICAZIONE QUALITA': ISO 9001:2015 C.M. CEIS006006
C.F. 80004450617 - Tel. 0823/988155
Sito web www.isissmarconi.edu.it e-mail: ceis006006@istruzione.it
E-mail pec: ceis006006@pec.istruzione.it

SCHEDA PER SINGOLA MATERIA	
MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	DOCENTE: G.L.
TESTO ADOTTATO	GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE UP - LIBRO MISTO CON LIBRO DIGITALE / VOLUME 3 ENOGASTRONOMIA E VENDITA CON FASCICOLO VERSO IL MONDO DEL LAVORO 3
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI	Dispositivi digitali (Computer, tablet, cellulare) Piattaforma per la gestione dell'aula digitale Schemi riassuntivi, dispense fornite dall'insegnante, mappe concettuali
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	3 ore
NUMERO DI ORE ANNUALI CURRICULARI PREVISTE	77

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Caratteristiche del mercato turistico
Tecniche di marketing turistico e web marketing
Fasi e procedure di redazione di un business plan
Le norme obbligatorie: requisiti per la costituzione d'impresa
Prodotti a chilometro zero
Lessico e fraseologia di settore

COMPETENZE

Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

CAPACITà

Analizzare il mercato turistico-Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato- Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali - Individuare fasi e procedure per redigere un business plan- Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing cogliendone le idee principali
.

METODOLOGIE

Lezione frontale espositivo-sintetica
□ Lezione interattiva (brainstorming, discussione guidata, problem solving...)
□ Simulazioni
□ Lezione partecipata
□ Mappe concettuali
□ Studio e risoluzione di casi
□ Lavoro di gruppo e di ricerca su temi individuati
□ Letture di articoli tratti da testi non scolastici
□ Attività di ricerca e/o approfondimento, individuali o di gruppo, autonome o guidate

MATERIALI DIDATTICI

libro di testo
materiali digitali
mappe concettuali
materiali video e audio
schemi riassuntivi
dispense fornite dall'insegnante

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Test a risposta aperta
Test semi- strutturato
Test strutturato
Risoluzione di problemi
Analisi e comprensione del testo
Simulazione e colloquio
Colloqui orali
Prove scritte
Per la valutazione sono stati adottati i criteri stabiliti dal PTOF d'Istituto.
La valutazione ha tenuto conto di:

- Livello individuale di acquisizione di conoscenze
- Livello individuale di acquisizione di abilità e competenze
- Progressi compiuti rispetto al livello dipartenza
- Impegno ed interesse

I.S.I.S.S. "G. MARCONI"
IPSIA – I.T.E. - I.T.T. - I.P.S.E.O.A.
Viale degli Abruzzi - 81058 Vairano Patenora (CE) - Distretto scol. 23
CERTIFICAZIONE QUALITA': ISO 9001:2015 C.M. CEIS006006
C.F. 80004450617 - Tel. 0823/988155
Sito web www.isissmarconi.edu.it e-mail: ceis006006@istruzione.it
E-mail pec: ceis006006@pec.istruzione.it

- Partecipazione
- Frequenza

SCHEDA PER SINGOLA MATERIA	
MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	**DOCENTE: V.P.**
TESTO ADOTTATO	ALIMENTAZIONE OGGI - SILVANO RODATO - VOL. 5
ALTRI STRUMENTIDIDATTICI	ALTRI LIBRI, RIVISTE SPECIALIZZATE, ARTICOLI DI QUOTIDIANI ED APPROFONDIMENTI SUL WEB
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	**2**
NUMERO DI ORE ANNUALI CURRICULARI PREVISTE	**66**

CONTENUTI:

1. Nuovi prodotti alimentari;
2. Malattie alimentari trasmesse da contaminazioni biologiche;
3. Contaminazioni fisiche e chimiche;
4. Sistema HACCP e qualità degli alimenti;
5. Alimentazione equilibrata e LARN;
6. Alimentazione in alcune condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche

7. Alimentazione in particolari condizioni patologiche e tipologie dietetiche.
8. Allergie e intolleranze alimentari.
9. Consuetudini alimentari nelle grandi religioni e cultura del cibo.

OBIETTIVI RAGGIUNTI:

CONOSCENZE

1. Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.
2. Classificazione sistematica.
3. Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e patologiche.
4. Certificazioni di qualità e sistema H.A.C.C.P..
5. Consuetudini alimentari nelle grandi religioni.
6. Le contaminazioni biologiche e le malattie trasmesse dagli alimenti.
7. Differenza tra allergie e intolleranze

ABILITÀ

1. Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento.
2. Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.
3. Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.
4. Redigere un piano H.A.C.C.P..
5. Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.
6. Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.
7. Individuare in un menù i potenziali allergeni presenti

COMPETENZE

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva d'interesse.
2. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, chimico – fisico, merceologico, nutrizionale e gastronomico.

I.S.I.S.S. "G. MARCONI"
IPSIA – I.T.E. - I.T.T. - I.P.S.E.O.A.
Viale degli Abruzzi - 81058 Vairano Patenora (CE) - Distretto scol. 23
CERTIFICAZIONE QUALITA': ISO 9001:2015 C.M. CEIS006006
C.F. 80004450617 - Tel. 0823/988155
Sito web www.isissmarconi.edu.it e-mail: ceis006006@istruzione.it
E-mail pec: ceis006006@pec.istruzione.it

3. Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
4. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo.
5. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali, ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
6. Interpretare i valori calorici e nutrizionali in un menù.

METODOLOGIE

Lezione frontale, protocolli di discussioni, recupero in itinere, presentazioni in powerpoint

MATERIALI DIDATTICI

Libri di testo, mappa concettuali, altri libri, riviste specializzate, articoli di quotidiani, LIM.

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Verifiche scritte, discussioni guidate, questionari a risposta multipla e a risposta aperta, simulazione colloquio orale, simulazione prova scritta, relazioni.

SCHEDA PER SINGOLA DISCIPLINA CLASSE 3periodo SEZ. serale ENOGASTRONOMIA A. S. 2021/2022	
DISCIPLINA:	DOCENTE: Prof P.I.
COMPETENZE RAGGIUNTE ALLA FINE DELL'ANNO PER LA DISCIPLINA:	CUCINA
CONOSCENZE (CONTENUTI TRATTATI): (anche attraverso UDA o moduli)	CONOSCENZE APPROFONDITE SUI CRITERI HACCP, PRODOTTI A MARCHIO, CONOSCENZA SUL MENU E LE FUNZIONI, CRITERI SULLA SICUREZZA SUL LAVORO CONOSCENZA SULLE INTOLLERANZE ALIMENTARI
ABILITA':	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. • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
METODOLOGIE:	MODULI TEORICI , SLIDE SU LIM , VIDEO E FOTO INFORMATIVI , LEZIONI IN LABORATORIO
CRITERI DI VALUTAZIONE:	valutazione verticali , test domande a risposta multipla e interrogazioni
TESTI / MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	libro di testo: IN CUCINA VOLUME 5 ANNO
EDUCAZIONE CIVICA CURRICULUM VITAE E COLLOQUIO DI LAVORO;	

Vairano Patenora, 15.5.2021

I.S.I.S.S. "G. MARCONI"
IPSIA – I.T.E. - I.T.T. - I.P.S.E.O.A.
Viale degli Abruzzi - 81058 Vairano Patenora (CE) - Distretto scol. 23
CERTIFICAZIONE QUALITA': ISO 9001:2015 C.M. CEIS006006
C.F. 80004450617 - Tel. 0823/988155
Sito web www.isissmarconi.edu.it e-mail: ceis006006@istruzione.it
E-mail pec: ceis006006@pec.istruzione.it

IL CONSIGLIO DI CLASSE

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
Docenti	**Discipline**
D.S.D.	Italiano e Storia
D.A.A.	Inglese
I.C.	Francese
M.M.P.	Matematica
G.L.	Diritto
P.V.	Sc. Degli alimenti
P.I.	Lab. Cucina
R.E.	Lab. Sala

I.S.I.S.S. "G. MARCONI"
IPSIA – I.T.E. - I.T.T. - I.P.S.E.O.A.
Viale degli Abruzzi - 81058 Vairano Patenora (CE) - Distretto scol. 23
CERTIFICAZIONE QUALITA': ISO 9001:2015 C.M. CEIS006006
C.F. 80004450617 - Tel. 0823/988155
Sito web www.isissmarconi.edu.it e-mail: ceis006006@istruzione.it
E-mail pec: ceis006006@pec.istruzione.it

ALLEGATI

1. PROGETTO DI EDUCAZIONE CIVICA CLASSE III PERIODO IPSEOA SERALE

PROGETTO DI EDUCAZIONE CIVICA
III PERIODO SERALE

NUCLEO TEMATICO TRASVERSALE:

"CURRICULUM VITAE E COLLOQUIO DI LAVORO"

Finalità generali

- riflettere sul l'esperienza personale e sociale dell'essere cittadino
- approfondire la consapevolezza del proprio Essere all'interno delle diverse comunità: familiare, scolastica, sociale, culturale, istituzionale, politica.
- contestualizzare le proprie conoscenze ed esperienze all'interno di un quadro storico, culturale, sociale e politico

Obiettivi

- Essere consapevoli della propria appartenenza ad una tradizione culturale, economica e sociale per confrontarsi e rispettare le diverse identità - Conoscere i principi costituzionali in materia di rapporti civili, economici sociali e politici - Conoscere le norme che regolano il mondo del lavoro -Acquisire le conoscenze tecniche necessarie alla partecipazione attiva e all'approccio con il mondo del lavoro

Metodologie e strumenti

Il percorso sarà incentrato sulla motivazione, curiosità, l'attitudine alla collaborazione al fine di potenziare le conoscenze, di valorizzare gli stili cognitivi individuali per la piena realizzazione della persona.

Si prenderà spunto dal vissuto degli studenti e dagli avvenimenti storici, sociali, economici, culturali e politici per sviluppare il senso di osservazione e comprensione nel biennio al quale affiancare, nel corso nel triennio, anche quello critico. Verranno favoriti i momenti di scambio tra la scuola e le istituzioni locali e non; inoltre, l'uso dei dispositivi digitali permetterà di sviluppare abilità concrete e favorire la formazione di "Cittadini Digitali".

Ripartizione oraria

Disciplina	**1° Quad.**	**2° Quad.**
Italiano /Storia	**2**	**2**
Matematica	**2**	**2**
Francese	**2**	**2**
Inglese	**2**	**2**
Diritto e Tecniche Amm.ve	**2**	**3**
Laboratorio di enogastronomia	**2**	**2**
Laboratorio di sala e vendita	**2**	**2**
Scienze degli alimenti	**2**	**2**
Totale ore svolte	**16**	**17**

TOTALE	**33**

Valutazione e verifiche

La valutazione, sia in itinere che alla fine del percorso, terrà conto:

- dell'interesse dimostrato per le attività
- dell'autonomia organizzativa
- della maturazione acquisita e dimostrata nelle varie situazioni del vivere scolastico e non
- del rispetto dei compiti, dei tempi, delle modalità
- del grado di interazione

2. UDA

UNITA' FORMATIVA

CONSEGNA AGLI STUDENTI PIANO DI LAVORO
SCHEMA RELAZIONE INDIVIDUALE

Classe III periodo- Corso serale
Prof. ssa D.A.A.

UNITA' FORMATIVE

UNITÀ FORMATIVA 1	AMBIENTE E TERRITORIO
Denominazione	AMBIENTE E TERRITORIO
Modulo 1	Conoscenza del territorio
Modulo 2	Riciclo e spreco alimentare
Prodotti	• Realizzare un menù con i piatti tipici del territorio dell'alto Casertano a scarto zero con workshop fotografico delle fasi di preparazione • Relazione finale

COMPETENZE CHIAVE IN AMBITO EUROPEO	***Risultati di apprendimento intermedi/competenze***	***Abilità minime***	***Conoscenze essenziali***
Competenza di cittadinanza – ed. civica	*Agire in relazione a un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali sociali e professionali.*	➢ *Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.* ➢ *Orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.*	➢ *Conoscenza delle regole che veicolano un comportamento corretto e rispettoso nell'ambito professionale* ➢ *Conoscere e comprendere le consegne ricevute*
Competenza alfabetica funzionale (Italiano)	*Utilizzare il patrimonio lessicale della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative ed espressivo nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali; stabilire relazioni e collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in prospettiva interculturale, sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.*	➢ *Utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali* ➢ *Redigere testi a carattere professionale utilizzando un linguaggio tecnico specifico*	➢ *Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale* ➢ *Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'ecosostenibilità alimentare* ➢ *Riflessioni sulla lingua*
Competenza multilinguistica (Inglese–Francese)	*Conoscere i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai*	*Padroneggiare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai*	➢ *Aspetti socio-linguistici e paralinguistici*

	percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	*percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro*	*della comunicazione in relazione ai contesti di studio e di lavoro tipici del settore di indirizzo* ➢ *Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso, in particolare professionali* ➢ *Lessico relativo al settore gastronomico*
Competenza matematica, scientifica	*Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.*	➢ *Comprendere il ruolo della ricerca scientifica e della tecnologia nella prevenzione dei rischi per la salute, per la conservazione dell'ambiente e per l'acquisizione di stili di vita responsabili*	➢ *Piano di rilevazione e analisi dei dati*
Competenza tecnico - pratica	*Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico – alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.*	➢ *Comprendere il ruolo della ricerca scientifica e della tecnologia nella prevenzione dei rischi per la salute, per la conservazione dell'ambiente e per l'acquisizione di stili di vita responsabili* ➢	➢ *Piatti tipici interenti la gastronomia locale*
Competenza digitale (uso pc per attività di studio)	*Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione; utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento*	➢ *Saper usare correttamente gli strumenti multimediali*	➢ *Conoscenze di base per l'utilizzo di dispositivi tecnologici* ➢ *Utilizzo dei programmi utili alla realizzazione di prodotti digitali*
Competenza personale, sociale,	*Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente*	➢ *Organizzare il proprio apprendimento,*	➢ *Tecniche di ascolto attivo del cliente*

imparare a imparare	*naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.*	*individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di lavoro e di studio.* ➢ *Interagire in gruppo* ➢ *Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole le responsabilità.*	➢ *Redigere testi orali e/o scritti formali e/o non formali*
Competenza imprenditoriale	*Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi; padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.*	➢ *Essere consapevole che esistono opportunità e contesti diversi nei quali è possibile trasformare le idee in azioni nell'ambito di attività personali, sociali e professionali* ➢ *Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza* ➢ *Utilizzare tecniche di comunicazione e promozione di eventi e manifestazioni in relazione ai settori*	➢ *Organizzazione del lavoro in gruppo* ➢ *Conoscenza di base dei processi organizzativi* ➢ *Definizione dei ruoli* ➢ *Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro: attrezzature, strumenti, risorse umane e tecnologiche*
Competenza in materia di consapevolezza		➢ *Essere consapevole della diversità delle*	➢ *Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro*

ed espressione culturali (verificare in contesto anno di corso di corso e classe)		*espressioni culturali sotto il profilo locale, nazionale ed europeo*	*e pulizia dell'ambiente* ➢ *Sapersi orientare per il proprio successo professionale*

Docente coordinatore UDA	Docente scienze degli alimenti	
Destinatari	Classe III periodo- Corso serale- indirizzo enogastronomia N. studenti 13	
Prerequisiti	Conoscenze: ➢ Saper leggere ➢ Comprendere un testo Abilità: ➢ Essere in grado di cogliere le informazioni fondamentali da un testo ➢ Saper usare un pc	
Durata	1 modulo bimestre (dicembre-gennaio) 2 modulo bimestre (marzo aprile)	
Tempi, Modalità di svolgimento, Caratteristiche	Presentazione Attuazione Monitoraggio in itinere Verifica Eventuali attività di rinforzo –	➢ Vedere piano delle attività

	recupero - approfondimento Valutazione Report individuale finale	
Esperienze attivate teorico – pratiche Docente Referente	*Eventuali attività interne/esterne di stage*	➢ *Condivisione del percorso con gli studenti* ➢ *Fase esplorativa* ➢ *Realizzazione del progetto*
Metodologia	○ Lezione frontale ○ Lavoro di gruppo ○ Attività individuale/di gruppo di ricerca, studio individuale e collaborativo ○ Produzione scritta, ○ Produzione orale ○ Test di apprendimento Produzione pratica di laboratoriale	Lezione frontale Lavoro di gruppo Attività laboratoriale
Attività degli studenti	Realizzazione del prodotto finale	
Risorse umane interne e esterne	*Docente (indicare disciplina)* *…* *…* *…* *Eventuale Esperto (indicare settore e competenza)* *…* *…*	➢ *I docenti del Consiglio di classe* ➢ *Assistente tecnico di laboratorio*
Strumenti	*Sussidi didattici, dispositivi e tecnologie necessarie, eventuali acquisti specifici, altro (specificare)*	➢ *Utilizzo di dispositivi tecnologici* ➢ *Materiale fornito dal docente*

		➢ *Mappe concettuali* ➢ *Appunti* ➢ *Piattaforma Microsoft Teams*
Monitoraggio in itinere e verifica	*Test iniziale, intermedio, finale (eventualmente specificare tipologia e caratteristiche)* *Attività di recupero (attività di recupero – potenziamento)*	*Sarà cura del docente coordinatore dell'Uda provvedere a monitorare in itinere lo stato di avanzamento delle varie attività attraverso colloqui orali e, laddove necessario, anche attraverso test scritti. L'attività di recupero o di potenziamento si attiverà nel momento in cui i colloqui e/o i test non diano risultati sufficienti.*
Valutazione	*Esiti e peso nella valutazione quadrimestrale*	*Ogni docente dovrà tenere conto dell'impegno e delle conoscenze acquisite dal singolo studente nel corso dello svolgimento dell'Uda per una valutazione globale*.

PIANO DELLE ATTIVITÀ

Tempi UDA	T1 Presentazione dell'UDA T2 Ricerca storico- culturale sui piatti tipici dell'alto Casertano T3 Raccogliere, classificare, rappresentare dati relativi alla produzione di prodotti tipici di una determinata regione con le sue caratteristiche regionali T4 Lezione sulle tecniche di manipolazione e cottura degli alimenti

	Esercitazione pratica di laboratorio: processo produttivo per la realizzazione dei piatti tipici. T5 Relazione individuale

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi 1° quadrimestre	Tempi 2° quadrimestre	Docenti coinvolti
1	Presentazione dell’UDA	Scheda “Consegna agli studenti”	Coinvolgimento degli studenti	Dicembre	Marzo	Docente di italiano
2	Ricerca storico-culturale sui piatti tipici dell’alto Casertano	Materiale fornito dall’insegnante Ricerca individuale	Impegno e partecipazione Capacità di reperire materiale	Dicembre	Marzo	Docente di storia e D.T.A.
3	Raccogliere, classificare, rappresentare dati relativi alla produzione di prodotti tipici dell’alo Casertano	Materiale fornito dall’insegnante Ricerca individuale	Impegno e partecipazione	Gennaio	Marzo	Docente di scienze degli alimenti e di matematica
4	Lezione sulle tecniche di manipolazione e cottura degli alimenti Esercitazione pratica di laboratorio: processo produttivo per la realizzazione dei piatti tipici.	Materiale fornito dall’insegnante	Impegno e partecipazione Organizzare il lavoro nel laboratorio con autonomia	Gennaio	Aprile	Docenti di laboratorio di cucina e di sala e di lingua straniera

5	Relazione individuale	Aula	Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta	Gennaio	Aprile	Docente coordinatore

DIAGRAMMA DI GANTT

MODULO 1: Conosco il mio territorio

	Tempi						
Fasi	novembre	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio
1		X					
2		X					
3			X				
4			X				
5			X				
6							
7							
8							

MODULO 2: Il riciclo alimentare

	Tempi						
Fasi	novembre	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio
1					X		
2					X		
3					X		
4						X	
5						X	
6							
7							
8							

Tempi Modulo n. 1 primo quadrimestre

Italiano/Storia	2 ore
Inglese	2 ore
Francese	2 ore
Matematica	2 ore
DTA	2 ore
Laboratorio di enogastronomia	2 ore
Laboratorio di sala e vendita	2 ore
Scienze degli alimenti	3 ore
TOTALE ORE	17

Tempi Modulo n. 2 secondo quadrimestre

Italiano/Storia	2 ore
Inglese	2 ore
Francese	2 ore
Matematica	2 ore
DTA	2 ore
Laboratorio di enogastronomia	2 ore
Laboratorio di sala e vendita	2 ore
Scienze degli alimenti	3 ore
TOTALE ORE	17

CONSEGNA AGLI STUDENTI

UDA N. 1 – AMBIENTE E TERRITORIO.

Cosa si chiede di fare

Conoscere, attraverso la realizzazione di piatti tipici, a spreco zero, le tradizioni e le peculiarità del territorio. L'obiettivo è quello di fare in modo che ogni singolo alunno entri in sinergia con l'ambiente in cui vive anche sotto il profilo gastronomico, rivalutando e valorizzando anche tradizioni e piatti culinari ormai persi. È importante, altresì, che i piatti siano realizzati a scarto zero.

Come si chiede di farlo (lavoro individuale, di gruppo, collettivo, in classe, in laboratorio, in extra scuola, in stage)

Si lavorerà singolarmente e, qualora le disposizioni anti- Covid fossero allentate e si avesse la possibilità di lavorare in gruppo, si effettuarono lavori di gruppo.

Perché (scopi e motivazioni)

Valorizzare i prodotti tipici e utilizzare lo scarto alimentare come alternativa utile non solo nella preparazione dei piatti, ma anche come loro decorazione.

Quali lavori sono attesi (cosa si realizzerà a fine UDA)

Il prodotto finale sarà la realizzazione di un menù con i piatti tipici del territorio dell'alto Casertano a scarto zero con workshop fotografico delle fasi di preparazione e relazione finale
Quando e in quanto tempo *Il tempo previsto è un bimestre: dicembre e gennaio*
Risorse materiali (laboratori di settore e non, LIM, PC, tablet) e umane disponibili (docenti della classe, docenti esterni alla classe, esperti,…) *Laboratori di settore, dispositivi tecnologici, docenti della classe, materiale fornito dal docente, piattaforma Microsoft Teams*
Autovalutazione di processo: il docente di classe *Ogni docente di classe valuterà le competenze sociali, cognitive e tecniche.*
Autovalutazione di processo: l'esperto esterno
Peso del modulo ai fini della valutazione quadrimestrale di comportamento ***L'impegno, la partecipazione e l'interesse dimostrato verso il tema dell'UDA così come il rispetto delle consegne saranno parametri fondamentali ai fini della valutazione quadrimestrale del comportamento.***
Peso del modulo in termini di valutazione quadrimestrale e in riferimento agli assi culturali e alle discipline *L'UDA è inserita nella progettazione di ogni singola disciplina e ogni docente terrà conto degli obiettivi raggiunti da ogni singolo alunno.*

Format RELAZIONE INDIVIDUALEDELLO STUDENTE

Descrivi il percorso generale dell’attività

Descrivi le modalità con le quali hai/avete svolto l’attività indicata

Descrivi il tuo ruolo nello svolgimento dell’attività

Descrivi le eventuali situazioni problematiche che hai incontrato

Descrivi quali soluzioni hai adottato e perché

Descrivi cosa ti rimane in termini di apprendimento delle attività svolte

Descrivi cosa ritieni di dover approfondire e migliorare ancora

Sei soddisfatto e perché degli esiti del tuo lavoro

GRIGLIA DI VALUTAZIONE[1]

STUDENT___ _____ CLASSE __ SEZ. _____

COMPETENZE CHIAVE IN AMBITO EUROPEO	***COMPETENZE COMUNI ex DLgs 61/2017 e DLgs n. 92/2018***	**Indicatori e livelli di padronanza**
Competenza di cittadinanza – ed. civica	*Agire in relazione a un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali sociali e professionali.*	○ *1.Livello avanzato (9-10): l'alunno agisce in maniera consapevole e attiva alle varie attività nel pieno rispetto dei propri compagni e dei docenti. L'alunno mostra altresì atteggiamenti coerenti con i principi di educazione civica.* ○ *2.Livello intermedio (7-8):l'alunno agisce in maniera attiva nel rispetto dei compagni e dei docenti.* ○ *3.Livello base (6): l'alunno rispetta i compagni e i docenti, ma partecipa alle attività in maniera passiva* ○ *4.Livello iniziale (4-5):l'alunno rispetta i compagni solo se sollecitato e non partecipa alle attività proposte.*
Competenza alfabetica funzionale (Italiano)	*Utilizzare il patrimonio lessicale della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative ed espressivo nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;* *stabilire relazioni e collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e*	○ *1.Livello avanzato (9-10): l'alunno utilizza in piena consapevolezza il patrimonio lessicale nei vari contesti* ○ *2.Livello intermedio (7-8): l'alunno utilizza consapevolmente il patrimonio lessicale nei vari contesti*

[1] Coordinare con la griglia di valutazione riportata nel PTOF

	internazionali, sia in prospettiva interculturale, sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.	○ *3.Livello base (6):l'alunno utilizza sufficientemente il patrimonio lessicale nei vari contesti* ○ *4.Livello iniziale (4-5): l'alunno non utilizza il patrimonio lessicale nei vari contesti*
Competenza multilinguistica (Inglese–Francese)	*Conoscere i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro*	○ *1.Livello avanzato (9-10): l'alunno padroneggia in maniera approfondita e precisione il lessico settoriale* ○ *2.Livello intermedio (7-8): l'alunno padroneggia in modo molto corretto e pertinente il lessico settoriale* ○ *3.Livello base (6): l'alunno padroneggia in modo corretto il lessico settoriale* ○ *4.Livello iniziale (4-5): l'alunno non padroneggia in modo corretto il lessico settoriale*
Competenza matematica, scientifica	*Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.*	○ *1.Livello avanzato (9-10): l'alunno utilizza in modo preciso e consapevole gli strumenti fondamentali dell'asse culturale scientifico e matematico* ○ *2.Livello intermedio (7-8): l'alunno utilizza in modo consapevole gli strumenti fondamentali dell'asse culturale scientifico e matematico*

		○ *3.Livello base (6): l'alunno utilizza gli strumenti fondamentali dell'asse culturale scientifico e matematico con poca precisione* ○ *4.Livello iniziale (4-5): l'alunno non è in grado di utilizzare gli strumenti fondamentali dell'asse culturale scientifico e matematico*
Competenza tecnico-pratica	*Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico – alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.*	○ *1.Livello avanzato (9-10): l'alunno utilizza in modo preciso e consapevole le tecniche di laboratorio promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche* ○ *2.Livello intermedio(7-8): l'alunno utilizza in modo consapevole le tecniche di laboratorio condividendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche* ○ *3.Livello base (6): l'alunno utilizza le tecniche di laboratorio e, se sollecitato, condivide le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche* ○ *4.Livello iniziale (4-5): l'alunno non riesce ad utilizzare le tecniche di laboratorio né accoglie le tendenze alimentari ed enogastronomiche*
Competenza digitale (uso pc per attività di studio)	*Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione;*	○ *1.Livello avanzato (9-10): l'alunno utilizza i dispositivi tecnologici e gli strumenti informatici per le attività di studio in modo esperto*

	utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento	○ *2.Livello intermedio (7-8): l'alunno utilizza i dispositivi tecnologici e gli strumenti informatici per le attività di studio in modo sicuro* ○ *3.Livello base (6): l'alunno utilizza i dispositivi tecnologici e gli strumenti informatici per le attività di studio in modo autonomo* ○ *4.Livello iniziale (4-5): l'alunno utilizza i dispositivi tecnologici e gli strumenti informatici per le attività di studio in modo dispersivo*
Competenza personale, sociale, imparare a imparare	*Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.*	○ *1.Livello avanzato (9-10): l'alunno rivela conoscenze in modo approfondito, mostra una spiccata autonomia e un rigoroso rispetto delle regole* ○ *2.Livello intermedio (7-8): l'alunno rivela conoscenze in modo ampio, mostra un'adeguata autonomia e un attivo rispetto delle regole* ○ *3.Livello base (6): l'alunno rivela conoscenze in modo parziale, mostra una ridotta autonomia e un consapevole rispetto delle regole* ○ *4.Livello iniziale(4-5): l'alunno rivela frammentarie conoscenze, mostra una limitata autonomia e un non autonomo rispetto delle regole*

Competenza imprenditoriale	*Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi; padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;*	○ *1.Livello avanzato (9-10):l'alunno si inserisce in modo attivo e consapevole nella vita sociale rivendicando responsabilmente i propri diritti e attendendo ai propri doveri* ○ *2.Livello intermedio (7-8): Agisce in modo responsabile riconoscendo diritti e bisogni altrui e rispettando limiti e regole* ○ *3.Livello base (6): Partecipa alla vita del gruppo rispettando limiti e regole.* ○ *4.Livello iniziale (4-5): Consapevole dei propri limiti, va rassicurato/a per acquisire maggiore autonomia.*
Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali (verificare in contesto anno di corso di corso e classe)	*Essere in grado di comprendere la propria cultura e essere consapevole di un proprio senso di identità per un atteggiamento aperto verso la diversità dell'espressione culturale e del rispetto della stessa*	○ *1.Livello avanzato (9-10):l'alunno rispetta in modo autonomo e consapevole e con piena responsabilità le tradizioni* ○ *2.Livello intermedio (7-8): l'alunno rispetta consapevolmente le tradizioni* ○ *3.Livello base (6): l'alunno rispetta e conosce le tradizioni solo se sollecitato* ○ *4.Livello iniziale (4-5): l'alunno non rispetta e non conosce le tradizioni*