



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. Gramshi, 13584016 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 B

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

Settore: *SALA/VENDITA*

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.	24
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (PCTO)	PAG.	28
ARTICOLAZIONE DEL PERCORSO (TOTALE ORE SVOLTE)	PAG.	29

PARTE V

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

PARTE VI

ALLEGATI

GRIGLIA VALUTAZIONE I PROVA	PAG.	48
GRIGLIA VALUTAZIONE II PROVA	PAG.	53
GRIGLIA VALUTAZIONE PROVA ORALE (ALLEGATO B O. M. N. 65 DEL 14/03/2022)	PAG.	54
CERTIFICAZIONE COMPETENZE PCTO	PAG.	55

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 Da allora 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 ba-danti.

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 “Servizi di sala e di vendita”

Il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

Competenze raggiunte nella articolazione “Servizi di sala e di vendita”

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato nella articolazione “Servizi di sala e di vendita”, consegue i risultati di apprendimento descritti 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^B indirizzo enogastronomia, settore SALA, risulta formata da 21 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	CICCONE MARIA
2	DE CHIARA SERAFINA
3	GALAZZO ANDREA
4	GIAGNUOLO MICHELE
5	GIAGNUOLO PASQUALE
6	GODDI FRANCESCO
7	GUGLIERI JAN
8	LACOPETA VINCENZO
9	LONGOBARDI VALERIA
10	MANGIAMELI LUCIA
11	MIGLIORE RAFFAELE
12	NACCHIA VINCENZO
13	NIGRO ORNELLA
14	PIGNATA MARIA LETIZIA
15	PUPILLO DOMENICO
16	ROMEO MARIANNA
17	RUDISI RICCARDO
18	SEMIOLI MARIA
19	TARALLO CAMILLO
20	TERRANOVA GINA
21	ZACCARIA PASQUALE

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	Nese Andrea
Storia	Nese Andrea
Matematica	Russo Felice
Lingua inglese	Palumbo Maria
Lingua spagnolo	Marotta Federica
DTA delle struttura ricettive	Di Lauro Antonio
Scienza e cultura dell'alimentazione	Molaro Giuseppina
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	Fortino Cristiana
Lab. di servizi enogastronomici Sala e Vendita	Iaquinandi Domenico
Scienze Motorie e sportive	Cirillo Imma
Materia alternativa	Pironti Daniele

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

Disciplina	Docente
Materie letterarie	Nese Andrea
Scienza e cultura dell'alimentazione	Molaro Giuseppina
Lingua inglese	Palumbo Maria
DTA delle strutture ricettive	Di Lauro Antonio
Lab. di servizi enogastronomici Sala/Vendita	Iaquinandi Domenico
Scienze motorie	Cirillo Imma

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: GLI OGM	
INGLESE	OGMs
SALA E VENDITA	La produzione del vino
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Giovanni Verga: "Vita da campi", la rappresentazione del mondo contadino in Giovanni Verga
STORIA	Da Mussolini alla rivoluzione alimentare
DTA	OGM: tracciabilità e i marchi di qualità
SCIENZE MOTORIE	Dieta Salutare
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Gli OGM
EDUCAZIONE CIVICA	La Costituzione

PERCORSO INTERDISCIPLINARE 2: LA SICUREZZA ALIMENTARE	
INGLESE	HACCP
SALA E VENDITA	Il sistema di controllo HACCP
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Pane e fave: la tavola dei poveri di Giovanni Verga
STORIA	L'alimentazione in trincea
DTA	Sana e corretta alimentazione: i principi dello slow food
SCIENZE MOTORIE	Igiene e sicurezza in palestra
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	La sicurezza alimentare
EDUCAZIONE CIVICA	La cittadinanza digitale

PERCORSO INTERDISCIPLINARE 3: SANA E CORRETTA ALIMENTAZIONE	
INGLESE	The Eat Well Guide
SALA E VENDITA	I menu
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Marinetti, il manifesto della cucina futurista
STORIA	I problemi della sicurezza alimentare all'epoca della Guerra Fredda tra USA e Unione Sovietica
DTA	Sicurezza alimentare: HACCP le norme sulla sicurezza alimentare
SCIENZE MOTORIE	Alimentazione prima e dopo una prestazione sportiva
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Obesità
EDUCAZIONE CIVICA	Educazione digitale Reputazione aziendale e identità digitale

PERCORSO INTERDISCIPLINARE 4: TURISMO	
INGLESE	Food Tourism
SALA E VENDITA	Il nuovo volto dell'aperitivo
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Le Città invisibili di Italo Calvino, un omaggio alla fantasia e alla mente del viaggiatore
STORIA	Le metropoli: i cambiamenti delle città e il turismo durante la seconda rivoluzione industriale
DTA	Il turismo enogastronomico: la piramide alimentare
SCIENZE MOTORIE	Il turismo sportivo
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Il turismo enogastronomico
EDUCAZIONE CIVICA	Educazione ambientale

PERCORSO INTERDISCIPLINARE 5: LA PIRAMIDE ALIMENTARE	
INGLESE	The Food Pyramid
SALA E VENDITA	La classificazione degli alimenti
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Pascoli, "Il risotto romagnuolo e La piada"
STORIA	Alla vigilia della seconda guerra mondiale: l'alimentazione quotidiana
DTA	La piramide alimentare: Equilibrio finanziario e patrimoniale
SCIENZE MOTORIE	Alimentazione e Sport
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	La piramide alimentare
EDUCAZIONE CIVICA	Libertà di circolazione

PERCORSO INTERDISCIPLINARE 6: FOOD AND BEVERAGE	
INGLESE	The History of food and beverage
SALA E VENDITA	Il food and beverage manager
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Saba, "Polpette al Pomodoro"
STORIA	Il vertice FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) nel secondo dopoguerra
DTA	Food and Beverage: caratteristiche dell'impresa food and beverage
SCIENZE MOTORIE	L'alimentazione dello sportivo
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Marchi di qualità agroalimentare: vini marchio DOC,DOCG, IGT
EDUCAZIONE CIVICA	Libertà di pensiero

PERCORSO INTERDISCIPLINARE 7: LE TIPOLOGIE DI RISTORAZIONE	
INGLESE	Banqueting
SALA E VENDITA	Le aziende enogastronomiche
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Italo Calvino, da Palomar "Il museo del formaggio"
STORIA	Il boom economico: La nascita del McDonalds e le altre multinazionali
DTA	Impresa ristorativa
SCIENZE MOTORIE	Alimentazione tipica di uno sport
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Catering e Banqueting
EDUCAZIONE CIVICA	Libertà di religione

PERCORSO INTERDISCIPLINARE 8: L'OLIO DI OLIVA	
INGLESE	Oil exportation after brexit
SALA E VENDITA	I prodotti tipici della campania
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	L'olio dalla Raccolta Poetica Alcyone di Gabriele D'Annunzio
STORIA	La lavorazione dell'olio nel XX secolo: la nascita delle nuove tecnologie e la semplificazione del lavoro
DTA	Prodotti a chilometro zero
SCIENZE MOTORIE	L'importanza dei grassi
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	L' Olio extravergine di oliva
EDUCAZIONE CIVICA	Principio di uguaglianza

PERCORSO INTERDISCIPLINARE 9: I CEREALI	
INGLESE	Celiac Disease
SALA E VENDITA	La birra
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Primo Levi; l'odiosa zuppa di patate ed un pezzo di pane nero: la quotidianità all'interno dei lager
STORIA	Pane e cucchiai nei campi di concentramento durante il Nazismo
DTA	Il marketing
SCIENZE MOTORIE	Celiachia e sport
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	I cereali
EDUCAZIONE CIVICA	Privacy

PERCORSO INTERDISCIPLINARE 10: SICUREZZA E IGIENE SUL LAVORO	
INGLESE	Food Contamination
SALA E VENDITA	L'igiene degli ambienti e delle attrezzature
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Il lavoro minorile: Luigi Pirandello " Ciacula Scopre la Luna"
STORIA	La nascita del movimento sindacale e la tutela del lavoratore
DTA	Il decreto legislativo 81 del 2008 TUSL
SCIENZE MOTORIE	La postura
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Gli ambienti di lavoro
EDUCAZIONE CIVICA	Tutela alla salute

PERCORSO INTERDISCIPLINARE 11: TÈ, CIOCCOLATO E CAFFÈ	
INGLESE	Tea time in England
SALA E VENDITA	Il caffè
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Le golose, di Guido Gozzano: Una dolce pausa in pasticceria
STORIA	La lavorazione del cacao: Lindt e la Svizzera nella Prima guerra mondiale
DTA	Break even point.
SCIENZE MOTORIE	Caffeina ed attività sportiva
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Tè, cioccolato e caffè
EDUCAZIONE CIVICA	Agenda 2030

PERCORSO INTERDISCIPLINARE 12: LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO	
INGLESE	Typical products in England
SALA E VENDITA	Abbinamento vini e formaggi
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	La Casa in Collina, Cesare Pavese e il valore della vita quotidiana e del territorio durante la Resistenza
STORIA	L'amore per il proprio territorio: I Partigiani e La Resistenza
DTA	Prodotti a chilometro zero
SCIENZE MOTORIE	Nutrirsi bene per essere in forma(prodotti non ogm)
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Alimenti a Chilometro zero
EDUCAZIONE CIVICA	La Costituzione

PERCORSO INTERDISCIPLINARE 13: LA BRIGATA DI SALA	
INGLESE	The waiter's uniform
SALA E VENDITA	Le figure professionali della ristorazione
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	A tavola con Il Gattopardo di Giuseppe Tomasi Lampedusa
STORIA	La Carestia russa del 1921 nel primo dopoguerra
DTA	Caratteristiche dell'impresa food and beverage
SCIENZE MOTORIE	Sport ed educazione alimentare
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	La brigata di sala
EDUCAZIONE CIVICA	Educazione ambientale

PERCORSO INTERDISCIPLINARE 14: I DRINK	
INGLESE	How to prepare a good mojito
SALA E VENDITA	La classificazione dei cocktails
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Assenzio e alcolismo nell'Assommoir di Émile Zola
STORIA	Vita da trincea: alcol e concerti per risollevare il morale delle truppe
DTA	Caratteristiche dell'impresa food and beverage
SCIENZE MOTORIE	Apporto di liquidi nello sport- E drink proteici
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	La birra
EDUCAZIONE CIVICA	Tutela alla salute

PERCORSO INTERDISCIPLINARE 15: LA PANIFICAZIONE	
INGLESE	Nutrients (Bread)
SALA E VENDITA	Abbinamento cibo-vino

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Renzo e la Rivolta Del Pane a Milano nei Promessi Sposi
STORIA	La battaglia del grano di Benito Mussolini : ieri come oggi
DTA	Marketing
SCIENZE MOTORIE	L'importanza dei carboidrati nello sport
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Il pane
EDUCAZIONE CIVICA	Privacy

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 PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA” ARTICOLAZIONE “ENOGASTRONOMIA”

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	Tutela del lavoro minorile	STORIA	4
	Art. 35, 36 e 37 della Costituzione Il lavoro	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	2
	Educazione posturale in ambito lavorativo	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	1
	Sicurezza	LSE -CUCINA	2
	Para conseguir un trabajo. Trabajar es un derecho	II LINGUA STRANIERA: SPAGNOLO	3
	Sicurezza alimentare	SCIENZA E CULTURA DELL’ ALIMENTAZIONE	4
	L’ Europa	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	2
			TOT. ORE: 18
QUINTO ANNO	CONTENUTI	DISCIPLINE COINVOLTE	NUMERO ORE
Tematica 2: Educazione ambientale, sviluppo ecosostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari	Le abitudini alimentari	STORIA	2
		DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	2
		SCIENZA E CULTURA DELL’ ALIMENTAZIONE	1
	I marchi Las marcas	LSE -SALA E VENDITA II LINGUA STRANIERA:	3 2

		SPAGNOLO	
	Il movimento <i>Slow food</i>	LSE -CUCINA	3
	<i>Slow-food</i> Movement	LINGUA E CULTURA STRANIERA -INGLESE	2
			TOT. ORE: 15
Eccellenze territoriali e agroalimentari	<p>L'esperienza di "Italia Nostra", con particolare riferimento alla sezione dedicata alla Lomellina.</p> <p>Lecture scelte sul tema della città storica, sulla sua conservazione, sul rapporto città/campagna tratte da:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Italo Calvino: <i>Le città invisibili</i>; ▪ Salvatore Settis: <i>Paesaggio, Costituzione e Cemento</i>; ▪ Franco Arminio: <i>Il turismo della saggezza</i> 	ITALIANO	4
	I marchi di tutela; territori e gastronomie; il movimento <i>Slow Food</i>	LSE -CUCINA	4
	Raccolta dati e rappresentazioni grafiche	MATEMATICA	2
			TOT. ORE: 18
	Il movimento <i>Slow food</i>	LSE -CUCINA	3
	<i>Agenda 2030 with reference to the specific SDGs (Sustainable Development Goals)</i>	INGLESE	2
			TOT. ORE: 16

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. __B__ 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

PROGRAMMI SVOLTI

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE

DOCENTE

LIBRO DI TESTO

**PORTE DELLA LETTERATURA vol. 3 DALLA FINE
DELL'800 AD OGGI**

Rancoroni/Cappellini/Sada ed. Carlo Signorelli Editori

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:

MODULO PRIMO O Uda: IL NATURALISMO E VERISMO

- Il Realismo, il Naturalismo ed il Verismo.
- Giovanni Verga: biografia, opere, poetica. Scelte di pagine da leggere ed analizzare; la tramadelle novelle (Rosso Malpelo, la Lupa, la Roba).
- I Malavoglia.

MODULO SECONDO O Uda: IL SIMBOLISMO E IL DECADENTISMO

- Il Decadentismo e l'Estetismo.
- Gabriele D'Annunzio, vita, opere e poetica, poesia da analizzare la Pioggia nel pineto, tramad del romanzo il Piacere.
- I poeti maledetti.
- Giovanni Pascoli, vita opere e poetica Scelte di pagine da leggere ed analizzare; da Myricae Lampo, Tuono.
- La poetica del fanciullino.

MODULO TERZO O Uda: IL ROMANZO

- Italo Svevo, vita, opere e poetica dell'autore Svevo e la psicologia dell'inetto. Trama dell'opera La Coscienza di Zeno.
- La novità della narrativa.

MODULO QUARTO O Uda : LUIGI PIRANDELLO

- Luigi Pirandello, biografia, pensiero e poetica.
- I romanzi; Il fu Mattia Pascal; Uno, nessuno e centomila, trama.

MODULO QUINTO O Uda : LETTERATURA TRA LE DUE GUERRE

- La poesia tra le due Guerre.
- La lirica italiana del '900. L'Ermetismo.
- G. Ungaretti, biografia, schema generale delle opere. Scelte di pagine da leggere ed analizzare; da Allegria: Veglia, Fratelli.
- Salvatore Quasimodo, vita, opere poetica dell'autore. Poesia da analizzare Ed è subito sera. Eugenio Montale, biografia, schema generale delle opere.

MODULO SESTO O Uda: LA NARRATIVA DEL NOVECENTO

Ricerche e letture sul pensiero dello scrittore: Primo Levi: Se questo è un uomo.

STORIA

PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE

DOCENTE	
LIBRO DI TESTO	STORIA E PROGETTO Vol. 5 + ATLANTE GEOSTORICO Calvani Vittoria ed. A. Mondadori Scuola

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:

MODULO PRIMO O Uda : LE PROMESSE DEL XX SECOLO

- L'età Giolittiana.
- L'Italia Imperialista.

MODULO SECONDO O Uda : GUERRA E DOPOGUERRA

- La prima guerra mondiale.
- La Grande Guerra.
- Il trattato di Versailles.

MODULO TERZO O Uda : RIVOLUZIONE RUSSA E CONSEGUENZE

- La rivoluzione russa.
- Il biennio rosso (1919/1920).

MODULO QUARTO O Uda : NEL BUIO DEI TOTALITARISMI

- I Sistemi totalitari e dittature nell'Europa tra le due guerre
- Il fascismo.
- Il nazismo.
- La crisi del 1929. Roosevelt e il New Deal.

MODULO CINQUE o Uda : IL MONDO IN UN NUOVO ABISSO

- La seconda guerra mondiale
- .La guerra parallela dell'Italia
- Il quadro internazionale del dopoguerra.

LAB. SALA/VENDITA

PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE

DOCENTE **laquinandi Domenico**

LIBRO DI TESTO

Maitre & Barman con MasterLab – Le Monnier Scuola

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:

MODULO PRIMO o Uda: Sicurezza sul lavoro e e primo soccorso

- Sicurezza e Norme HACCP
- Prevenzione, sicurezza sul lavoro e primo soccorso
- Prevenzione incendi

MODULO SECONDOo Uda : La comunicazione nell'azienda ristorativa

- La comunicazione e gli elementi del processo comunicativo
- Servizio e interazione col cliente
- Strumenti di vendita: menu e carte

MODULO TERZO o Uda : Preparazioni tipiche della cucina regionale italiana

- Cucina del territorio. Cenni cucina regionale italiana
- Prodotti DOP e IGP
- I prodotti del paniere

MODULO QUARTO o Uda: Criteri di abbinamento cibo vino e cibo bevande in relazione al tipo di menu

- Abbinamenti cibo - vino e bevande (primo livello)
- Abbinamenti cibo - vino e bevande (secondo livello)

MODULO QUINTO o Uda: Enografia nazionale - cenni enografia europea

- Conoscere le caratteristiche organolettiche dei principali vini DOP e IGP
- Cucina di sala
- Miscelazione dei cocktail
- Cucina di bar:
- Finger food, insalate: livello avanzato

MODULO SESTO o Uda : Abilità di laboratorio: livello avanzato 2

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE VA IPSSEOA PITTONI

DOCENTE	Molaro Giuseppina
LIBRO DI TESTO	ALIMENTAZIONE OGGI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E DI SALA E VENDITA 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:

1) Alimentazione come espressione di cultura e innovazione

- Alimentazione, cultura e tradizione religiosa (Turismo enogastronomico)
- Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari (OGM, alimenti a "chilometro zero")

2) Contaminanti nella catena alimentare e malattie correlate

- Contaminanti chimico-fisici
- Contaminanti biologici

3) Igiene, sicurezza e qualità

- Igiene del personale, dei locali e delle attrezzature
- Sicurezza alimentare e sistema HACCP
- Qualità, etichettatura, additivi e imballaggi
(I marchi di qualità)

4) Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche

- Princìpi di dietetica e modelli alimentari di riferimento
(La piramide alimentare moderna)
- Dietetica applicata a condizioni fisiologiche, sport e ristorazione

5) Dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie

- Dietoterapia e obesità
- Malattia cardiovascolari, diabete e sindrome metabolica
- Tumori
- Allergie e intolleranze alimentari
- Disturbi del comportamento alimentare
- Stati carenziali e altre patologie correlati all'alimentazione

6) Cereali e panificazione

- Tipologie di cereali
- Il pane

7) Le bevande

- La birra
- Le bevande nervine(Tè, cioccolato e caffè)

8) Le tipologie di ristorazione

- Catering e Banqueting
- La brigata di sala

LINGUA E CIVILTÀ INGLESE

PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE

DOCENTE **Palumbo Maria**

LIBRO DI TESTO Daily Specials editore Mondadori education(1 settembre 2018)
Lingua Inglese
ISBN -108800352308
ISBN -13978-8800352307
Drink and Think
Editore Hoepli (1 luglio 2014)
Lingua Inglese
ISBN- 108820361027

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:

MODULO PRIMO o UdA: FOOD SECURITY AND FOOD DEFENCE:

- Food Education
- Food security
- Food Defence
- Food Contamination

MODULO SECONDO o UdA : FOOD SAFETY

- Hygiene (Food and working environment hygiene ;How important is hygiene?)
- HACCP
- Restaurants and Bars, (The responsibility to serve safe food)
- Hazard analysis and critical control point system
- The identity card of products
- Food quality
- Grammar : Future Tense

MODULO TERZO o UdA : HEALTHY CATERING FOR DIFFERENT NEEDS

- Lifestyles and Diets(The function of food-Healthy food choices
- Diets; Lifestyle diets-Vegetarian diets
- The food pyramid e the food plate or my plate, ; Food and Nutrition guidelines;The new environmental & Sustainable Mediterranean Diet ;
- Health and Nutrition (Food Allergies and Intolerances: What are food allergies-What about food intolerances-
- Alcoholic drinks and health
- Grammar language: Passive Form

MODULO QUARTO o UdA : PROMOTING ITALIAN FOOD AND DRINKS

- Italian traditional feasts, food and drinks
- Traditions, gastronomy, tourism and events;
- Festive days, festivals and fest symbol
- Traditional symbolic food for Easter
- Promoting your area
- Marketing
- How to promote tourism in your area
- Promoting your business
- Defining marketing strategies
- Successful strategic plan
- Made in Italy
- Grammar Language: Reported Speech

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI PER IL SETTORE CUCINA
articolazione sala e vendita

PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE

DOCENTE **Fortino Cristiana**

LIBRO DI TESTO **I SAPERI DELLA CUCINA editrice San Marco**

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:

MODULO PRIMO o UdA: I PRODOTTI ENOGASTRONOMICI, LA LORO CLASSIFICAZIONE E IL LORO IMPIEGO

Il settore food nelle forme ristorative

- Gli alimenti
- La classificazione degli alimenti in gruppi alimentari La suddivisione degli alimenti in gamme
- L'impiego delle gamme alimentari nelle varie forme ristorative La qualità degli alimenti
- I prodotti vegetali I prodotti ittici
- Le carni
- I formaggi

Il settore food certificato

- Gli alimenti di qualità Le certificazioni di qualità
- Il disciplinare di produzione
- Una certificazione, una garanzia: l'assenza di glutine Alcune dichiarazioni particolari
- Analisi organolettica dei prodotti
- L'analisi sensoriale e la degustazione di un prodotto

Il settore wine: il vino nei piatti e con i piatti

- Il vino
- I vini di qualità
- La degustazione del vino
- Il vino nelle preparazioni gastronomiche L'abbinamento cibo-vino
- La conservazione del vino

MODULO SECONDO o UdA : IL MENU TRA TECNICA, ARTE E INFORMATICA

Il menu funzioni e tipologie

- Il menu: strumento indispensabile
- Le tipologie di menu nelle forme ristorative menu a scelta
- Il menu fisso
- Una proposta particolare: il piatto unico o light lunch menu programmati: ciclici e a rotazione

Il menu, la ricetta e le portate

- Schede tecniche di produzione
- La ricetta standard e il menu
- Un menu per tante esigenze
- Le portate di un menu e il loro servizio La scelta delle portate
- La carta dei vini

Le tecniche di redazione

- Il menu: strumento comunicativo Menu e tipologie del locale
- Il linguaggio del menu
- La copertina del "libro" dei menu
- Le leggi della visibilità nel menu L'informatica e la grafica del menu

MODULO TERZO o UdA : LA PIANIFICAZIONE DEL SETTORE CUCINA

L'organizzazione degli ambienti della produzione

- L'impresa ristorativa e i suoi spazi Spazio alla cucina
- La cucina satellite
- Il centro produzione pasti: una grande cucina centralizzata La distribuzione degli alimenti
- Gli strumenti fondamentali per rigenerare, mantenere, refrigerare e confezionare i cibi La zona produttiva nella cucina tradizionale
- I flussi di lavoro

L'organizzazione del personale

- La pianificazione delle risorse umane L'organigramma
- La brigata di cucina
- La job description del settore ristorativo Il Food & Beverage Manager
- Lo chef de cuisine Il commis di cucina Il Maitre
- L'organizzazione e la programmazione della produzione La tecnica di assemblaggio e i sottogruppi di lavorazione L'organizzazione nel momento del servizio

La sicurezza

- Sicurezza e lavoro
- Prevenire gli infortuni sul lavoro
- I rischi nell'ambiente di lavoro: analisi e valutazione La sicurezza nell'uso di materiali e attrezzature
- Il rischio di incendi in cucina
- Il primo soccorso: gli eventi traumatici
- Il primo soccorso: gli eventi non traumatici

MODULO QUARTO o UdA : U.D.A. 4 LA DIETA EQUILIBRATA**La dieta equilibrata nelle forme ristorative**

- Un'alimentazione sana e corretta
- I menu bilanciati nella ristorazione collettiva
- I menu bilanciati nella ristorazione commerciale

Software di settore per la dieta equilibrata**DTA****PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE**

DOCENTE | Di Lauro Antonio

LIBRO DI TESTO | TUTTO COMPRESO – MONDADORI EDUCATION

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:

MODULO PRIMO o UdA: IL MARKETING

- Tecniche di marketing turistico
- Il Piano di marketing e l'analisi swot
- Il marketing territoriale
- Il web marketing
- L'analisi SWOT
- Philip Kotler e il marketing sociale

MODULO SECONDO o UdA : PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

- Pianificazione strategica e programmazione operativa
- Gestione strategica
- Budget
- Business plan

MODULO TERZO o UdA : Essere cittadini europei...

- Il Programma "Next GenerationEU", Il *Recovery Fund* e Il PNRR

MODULO QUARTO o UdA: NORME DI IGIENE ALIMENTARE E TUTELA DEL CONSUMATORE

- Le funzioni principali e obblighi dell'HACCP

MODULO QUINTO o UdA : CONTRATTI IMPRESE RICETTIVE E RISTORATIVE

- Il contratto di ristorazione
- Il franchising

MODULO SESTO o UdA: ABITUDINI ALIMENTARI E MARCHI DI QUALITA' ALIMENTARE

- I concetti di tracciabilità e rintracciabilità
- Prodotti a km 0
- I presidi slow food

MATEMATICA
PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE

DOCENTE

Russo Felice

LIBRO DI TESTO

L.SASSO NUOVA MATEMATICA A COLORI VOL 4/5
ED.PETRINI

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:

MODULO PRIMO o UdA:

LA BELLEZZA. La bellezza ritrovata nella perfezione delle figure geometriche

- Gli enti fondamentali della geometria piana
- La bellezza e la magia del numero p-greco
- La bellezza delle figure geometriche nella mise en place
- Misura di grandezze, area e perimetro di figure geometriche
- Teorema di Pitagora

MODULO SECONDO o Uda :

BENESSERE E SALUTE. L'equazione matematica per interpretare il benessere e la salute.

- Equazioni di primo grado
- Principi di equivalenza per le equazioni
- Problemi che hanno come modello un'equazione di primo grado
- Equazioni di secondo grado
- Problemi che hanno come modello un'equazione di secondo grado
- Equazioni esponenziali
- Disequazioni di primo e secondo grado
- Sistemi di disequazioni di primo e secondo grado
- Disequazioni fratte di primo e secondo grado
- Discussione sul Contributo che la matematica può dare alla medicina (Calcolo calorico, indice di massa corporea)
- Le frazioni e le operazioni tra esse
- Proprietà fondamentali delle proporzioni
- Problemi di realtà con le proporzioni. Problemi prove invalsi
- Le percentuali e i problemi ad essi relativi. Problemi prove invalsi

MODULO TERZO o Uda :

ORDINE E CAOS La matematica come strumento per regolare le variabili

- ELEMENTI DI STATISTICA
- La statistica
- Le indagini statistiche
- La raccolta dei dati
- La rappresentazione dei dati tramite grafici
- Elementi di probabilità
- Gioco dei dadi
- Evento certo, incerto e impossibile

MODULO QUARTO o Uda :

IN VIAGGIO Un viaggio nello studio della funzione

- Un viaggio verso lo studio della funzione
- Studio di una funzione per trattare problemi di vita quotidiana.
- I fondamenti dell'analisi matematica
- Il concetto di finito e infinito, limitato e illimitato in analisi
- Funzione reale di una variabile reale
- Concetto di funzione reale di una variabile reale
- Concetto di dominio e codominio
- Funzioni monotone, pari e dispari
- Studio del segno di una funzione
- Rappresentazione analitica di una funzione intera di primo grado e di secondo grado
- Grafico approssimato di una funzione fratta
- Grafico della funzione esponenziale

MODULO QUINTO o Uda :

PROFESSIONALITA' ARTIGIANE La professionalità come obiettivo di un percorso di crescita

- Limiti di una funzione di una variabile
- Definizione di limite finito e infinito per una funzione in un punto
- Definizione di limite per una funzione all'infinito
- Calcolo dell'asintoto orizzontale
- Calcolo dell'asintoto verticale
- Calcolo dell'asintoto obliquo
- Funzioni continue
- Esercizi sui limiti.
- Forme indeterminate

MODULO SESTO o Uda : TERRITORIO Qualità e quantità

- Concetto di derivata di una funzione
- Calcolare le derivate di una funzione elementare

Argomenti trasversali

- La matematica può contribuire al rispetto delle regole (**curricolo verticale di educazione civica**)
- La matematica è politica: matematica come uno degli strumenti fondamentali e più equi dell'esercizio della democrazia. (**Primo percorso interdisciplinare**)
- Nella matematica il segreto della salute: modelli matematici per la previsione della diffusione dell'epidemia covid-19. (**Secondo percorso interdisciplinare**)
- La matematica del web (**Terzo percorso interdisciplinare**)

Argomenti PCTO:

I limiti per risolvere problemi di realtà il nostro più greco quotidiano

La matematica intorno a noi

L'arte di dire bugie con i numeri

L'illusione di vincere facile La matematica del web

La matematica della salute: il covid- 19 e le nuove varianti

SCIENZE MOTORIE

PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE

DOCENTE **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:

MODULO PRIMO o UdA:

Il linguaggio del corpo come modalità comunicativa-espressiva

MODULO SECONDO o UdA :

Il benessere psico-fisico attraverso l'attività motoria

MODULO TERZO o UdA :

Il corpo e la sua relazione con lo spazio e con il tempo

MODULO QUARTO o UdA :

salute e benessere, prevenzione e sicurezza

MODULO QUINTO o UdA :

Il professionismo e la professionalità nello sport come aspetto sociale

MODULO SESTO o UdA :

Il gioco, lo sport, le regole e il fair play

LINGUA E CIVILTÀ SPAGNOLO

PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE

DOCENTE

Marotta Federica

LIBRO DI TESTO

Nuevo en su punto el español en cocina restaurantes y bares
Orozco Gonzalez Susana
Riccobono Giada
9788820356378

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.

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

EDUCAZIONE CIVICA

PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE

DOCENTE: Pironti Daniele

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:

MODULO PRIMO: Le regole della vita democratica con riferimento al diritto del lavoro; la sicurezza sul lavoro

- Norme giuridiche e regole sociali
- La costituzione
- La repubblica Italiana
- Il lavoro e la costituzione art 35-36-37-39-40
- L'impresa lavoratrice
- Le malattie professionali
- L'Europa
- Lo sviluppo economico
- Il mobbing
- Sicurezza nei luoghi di lavoro
- Lotta per lo sviluppo economico

L' Europa

MODULO SECONDO: Educazione ambientale, sviluppo ecosostenibile e tutela del patrimonio

- La protezione dell'ambiente
- Natura e benessere psico-fisico

MODULO TERZO: Eccellenze territoriali e agroalimentari

- L'etica ambientale
- Agenda 2030
- Il movimento Slow Food

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 _____

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 Comprensione essenziale e sostanziale dei vincoli posti in consegna Comprensione esauriente e corretta dei vincoli posti in consegna	1 2	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline	3	Le conoscenze sono scarse e superficiali Le conoscenze dei nuclei fondamentali della/delle discipline sono accettabili anche se non adeguatamente approfondite 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	1 2 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 Parziale padronanza delle competenze tecnico-professionali Rilevazione delle problematiche essenziali e competenze tecnico-professionali semplici e adeguate Rilevazione delle problematiche adeguate e corrette e competenze tecnico-professionali appropriate Ottime, appropriate ed approfondite la rilevazione delle problematiche e le competenze tecnico-professionali	1 2 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 Sostiene collega e sintetizza in modo superficiale e utilizza una terminologia generica Argomentazione coerente, sintesi e linguaggio tecnico adeguati Sostiene, collega e sintetizza in modo convincente e appropriato, utilizzando un linguaggio tecnico preciso e specifico	0,50 0,50 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 curricolo, 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				

**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 alternanza scuola-lavoro (2)	Interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo	Credit formativi da attività complementari e integrative (3)	Credit 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	Nese Andrea
Storia	Nese Andrea
Matematica	Russo Felice
Lingua inglese	Palumbo Maria
Lingua spagnolo	Marotta Federica
DTA delle strutture ricettive	Di Lauro Antonio
Scienza e cultura dell'alimentazione	Molaro Giuseppina
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	Fortino Cristiana
Lab. di servizi enogastronomici Sala/Vendita	Iaquinandi Domenico
Scienze Motorie e sportive	Cirillo Imma
Materia alternativa	Pironti Daniele

Il Coordinatore prof. Di Lauro Antonio

Il Coordinatore didattico
Prof. Ciro Gallo