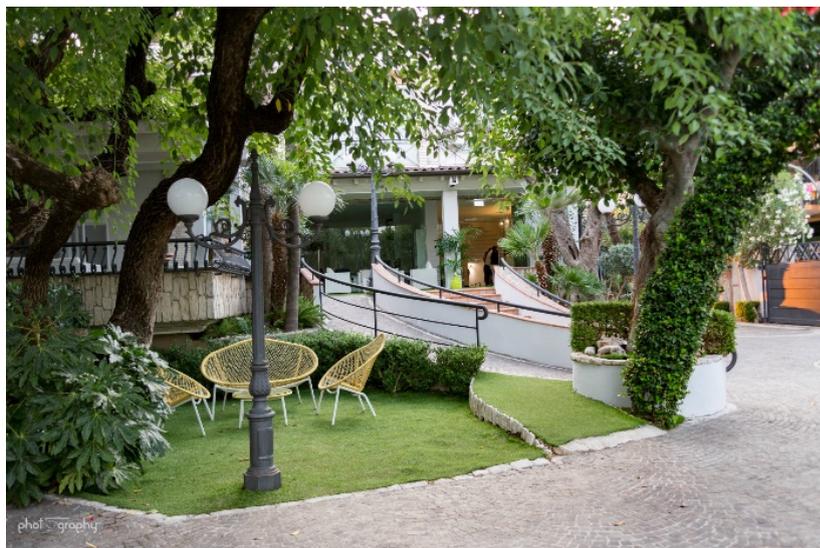




ISTITUTI PARITARI
ROMANO

Istituto professionale- servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
I.P.S.E.O.A. – (Paritario D.M. AOODRCA/00263796 del 09/07/2021) – C.M. SARHB65008
Istituto professionale- servizi per la sanità e l'assistenza sociale
I.P.S.S.A.S (Paritario D.M. AOODRCA/00263796 del 09/07/2021) – C.M. SARFD1500N

Via A. Gramsci, 135 –84010
SAN MARZANO SUL SARNO (SA)
Tel. & Fax 0813208062
e-mail: INFO@istitutiromano.it
PEC: nerosrlunipersonale@legalmail.it
sito web: <http://www.istitutiromano.it>
CF/P. IVA: 05280320655



Classe 5[^] Sezione A

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

Settore: ***ENOGASTRONOMIA***

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
(art. 5 - comma 2 – D.P.R. n. 323 del 23 luglio 1998)

Anno scolastico 2021 - 2022

INDICE

PARTE I

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO	PAG.	3
-----------------------------	------	---

PARTE II

PROFILO PROFESSIONALE DELL'INDIRIZZO DI STUDIO	PAG.	5
--	------	---

PARTE III

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	PAG.	8
ELENCO ALUNNI DELLA CLASSE E CREDITO SCOLASTICO	PAG.	9
TABELLE ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO (O.M. 65 DEL 14/03/2022)	PAG.	10
ELENCO DELLE MATERIE E DEI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE	PAG.	12
COMMISSARI D'ESAME	PAG.	12

PARTE IV

PERCORSO FORMATIVO	PAG.	13
VERIFICHE E VALUTAZIONE	PAG.	15
TABELLA ATTRIBUZIONE VOTO DI CONDOTTA	PAG.	17
PERCORSI INTERDISCIPLINARI	PAG.	18
CITTADINANZA E COSTITUZIONE	PAG.	25
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (PCTO)	PAG.	28
ARTICOLAZIONE DEL PERCORSO (TOTALE ORE SVOLTE)	PAG.	30

PARTE V

PROGRAMMI SVOLTI ENTRO IL 30 MAGGIO 2022	PAG.	31
--	------	----

PARTE VI

ALLEGATI

GRIGLIA VALUTAZIONE I PROVA	PAG.	50
GRIGLIA VALUTAZIONE II PROVA	PAG.	55
GRIGLIA VALUTAZIONE PROVA ORALE (ALLEGATO B O. M. N. 65 DEL 14/03/2022)	PAG.	56
CERTIFICAZIONE COMPETENZE PCTO	PAG.	57

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

L'Istituto "Romano" è un nuovo istituto paritario situato in un'incantevole cornice territoriale qual è la città di San Marzano sul Sarno. E' una scuola che è nata in questo anno scolastico 2021/2022, proponendo la sua offerta formativa con due istituzioni: l'Istituto Professionale Servizi Socio Sanitari e l'Istituto Professionale Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità Alberghiera -Enogastronomia.

Nel corso dell'anno, ha visto crescere progressivamente il numero dei suoi alunni, acquistando sempre più credibilità e consenso.

San Marzano sul Sarno è un piccolo centro che conta circa 10.000 abitanti divisi in 2665 nuclei familiari pari ad una media di 3/6 membri per famiglia, la media più alta della provincia di Salerno, mentre la percentuale delle famiglie sanmarzanesi con più di 5 unità è del 27,5 %. Negli ultimi anni San Marzano sul Sarno è divenuto contesto migratorio e multiculturale a seguito di una cospicua presenza di persone provenienti dalla comunità europea e da paesi extracomunitari attirati dalla possibilità di un lavoro stabile o temporaneo nel settore agro-industriale e come badanti.

I nostri studenti provengono prevalentemente dal territorio cittadino, ma non mancano alunni provenienti dal bacino territoriale dell'agro-nocerino-sarnese.

Il pendolarismo, pur presente, consente di avere una popolazione studentesca davvero poliedrica, portatrice di aspetti socio-culturali variegati che, integrandosi gli uni con gli altri, favorisce la costruzione di una dimensione umana cooperativa. Un contributo notevole proviene, inoltre, dagli allievi di cultura e provenienza extra-europea nei confronti dei quali specifiche attività di integrazione vengono realizzate nel corso dell'anno.

L'alto tasso di disoccupazione registrato nel territorio unito alla criminalità e l'esclusione sociale, hanno limitato l'azione dell'istituzione scolastica che si scontra quotidianamente con scarsa motivazione da parte degli studenti e scarsa partecipazione delle famiglie alla vita scolastica.

Considerati i dati del contesto territoriale di riferimento, dal punto di vista pedagogico didattico, il sistema scolastico ha dovuto non solo ampliare l'offerta

formativa ai nuovi saperi, ma anche elevare la qualità della formazione ed accrescere la flessibilità del sistema nel suo complesso per rimuovere gli ostacoli che impediscono alle persone di accedere ai saperi e al mercato del lavoro, nell'ottica di garantire a ciascuno la possibilità di personalizzare il più possibile il proprio percorso formativo.

Pur essendo il sistema produttivo del territorio in cui insiste la scuola composto quasi esclusivamente da piccole e medie aziende agricole, industriali, artigiane e di servizi, la crescita dell'attività alberghiera riscontrata negli ultimi anni ha favorito la nascita di nuove realtà legate all'accoglienza e alla ristorazione con le quali è possibile attivare percorsi di alternanza scuola/lavoro. In questo contesto, dunque, la nostra scuola si configura come riferimento importante per la crescita e l'integrazione dei ragazzi e per il collegamento professionale con le realtà produttive.

Pertanto, l'obiettivo prioritario del progetto didattico-educativo d'Istituto è quello di mettere gli studenti in condizione di conseguire con successo una valida formazione professionale nel settore turistico e ristorativo-alberghiero, e nel settore socio-sanitario, fornendo solide basi metodologiche e contenutistiche, ma nel contempo favorire una sostanziale crescita culturale e sociale. Adeguato spazio viene riservato anche all'educazione e alla formazione nelle discipline umanistico-letterarie e giuridico-economiche, per promuovere l'armonico sviluppo della personalità dei giovani e l'esercizio consapevole e responsabile della cittadinanza. L'anno scolastico 2021-2022 ha segnato, inoltre, per il nostro Istituto, un valore aggiunto l'indirizzo Socio-Sanitario, che si caratterizza per la pluralità dell'offerta formativa in un settore indispensabile, quello sanitario appunto, sia per promuovere attività di servizio, sia per costruire il benessere individuale e collettivo dei cittadini anche in linea con le indicazioni dell'Ue.

PROFILO PROFESSIONALE DELL' INDIRIZZO DI STUDI

Area di Istruzione Generale: risultato di apprendimento degli Insegnamenti Comuni agli Indirizzi del settore "Servizi"

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento descritti di seguito specificati in termini di competenze.

- Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani.
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- 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 corso del tempo.
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione.
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).

- Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo.
- 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 i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.
- Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
- Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.
- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

***Area di Istruzione professionalizzante: Profilo indirizzo
"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"***

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. È in grado di:

- Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;

- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Articolazione "Enogastronomia"

Il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Competenze raggiunte nella articolazione "Enogastronomia"

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato nell'articolazione "Enogastronomia" consegue risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

- 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.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Profilo della classe

La classe 5[^]_A_ indirizzo enogastronomia, settore CUCINA, risulta formata da 28 alunni.

Durante l'anno scolastico i docenti hanno cercato di stabilire un clima scolastico sereno e collaborativo, di suscitare l'interesse, risvegliare la motivazione e incentivare percorsi professionalizzanti ed attività di formazione e di impegno civile. Sotto questo profilo i risultati sono stati pienamente raggiunti. La maggioranza degli allievi è matura, è in grado di affrontare discussioni su problemi d'attualità e si pone quesiti sul futuro. Per quanto concerne l'andamento didattico gli allievi hanno mostrato un atteggiamento sempre disponibile allo studio, impegnandosi nel cercare di migliorare i propri diversificati livelli di partenza, in relazione alle diverse caratteristiche cognitive. Una parte di alunni si è accostato alla vita scolastica con un bagaglio culturale adeguato che ha favorito i successivi apprendimenti, sorretti da discrete capacità intellettive e questi allievi hanno conseguito buoni livelli di preparazione, riuscendo a gestire in maniera autonoma le conoscenze acquisite. Un altro gruppo, pur mostrando qualche limite o difficoltà nell'assumere una posizione propositiva, si è impegnato, anche se in modo non costante, riuscendo tuttavia a migliorare rispetto ai livelli di partenza e conseguendo una preparazione accettabile, anche se talvolta un po' ripetitiva e di tipo mnemonico. Per entrambi i gruppi ogni docente, utilizzando le metodologie didattiche e le tecniche della propria disciplina, ha curato il metodo di studio degli allievi cercando di consolidare e potenziare i risultati precedentemente acquisiti.

Sulla base di ciò, il Consiglio di Classe è concorde nell'affermare che in relazione alla programmazione iniziale la maggior parte della classe ha raggiunto un buon livello di preparazione.

ELENCO ALUNNI DELLA CLASSE

N	ALUNNO
1	BARCA ANNIBALE ANTONIO
2	BARONE MARIAGRAZIA
3	BRANCALEONI ERNESTO
4	CICCARIELLO VINCENZA
5	COLOMBO TIZIANA
6	DI PALMO LINDA
7	DI SEVO ANELLINA
8	ESPOSITO ROSANNA
9	FALDELLA MARIA
10	FORTUNATO IDA
11	FRANCESCHI OMAR
12	KACI BRIAN
13	LETIZIA NUNZIA
14	MAGGIORE MARCELLO
15	MASSI AGATHA
16	MAZZOLA ANTONIO
17	PALAMARA FRANCESCO
18	PARRI STEFANO
19	PELLEGRINO ROBERTO
20	PINNA MARIANNA
21	PINNA MARTA
22	RUSSO CLAUDIO
23	SCALISE ANTONELLA

24	SCARINCI LUCIANO
25	SCHIAVONE GIOVANNI
26	SQUITIERI LUIGI
27	STEFANIZZI VINCENZO
28	TRANONTI FEDERICA

TABELLE ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO (O.M. 65 DEL 14/03/2022)

Conversione dei crediti del triennio

Per l'anno scolastico 2021/2022, il consiglio di classe, con la partecipazione dei docenti, ha il compito di convertire il credito già assegnato secondo l'allegato A al decreto 62 del 2017, nell'ambito della fascia, nel credito previsto dall'allegato C all'O.M. 65 del 14 marzo 2022, al fine di poter far conseguire il punteggio massimo di 50 punti.

ALLEGATO A

TABELLA

Attribuzione credito scolastico

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

ALLEGATO C

Tabella 1

Conversione del credito scolastico complessivo

Punteggio in base 40	Punteggio in base 50
21	26
22	28
23	29
24	30
25	31
26	33
27	34
28	35
29	36
30	38
31	39
32	40
33	41
34	43
35	44
36	45
37	46
38	48
39	49
40	50

Nell'azione di conversione il consiglio di classe terrà conto degli elementi conoscitivi preventivamente forniti da eventuali docenti esperti e/o tutor.

ELENCO DELLE MATERIE E DEI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE
Lingua e letteratura italiana	Elisabetta Bove
Storia	Elisabetta Bove
Matematica	Mauro Petrosino
Lingua inglese	Deborah Cuomo
Lingua spagnolo	Maria Concetta Gallo
DTA delle strutture ricettive	Elvira Esposito
Scienza e cultura dell'alimentazione	Filomena Marrazzo
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	Michele Nuzzo
Lab. di servizi enogastronomici Sala e Vendita	Laura Cannavacciuolo
Scienze Motorie e sportive	Tufano Aniello Giuseppe
Materia alternativa	Daniele Pironti

Commissari d'Esame (D.M. 14 marzo 2022 n.65)

Disciplina	Docente
Materie letterarie	Elisabetta Bove
Scienza e cultura dell'alimentazione	Annalisa Soviero
Lingua inglese	Maria Concetta Gallo
DTA delle strutture ricettive	Elvira Esposito
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	Michele Nuzzo
Scienze motorie	Tufano Aniello Giuseppe

PARTE IV

PERCORSO FORMATIVO **OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO COMUNI**

Obiettivi Comunicativi

- Saper esporre in modo chiaro, corretto e coerente i vari contenuti disciplinari usando i linguaggi specifici e rapportandosi ad interlocutori diversi
- Saper produrre in modo chiaro, corretto e coerente testi scritti per esporre o argomentare sui problemi presentati dalle varie discipline esponendo e motivando le proprie valutazioni
- Conoscere le tecniche comunicative e usarle per produrre testi orali e scritti interdisciplinari o per presentare la soluzione di problemi e casi aziendali

Obiettivi Cognitivi

- Conoscere i contenuti tipici delle varie discipline culturali e professionali e riutilizzarli in situazioni note e nuove
- Applicare i contenuti e le conoscenze acquisite in modo corretto ed autonomo per risolvere problemi ed elaborare progetti e soluzioni di casi, utilizzando anche gli strumenti informatici
- Analizzare i fenomeni, i problemi ed i casi proposti utilizzando le conoscenze, le competenze e le abilità tipiche dell'area culturale, d'indirizzo e professionale.
- Saper sintetizzare in modo corretto le informazioni ed i contenuti appresi e riutilizzarli autonomamente nei lavori disciplinari, interdisciplinari, relativi alle varie aree.
- Saper esprimere valutazioni su eventi, casi e problemi scegliendo gli opportuni strumenti comunicativi e professionali

Obiettivi Formativi

- Avere consapevolezza e coscienza delle proprie capacità, abilità e attitudini

- Saper essere flessibili e disponibili al cambiamento
- Sapersi impegnare a fondo per raggiungere un obiettivo
- Saper sviluppare adeguate doti di precisione, attenzione e concentrazione
- Saper essere consapevoli dell'importanza di un comportamento improntato alla tolleranza, all'autocontrollo e al senso della misura
- Saper essere consapevoli del proprio ruolo e dell'importanza dell'essere affidabili
- Rispettare gli altri e i loro diritti, le diversità, siano esse fisiche, sociali, ideologiche, d'opinione, culturali, religiose, etniche.

Metodologie di Insegnamento

Si precisa che per la prima parte dell'anno scolastico, primo quadrimestre, sono state seguite le metodologie consuete, stabilite e condivise dai dipartimenti dei diversi assi disciplinari.

Durante l'anno scolastico, inoltre, si è operato in modalità DaD, attraverso l'uso di una piattaforma dedicata (Google-classroom), come archivio materiali affinché gli alunni potessero attingere per approfondire le loro conoscenze e competenze, predisposti dai singoli docenti, in riferimento alla rielaborazione delle programmazioni.

DISCIPLINE	Lezione frontale	Lavoro di gruppo	Lezione pratica	Metodo induttivo deduttivo	Laboratorio	Discussione guidata
Lingua e letteratura italiana	x	x		x		x
Storia, cittadinanza e costituzione	x			x		x
Matematica	x			x		x
Lingua inglese	x	x		x		x
Lingua spagnolo	x			x		x
DTA della struttura ricettiva	x	x	x	x		x
Scienza e cultura dell'alimentazione	x	x	x	x		x
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	x	x	x	x	x	x
Lab. di servizi enogastronomici Sala e Vendita	x	x	x	x	x	x
Scienze Motorie e Sportive	x	x	x	x	x	x
Materia alternativa	x			x		x

STRUMENTI DI LAVORO UTILIZZATI

DISCIPLINE	Libro di testo	Dispense	Audiovisivi	Materiali informativi	Materiali multimediali	Quotidiano
Lingua e letteratura italiana	x	x	x		x	x
Storia, cittadinanza e costituzione	x	x	x		x	x
Matematica	x					
Lingua inglese	x	x				
Lingua spagnolo	x	x				
DTA delle struttura ricettive	x	x				
Scienza e cultura dell'alimentazione	x	x			x	
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	x	x				
Lab. di servizi enogastronomici Sala e Vendita	x	x				
Scienze Motorie e sportive	x					
Materia alternativa	x		x			

VALUTAZIONE E VERIFICHE

La valutazione

Il percorso seguito dall'Istituto in merito alla valutazione è stato individuato con l'obiettivo di garantire la massima trasparenza del processo valutativo in tutte le sue fasi, in modo da permettere allo studente ed alla propria famiglia di conoscere sempre, se lo desidera, la sua posizione nel percorso di apprendimento. Il processo valutativo si articola in: valutazione in ingresso, valutazione in itinere, valutazione finale.

Valutazione in ingresso

Prima di programmare il percorso didattico il docente e il CdC effettuano una rilevazione della situazione in ingresso degli studenti allo scopo di rilevare il livello di partenza e i bisogni formativi e, di conseguenza, di adeguare la programmazione alle reali esigenze degli studenti.

Valutazione in itinere

La valutazione in itinere è quella che nell'arco dell'anno lo studente mostra di acquisire relativamente a:

- conoscenze
- capacità
- competenze

La scala di valutazione si esprime con voti da 1 a 10 decimi con sufficienza a 6 decimi. Le prove devono essere tarate in maniera che la soglia di sufficienza corrisponda al 60%.

Per la valutazione del secondo quadrimestre e finale si è utilizzato la stessa misura per quella in itinere tenendo conto anche della partecipazione, della puntualità e dell'interesse dimostrato durante l'anno scolastico.

La valutazione è riferita ai progressi in rapporto alle potenzialità dell'alunno e ai livelli di apprendimento iniziali. Essa assume una connotazione formativa nella misura in cui evidenzia le mete anche minime raggiunte dal soggetto, valorizza le risorse personali e indica le modalità per svilupparle, lo aiuta a motivarsi e a costruire un concetto positivo e realistico di sé.

<u>CORRISPONDENZA</u>				
<u>TRA VOTI E LIVELLI DI CONOSCENZA, COMPETENZE E CAPACITÀ</u>				
Voti	Obiettivo	Livello di conoscenze	Livello di competenze	Capacità
1 - 3	Non raggiunto	Quasi nullo	Quasi nullo	Non organizza il proprio lavoro
4	Parzialmente raggiunto	Conoscenza lacunosa e confusa	Esegue commettendo errori	Non organizza il proprio lavoro
5	Parzialmente raggiunto	Conoscenza imprecisa e superficiale	Si orienta se guidato	Mette in relazione in modo semplice vari elementi conosciuti
6	Raggiunto	Conoscenza dei concetti trattati	Riconosce definizioni, principi, regole, ...	Mette in relazione le competenze
7	Raggiunto	Conoscenza approfondita	Applica correttamente le proprie conoscenze	Sviluppa soluzioni di problemi
8	Raggiunto	Conoscenza completa e approfondita	Stabilisce collegamenti e trae deduzioni	Riesce a organizzare, problematizzare le competenze in situazioni complesse
9 - 10	Raggiunto	Conoscenza completa, arricchita da studi e ricerche personali	Propone soluzioni originali e sa valutare il prodotto	Evidenzia doti di creatività in situazioni complesse in cui interagiscono più fattori

TABELLA DI ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA

VOTO DI CONDOTTA		
10	Ottimo Eccellente	Si distingue per interesse e partecipazione attiva a tutte le attività proposte
		Responsabilità e affidabilità nello svolgimento dei compiti e delle consegne scolastiche
		Frequenza costante e assidua anche ad eventuali attività integrative
		Rispetto scrupoloso del regolamento di Istituto, degli altri, delle norme e dei doveri scolastici
		Ottima socializzazione
		Ruolo propositivo e collaborativo in classe e propensione ad aiutare i compagni in difficoltà
9	Molto Buono Distinto	Interesse e partecipazione attiva alle attività proposte
		Svolgimento costante delle consegne scolastiche
		Rispetto del regolamento di Istituto, degli altri, delle norme e dei doveri scolastici
		Frequenza regolare
		Buona socializzazione
		Ruolo collaborativo con il gruppo classe, disponibilità ad aiutare gli altri
8	Buono	Interesse e partecipazione positiva alle attività proposte
		Svolgimento regolare delle consegne scolastiche
		Rispetto del regolamento di Istituto, degli altri, delle norme e dei doveri scolastici
		Frequenza regolare
		Buona socializzazione
		Equilibrio nei rapporti con il gruppo classe
7	Discreto	Discreta attenzione e partecipazione alle lezioni
		Svolgimento nel complesso regolare delle consegne scolastiche
		Rispetto del regolamento di Istituto, degli altri, delle norme e dei doveri scolastici
		Frequenza nel complesso regolare
		Discreta/sufficiente socializzazione
		Rapporti corretti con il gruppo classe
6	Sufficiente	Interesse appena sufficiente per le attività proposte
		Svolgimento nel complesso regolare delle consegne scolastiche
		Episodi non gravi di mancato rispetto delle regole di Istituto, degli altri, delle norme e dei doveri scolastici
		Frequenza non sempre regolare (assenze-ritardi strategici, assenze non giustificate)
		Eventuali rapporti problematici con il gruppo classe
		Episodi di Disturbo delle attività di lezione (rilevata con annotazioni sul registro di classe)
5	Insufficiente	Danni gravi arrecati intenzionalmente alle persone
		Episodi gravi di "bullismo", intolleranza, violenza fisica e verbale
		Danni gravi arrecati intenzionalmente alle strutture e attrezzature della scuola che pregiudichino il regolare svolgimento dell'attività didattica

		Comportamenti che risultino gravemente lesivi per sè e per gli altri
		Comportamenti perseguibili penalmente

PERCORSI INTERDISCIPLINARI

“La società diventa sempre più esigente in fatto di qualità e di livello di preparazione culturale dei giovani. La loro formazione dovrà, pertanto, essere il più possibile generale e flessibile e dovrà fondarsi sempre più sull'unità del sapere.”

Per interdisciplinarietà si suole intendere l'interazione esistente più discipline, tale interazione può consistere in una semplice comunicazione di idee, nella individuazione di relazioni tra strutture disciplinari, nella reciproca integrazione dei concetti fondamentali, nella organizzazione comune della ricerca e dei metodi didattici (individuazione di obiettivi comuni, definizione di progetti unitari ecc.). Nelle attività di tipo interdisciplinare che si svolgono nella scuola si stabilisce una vera e propria coordinazione e collaborazione tra gli insegnanti che lavorano intorno ad un progetto comune. I consigli di classe sono veri e propri gruppi interdisciplinari di studio, di lavoro e di proposta, ed i docenti che ne fanno parte mirano a realizzare nel loro seno una "interdipendenza funzionale" basata sulla distinzione delle competenze specifiche ma sulla unitarietà di intenti. Il consiglio di classe, infatti, è formato da docenti che hanno formazione culturale diversa ma che lavorano intorno ad un progetto educativo comune (il successo formativo dei propri studenti) e che si servono, quali strumenti formativi culturali, delle proprie discipline da armonizzare ed integrare con le altre discipline. In questo lavoro collegiale i docenti si ritrovano accomunati, ma non uniformati, nello stesso impegno interpersonale e organizzano il proprio insegnamento avendo cura di assicurare unità di indirizzo alle diverse competenze disciplinari.

Tutti i docenti del Consiglio di Classe hanno affrontato, in relazione alla propria disciplina i percorsi interdisciplinari individuati nella programmazione iniziale della classe.

Percorso Interdisciplinare 1	
Prodotti a KM0	
Lingua e letteratura italiana	LA LUPA
Storia, cittadinanza e costituzione	L'ETA' GIOLITTIANA. DALLO STATUTO ALBERTINO ALLA COSTITUZIONE REPUBBLICANA
Lingua inglese	MC DONALD'S
DTA della struttura recettiva	I PRODOTTI A KM 0 CHE FANNO BENE AL TURISMO
Educazione civica	L' IMPEGNO DELL'ONU CONTRO IL CRIMINE, L'INTEGRAZIONE ECONOMICA E LE IMPRESE TURISTICHE
Scienza e cultura dell'alimentazione	LA DIETA ECOSOSTENIBILE
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	POMODORINI DI CORBARA
Scienze Motorie e Sportive	NUTRIRSI BENE PER ESSERE IN FORMA

Percorso Interdisciplinare 2	
MASTER CHEF	
Lingua e letteratura italiana	LA VITA DI CARLO GOLDONI
Storia, cittadinanza e costituzione	IL FASCISMO IN ITALIA. LA SALUTE NEL TERZO MILLENNIO (L'ESPERIENZA DEL COVID19)
Lingua inglese	MASTERCHEF PROGRAM
DTA della struttura recettiva	'MASTERCHEF ITALIA', UN ESEMPIO DI MARKETING INTEGRATO
Educazione civica	LE RISORSE E LO SVILUPPO SOSTENIBILE. L'EDUCAZIONE ALIMENTARE
Scienza e cultura dell'alimentazione	I NOVEL FOODS
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	L'IMPORTANZA DELLA CUCINA E DELLE SUE FUNZIONI
Scienze motorie e Sportive	LA DIETA EQUILIBRATA

Percorso Interdisciplinare 3	
HACCP	
Lingua e letteratura italiana	IL POSITIVISMO
Storia, cittadinanza e costituzione	LA RIVOLUZIONE INDUSTRIALE. LA NASCITA DEL MONDO VIRTUALE (FB, WHATAPP, INSTAGRAM)
Lingua inglese	HACCP SYSTEM
Diritto e tecniche amministrativa della struttura recettiva	IL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO E GLI OBBLIGHI DELL'HACCP

Educazione civica	EDUCAZIONE DIGITALE REPUTAZIONE AZIENDALE E IDENTITÀ DIGITALE
Scienza e cultura dell'alimentazione	HACCP
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	L'IGIENE E LA SICUREZZA SUL LAVORO
Scienze Motorie e Sportive	LA SICUREZZA IN PALESTRA

Percorso Interdisciplinare 4	
SALUTE E SPORT	
Lingua e letteratura italiana	IL PIACERE DI G. D'ANNUNZIO
Storia, cittadinanza e costituzione	LE BELLE EPOQUE
Lingua inglese	HEALTHY DIET
Diritto e tecniche amministrativa della struttura recettiva	IL TURISMO SPORTIVO
Educazione civica	COSTITUZIONE ITALIANA
Scienza e cultura dell'alimentazione	LA DIETA LO SPORT
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	IL CIBO E IL SUO BENESSERE
Scienze Motorie e Sportive	SPORT ED EDUCAZIONE ALIMENTARE

Percorso Interdisciplinare 5	
FOOD AND BEVERAGE MANAGER	
Lingua e letteratura italiana	IL TRENO HA FISCHIATO
Storia, cittadinanza e costituzione	LE BELLE EPOQUE.
Lingua inglese	FOOD AND BEVERAGE MANAGER
Diritto e tecniche amministrativa della struttura recettiva	I BUDGET DELLE IMPRESE RISTORATIVE
Educazione civica	LA LIBERTA' DI MOVIMENTO
Scienza e cultura dell'alimentazione	LE CERTIFICAZIONI DI QUALITA'
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	LA SUA FIGURA E L'IMPORTANZA NELLA STRUTTURA (FOOD AND BEVERAGE MANAGER)
Scienze Motorie e Sportive	IL MANAGER DELLO SPORT

Percorso Interdisciplinare 6	
LE TIPOLOGIE RISTORATIVE(CATERING)	
Lingua e letteratura italiana	LA COSCIENZA DI ZENO
Storia, cittadinanza e costituzione	LA SECONDA GUERRA MONDIALE
Lingua inglese	CATERING SERVICE
Diritto e tecniche amministrativa della struttura recettiva	LE DIVERSE TIPOLOGIE DI RISTORAZIONE
Educazione civica	LA LIBERTA' DI PENSIERO
Scienza e cultura dell'alimentazione	SERVIZIO DI GESTIONE ED EROGAZIONE DEI PASTI NEL CATERING
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	IL CATERING
Scienze Motorie e Sportive	POTERE CALORICO DEGLI ALIMENTI

Percorso Interdisciplinare 7	
L'OLIO D'OLIVA (ORIGINE E STORIA)	
Lingua e letteratura italiana	LA CANZONE DELL'ULIVO
Storia, cittadinanza e costituzione	L'ETA' GIOLITTIANA
Lingua inglese	OLIVE OIL
Diritto e tecniche amministrativa della struttura recettiva	IL MARKETING MIX DELL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
Educazione civica	LA LIBERTA' DI RELIGIONE
Scienza e cultura dell'alimentazione	GLI ALIMENTI FUNZIONALI
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	L'OLIO, LA STORIA E LE SUE ORIGINI
Scienze Motorie e Sportive	I LIPIDI (L'OBESITA')

Percorso Interdisciplinare 8	
I CEREALI	
Lingua e letteratura italiana	"LA ROBA" GIOVANNI VERGA
Storia, cittadinanza e costituzione	L'UNITA' D'ITALIA
Lingua inglese	THE CELIAC DISEASE
Diritto e tecniche amministrativa della struttura recettiva	LA FILIERA CEREALICOLA
Educazione civica	PRINCIPIO DI UGUAGLIANZA
Scienza e cultura dell'alimentazione	CONTAMINAZIONE CHIMICA DEI CEREALI: LE MICOTOSSINE
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	IL RISO
Scienze Motorie e Sportive	I BENEFICI DEI CEREALI PER GLI SPORTIVI

Percorso Interdisciplinare 9	
LA DIETA MEDITERRANEA (LA MOZZARELLA)	
Lingua e letteratura italiana	"LA GIARA" L. PIRANDELLO
Storia, cittadinanza e costituzione	1940 IL RAZIONAMENTO DEI GENERI ALIMENTARI
Lingua inglese	THE HISTORY OF PIZZA
Diritto e tecniche amministrativa della struttura recettiva	I MARCHI DI QUALITA' ALIMENTARI
Educazione civica	PRIVACY
Scienza e cultura dell'alimentazione	LA PIRAMIDE ALIMENTARE
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	IL RISO
Scienze Motorie e Sportive	LA DIETA DELLO SPORTIVO

Percorso Interdisciplinare 10	
LA BRIGATA DI CUCINA(PER LA LINGUA ITALIANA "LA LOCANDIERA")	
Lingua e letteratura italiana	I MALAVOGLIA
Storia, cittadinanza e costituzione	LA TERZA GUERRA D'INDIPENDENZA (1862-1871)
Lingua inglese	THE KITCHEN BIRGADE SYSTEM
Diritto e tecniche amministrativa della struttura recettiva	I CONTRATTI DELLE IMPRESE RICETTIVE E RISTORATIVE
Educazione civica	TUTELA ALLA SALUTE
Scienza e cultura dell'alimentazione	GLI ADDITIVI ALIMENTARI
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	LA FIGURA DELLO CHEF EXECUTIVE
Scienze Motorie e Sportive	SPORT DI SQUADRA

Percorso Interdisciplinare 11	
ABBINAMENTO CIBO BEVANDE	
Lingua e letteratura italiana	X AGOSTO
Storia, cittadinanza e costituzione	IL GOVERNO DEPRETIS
Lingua inglese	THE COCKTAIL
Diritto e tecniche amministrativa della struttura recettiva	LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO
Educazione civica	AGENDA 2030
Scienza e cultura dell'alimentazione	LE REGOLE DELL'ISLAM E DELL'EBRAISMO NELL'ALIMENTAZIONE
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	LA FIGURA DEL SOMMELIER
Scienze Motorie e Sportive	L'ALIMENTAZIONE DELLO SPORTIVO

Percorso Interdisciplinare 12	
LA PANIFICAZIONE	
Lingua e letteratura italiana	ROSSO MALPELO, VERGA
Storia, cittadinanza e costituzione	L'ETA' GIOLITTIANA
Lingua inglese	TYPES OF FLOUR
Diritto e tecniche amministrativa della struttura recettiva	LA PANIFICAZIONE, I NUOVI TREND DI MERCATO
Educazione civica	ART.35/36/37
Scienza e cultura dell'alimentazione	DIETA DELL'INTOLLERANZA AL GLUTINE
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	LA PIZZA
Scienze Motorie e Sportive	I PRINICIPI NUTRITIVI(I CARBOIDRATI)

Percorso Interdisciplinare 13	
LA RISTORAZIONE	
Lingua e letteratura italiana	IL FUTURISMO
Storia, cittadinanza e costituzione	LA PRIMA GUERRA MONDIALE
Lingua inglese	CATERING SERVICE
Diritto e tecniche amministrativa della struttura recettiva	LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO RISTORATIVO
Educazione civica	ED. POSTURALE IN AMBITO LAVORATIVO
Scienza e cultura dell'alimentazione	LA RISTORAZIONE COLLETTIVA: LE MENSE
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	IL BUFFET
Scienze Motorie e Sportive	LA DIETA MEDITERRANEA

Percorso Interdisciplinare 14	
CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI	
Lingua e letteratura italiana	DIALOGO DELLA NATURA DI UN ISLANDESE
Storia, cittadinanza e costituzione	LA PRIMA GUERRA MONDIALE
Lingua inglese	FOOD STORAGE
Diritto e tecniche amministrativa della struttura recettiva	LE NORME DI IGIENE ALIMENTARE
Educazione civica	LA SICUREZZA ALIMENTARE
Scienza e cultura dell'alimentazione	I CONSERVANTI ALIMENTARI
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	L'ABBATTITORE DI TEMPERATURA
Scienze Motorie e Sportive	CARTA D'IDENTITA' DEI PRODOTTI

Percorso Interdisciplinare 15

LATTE E DERIVATI

Lingua e letteratura italiana	IL LAMPO, PASCOLI.
Storia, cittadinanza e costituzione	LA SECONDA GUERRA MONDIALE
Lingua inglese	MILK AND DERIVATIVES
Diritto e tecniche amministrativa della struttura recettiva	LA FILIERA DEL LATTE
Educazione civica	TUTELA DEL LAVORO MINORILE
Scienza e cultura dell'alimentazione	L'INTOLLERANZA AL LATTOSIO
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	IL BURRO
Scienze Motorie e Sportive	LA PIRAMIDE ALIMENTARE

EDUCAZIONE CIVICA

In applicazione della legge 92 del 20 agosto 2019, il percorso di educazione civica è stato sviluppato nell'ambito di tutte le discipline di studio al fine di contribuire alla formazione di cittadini responsabili e attivi e di promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale della comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri.

Tale insegnamento, affidato in contitolarità a tutti i docenti della classe, è stato coordinato dal docente di Diritto e Tecniche Amministrative e dal docente di Educazione civica, come materia alternativa.

In relazione alle tematiche indicate dalle Linee guida della Legge n. 92/2019, il Consiglio di classe, per l'insegnamento trasversale dell'EDUCAZIONE CIVICA, a cui sono state dedicate 33 ore annue ricavate all'interno dei quadri orari ordinamentali vigenti, ha programmato l'UDA.

Le tematiche affrontate sono state:

- Le regole della vita democratica con particolare riferimento al diritto del lavoro; la sicurezza sul lavoro.
- Educazione ambientale, sviluppo ecosostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari.

alla cui trattazione tutti i docenti hanno contribuito svolgendo gli argomenti dei temi assegnati nelle rispettive classi, come da schema

allegato.

CURRICOLO VERTICALE

PROSPETTO DI SINTESI CLASSI QUINTE

PRIMO ANNO PRIMO QUAD. TEMATICA	COMPETENZA RIFERITA AL PECUP	PRIMO ANNO SECONDO QUAD. TEMATICA	COMPETENZA RIFERITA AL PECUP
Le regole della vita democratica con particolare riferimento al diritto del lavoro; la sicurezza sul lavoro	Capacità di individuare diritti e doveri e le regole alla base della vita collettiva	Educazione ambientale, sviluppo ecosostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari Eccellenze territoriali e agroalimentari	Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive. Riconoscere con consapevolezza ed autonomia i principi legati al rapporto uomo-ambiente; sensibilizza gli altri verso l'ambiente e il territorio.

EDUCAZIONE CIVICA

CURRICOLO VERTICALE DETTAGLIO

5^ INDIRIZZO "SERVIZI SOCIO-SANITARI"			
QUINTO ANNO	CONTENUTI	DISCIPLINE COINVOLTE	NUMERO ORE
Tematica 1: Le regole della vita democratica con particolare riferimento al diritto del lavoro; la sicurezza sul lavoro	Lettura, comprensione ed esposizione orale del testo: <i>"OBTENIR UN EMPLOI. Travailler c'est un droit"</i>	II LINGUA STRANIERA: FRANCESE	3
	Il lavoro nella Costituzione (art.1, art. 4, art. 35, art. 36, art. 37, art. 39, art. 40)	DIRITTO E LEGISLAZIONE SOCIO-SANITARIA	8
	Sicurezza nei luoghi del lavoro. I DPI. Le malattie professionali	IGIENE E CULTURA MEDICO-SANITARIA	3
	Rischi psicologici da operatore (Il <i>Burnout</i>)	PSICOLOGIA GENERALE EVOLUTIVA ED EDUCATIVA	2
	La movimentazione dei carichi	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2
	Il <i>Mobbing</i>	LINGUA E CULTURA STRANIERA -INGLESE	2
	La tutela del lavoro	TECNICA AMMINISTRATIVA	1
QUINTO ANNO	CONTENUTI	DISCIPLINE COINVOLTE	NUMERO ORE
Tematica 2: Educazione ambientale, sviluppo ecosostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle	La protezione dell'ambiente	STORIA	2
	Le malattie da inquinamento	IGIENE E CULTURA MEDICO-SANITARIA	1
	Natura e benessere psico-fisico	PSICOLOGIA GENERALE EVOLUTIVA ED EDUCATIVA	5

eccellenze territoriali e agroalimentari	L'etica dell'ambiente	DIRITTO E LEGISLAZIONE SOCIO-SANITARIA	1
	<i>Agenda 2030 with reference to the specific SDGs (Sustainable Development Goals)</i>	LINGUA E CULTURA STRANIERA -INGLESE	3
	Indagine statistica: la raccolta differenziata	MATEMATICA	2
			TOT. ORE: 14

PERCORSI

PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

Il progetto di Alternanza scuola-lavoro modificato in Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento dall'art. 57 commi 18-21, costituisce una fase fondamentale per l'azione di orientamento previsto dalla Scuola e offre agli studenti utili strumenti per effettuare scelte consapevoli, relativamente al loro futuro universitario e lavorativo. Il progetto educativo rappresenta un reale momento di contatto con le caratteristiche e le esigenze del mondo del lavoro e coniuga la necessità di connessione tra la definizione del curriculum degli studi e l'inserimento lavorativo/universitario post-diploma.

Il percorso formativo prevede l'acquisizione di apprendimenti in orario curricolare alternati a quelli in contesto operativo presso enti, aziende, associazioni, ecc. L'esperienza in Alternanza Scuola Lavoro viene progettata, gestita, controllata, monitorata e valutata nel quadro degli obiettivi curricolari della programmazione del Consiglio di Classe.

Il percorso di Alternanza Scuola-Lavoro, secondo le linee guida, coinvolge le classi del secondo biennio e del triennio e prevede il raggiungimento di 400 ore complessive.

Al termine del percorso viene rilasciata dalla scuola una certificazione delle competenze acquisite.

Per l'anno scolastico 2021/2022, a causa dell'emergenza da COVID19, le ore di PCTO non costituiscono requisito di ammissione all'Esame di Stato.

ARTICOLAZIONE DEL PERCORSO

Gli alunni della classe 5[^] sez. A hanno svolto il percorso di alternanza attraverso la partecipazione a

- Corsi on line sulla Sicurezza sul lavoro e Corso HACCP,
- progetti specifici di Istituto.

Il percorso, alla fine, è stato oggetto di verifica secondo i seguenti descrittori:

- Impegno e motivazione (comportamento dimostrato).
- Autonomia di lavoro (abilità e attitudine dimostrata).
- Acquisizione dei contenuti minimi specifici dell'indirizzo.

I percorsi dettagliati di PTCO svolti dagli alunni nell'anno 2021/2022 sono in allegato al presente DOCUMENTO.

PARTE V

PROGRAMMI SVOLTI ENTRO IL 15 MAGGIO 2022

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE

DOCENTE	prof./ssa Elisabetta Bove
LIBRO DI TESTO	LETTERATURA APERTA Autori: Marta Sambugar – Gabriella Sala

CONTENUTI DEL PROGRAMMA

In concertazione con le componenti del Consiglio di Classe viene redatto il seguente Programma della Disciplina suddiviso in Unità Formative di Apprendimento:

U.D.A. 1 L'età del Risorgimento: quadro di riferimento storico-culturale. Il movimento romantico in Italia e la polemica contro i classicisti: Madame de Staël, Berchet; sviluppo del romanzo in Italia.

❖ **ALESSANDRO MANZONI:**

- la concezione della storia e della letteratura. Dalla "Lettera sul Romanticismo", "L'utile, il vero, l'interessante";
- La lirica patriottica e civile: parafrasi, analisi e commento di "Il cinque maggio" e "Marzo 1821";
- Le tragedie: le unità aristoteliche e la novità della tragedia manzoniana. Parafrasi, analisi e commento del "Coro Dell'atto III" e "Coro dell'atto IV" (Adelchi);
- "I Promessi Sposi": trama e struttura. Il romanzo storico, l'attenzione agli umili, i personaggi principali, il "sugo" della storia, la concezione manzoniana della Provvidenza.

❖ **GIACOMO LEOPARDI:**

- Lo Zibaldone;
- I "Canti", la linea evolutiva del pensiero: dal pessimismo storico al pessimismo cosmico;
- Gli "Idilli": parafrasi, analisi e commento di "L'infinito", "A Silvia", "Il sabato del villaggio", "Il passero solitario";
- "Operette morali": temi e struttura. Lettura e commento di "Dialogo della natura e di un islandese", "Dialogo di un venditore d'almanacchi e di un passeggiere";

❖ **GIOVANNI VERGA:**

- L'ideologia verghiana. Poetica e tecnica narrativa del Verga verista;
- "Vita dei Campi": lettura e commento delle novelle: "Rosso Malpelo", "La lupa", "L'amante di Gramigna";
- "Il Ciclo dei Vinti": Prefazione a "I Malavoglia": "i vinti e la fiumana del progresso";
- Da "I Malavoglia": la famiglia Malavoglia (cap. I) e l'addio di Ntoni (cap. XV); Da "Mastro Don Gesualdo": la morte di Gesualdo; "Novelle rusticane": lettura e commento della novella "La Roba".

U.D.A. 2 L'età del Decadentismo in Italia: temi e miti della letteratura decadente.

❖ GABRIELE D'ANNUNZIO:

- le principali componenti della poetica dannunziana: estetismo, panismo, superomismo;
- L'estetismo e la sua crisi: "Il Piacere", "La vergine delle rocce";
- "Le Laudi": struttura e caratteri. Parafrasi, analisi e commento di: "La pioggia nel pineto", "I pastori" e "La sera fielosana".

❖ GIOVANNI PASCOLI:

- la visione del mondo. Da "Il fanciullino": una poetica decadente;
- La poesia: temi, soluzioni formali, raccolte poetiche. Parafrasi, analisi e commento di: "Lavandare", "Il Lampo", "X Agosto", "Novembre" (tutti tratti da "Myricae"), La Canzone dell'Ulivo.

❖ ITALO SVEVO:

- inettitudine;
- Il primo romanzo: "Una vita";
- Il secondo romanzo: "Senilità". "L'esordio" (cap I);
- "La coscienza di Zeno: lettura e commento di: "La moglie Augusta" (cap.IV); "La conclusione del romanzo (cap. VI).

❖ LUIGI PIRANDELLO:

- la visione del mondo (il vitalismo, il relativismo conoscitivo). La poetica: "umorismo";
- Le novelle: lettura e commento dalle "Novelle per un anno": "Il treno ha fischiato", "La patente", "La cariola", "Così è se vi pare";
- I romanzi: trame e caratteri: "Il Fu Mattia Pascal"; "Uno nessuno e centomila"; "il teatro nel teatro": analisi di "Sei personaggi in cerca d'autore".

U.D.A. 3 L'Ermetismo: origine del termine, caratteri, precursori e rappresentanti.

❖ GIUSEPPE UNGARETTI:

- la scarnificazione del verso e l'uso dell'analogia. Da "Il porto sepolto" all' "Allegria. Parafrasi, analisi e commento di: "Veglia", "Fratelli", "Soldati" e "San Martino del Carso".

❖ EUGENIO MONTALE:

- tecnica del correlativo oggettivo. Scelte formali e sviluppi tematici. Parafrasi, analisi e commento da "Ossi di seppia": "Merigiare pallido e assorto", "Ho sceso dandoti il braccio almeno un milioni di scale".

<u>STORIA</u>	
PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE	
DOCENTE	prof.ssa Elisabetta Bove
LIBRO DI TESTO	IL TEMPO L'UOMO E IL LAVORO Autori: Maurizio Omnia – Luca Crippa
CONTENUTI DEL PROGRAMMA	
In concertazione con le componenti del Consiglio di Classe viene redatto il seguente Programma della Disciplina suddiviso in Unità Formative di Apprendimento:	
U.D.A. 1 <u>LE PROMESSE DEL XX SECOLO</u>	
<p>1) La destra storica e la sinistra storica.</p> <p>2) La storia d'Italia nell'età giolittiana.</p> <p>3) La situazione europea negli ultimi trent'anni dell'Ottocento fino allo scoppio della prima guerra mondiale: Francia, Germania, Inghilterra, Impero Austro-Ungarico, Russia.</p> <p>4) La seconda rivoluzione industriale, grande depressione (1873-1896), la società e i partiti di massa. L'età dell'imperialismo: le relazioni internazionali antecedenti la prima guerra mondiale.</p>	
U.D.A. 2 <u>GUERRA E DOPOGUERRA</u>	
<p>4) La seconda rivoluzione industriale, grande depressione (1873-1896), la società e i partiti di massa. L'età dell'imperialismo: le relazioni internazionali antecedenti la prima guerra mondiale.</p> <p>6) Dalla rivoluzione russa del 1917 allo Stalinismo.</p> <p>7) Il primo dopoguerra in Italia, crisi dello Stato liberale ed affermazione del fascismo.</p>	
U.D.A. 3 <u>NEL BUIO DEI TOTALITARISMI</u>	
<p>8) La crisi del 1929.</p> <p>9) Il nazismo in Germania.</p> <p>10) la guerra civile spagnola.</p>	
U.D.A.4 <u>IL MONDO IN UN NUOVO ABISSO</u>	
<p>11) La Seconda Guerra Mondiale le conseguenze politiche ed economiche, la resistenza, la nuova mappa geopolitica mondiale.</p> <p>12) La guerra fredda.</p> <p>13) L'Italia della ricostruzione: la prima Repubblica.</p> <p>14) La decolonizzazione, la questione palestinese e i conflitti arabo-israeliani.</p>	

LINGUA INGLESE

PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE

DOCENTE	prof.ssa Cuomo Debora
LIBRO DI TESTO	Cook book club Autori: Olga Cibelli e Daniela D'avino

CONTENUTI DEL PROGRAMMA

In concertazione con le componenti del Consiglio di Classe viene redatto il seguente Programma della Disciplina suddiviso in Unità Formative di Apprendimento:

MODULE 1 = ON THE JOB:

- **CATERING SECTORS** = Commercial Catering and Industrial Catering
- **HYGIENE AND SAFETY**= How important is Hygiene and Safety in the kitchen?
- **HACCP** = A Helping Hand in Catering
- **FOOD TRANSMITTED INFECTIONS AND FOOD POISONING**

MODULE 2 = ON THE TOUR:

- **DPO, PGI, TSG** = Protected Designation of Origin; Protected Geographical Indication; Traditional Speciality Guaranteed
- **ORGANIC FOOD**
- **SLOW FOOD** = From Arcigola to Slow Food Revolution
- **FROM GLOBAL TO LOCAL** = “Km 0” or “Short supply chain”

MODULE 3 = ON THE MISSION:

- **FOOD AND RELIGION** = Judaism, Islam, Hinduism, Buddhism
- **FOOD AND CELEBRATIONS IN EUROPE** = Typical English Christmas Dinner
- **DIET AND NUTRITION**
- **HEALTHY EATING** = The Healthy Eating Pyramid
- **FAST FOOD PANIC** = Mc Donald's
- **BIOLOGICAL EXTRA VIRGIN OLIVE OIL**
- **LIFELONG NUTRITION**
- **COELIAC DISEASE** = Gluten Free Diet
- **BUFFETS, BANQUETING & BANQUETING MENUS**

RESEARCH:

- **THE MEDITERRANEAN DIET** = Pizza
- **BRITISH FOOD BLOGS**
- **MASTERCHEF**

EDUCAZIONE CIVICA:

- **THE GREAT BRITAIN AND THE EU** (Brexit)
- **DIFFERENCES BETWEEN DRIVING IN EUROPE AND THE UK**

MATEMATICA

PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE

DOCENTE **prof. Mauro Petrosino**

LIBRO DI TESTO **MATEMATICA E PROFESSIONI**
Autori: I. Fragni, L. Botta, G. Colombo

CONTENUTI DEL PROGRAMMA

In concertazione con le componenti del Consiglio di Classe viene redatto il seguente Programma della Disciplina suddiviso in Unità Formative di Apprendimento:

UD 1: FUNZIONI REALI DI UNA VARIABILE REALE

INSIEME DI NUMERI REALI
FUNZIONI REALI DI UNA VARIABILE
REALE
CLASSIFICAZIONE DELLE FUNZIONI
PROPRIETA' DELLE FUNZIONI
FUNZIONE COMPOSTA
FUNZIONE INVERSA
GRAFICI NOTEVOLI DI FUNZIONI

UD 2: LIMITI DELLE FUNZIONI DI UNA VARIABILE

CONCETTO LIMITE E LIMITE FINITO DI UNA FUNZIONE
LIMITE INFINITO DI UNA FUNZIONE
LIMITE DESTRO E LIMITE SINISTRO
LIMITE FINITO E LIMITE INFINITO DI UNA FUNZIONE ALL'INFINITO
TEOREMI FONDAMENTALI SUI LIMITI
OPERAZIONE SUI LIMITI

UD 3: FUNZIONI CONTINUE

DEFINIZIONE FUNZIONE CONTINUA
LE FORME INDETERMINATE
I LIMITI NOTEVOLI
PUNTI DI DISCONTINUITA' DI UNA FUNZIONE
TEOREMI SULLE FUNZIONI CONTINUE
GRAFICO DI UNA FUNZIONE

UD 4: DERIVATE DELLE FUNZIONI DI UNA VARIABILE

Un viaggio nello studio della funzione

INTRODUZIONE AL CONCETTO DI DERIVATA
DERIVATA DI UNA FUNZIONE IN UN PUNTO
CONTINUITA' E DERIVABILITA'
SIGNIFICATO GEOMETRICO DELLA DERIVATA
DERIVATE DI ALCUNE FUNZIONI ELEMENTARI
TEOREMI SULLE DERIVATE
DERIVATA DI UNA FUNZIONE COMPOSTA
DERIVATA DELLA FUNZIONE INVERSA
DERIVATA DI ORDINE SUPERIORE

UD 5: TEOREMI FONDAMENTALI DEL CALCOLO DIFFERENZIALE IN R

TEOREMA DI ROLLE
TEOREMA DI LAGRANGE
FUNZIONI CRESCENTI E DECRESCENTI
TEOREMA DI DE L'HOPITAL

UD 6 INTEGRALI E CALCOLO PROBABILITA'

INTEGRALE INDEFINITO
INTEGRALE DEFINITO
RELAZIONE TRA L'INTEGRALE INDEFINITO E L'INTEGRALE DEFINITO
IL CALCOLO DELLA PROBABILITA'
TEOREMI SULLA PROBABILITA'
ALTRE DEFINIZIONI DI PROBABILITA'

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE

DOCENTE	prof.ssa Elvira Esposito
LIBRO DI TESTO	GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE – VOL. 3 Editore Tramontana, Autori: S. Rascioni e F. Ferriello.

CONTENUTI DEL PROGRAMMA

In concertazione con le componenti del Consiglio di Classe viene redatto il seguente Programma della Disciplina suddiviso in tre percorsi interdisciplinari:

MODULO PRIMO

IL MERCATO TURISTICO

- ***Il mercato turistico internazionale e nazionale***
 - I caratteri del turismo
 - I fattori che influenzano il turismo internazionale
 - Le dinamiche del turismo mondiale

- ***Gli organismi e le fonti normative ed internazionali nazionali***
 - Gli organismi internazionali
 - Gli organi dell'Unione Europea
 - Le fonti normative internazionali e comunitarie

- ***Le nuove tendenze del turismo***
 - Le nuove tendenze del turismo mondiale
 - Le nuove tendenze del turismo in Italia

MODULO SECONDO

- ***Il marketing***
 - Aspetti generali
 - Il marketing turistico
 - Il piano di marketing

- ***Il marketing strategico***
 - L'analisi interna e l'analisi della concorrenza
 - La segmentazione
 - Il targeting
 - Il posizionamento
 - Gli obiettivi strategici

- ***Il marketing operativo***
 - Il prodotto: il ciclo di vita del prodotto
 - Il prezzo: determinazione del prezzo di vendita di una pietanza
 - La distribuzione: canale diretto, breve e lungo
 - La comunicazione: la pubblicità e la promozione

- ***Il web marketing***
 - Cosa s'intende per web marketing
 - Gli strumenti del web marketing

MODULO TERZO

PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

- ***La pianificazione e la programmazione***
 - Le scelte strategiche e i fattori ambientali che le influenzano
 - L'analisi SWOT
 - Il vantaggio competitivo

- ***Il budget***
 - Definizione e tipologie di budget
 - I budget settoriali
 - Il controllo budgetario

- ***Il business plan***
 - Come si articola il business plan di un'impresa ristorativa

MODULO QUARTO

MODULO 4 - LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

- ***Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro***
 - Il T.U. sulla sicurezza del lavoro
 - Le norme in materia di sicurezza dei luoghi di lavoro

- ***Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali***
 - Le normative sulla sicurezza alimentare nazionale e comunitaria
 - La rintracciabilità e la tracciabilità degli alimenti
 - Le filiere agro-alimentari
 - Il meccanismi di controllo della filiera agro-alimentare: il sistema HACCP

- ***I contratti delle imprese ristorative e ricettive***
 - Elementi essenziali di un contratto
 - Contratto di ristorazione
 - Contratto di catering
 - Contratto di banqueting

MODULO QUINTO

- ***Le abitudini alimentari***
 - Fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari
 - Destruutturazione dei pasti e diversificazione degli stili alimentari
 - Le caratteristiche dei consumi alimentari in Italia

- ***I marchi di qualità alimentare***
 - I marchi di qualità alimentare: marchi DOP, IGP, STG e BIO
 - Prodotti a km 0

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE	
DOCENTE	prof. Filomena Marrazzo
LIBRO DI TESTO	ALIMENTAZIONE OGGI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E DI SALA E VENDITA Autore: SILVANO RODATO - CLITT
CONTENUTI DEL PROGRAMMA	
In concertazione con le componenti del Consiglio di Classe viene redatto il seguente Programma della Disciplina suddiviso in Unità Formative di Apprendimento:	
<u>MODULO PRIMO</u>	
<u>Alimenti e cultura alimentare</u>	
Cosa sono gli alimenti	
I criteri di classificazione degli alimenti	
I nuovi prodotti alimentari	
Alimentazione e nutrizione	
Principi nutritivi o nutrienti	
Dieta equilibrata	
Valutazione del peso corporeo	
Fabbisogno energetico	
Distribuzione dell'energia	
Le nuove linee guida per una sana alimentazione	
Sana e corretta alimentazione	
<u>MODULO SECONDO</u>	
<u>Alimentazione per persone sane</u>	
La dieta nell'età evolutiva	
La dieta del neonato e del lattante	
L'alimentazione complementare	
La dieta del bambino	
La dieta dell'adolescente	
La dieta dell'adulto	
La dieta nella terza età	
La piramide alimentare	
La dieta in gravidanza	
La dieta della nutrice	
<u>MODULO TERZO</u>	
<u>Malattie e alimentazione</u>	
La dieta nelle malattie cardiovascolari:	
L'ipertensione arteriosa ;	
Le iperlipidemie e l'aterosclerosi .	
La dieta nelle malattie metaboliche:	
Le malattie metaboliche ;	
Il diabete mellito;	
L'obesità ;	
L'iperuricemia e la gotta ;	
L'osteoporosi.	
La dieta nelle malattie dell'apparato digerente:	
I disturbi gastrointestinali;	
Le malattie epatiche.	

Allergie e intolleranze alimentari:

Le reazioni avverse al cibo;
Le reazioni tossiche;
Le allergie alimentari;
Le intolleranze alimentari;
L'intolleranza al lattosio;
La celiachia.

MODULO QUARTO**L'alimentazione nella ristorazione collettiva**

La ristorazione
La ristorazione di servizio
La mensa scolastica
La mensa aziendale
La ristorazione nelle case di riposo
La ristorazione ospedaliera

MODULO QUINTO**Tutela igienico-sanitario degli alimenti**

Igiene degli alimenti
Il sistema HACCP
Il controllo ufficiale degli alimenti
Le certificazioni di qualità
Le frodi alimentari
Igiene delle materie prime, dei locali, degli impianti e delle attrezzature
Sanificazione degli ambienti e igiene del personale
Malattie trasmesse dagli alimenti
Virus, batteri e prioni
I fattori ambientali e la crescita microbica
Le tossinfezioni alimentari

MODULO SESTO**Nuove tendenze e prodotti alimentari**

Processi innovativi nella filiera alimentare
I prodotti per un'alimentazione particolare
Gli integratori alimentari
I novel food

MODULO SETTIMO**Religione e consuetudini alimentari**

Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose
Costumi alimentari del Cristianesimo
Costumi alimentari nell'Ebraismo e nell'Islam
Costumi alimentari nelle filosofie e nelle religioni orientali

ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE

DOCENTE prof. Michele Nuzzo

LIBRO DI TESTO: PROFESSIONALITA' IN CUCINA
Autore Paolo Gentili - Rizzoli

CONTENUTI DEL PROGRAMMA

In concertazione con le componenti del Consiglio di Classe viene redatto il seguente Programma della Disciplina suddiviso in Unità Formative di Apprendimento:

U.D.A. 1 IGIENE E SALUBRITA' DELLE LAVORAZIONI

Il sistema HACCP e le regole di buona prassi igienica
La legislazione alimentare
I rischi della lavorazione
Le regole di una buona prassi igienica
Le regole di una corretta prassi di lavorazione
Il piano di autocontrollo
La redazione del piano di autocontrollo

U.D.A. 2 SICUREZZA E SALUBRITA' DEL LUOGO DI LAVORO

Sicurezza sul lavoro
Il TSU.
I dispositivi di protezione individuale.
I rischi lavorativi nella ristorazione
Il rischio elettrico
Il rischio di incendio
Il rischio di infortunio
Il rischio per la salute

U.D.A. 3 ALIMENTI E QUALITA' ALIMENTARE

Le certificazioni di qualità
I valori del cibo
La tutela dei prodotti di qualità
I prodotti ecologici e i nuovi alimenti
I prodotti ecocompatibili
I nuovi prodotti alimentari
Le gamme alimentari

U.D.A. 4 APPROVVIGIONAMENTO

- La gestione dell'economato
- L'organizzazione del reparto
- La pianificazione degli acquisti
- Ordinazioni, ricevimento, stoccaggio delle merci
- La gestione delle scorte
- La valorizzazione delle giacenze
- I software gestionali
- La determinazione dei costi e dei prezzi
- Il food & beverage cost
- Il controllo dell'andamento dei ricavi
- Il calcolo dei prezzi di vendita

U.D.A. 5 I MENU E LA CORRETTA NUTRIZIONE

- I menu nella ristorazione commerciale
- Evoluzione del menu
- Le abitudini alimentari oggi
- L'offerta gastronomica dei locali pubblici
- La selezione dei piatti
- Schemi di composizione
- Tendenze recenti
- Le carte accessorie
- Gli stili alimentari alternativi
- Gli aspetti nutrizionali dei menu
- Alimenti, principi nutritivi e calorie
- Le intolleranze alimentari

U.D.A. 6 CATERING E BANQUETING

- Tecniche di catering e banqueting
- La normativa di riferimento
- Gestione dei servizi di catering e banqueting
- Catering e ristorazione collettiva
- L'organizzazione della produzione
- I menu della ristorazione collettiva
- I menu della ristorazione sociale e aziendale
- Il servizio di ristorazione viaggiante
- Altre forme di catering industriale
- Prescrizioni alimentari religiose
- La simulazione di un evento di banqueting
- L'organizzazione del servizio
- I costi del banqueting

ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA e VENDITA

PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE

DOCENTE **Prof. Laura Cannavacciuolo**

LIBRO DI TESTO **MASTER LAB laboratorio di servizi enogastronomici**
Le Monnier A FARACCA E GALIE A CAPRIOTTI T FICCADENTI

CONTENUTI DEL PROGRAMMA

In concertazione con le componenti del Consiglio di Classe viene redatto il seguente Programma della Disciplina suddiviso in Unità Formative di Apprendimento:

CONTENUTI

IL VINO IN ITALIA

La produzione vitivinicola delle regioni italiane.
Le caratteristiche della produzione italiana.
La produzione italiana.

OPERARE DAVANTI AL CLIENTE CONTENUTI

LA CUCINA DI SALA

- Cucinare davanti al cliente.
- L'attrezzatura in uso.
- Le tecnica-
- I COCKTAILS
- Il bar di tendenza: free-style.
- La tecnica del flair bartending
- I cocktails di tendenza.

EVENTI SPECIALI

CONTENUTI

- IL BANQUETING
- L'attività di banqueting.
- Gli operatori.
- Le occasioni e le tipologie di eventi.
- L'attrezzatura speciale.
- IL CATERING
- L'attività di catering.
- Tecniche di produzione e trasporto.
- La produzione e la distribuzione itineranti.
- Il catering-banqueting.
- LA PREPARAZIONE DI UN EVENTO SPECIALE
- La vendita di un evento speciale.
- La pianificazione del lavoro.
- La preparazione della sala.
- Il buffet.
- La mise en place della tavola.
- Il servizio in sala.

TECNICHE DI GESTIONE

CONTENUTI

LA GESTIONE DELLE AZIENDE TURISTICO RISTORATIVO

- Aspetti peculiari dei servizi enogastronomici
- Forme di gestione delle attività turistico-ristorative e nuove tendenze.
- Le risorse umane
- Le principali normative del settore.
- LA GESTIONE DEGLI ACQUISTI
- Il valore strategico dell'approvvigionamento
- La gestione del magazzino

LINGUA SPAGNOLO

PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE

DOCENTE: **prof.ssa Maria Concetta Gallo**

LIBRO DI TESTO : IN CUCINA ROBERTO BRILLI, LA GASTRONOMIA ESPANOLA, A. SUREDA

CONTENUTI DEL PROGRAMMA

In concertazione con le componenti del Consiglio di Classe viene redatto il seguente Programma della Disciplina suddiviso in Unità Formative di Apprendimento:

Module 1 : Comida dietetica.

- Productos orgánicos: El regreso a la naturaleza; Cómo reconocer un producto ORGÁNICO?; El auge de los LOGOS VERDES (Funcionarios; Comercio Justo; Ambientales; Activistas).
- OGM en alimentos: una clave para el futuro: Qué es un OGM?; Cómo se hace un OGM?; Cómo llegaron los transgénicos a Europa?
- Nuevos Planes de Dieta: La Dieta; Modificar su comportamiento. Dietas alternativas: vegetariana, vegana, frugívora, macrobiótica. La dieta mediterránea.
- La pirámide alimenticia.
- Intolerancias alimentarias: enfermedad celíaca. Intolerancia alimentaria o alergia alimentaria?
- Trastornos de la alimentación: Anorexia, bulimia, obesidad.

Module 2 : La cocina da la vuelta al mundo.

- Descubre un país a través de su gastronomía. EE.UU.: Cocina del Tío Sam. Asia: Cocina japonesa.
- China: Cilantro; perejil chino.
- Cocina de México
- Cocina de Andalucía

Module 3 : Objetivo de trabajo

- Normativa y uso en enogastronomía: El método: HACCP; Trazabilidad de los alimentos.
- Conservación de alimentos: Congelación; Cadena de frío ; Al vacío ; aditivos; Agentes leudantes.
- El derecho de trabajo. Pasantía. Carta de solicitud de empleo. el currículum.
- Conocer las convenciones relacionadas con la organización del menú, los alimentos que se asocian a cada plato y el orden de consumo de los alimentos;
- conocer y elaborar diferentes tipos de menú - conocer el concepto de tapa, pincho y las convenciones sociales
- conocer y presentar platos fríos y calientes típicos de hispanoamérica - entender y elaborar recetas
- utilizar expresiones culinarias
- conocer y presentar platos fríos y calientes típicos de hispanoamérica - entender y elaborar recetas
- utilizar expresiones culinarias

EDUCAZIONE CIVICA
PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE
DOCENTE prof. Daniele Pironti
LIBRO DI TESTO: Il libro di educazione civica costituzione, sviluppo sostenibile, cittadinanza digitale. Pearson.
CONTENUTI DEL PROGRAMMA
In concertazione con le componenti del Consiglio di Classe viene redatto il seguente Programma della Disciplina suddiviso in Unità Formative di Apprendimento:
<i>Modulo Primo: le regole della vita democratica con riferimento al diritto al lavoro e la sicurezza sul lavoro.</i>
<ul style="list-style-type: none"> Norme giuridiche e regole sociali La costituzione La repubblica Italiana Il lavoro e la costituzione (art. 35-36-37-39-40) L'impresa ed il lavoratore L'Europa Rischi psicologici da operatore Lo sviluppo economico Il mobbing Sicurezza nei luoghi di lavoro Lotta per lo sviluppo economico
<i>Modulo secondo : educazione ambientale sviluppo ecosostenibile, tutela del patrimonio</i>
<ul style="list-style-type: none"> La protezione dell'ambiente Natura e benessere psico-fisico
<i>Modulo terzo : Eccellenze territoriali e agro alimentari</i>
<ul style="list-style-type: none"> L'etica dell'ambiente Agenda 2030 Slow Food

SCIENZE MOTORIE	
PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE	
DOCENTE	prof. De Pascale Erminio
LIBRO DI TESTO	Personal Trainer - Edizione Ferraro
CONTENUTI DEL PROGRAMMA	
In concertazione con le componenti del Consiglio di Classe viene redatto il seguente Programma della Disciplina suddiviso in Unità Formative di Apprendimento:	
<p><u>MODULO PRIMO o UdA:</u></p> <p>Il linguaggio del corpo come modalità comunicativa-espressiva</p> <p><u>MODULO SECONDO o UdA :</u></p> <p>Il benessere psico-fisico attraverso l'attività motoria</p> <p><u>MODULO TERZO o UdA :</u></p> <p>Il corpo e la sua relazione con lo spazio e con il tempo</p> <p><u>MODULO QUARTO o UdA :</u></p> <p>Salute e benessere, prevenzione e sicurezza La giusta alimentazione</p> <p><u>MODULO QUINTO o UdA :</u></p> <p>Il professionismo e la professionalità nello sport come aspetto sociale</p> <p><u>MODULO SESTO o UdA :</u></p> <p>Il gioco, lo sport individuale e di gruppo, le regole e il fair play</p>	

PARTE VI

ALLEGATI

La Commissione assegna fino ad un massimo di cinquanta punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 1ª PROVA SCRITTA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 2ª PROVA SCRITTA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA ORALE (ALLEGATO B O.M. n.65 del 14/03/2022)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 1^ PROVA SCRITTA
DISCIPLINA: ITALIANO
ESAMI DI STATO A.S. 2021/2022

Sono state utilizzate le seguenti griglie per le simulazioni delle prove.

Per la **prima prova scritta**, le griglie presentano indicatori generali che si riferiscono a tutte le tipologie testuali e indicatori specifici di cui tener conto nell'attribuzione del punteggio per le diverse tipologie.

- A. Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano
- B. Analisi e produzione di un testo argomentativo
- C. Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

ANALISI DEL TESTO

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO		TOTALE
COMPRESIONE TESTUALE	Comprensione	piena	Punti 4	
		essenziale	Punti 3	
		parziale	Punti 2	
		superficiale	Punti 1	
		assente	Punti 0	
ANALISI DEL TESTO	Individuazione degli elementi richiesti	piena	Punti 3	
		essenziale	Punti 2	
		parziale	Punti 1	
		non adeguata	Punti 0	
INTERPRETAZIONE	Rielaborazione personale critica e documentata	Punti 5		
	Rielaborazione personale critica	Punti 4		
	Rielaborazione accettabile	Punti 3		
	Informazioni non essenziali ma corrette	Punti 2		
	Informazioni non essenziali e non del tutto corrette	Punti 1		
	Informazioni non essenziali e scorrette	Punti 0		
CORRETTEZZA, PROPRIETÀ	Espressione convincente e corretta	Punti 3		
	Espressione semplice, coerente, imperfezioni morfosintattiche	Punti 2		

LINGUISTICA ESPOSITIVA	Espressione elementare, diffusi errori ortografici e lessicali	Punti 1
	Espressione stentata, gravi e diffusi errori ortografici e lessicali	Punti 0
PUNTEGGIO DELLA PROVA		/15

SAGGIO BREVE O ARTICOLO DI GIORNALE

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO		TOTALE
COMPETENZA TESTUALE E LOGICA	Pertinenza alla traccia e applicazione alle regole di stesura	completa	Punti 4	
		buona	Punti 3	
		sufficiente	Punti 2	
		accettabile	Punti 1	
		inadeguata	Punti 0	
ARTICOLAZIONE, COESIONE E COERENZA	Articola in modo efficace ed organico	Punti 4		
	Articola in modo efficace con discreta coesione	Punti 3		
	Articola in modo accettabile con sufficiente coesione	Punti 2		
	Articola in modo approssimativo con insufficiente coesione	Punti 1		
	Mancanza di coerenza e coesione	Punti 0		
COMPETENZA LESSICALE E ORTOGRAFICA	Uso del registro linguistico idoneo, lessico appropriato e correttezza ortografica	Punti 4		
	Lessico adeguato e discreta correttezza ortografica	Punti 3		
	Lessico semplice, lievi errori ortografici	Punti 2		
	Lessico povero, lievi ma diffusi errori ortografici	Punti 1		
	Lessico impreciso, gravi errori ortografici	Punti 0		
CAPACITÀ DI RIELABORAZIONE PERSONALE	Espressione convincente, opinioni personali, originalità	Punti 3		
	Rielaborazione discreta, opinioni personali	Punti 2		
	Rielaborazione accettabile con modesti spunti di riflessione	Punti 1		
	Non rilevabile	Punti 0		
PUNTEGGIO DELLA PROVA		/15		

TEMA DI ARGOMENTO STORICO

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO		TOTALE
PERTINENZA E CONOSCENZA DELL'ARGOMENTO	Pertinente, ottima conoscenza	Punti 5		
	Pertinente, buona conoscenza	Punti 4		
	Sufficiente pertinenza, discreta conoscenza	Punti 3		
	Parziale pertinenza mediocre conoscenza	Punti 2		
	Parziale pertinenza, insufficiente conoscenza	Punti 1		
	Per nulla pertinente, conoscenza frammentaria	Punti 0		
ARTICOLAZIONE, COESIONE E COERENZA DELL'ARGOMENTO	Articola in modo efficace ed organico	Punti 4		
	Articola in modo efficace con discreta coesione	Punti 3		
	Articola in modo accettabile con sufficiente coesione	Punti 2		
	Articola in modo approssimativo con insufficiente coesione	Punti 1		
	Mancanza di coerenza e coesione	Punti 0		
CAPACITÀ DI APPROFONDIMENTO	Organizzazione critica documentata delle conoscenze	buona	Punti 3	
		discreta	Punti 2	
		accettabile	Punti 1	
		scarsa	Punti 0	
CORRETTEZZA, PROPRIETÀ LINGUISTICA ED EFFICACIA ESPOSITIVA	Espressione convincente, corretta ed efficace	Punti 3		
	Espressione semplice, coerente, abbastanza corretta	Punti 2		
	Espressione elementare, diffusi errori ortografici e lessicali	Punti 1		
	Espressione stentata, gravi e diffusi errori ortografici e lessicali	Punti 0		
PUNTEGGIO DELLA PROVA		/15		

TEMA DI ORDINE GENERALE

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO	TOTALE
PERTINENZA E CONOSCENZA DELL'ARGOMENTO	Pertinente, OTTIMA conoscenza	Punti 5	
	Pertinente, buona/DISCRETA conoscenza	Punti 4	
	Sufficiente pertinenza, ESSENZIALE conoscenza	Punti 3	
	Parzialmente pertinente, MEDIOCRE conoscenza	Punti 2	
	Parzialmente pertinente, INSUFFICIENTE conoscenza	Punti 1	
	PER NULLA/Parzialmente pertinente, conoscenza INADEGUATA	Punti 0	
ARTICOLAZIONE, COESIONE E COERENZA DELL'ARGOMENTO	Articola in modo efficace ed organico	Punti 4	
	Articola in modo efficace con discreta coesione	Punti 3	
	Articola in modo accettabile con sufficiente coesione	Punti 2	
	Articola in modo approssimativo con insufficiente coesione	Punti 1	
	Mancanza di coerenza e coesione	Punti 0	
CAPACITÀ DI APPROFONDIMENTO E SPUNTI DI ORIGINALITÀ	Approfondito e ricco di spunti originali	Punti 3	
	Abbastanza approfondito, con qualche spunto di originalità	Punti 2	
	Superficiale con modesti spunti di riflessione	Punti 1	
	Spunti di riflessione poco significativi o poco pertinenti	Punti 0	
CORRETTEZZA, PROPRIETÀ LINGUISTICA ED EFFICACIA	Espressione convincente, corretta ed efficace	Punti 3	
	Espressione semplice, coerente ed abbastanza corretta	Punti 2	
	Espressione elementare, diffusi errori ortografici e lessicali	Punti 1	
	Espressione stentata, gravi e diffusi errori ortografici e lessicali	Punti 0	
PUNTEGGIO DELLA PROVA		/15	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

DISCIPLINE: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

ESAMI DI STATO A.S. 2021/2022

CLASSE VA

CANDIDATO _____

Indicatori	Punteggio massimo	Livelli	Punteggio per livello	Punteggio attribuito
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	2	Comprensione frammentaria e parziale dei vincoli posti in consegna	1	
		Comprensione essenziale e sostanziale dei vincoli posti in consegna Comprensione esauriente e corretta dei vincoli posti in consegna	2	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline	3	Le conoscenze sono scarse e superficiali	1	
		Le conoscenze dei nuclei fondamentali della/delle discipline sono accettabili anche se non adeguatamente approfondite	2	
		Le conoscenze e la padronanza dei nuclei fondamentali della/delle discipline sono adeguate Le conoscenze e la padronanza sono buone e adeguatamente approfondite Le conoscenze sono tutte adeguatamente sviluppate e approfondite, sicura e completa la padronanza dei nuclei fondamentali della/delle discipline	3	
PADRONANZA delle competenze tecnico-professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	3	Rilevazioni delle problematiche incerte e competenze tecnico-professionali sommarie	1	
		Parziale padronanza delle competenze tecnico-professionali Rilevazione delle problematiche essenziali e competenze tecnico-professionali semplici e adeguate	2	
		Rilevazione delle problematiche adeguate e corrette e competenze tecnico-professionali appropriate Ottime, appropriate ed approfondite la rilevazione delle problematiche e le competenze tecnico-professionali	3	
CAPACITA' di argomentare, collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	2	Argomentazione poco coerente, frammentaria e/o linguaggio tecnico non adeguato	0,50	
		Sostiene collega e sintetizza in modo superficiale e utilizza una terminologia generica	0,50	
		Argomentazione coerente, sintesi e linguaggio tecnico adeguati Sostiene, collega e sintetizza in modo convincente e appropriato, utilizzando un linguaggio tecnico preciso e specifico	1	
TOTALE PUNTEGGIO MASSIMO	10		VOTO COMPLESSIVO/10

PRESIDENTE Prof......

COMMISSARI Proff.

.....

.....

.....

Griglia valutazione prova orale(O.M. 65 del 14/03/2022)

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un **massimo di venticinque punti**, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0,50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1,50 - 3,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 - 4,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6,50 - 7	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0,50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,50 - 3,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 - 4,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 - 5,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50 - 3,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 - 4,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 - 5,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2 - 2,50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2 - 2,50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
Punteggio totale della prova				

Firmato digitalmente da
BIANCHI PATRIZIO
C=IT.....

**GRIGLIA E SCHEMA DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO
PER LA CLASSE QUINTA**

MEDIA VOTI	PUNTI CREDITO	CONDIZIONI
M<6	7	M<6
	8	CON TRE INDICATORI SU CINQUE
M=6	9	M=6
	10	CON TRE INDICATORI SU CINQUE
6<M≤7	10	6.00<M<6.50
	11	<ul style="list-style-type: none"> • 6.00<M<6.50 CON TRE INDICATORI SU CINQUE • 6.50≤M≤7
7<M≤8	11	7<M<7.50
	12	<ul style="list-style-type: none"> • 7<M<7.50 CON TRE INDICATORI SU CINQUE • 7.50≤M≤8
8<M≤9	13	8<M<8.50
	14	<ul style="list-style-type: none"> • 8<M<8.50 CON TRE INDICATORI SU CINQUE • 8.50≤M≤9
9<M≤10	14	9<M<9.50
	15	<ul style="list-style-type: none"> • 9<M<9.50 CON TRE INDICATORI SU CINQUE • 9.50≤M≤10

Alunno	Media voti	Assiduità nella frequenza scolastica (1)	Giudizio lternanza scuola-lavoro (2)	Interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo	Crediti formativi da attività complementari e integrative (3)	Crediti formativi da esperienze formative e/o professionali (4)	Attribuzione del/dei punto/i nella banda di oscillazione	Totale credito scolastico a.s. in corso (5)

Per avere diritto al punteggio maggiore nella banda di oscillazione individuata dalla media matematica dei voti finali l'alunno deve avere a proprio favore almeno tre delle cinque voci indicate alle colonne 3-7 (colore grigio chiaro).

Note

- (1) L'alunno deve aver frequentato almeno l'80% delle lezioni dell'a.s.
- (2) L'alunno deve aver riportato un giudizio almeno discreto nella valutazione annuale dell'alternanza scuola-lavoro.
- (3) Le attività complementari e integrative sono quelle effettuate nell'ambito dell'istituto: esse devono essere documentate e certificate dal Coordinatore didattico.
- (4) I crediti formativi sono quelli riferiti ad esperienze formative e professionali effettuate al di fuori della scuola. Le esperienze formative devono essere documentate da esauriente certificazione rilasciata dall'ente o dalla società coinvolti. Le esperienze professionali devono essere pertinenti al corso di studi svolto e documentate.
- (5) Indicare il totale del credito scolastico ottenuto per l'a.s. in corso (punteggio base della banda di oscillazione più eventuali punti aggiuntivi)

Il presente documento è redatto e controfirmato in data: -----

Disciplina	Docente
Lingua e letteratura italiana	Elisabetta Bove
Storia	Elisabetta Bove
Matematica	Mauro Petrosino
Lingua inglese	Deborah Cuomo
Lingua spagnolo	Maria Concetta Gallo
DTA delle strutture ricettive	Elvira Esposito
Scienza e cultura dell'alimentazione	Filomena Marrazzo
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	Michele Nuzzo
Lab. di servizi enogastronomici Sala/Vendita	Laura Cannavacciuolo
Scienze Motorie e sportive	Erminio De Pascale
Materia alternativa	Daniele Pironti

Il Coordinatore **prof. / ssa Elvira Esposito**

Il Coordinatore didattico
Prof. **Ciro Gallo**