



*Istituto di Istruzione Secondaria di Secondo grado "A. Moro"
Margherita di Savoia (BT)*

Prot. _____

ESAME DI STATO

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

approvato nella seduta del 12 maggio 2022

Classe QUINTA Sez. FC

Coordinatore Prof.ssa VALENDINO CARMEN

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VALENTINO DI STOLFO

INDICE

1. LE INFORMAZIONI SULL'ISTITUTO	3
1.1. Caratteristiche del territorio e dell'utenza	3
1.2. Presentazione dell'istituto	3
1.3. Profilo educativo, culturale e professionale del diplomato nello specifico indirizzo	3
2. LE INFORMAZIONI SULLA CLASSE.....	6
2.1. Composizione del consiglio di classe e continuità didattica	6
2.2. Profilo della classe	6
3. IL PERCORSO FORMATIVO DELLA CLASSE.....	8
3.1. Contenuti e competenze disciplinari (SCHEDE DOCENTI).....	8
3.2. Nodi interdisciplinari	8
3.3. Insegnamento di una disciplina non linguistica in lingua straniera attivato con la metodologia CLIL	9
3.4. PCTO	9
3.5. Attività di arricchimento dell'Offerta Formativa e di orientamento	10
3.6. Metodi – Mezzi – Spazi – Tempi – DDI	10
4. LA VALUTAZIONE DELLA CLASSE	12
4.1. La valutazione nel PTOF e strumenti di valutazione.....	12
4.2. I criteri di valutazione del profitto	12
5. VERSO L'ESAME.....	12
5.1. Ammissione, crediti e tabelle di conversione dei crediti e del punteggio delle prove	12
5.2. Il curriculum dello studente.....	13
5.3. Seconda prova scritta.....	13
6. ALLEGATI	14
6.1. Schede docenti	14
6.2. Griglia di valutazione della prima prova scritta	37
6.3. Griglia di valutazione della seconda prova scritta	43
6.4. Griglia di valutazione nazionale del colloquio.....	44

1. LE INFORMAZIONI SULL'ISTITUTO

1.1. Caratteristiche del territorio e dell'utenza

La Scuola opera in un territorio la cui economia è prevalentemente agricola, ma che ha da tempo scoperto nuove fonti di attività quali l'imprenditoria del turismo. Il territorio, pertanto, è caratterizzato da un discreto sviluppo sociale ed economico e da una sicurezza civile di medio livello. Le buone potenzialità turistiche dovute alle risorse naturalistiche, archeologiche e artistiche, le molteplici strutture ricettivo-turistiche consentono agevolmente agli studenti di fruire delle occasioni formative presenti nel territorio, orientate a realizzare stati occupazionali di lungo periodo. Gli studenti provengono da un vasto territorio circostante e da più province, da contesti economici diversi, proiettati, però, verso il miglioramento sociale-economico e professionale. Alla scuola si chiede, pertanto, di fornire agli studenti una adeguata preparazione culturale, la capacità di abituarli alle professioni, di favorire l'acquisizione di comportamenti corretti, sia dal punto di vista dei rapporti interpersonali che sociali, nonché la capacità di effettuare scelte adeguate alle proprie attitudini.

1.2. Presentazione dell'istituto

L' I.I.S.S. Moro nasce nel 2019 con l'unione degli istituti di istruzione secondaria superiore – Licei e Alberghiero – con un'unica autonomia. Con la delibera della Giunta Regionale pugliese n. 2468 del 21.12.2018 (“Piano regionale di dimensionamento della rete scolastica e programmazione dell'offerta formativa per l'anno scolastico 2019/20”), la Regione Puglia ha adottato il provvedimento di unione delle istituzioni scolastiche secondarie di secondo grado a Margherita di Savoia. L'Istituto presenta i segmenti liceali: Scientifico, Scientifico OSA e Linguistico, e il segmento Professionale Alberghiero con gli indirizzi: Sala e vendita, Enogastronomia e Accoglienza turistica.

1.3. Profilo educativo, culturale e professionale del diplomato nello specifico indirizzo

L'identità degli istituti professionali è connotata dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica. L'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali, che caratterizzano l'obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-

tecnologico, storico-sociale. Gli studenti degli istituti professionali conseguono la propria preparazione di base con l'uso sistematico di metodi che, attraverso la personalizzazione dei percorsi, valorizzano l'apprendimento in contesti formali, non formali e informali. Le aree di indirizzo, presenti sin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi. I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del percorso quinquennale, consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari, nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia. A tale scopo, viene assicurato nel corso del quinquennio un orientamento permanente che favorisca da parte degli studenti scelte fondate e consapevoli.

Nell'indirizzo *"Enogastronomia e ospitalità alberghiera"*, il Diplomato acquisisce specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali e artistici e del Made in Italy in relazione al territorio. Il relativo Profilo si presta ad una adattabilità alle esigenze territoriali in termini formativi, permettendo alle scuole di declinarlo in Percorsi dal contenuto innovativo che spaziano dalla ristorazione, alle tecniche e comportamenti di sala, alla accoglienza turistica, all'"arte bianca". Per rispondere alle esigenze del settore turistico e ai bisogni formativi degli studenti, il profilo generale è declinato in quattro distinte articolazioni:

- Enogastronomia – cucina
- Sala e vendita
- Accoglienza turistica

ENOGASTRONOMIA-CUCINA

Nell'articolazione "Enogastronomia", il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche. A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati

nella articolazione “Enogastronomia”, conseguono i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze:

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Per rispondere alle esigenze del settore turistico e ai bisogni formativi degli studenti, il profilo generale è declinato in quattro distinte articolazioni:

- Enogastronomia-cucina
- Sala e vendita
- Produzioni dolciarie
- Accoglienza turistica

Nell’articolazione “Enogastronomia- cucina” gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado

- di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
- di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità;
- di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

2. LE INFORMAZIONI SULLA CLASSE

2.1. Composizione del consiglio di classe e continuità didattica

DISCIPLINA DI INSEGNAMENTO	DOCENTE	CONTINUITA'		
		CLASSE III	CLASSE IV	CLASSE V
ITALIANO	VALENDINO CARMEN		X	X
STORIA	GIORDANO ROSA			X
MATEMATICA	LASTELLA PASQUALE		X	X
INGLESE	FERRARA DEBORA			X
SPAGNOLO	CATINO SILVIA		X	X
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	FRANZA ALESSIA			X
DIRITTO E TECN.AMM. DELLA STRUTTURA RICETTIVA	TARONNO SALVATORE			X
SCIENZE MOTORIE	MASTELLONI FABIO			X
LAB SERV RISTORAT CUCINA	MOSCARITOLI ROBERTO			X
SALA-BAR	TOTARO GIUSEPPE			X
RELIGIONE	TATTOLI SANTA	X	X	X
SOSTEGNO	DE SERIO SIMONA	X	X	X

2.2. Profilo della classe

La classe è composta da 13 studenti, di cui 1 ragazza e 12 ragazzi.

Vi è un alunno BES con certificazione L. 104/92, seguito dal docente specializzato per 18 ore settimanali con programmazione differenziata.

Durante il quinquennio è stata affidata a docenti diversi in numerose discipline e ciò ha comportato periodi più o meno lunghi di adattamento.

La **frequenza** è risultata irregolare per la maggior parte degli alunni, con numerose assenze e ritardi.

Gli studenti sono non sempre educati e corretti. Hanno instaurato tra loro (ma non con tutti) buoni rapporti mentre nei confronti di alcuni insegnanti si sono dimostrati indolenti, superficiali e a tratti neglienti.

Il comportamento è stato caratterizzato dalla difficoltà a reggere tempi adeguati di attenzione e partecipazione perché disabituati alla concentrazione.

In generale hanno una media di base, poca disponibilità alla collaborazione e alla partecipazione durante le ore di attività didattica e di conseguenza il clima che si è instaurato ha predisposto allievi e insegnanti ad un lavoro non sempre proficuo e sereno.

Gli studenti si sono dimostrati non sempre partecipi a costruire un clima coerente alle regole di convivenza democratica e alla esperienza scolastica vissuta come esperienza formativa integrale.

Circa **l'impegno**, i docenti hanno registrato una tendenza globalmente non soddisfacente; la maggior parte degli studenti ha partecipato alle attività didattiche in maniera discontinua.

Al termine del primo quadrimestre si sono registrate carenze formative, che il Consiglio di Classe ha ritenuto di voler colmare attivando un lavoro di recupero 'in itinere', oppure, nei casi meno problematici, attraverso lo studio individuale, in alcuni casi non è stato possibile recuperare tutte le carenze.

La classe risulta essere quasi completamente omogenea per grado di padronanza delle conoscenze, abilità e competenze, oltre che per la partecipazione al dialogo educativo e per l'organizzazione dello studio fatta eccezione per un paio di studenti che hanno però approfondito solo alcune materie a discapito delle altre.

Si possono pertanto distinguere due livelli di apprendimento, con relative competenze acquisite. Nel livello intermedio confluiscono gli alunni dalle competenze soddisfacenti che sono in grado di eseguire i compiti in modo quasi del tutto autonomo, con discreta consapevolezza e padronanza delle conoscenze. Nel livello base confluiscono gli alunni che hanno acquisito competenze in modo essenziale, talvolta anche leggermente al di sotto della sufficienza e che quindi eseguono i compiti in forma guidata e dimostrano una basilare, ma non sempre sicura consapevolezza delle conoscenze.

Come detto in apertura, in classe è presente 1 studente con certificazione di disabilità ai sensi della L. 104/92 che segue una programmazione differenziata. L'alunno è seguito da docente di sostegno per 18 ore. Si rimanda al P.E.I. allegato in busta riservata per la commissione per le notizie più dettagliate.

Tale studente nonostante l'impegno profuso e grazie al supporto dell'insegnante per l'inclusione, del Consiglio di classe e della famiglia, presenta un ridottissimo livello di autonomia e concentrazione. A causa di ciò e delle difficoltà espressive che il candidato

manifesta, **il Consiglio di Classe richiede la presenza dell'insegnante di sostegno nelle giornate della esecuzione di entrambe le prove scritte e della prova orale.**

3. IL PERCORSO FORMATIVO DELLA CLASSE

3.1. Contenuti e competenze disciplinari (SCHEDE DOCENTI)

In allegato le schede dei docenti del consiglio di classe

3.2. Nodi interdisciplinari

Esperienze/temi sviluppati nel corso dell'anno dal consiglio di classe

Educazione Civica Interdisciplinare

Docente D.T.A.

Primo quadrimestre

Gli organismi internazionali

L'Unione europea

Secondo quadrimestre

La Costituzione PARTE SECONDA: l'ordinamento della Repubblica

Dallo Statuto albertino alla Costituzione

I diritti inviolabili dell'uomo

Art. 3 Cost.: il principio di eguaglianza formale e Sostanziale

Diritti delle donne e dei bambini

Convenzione europea dei diritti dell'uomo

Docente di Storia

Primo quadrimestre

La storia dell'Unione europea

Secondo quadrimestre

Storia della bandiera e dell'inno nazionale (art. 12 Cost.)

Il ripudio della guerra (art. 11 Cost.)

I caschi blu dell'ONU

I conflitti in corso

L'importanza dei poteri degli organi dello Stato

Come è cambiato nella storia il concetto di diritto Umano

Come si declina in contesti e luoghi diversi il concetto di diritto umano (schiavitù, apartheid, colonialismo)

Il concetto di razza ed il suo superamento

Docente di Inglese

Primo quadrimestre

Le istituzioni dell'Unione europea

Docente di Italiano

Secondo quadrimestre

I diritti umani nella letteratura

Docente di Religione

Secondo quadrimestre

L'avvento del Cristianesimo ed il riconoscimento della dignità dell'uomo

Cosa possiamo fare noi per i diritti umani

Educazione alla fratellanza e alla solidarietà

**3.3. Insegnamento di una disciplina non linguistica in lingua straniera
attivato con la metodologia CLIL**

Nel corrente anno scolastico, la classe non ha svolto unità didattiche CLIL (Content and Language Integrated Learning) per mancanza dei requisiti tra i docenti del consiglio di classe.

3.4. PCTO

DENOMINAZIONE PROGETTI	<i>Riportare l'elenco delle attività svolte dagli studenti</i>
Competenze mirate Assi culturali Professionali Cittadinanza	Comunicazione nella lingua italiana Comunicazione nelle lingue straniere Spirito di iniziativa e intraprendenza Consapevolezza ed espressione culturale Autogestione nell'ambito delle linee guida in contesti di lavoro o di studio che sono solitamente prevedibili ma soggetti a cambiamenti. Supervisionare il lavoro di routine di altri, assumendosi una certa responsabilità per la valutazione e il miglioramento di attività lavorative e/o di studio. Progettare Comunicare Collaborare e partecipare

	Agire in modo autonomo e responsabile Risolvere problemi Imparare ad imparare
CONOSCENZE	ABILITA'
Linguaggio tecnico professionale nella lingua italiana	Avere un lessico ricco e articolato, usando terminologia tecnica e professionale in modo pertinente
Linguaggio tecnico professionale nella lingua straniera	Avere un lessico ricco e articolato, usando terminologia tecnica e professionale in modo pertinente
Regole e tempi in azienda/Ente	Assumere comportamenti e linguaggi che esprimano rilevanza circa il rispetto delle regole e i tempi della giornata in azienda
ATTIVITA' SVOLTE	
A.S. 2019/2020 III ANNO	ATTIVITA' SOSPESSE A CAUSA DELLA PANDEMIA SARS – COVID 19
A.S. 2020/2021 IV ANNO	<ul style="list-style-type: none"> • Progetto il gusto dell'inclusione • Stage periodo estivo
A.S. 2021/2022 V ANNO	<ul style="list-style-type: none"> • Corso Sicurezza generale sul lavoro • Consegna registri di stage periodo estivo • Iscrizione corsi sulla piattaforma G-Suite • Incontro di formazione "A lezione con... Davide Oldani" • Conferenza stampa progetto "Sommelier Astemi" • Orientamento con Alma • Laboratori politiche attive del lavoro ANPAL • Cerimonia dedica laboratori • Viaggio d'istruzione • Orientagiovani • Iscrizione al CPI BAT

3.5. Attività di arricchimento dell'Offerta Formativa e di orientamento

Alcuni studenti hanno partecipato alle attività di arricchimento dell'offerta formativa organizzate dall'Istituto quali *PON, Progetti di Istituto, Visite guidate, Viaggi di Istruzione*.

3.6. Metodi – Mezzi – Spazi – Tempi – DDI

La modalità generale dei processi di insegnamento – apprendimento si è sviluppata secondo le seguenti metodologie:

- ✓ lezioni frontali;
- ✓ conversazioni guidate;
- ✓ lezioni interattive con utilizzo di documenti, audiovisivi, sussidi multimediali e/o utilizzo

- della LIM
- ✓ flipped classroom
- ✓ analisi di casi
- ✓ problem solving
- ✓ lezioni articolate in lavoro di gruppo;
- ✓ progetti pluridisciplinari;
- ✓ lezioni con il metodo induttivo – deduttivo utilizzando anche il laboratorio;
- ✓ lezioni modulari;
- ✓ didattica laboratoriale;
- ✓ esercitazioni pratiche

Ad esse sono stati associate situazioni di apprendimento non strettamente curricolari riferite anche ad eventi esterni come incontri del PCTO.

Strumenti	Tipologia di gestione delle interazioni con gli alunni	Tempi/Frequenza	Piattaforme strumenti canali di comunicazione utilizzati
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Libro di Testo ✓ Libro digitale ✓ Schede ✓ Materiali prodotti dall'insegnante ✓ Materiali digitali interattivi ✓ Presentazioni ✓ Visione di filmati ✓ Lezioni registrate ✓ Documentari 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Video lezioni ✓ Video registrazioni ✓ Lezioni digitali ✓ Tutorial ✓ Somministrazione e restituzione degli elaborati con successiva correzione Messaggistica istantanea mediante registro, whatsapp, g-suite ✓ Attività di ricerca 	Secondo l'orario delle lezioni in modalità: <ul style="list-style-type: none"> ✓ sincrona ✓ asincrona ✓ mista in DDI, DaD o in presenza 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Bachecca del Registro elettronico Axios ✓ Piattaforma Collabora ✓ Google for Education ✓ E-mail

In tutti i casi particolare attenzione è stata posta alla problematizzazione di alcuni argomenti di particolare rilievo al fine di stimolare lo spirito critico e rilevare tramite gli interventi degli studenti la loro crescita culturale, il livello di comprensione, di elaborazione delle informazioni onde evitare una somministrazione passiva dei contenuti.

Sono state adottate opportune strategie didattiche mirate alla valorizzazione delle eccellenze e recupero delle carenze. I docenti hanno coinvolto e stimolato gli studenti con le seguenti attività significative: videolezioni, trasmissione di materiale didattico attraverso l'uso delle piattaforme digitali, l'utilizzo di video, libri e test digitali, l'uso di App.

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti didattici:

- ✓ Strumentazione didattica tradizionale e non (libri di testo, testi integrativi, articoli di giornali specializzati, saggi, materiale multimediale, computer e LIM)
- ✓ Attività integrative (visite guidate, partecipazione a olimpiadi e gare, seminari, progetti, etc..).

4. LA VALUTAZIONE DELLA CLASSE

4.1. La valutazione nel PTOF e strumenti di valutazione

Il voto è stato considerato espressione di sintesi valutativa, pertanto, si è fondato su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico – didattiche adottate. Quello della valutazione è il momento in cui si sono verificati i processi di insegnamento/apprendimento. L’obiettivo è stato quello di porre l’attenzione sui progressi dell’allievo e sulla validità dell’azione didattica.

Gli strumenti di valutazione utilizzati sono stati: prove non strutturate, strutturate, semistrutturate, prove esperte. Nel corso dell’anno scolastico, i docenti hanno somministrato un numero congruo di prove utili alla valutazione.

4.2. I criteri di valutazione del profitto

Nel processo di valutazione quadrimestrale e finale per ogni alunno sono stati presi in esame:

- ✓ il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate in riferimento al Pecup dell’indirizzo;
- ✓ i progressi evidenziati rispetto al livello culturale iniziale;
- ✓ i risultati delle prove di verifica;
- ✓ il livello di competenze di Cittadinanza e costituzione acquisito attraverso l’osservazione nel medio e lungo periodo;
- ✓ le conoscenze, le abilità e le competenze disciplinari riportate nelle programmazioni disciplinari, nei P.E.I./PdV, nei P.D.P. e nella programmazione di classe.

5. VERSO L’ESAME

5.1. Ammissione, crediti e tabelle di conversione dei crediti e del punteggio delle prove

Per il corrente anno scolastico il credito scolastico è attribuito fino ad un massimo di cinquanta punti. Il consiglio di classe attribuisce il credito sulla base della tabella di cui all’Allegato A del d.lgs. 62/2017 e procede a convertire il suddetto credito in cinquantiesimi sulla base della tabella sottostante di conversione dei crediti ai sensi dell’art. 11 comma 1 O.M. 65 del 14.03.2022.

Mentre valuta le prove scritte in ventesimi e le converte rispettivamente in quindicesimi la prima prova e in decimi la seconda.

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

Conversione del punteggio della prima prova scritta

PUNTEGGIO IN BASE 20	PUNTEGGIO IN BASE 15
1	1
2	1.5
3	2
4	3
5	4
6	4.5
7	5
8	6
9	7
10	7.5
11	8
12	9
13	10
14	10.5
15	11
16	12
17	13
18	13.5
19	14
20	15

Conversione del punteggio della seconda prova scritta

PUNTEGGIO IN BASE 20	PUNTEGGIO IN BASE 10
1	0.5
2	1
3	1.5
4	2
5	2.5
6	3
7	3.5
8	4
9	4.5
10	5
11	5.5
12	6
13	6.5
14	7
15	7.5
16	8
17	8.5
18	9
19	9.5
20	10

5.2. Il curriculum dello studente

Il curriculum dello studente fornisce informazioni sul percorso personale dello studente relativo all'ambito scolastico ed extrascolastico.

5.3. Seconda prova scritta

La seconda prova scritta ha per oggetto una o più discipline caratterizzanti il corso di studio. È predisposta da tutti i docenti delle sottocommissioni operanti nella scuola, titolari della disciplina della prova medesima.

ENOGASTRONOMIA-CUCINA: Scienze degli alimenti

SALA E VENDITA : Scienze degli alimenti

ACCOGLIENZA TURISTICA : Diritto e Tecnica amministrazione

Saranno svolte prove di simulazione in data: 25 maggio 2022.

6. ALLEGATI

6.1. Schede docenti

6.2. Griglia di valutazione della prima prova scritta

6.3. Griglia di valutazione della seconda prova scritta

6.4. Griglia di valutazione nazionale del colloquio

SCHEDA DOCENTE

DISCIPLINA: ITALIANO

DOCENTE: VALENDINO CARMEN

COMPETENZE	ABILITA'/CAPACITA'
<ul style="list-style-type: none">• Competenze disciplinari• Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti• Leggere e comprendere testi scritti di vario tipo• Dimostrare consapevolezza della storicità della letteratura • Competenze chiave di cittadinanza• Comunicare• Acquisire ed interpretare l'informazione • Competenze chiave europee• Competenza alfabetica funzionale• Competenza digitale• Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare• Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	<ul style="list-style-type: none">• Cogliere l'influsso che il contesto storico-politico, economico, sociale e culturale esercita sugli autori e sui loro testi• Collocare nel tempo e nello spazio gli eventi letterari più rilevanti• Riconoscere nel testo le caratteristiche del genere letterario• Svolgere l'analisi linguistica, stilistica, retorica del testo• Acquisire alcuni termini specifici del linguaggio letterario

CONTENUTI DISCIPLINARI

L'ETÀ POSTUNITARIA

- Il contesto: la società e la cultura
- Le ideologie
- Il romanzo realista
- Il Positivismo ed il movimento letterario del Naturalismo francese
- Il Verismo italiano e gli autori principali

Giovanni Verga

- Vita e principali opere
- La poetica: evoluzione e ragioni ideologiche del Verismo
- La tecnica narrativa: teoria dell'"impersonalità", eclissi dell'autore, "artificio della regressione", il

discorso indiretto libero

- La visione della realtà e la concezione della letteratura
- *Vita dei campi*
 - Rosso Malpelo
- *I Malavoglia*
 - I Malavoglia e la dimensione del progresso
- *Mastro-don Gesualdo*
 - La morte di mastro-don Gesualdo

Il Decadentismo in Europa

- Il contesto: la società e la cultura
- La poetica del Decadentismo
- I temi della letteratura decadente
- La poesia simbolista
- Il romanzo decadente in Europa

Gabriele d'Annunzio

- Vita e opere
- Le fasi poetiche e letterarie
- Significato di “estetismo”, “edonismo”, “superomismo” e “panismo”
- *Alcyone*
 - La pioggia nel pineto

Giovanni Pascoli

- Vita e opere
- Poetica e significato di “fanciullino”
- *Myricae*
 - X Agosto
 - Il tuono
 - Temporale
 - Il lampo

Le avanguardie e la lirica del primo Novecento

- La situazione storica e sociale in Italia nel primo Novecento
- Le ideologie e la nuova mentalità
- I futuristi
- Filippo Tommaso Marinetti

Italo Svevo

- Vita, formazione culturale e opere
- Significato di “inetto”, “malattia”, “psicoanalisi”, “coscienza”
- *La coscienza di Zeno*
 - Il fumo

Luigi Pirandello

- Vita, formazione culturale, visione del mondo ed evoluzione della poetica
- Significato di “umorismo”, “sentimento del contrario”, “vita e forma”, “maschera”, “teatro nel teatro”

- La differenza tra umorismo e comicità:
 - La vecchia imbellettata

- I romanzi
- *Il fu Mattia Pascal*
 - La costruzione della nuova identità e la sua crisi

- *Uno, nessuno e centomila*
 - «Nessun nome»

Giuseppe Ungaretti

- Vita e opere
- Poetica, temi e soluzioni formali delle raccolte poetiche

- *L'allegria*
- Fratelli
- Veglia
- San Martino del Carso
- Soldati

Educazione Civica

- Dignità e diritti umani

Prof.ssa

Carmen Valendino

SCHEDA DOCENTE

DISCIPLINA: STORIA

DOCENTE: GIORDANO ROSA

COMPETENZE	ABILITA'/CAPACITA'
<ul style="list-style-type: none">• Riconosce e ricava informazioni dalle fonti storiche presenti sul proprio e in altri territori, in relazione alle civiltà studiate;• si appropria del linguaggio della disciplina per comprendere e per esporre i contenuti studiati;• usa carte geostoriche per ricavare o esporre informazioni.	<ul style="list-style-type: none">• Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e continuità;• Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici;• utilizzare il lessico di base della disciplina storica;• riconoscere nella storia del Novecento le radici del presente.

CONTENUTI DISCIPLINARI
<ul style="list-style-type: none">• L'inizio del XX secolo;• Trasformazioni sociali e culturali;• Le grandi potenze all'inizio del Novecento• La prima guerra mondiale;• La Rivoluzione russa;• Il Fascismo;• La crisi del 1929;• Il regime nazista;• La seconda guerra mondiale• La guerra fredda• L'Italia Repubblicana• La Russia dopo la caduta del Muro di Berlino <p>Educazione Civica</p> <ul style="list-style-type: none">• Umanità e umanesimo• Dignità e diritti umani

Prof.ssa

Rosa Giordano

SCHEMA DOCENTE

DISCIPLINA MATEMATICA

DOCENTE: LASTELLA PASQUALE

OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI

Gli studenti possiedono, in generale, una conoscenza appena sufficiente dei contenuti trattati e necessitano spesso di essere guidati per una corretta applicazione negli esercizi proposti. Pochi hanno evidenziato buone capacità d'analisi e d'approfondimento e sono perciò in grado di affrontare coerentemente ed autonomamente uno studio di funzione polinomiale o razionale fratta. La frequenza è stata saltuaria, inoltre la classe ha mostrato nelle ore di lezione un interesse non sempre sufficiente per la disciplina e si è applicata in modo non adeguato. Tuttavia grazie al continuo coinvolgimento in attività di recupero, gli obiettivi minimi programmati sono stati sostanzialmente raggiunti da gran parte della classe.

METODI ADOTTATI E STRUMENTI UTILIZZATI NEL PERCORSO D'INSEGNAMENTO-APPRENDIMENTO

I vari argomenti sono stati trattati nel corso di lezioni frontali, nelle quali si è costantemente stimolata la partecipazione e la discussione di gruppo al fine di guidare gli allievi a semplici "scoperte matematiche". Per il raggiungimento degli obiettivi cognitivi si sono adoperati il libro di testo, la lavagna di classe e lavagna digitale per gli studenti in did, appunti del docente. Inoltre, si è talvolta fatto riferimento al programma GEOGEBRA semplicemente per rappresentare graficamente alcune funzioni oppure ad applicazioni online disponibili sugli smartphone degli alunni stessi. È stato privilegiato l'aspetto applicativo alla trattazione teorica.

Libro di testo: Tonolini Franco / Tonolini Giuseppe / Manenti Calvi Annamaria - "Matematica Modelli e Competenze" Vol. 5 – Minerva Italica editore.

TEMPI E SPAZI

Sono state utilizzate aula ordinaria e stanza virtuale per lezioni sincrone in digitale all'occorrenza.

I tempi sono stati: n° 3 ore settimanali previste.

n° 99 ore annuali, previste.

Le ore effettive di lezione ad oggi, 14 maggio 2022, sono state inferiori a quelle previste per vari motivi: assenze considerevoli degli alunni, ingressi in ritardo e manifestazioni varie. Ciò ha reso più difficoltoso lo svolgimento o l'approfondimento di alcuni argomenti programmati ad inizio d'anno. Per questo motivo è stato privilegiato l'aspetto applicativo alla trattazione teorica.

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

I criteri di valutazione fanno riferimento ai diversi livelli concernenti:

- ✓ La conoscenza del nucleo essenziale della disciplina.
- ✓ L'acquisizione di sufficienti competenze applicative.
- ✓ La capacità di “leggere” ed interpretare grafici di funzioni.
- ✓ La capacità di utilizzare consapevolmente il simbolismo matematico.

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Sono state utilizzate:

n° 3 prove scritte

n° 4 prove orali.

**PECUP - COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA - COMPETENZE
ACQUISITE- ARGOMENTI**

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	ARGOMENTI
<ul style="list-style-type: none"> - Sa utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici. - Sa 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. - Sa utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sa organizzare le sue conoscenze e definire i propri obiettivi di apprendimento (Imparare a imparare) - Sa risolvere problemi - Sa individuare collegamenti e relazioni - Sa acquisire e interpretare le informazioni - Sa collaborare e partecipare con i compagni nel raggiungimento dei propri obiettivi 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizza le strategie tipiche del pensiero razionale nell'affrontare situazioni problematiche ed elaborare opportune soluzioni - Riconosce e utilizza gli strumenti matematici (funzioni, grafici, ecc..) nella valutazione e interpretazioni di specifici fenomeni, estrapolando dati ed effettuando previsioni. - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare 	<ul style="list-style-type: none"> - Concetto di funzione - Dominio e segno di una funzione - Funzioni polinomiali; Funzioni razionali fratte, semplici funzioni irrazionali (radice quadrata) - Limite di una funzione. Limite destro e limite sinistro - Calcolo di limiti - Calcolo di limiti in forma indeterminata - Asintoto verticale, orizzontale. Asintoti obliqui - Concetto di derivata di una funzione. Significato geometrico - Derivata di alcune funzioni elementari - Funzioni razionali: derivata di somma di funzioni, di prodotto di funzioni, di rapporto di funzioni, di radice quadrata di funzione - Punti di massimo e di minimo - Studio di una funzione razionale intera e fratta, rappresentazione del suo grafico sul piano cartesiano

*Prof.
Pasquale Lastella*

SCHEDA DOCENTE

DISCIPLINA: INGLESE

DOCENTE: FERRARA DEBORAH

COMPETENZE	ABILITA'/CAPACITA'
<p>Saper usare la lingua inglese per scopi comunicativi e i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali</p> <ul style="list-style-type: none">- Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione.-Valorizzare e promuovere le tradizioni locali nazionali ed internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.-Cogliere similitudini e differenze culturali per sviluppare l'integrazione e la mobilità di studio e di lavoro-Conoscenza della terminologia linguistica di base relativa alle organizzazioni UE	<p>Saper utilizzare la lingua per comprendere e produrre testi orali/scritti inerenti alla sfera personale, il quotidiano e il settore di indirizzo, avvalendosi anche delle tecnologie multimediali.</p> <p>Saper utilizzare la lingua per interagire riguardo le organizzazioni UE</p>

CONTENUTI DISCIPLINARI

SAFETY PROCEDURES: -Food safety and food quality
-HACCP / HACCP principles
-Food contamination and types of contamination
-Risks and preventive measures
-Food preservation

DIET AND NUTRITION: -Healthy eating
-The Mediterranean diet
-The Slow Food Movement
-Vegetarian and vegan diets
-Intolerance and allergies
-The gluten free diet

BEVERAGES: -Beer: definition and types
-The History of beer

EDUCAZIONE CIVICA
ORGANIZZAZIONI INTERNAZIONALI ED UE
Le istituzioni dell'UE

Prof.ssa

Deborah Ferrara

SCHEMA DOCENTE

DISCIPLINA: LINGUA SPAGNOLA

DOCENTE: CATINO SILVIA

DISCIPLINA	LINGUA SPAGNOLA
Competenze PECUP	1. 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 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER) 2. integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi 3. valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera 4. individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento 5. redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
Competenze Chiave di Cittadinanza	1. comunicazione nella lingua straniera 2. imparare ad imparare 3. Individuare collegamenti e relazioni
Competenze acquisite	1. interagire in lingua straniera in ambito professionale 2. redigere un curriculum vitae e una lettera di presentazione 4. valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali
Argomenti	Grammatica Condicional simple y compuesto Comparativos y superlativos Cultura Unidad 24: En busca de trabajo Unidad 16: Asados y más

	Unidad 15: Joyas del mar Unidad 18: Frutas y zumos Unidad 19: Dulce tentaciòn
Attività e materiali	Libro di testo: S.O. Gonzàles, G. Riccobono, Nuevo En su punto! , Hoepli

*Prof.ssa
Sílvia Catino*

SCHEDA DOCENTE

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: FRANZA ALESSIA

CONOSCENZE

- Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.
- Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione.
- Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni.
- Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.
- Certificazioni di qualità e Sistema HACCP.
- Consuetudini alimentari nelle grandi religioni.

ABILITÀ

- Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento.
- Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.
- Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.
- Redigere un piano di HACCP.
- Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.
- Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.

COMPETENZE

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali riferimento.

PROGRAMMA DEI CONTENUTI DIDATTICI

- UNITA' 1.1 CIBO E RELIGIONI: • Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose • Le regole alimentari nella tradizione Ebraica • Le regole alimentari nel Cristianesimo • Le regole alimentari nell'Islam
- UNITA' 1.2 NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI: • Alimenti arricchiti • Alimenti alleggeriti • Alimenti destinati a un'alimentazione particolare • Gli integratori • Gli alimenti funzionali • I novel foods • Le gamme alimentari • Prodotti biologici • Cereali integrali
- UNITA' 2.1 LA DIETA NELLE DIVERSE ETA' E CONDIZIONI FISIOLOGICHE: • La dieta del neonato e del lattante • L'alimentazione complementare • La dieta del bambino • La dieta dell'adolescente • La dieta dell'adulto • L'alimentazione nella terza età • L'alimentazione in gravidanza • L'alimentazione della nutrice
- UNITA' 2.2 DIETE E STILI ALIMENTARI • Dieta mediterranea • Dieta vegetariana • La dieta e lo sport • Dieta sostenibile
- UNITA' 2.3 L'ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA: • La ristorazione collettiva • Formulazione dei menu • La mensa scolastica • La ristorazione nelle case di riposo • La ristorazione ospedaliera

- UNITA' 3.1 LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI: • Le malattie cardiovascolari (Ipertensione arteriosa, Iperlipidemie e aterosclerosi, ipercolesterolemia)
- UNITA' 3.2 LA DIETA NELLE MALATTIE METABOLICHE: • Il diabete mellito • L'obesità • osteoporosi
- UNITA' 3.3 ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI: • Le reazioni avverse al cibo • Reazioni tossiche • Le allergie alimentari • Intolleranze alimentari (Intolleranza al lattosio Celiachia)
- UNITA' 3.4 ALIMENTAZIONI E TUMORI. DISTURBI ALIMENTARI: • I tumori

*Prof.ssa
Alessia Franza*

SCHEMA DOCENTE

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

DOCENTE: TARONNO SALVATORE

COMPETENZE	ABILITA'/CAPACITA'
<p>Il mercato turistico Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale.</p> <p>Il marketing Utilizzare le opportune tecniche di produzione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici e ristorativi, promuovendone le nuove tendenze e veicolando un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p> <p>Pianificazione, programmazione e controllo di gestione Utilizzare le tecniche di pianificazione, programmazione, budgeting, nella gestione dell'impresa.</p> <p>La normativa del settore turistico ristorativo Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>Le abitudini alimentari e l'economia del territorio Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto del territorio e le esigenze della clientela perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche, identificare le caratteristiche del mercato turistico, individuare la normativa di riferimento. • Individuare fasi e procedure per redigere un business plan. • Individuare norme e procedure relative alla provenienza, produzione e conservazione del prodotto; individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti. • Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari, individuare i prodotti a km 0 come strumento di marketing.

CONTENUTI DISCIPLINARI
<p>IL MERCATO TURISTICO Il mercato turistico internazionale Il mercato turistico nazionale Le nuove tendenze del turismo</p> <p>IL MARKETING</p>

Il marketing: aspetti generali

Il marketing strategico: le fonti informative; l'analisi della concorrenza; l'analisi della domanda; la segmentazione; il target; il posizionamento.

Il marketing operativo: prodotto; prezzo; canali di distribuzione; comunicazione.

Il web marketing

Il marketing plan

PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

La pianificazione e la programmazione

La vision e la mission di un'impresa.

Il budget

Il business plan

LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO RISTORATIVO

Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro

Le norme di igiene alimentare

Rintracciabilità e tracciabilità degli alimenti

Meccanismi di controllo della filiera agroalimentare

Frodi alimentari

Le norme igieniche nei locali di lavoro

La protezione dei dati personali

I CONTRATTI

I requisiti di un contratto

I contratti del settore ristorativo

Il contratto di catering

Il contratto di banqueting

Le responsabilità di ristoratori e albergatori

Prof.

Salvatore Taronno

SCHEMA DOCENTE

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE: MASTELLONI FABIO

Competenza	Abilità/capacità
Elabora e attua risposte motorie adeguate in situazioni complesse, assumendo i diversi ruoli dell'attività sportiva. Pianifica progetti motori e sportivi.	Utilizzare una varietà di azioni motorie progressivamente più complesse riconoscendo la lateralizzazione su di sé e sugli altri. Adattare il proprio corpo a situazioni di disequilibrio in relazione a sé, allo spazio, agli altri e agli oggetti.
Rielabora creativamente il linguaggio espressivo in contesti differenti.	Realizzare e interpretare sequenze ritmiche di movimento.
Pratica autonomamente l'attività sportiva Con fair play scegliendo personali tattiche e strategie anche nell'organizzazione, interpretando al meglio la cultura sportiva.	Utilizzare schemi motori combinati per differenti proposte di gioco-sport anche proponendo varianti.
Assume in maniera consapevole comportamenti orientati a stili di vita attivi applicando i principi di prevenzione e sicurezza nei diversi ambienti.	Assumere comportamenti controllati finalizzati alla prevenzione degli infortuni e alla sicurezza nei vari ambienti in presenza di altri e di attrezzi.

OBIETTIVI DISCIPLINARI	CONTENUTI
Capacità Condizionali	La flessibilità: definizione di attiva e passiva; stretching e il metodo PNF

OBIETTIVI DISCIPLINARI	CONTENUTI
GIOCHI SPORTIVI DI SQUADRA: Pallavolo; Basket; Ultimate frisbee.	Le regole del gioco; I fondamentali individuali; I fondamentali di squadra; I ruoli; L'arbitraggio.

OBIETTIVI DISCIPLINARI	CONTENUTI
ATLETICA: Corse; Lanci (Getto del peso, studio particolareggiato) e Salti. Tennis da tavolo.	Tecnica dei fondamentali Regole. Storia.

OBIETTIVI DISCIPLINARI	CONTENUTI
EDUCAZIONE ALLA SALUTE E ALLA SICUREZZA	Educazione Alimentare dello sportivo (Doping). Indice di Massa Corporea. Nozioni di primo soccorso.

OBIETTIVI DISCIPLINARI	CONTENUTI
STORIA	Dalla preistoria a l'età moderna.

Prof.

Fabio Mastelloni

SCHEMA DOCENTE

DISCIPLINA: ENOGASTRONOMIA - CUCINA

DOCENTE: MOSCARITOLI ROBERTO

COMPETENZE	ABILITA'/CAPACITA'
<p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p> <p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p> <p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p> <p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p>	<p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Individuare le componenti culturali della gastronomia.</p> <p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu.</p> <p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela.</p> <p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Progettare un catalogo di menu, rispettando le regole gastronomiche in relazione al target dei clienti.</p> <p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti.</p> <p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela.</p> <p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Calcolare i costi di produzione specifici del settore.</p> <p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina.</p> <p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità.</p> <p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Simulare l'organizzazione scientifica della brigata di cucina.</p> <p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost).</p> <p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti enogastronomici.</p> <p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Produrre impasti di base, creme e farce di base, torte e dolci al cucchiaio.</p>

Produrre impasti lievitati ed evidenziare le varianti regionali.

CONTENUTI DISCIPLINARI

Il territorio

- La cultura alimentare italiana (la cucina delle regioni italiane)
- Tradizioni e piatti tipici delle venti regioni

La qualità alimentare

- La filiera corta e il chilometro zero
- Che cosa si intende per tipicità (i marchi di tutela dei prodotti agroalimentari)
- La dieta mediterranea

Gli alimenti

- Definizione e caratteristiche
- Criteri di classificazione
- Le 5 gamme alimentari
- I nuovi prodotti alimentari

La sicurezza

- La sicurezza sul lavoro: quadro normativo
- La sicurezza alimentare: definizione e quadro normativo
- Il regolamento (CE) n. 178/2002
- Il pacchetto igiene
- La rintracciabilità

Il sistema HACCP

- L'auto controllo e il sistema HACCP
- Le cinque fasi preliminari
- I sette principi dell'HACCP

L'igiene nella ristorazione

- L'igiene professionale
- La cura e l'igiene della persona
- Gli ambienti: igiene e sicurezza
- Attrezzature igiene e sicurezza
- I prodotti alimentari: igiene e sicurezza

Piatti e menu per soggetti con intolleranze alimentari

- La reazione avversa agli alimenti
- Le intolleranze alimentari

La ristorazione

- La ristorazione commerciale
- La ristorazione alberghiera e veloce
- La ristorazione collettiva (ristorazione aziendale, in comunità, scolastica e universitaria, ospedaliera, assistenziale)

L'elaborazione di menu e carte

- Tipologie di menu
- La redazione del menu

Catering, banqueting

- Il catering: che cosa si intende per catering
- Il contratto di catering
- Forme di catering
- Trasporto dei pasti
- Il banqueting: che cosa si intende per banqueting
- Forme di banqueting
- Il banqueting manager
- L'organizzazione di un banchetto
- Il contratto di banqueting

Prof.

Roberto Moscaritoli

SCHEDA DOCENTE

DISCIPLINA: LAB. DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA

DOCENTE: TOTARO GIUSEPPE

COMPETENZE	ABILITA'/CAPACITA'
<ul style="list-style-type: none">▪ Competenza alfabetica funzionale▪ Competenza multilinguistica▪ Competenza digitale▪ Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare▪ Competenza in materia di cittadinanza▪ Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.	<ul style="list-style-type: none">▪ Classificare le birre in base all'origine e alla modalità di produzione;▪ Distinguere i bicchieri adeguati alle diverse tipologie di birra;▪ Utilizzare correttamente le attrezzature per il servizio della birra. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera;▪ Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette di miscelazione;▪ Utilizzare attrezzature per la preparazione di bevande miscelate;▪ Elaborare nuove bevande e simularne la commercializzazione.▪ Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera;▪ Conoscere le tecniche di spumantizzazione.

CONTENUTI DISCIPLINARI
<ul style="list-style-type: none">▪ La birra▪ L'arte di fare i Cocktail▪ La produzione dello champagne▪ Entrare nel mondo del lavoro

Prof.

Giuseppe Totaro

SCHEDA DOCENTE

DISCIPLINA RELIGIONE

DOCENTE TATTOLI MARIA SANTA

COMPETENZE	ABILITA'/CAPACITA'
<p>Lo studente al termine del corso di studi ha maturato le seguenti competenze specifiche:</p> <ul style="list-style-type: none">- Ha sviluppato un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale;- Ha colto la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità;- Ha utilizzato consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità.	<p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none">-Ha motivato in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo;-Ha individuato la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero;- È in grado di riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico;-Sa riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne dà il cristianesimo;- Sa usare e interpretare correttamente e criticamente le fonti autentiche della tradizione cristiano-cattolica.

CONTENUTI DISCIPLINARI

Il lavoro e l'uomo
I diritti degli uomini del lavoro
Il rapporto scuola/lavoro
Lavoro e società: famiglia, nazione (L. E. N° 10)
Il lavoro e il problema dell'emigrazione
Il problema dell'occupazione
La bioetica: presentazione del tema

- Quanto vale la vita umana?
- Valutazione etica
- La fecondazione assistita
- Le tecniche di fecondazione artificiale
- Le considerazioni etiche circa la fecondazione assistita
- L'eutanasia: considerazioni etiche

Prof.ssa Maria Santa Tattoli

GRIGLIE DI VALUTAZIONE ESAMI DI STATO

D.M. 769 DEL 26 NOVEMBRE 2018 – aggiornamento

O.M. n.65/2022 PRIMA PROVA SCRITTA

TIPOLOGIA A

INDICATORI GENERALI

(MAX 60 PT)

INDICATORE 1

Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/ D	O/ E	PT
	1-8	9- 11	12- 14	15- 17	18- 20	

INDICATORE 2

Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/ D	O/ E	PT
	1-8	9- 11	12- 14	15- 17	18- 20	

INDICATORE 3

Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/ D	O/ E	P T
	1- 8	9- 11	12- 14	15- 17	18- 20	

INDICATORI SPECIFICI (MAX 40 PT)

Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione). (Max 10 pt).	SC	M	S/S +	B/ D	O/ E	PT
	1-4	5	6- 7	7-8	9- 10	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici. (Max 10 pt).	SC	M	S/S +	B/ D	O/ E	PT
	1-4	5	6- 7	7-8	9- 10	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta). (Max 10 pt).	SC	M	S/S +	B/ D	O/ E	PT

	1-4	5	6-7	7-8	9-10	
Interpretazione corretta e articolata del testo. (Max 10 pt).	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-4	5	6-7	7-8	9-10	

VALUTAZIONE COMPLESSIVA = TOTALE PUNTEGGIO (MAX 100) Il punteggio complessivo va riportato a 20 (divisione per 5)	A=...../100 A=...../20
VOTO CONVERTITO IN QUINDICESIMI (VEDI ALLEGATO C, tabella 2 dell'O.M. n.65/2022) (B=A X 15)	B=...../15

LEGENDA:

SC = Scarso – **M**= Mediocre – **S/S+** = Sufficiente/Più che suff. – **B/D** = Buono/Distinto – **O/E** = Ottimo/Eccellente

GRIGLIE DI VALUTAZIONE ESAMI DI STATO

D.M. 769 DEL 26 NOVEMBRE 2018 – aggiornamento

O.M. n.65/2022 PRIMA PROVA SCRITTA

TIPOLOGIA B

INDICATORI GENERALI

(MAX 60 PT)

INDICATORE 1

Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/ D	O/ E	PT
	1-8	9- 11	12- 14	15- 17	18- 20	

INDICATORE 2

Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/ D	O/ E	PT
	1-8	9- 11	12- 14	15- 17	18- 20	

INDICATORE 3

Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/ D	O/ E	P T
	1- 8	9- 11	12- 14	15- 17	18- 20	

INDICATORI SPECIFICI (MAX 40 PT)

Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto. (max 15 pt)	SC	M	S/S +	B/ D	O/ E	P T
	1-6	7-8	9- 10	11- 12	13- 15	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti. (max 15 pt)	SC	M	S/S +	B/ D	O/ E	P T
	1-6	7-8	9- 10	11- 12	13- 15	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione. (max 10 pt)	SC	M	S/S +	B/ D	O/ E	P T
	1-4	5	6-7	7-8	9- 10	

VALUTAZIONE COMPLESSIVA = TOTALE PUNTEGGIO (MAX 100)	A=...../100
Il punteggio complessivo va riportato a 20 (divisione per 5)	A=/20
VOTO CONVERTITO IN QUINDICESIMI (VEDI ALLEGATO C, tabella 2 dell'O.M. n.65/2022)	
(B=A X 15)	B=...../15

LEGENDA:

SC = Scarso – M = Mediocre – S/S+ = Sufficiente/Più che suff. – B /D = Buono/Distinto – O/E = Ottimo/Eccellente

GRIGLIE DI VALUTAZIONE ESAMI DI STATO

D.M. 769 DEL 26 NOVEMBRE 2018 – aggiornamento

O.M. n.65/2022 PRIMA PROVA SCRITTA

TIPOLOGIA C

INDICATORI GENERALI

(MAX 60 PT)

INDICATORE 1

Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORE 2

Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORE 3

Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	P T
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORI SPECIFICI (MAX 40 PT)

	PT					
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione. (max 15 pt)	S C	M	S/ S+	B/ D	O/ E	PT
	1-6	7-8	9-10	11-12	13-15	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione. (max 15 pt)	S C	M	S/ S+	B/ D	O/ E	PT
	1-6	7-8	9-10	11-12	13-15	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e	S	M	S/	B/	O/	PT

dei riferimenti culturali (max 10 pt)	C		S+	D	E	
	1 - 4	5	6- 7	7-8	9- 10	

VALUTAZIONE COMPLESSIVA = TOTALE PUNTEGGIO (MAX 100) Il punteggio complessivo va riportato a 20 (divisione per 5)	A=...../10 0 A=/20
VOTO CONVERTITO IN QUINDICESIMI (VEDI ALLEGATO C, tabella 2 dell'O.M. n.65/2022) (B=A X 15)	B=...../15

LEGENDA:

SC = Scarso – **M** = Mediocre – **S/S+** = Sufficiente/Più che suff. – **B/D** = Buono/Distinto – **O/E** = Ottimo/Eccellente

GRIGLIE DI VALUTAZIONE ESAMI DI STATO

D.M. 769 DEL 26 NOVEMBRE 2018 – aggiornamento

O.M. n.65/2022 DESCRITTORI DI LIVELLO:

1. **LIVELLO SCARSO** = GRAVI CARENZE (STANDARD MINIMO NON RAGGIUNTO);
2. **LIVELLO MEDIOCRE** = CARENZE (STANDARD MINIMO PARZIALMENTE RAGGIUNTO);
3. **LIVELLO SUFFICIENTE/PIÙ CHE SUFFICIENTE** = ADEGUATEZZA (STANDARD MINIMO RAGGIUNTO IN MODO ADEGUATO/PIÙ CHE ADEGUATO);
4. **LIVELLO BUONO/DISTINTO** = SICUREZZA /PADRONANZA (STANDARD APPREZZABILE/PIÙ CHE APPREZZABILE);
5. **LIVELLO OTTIMO/ECCELLENTE** = PIENA PADRONANZA (STANDARD ALTO/ECCELLENTE).

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi seconda prova

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)
<ul style="list-style-type: none"> • COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematicaproposta o della consegna operativa. 	3
<ul style="list-style-type: none"> • PADRONANZA delle conoscenze relative ai nucleifondamentali della/delle discipline. 	6
<ul style="list-style-type: none"> • PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni. 	8
<ul style="list-style-type: none"> • CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici. 	3

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.	0.5 – 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.5 – 3.5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 – 4.5	
	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.	6.5 – 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	0.5 – 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.5 – 3.5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 – 4.5	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 – 5.5	
	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	0.5 – 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.5 – 3.5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 – 4.5	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 – 5.5	
	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	0.5	
	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	1.5	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2 – 2.5	
	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	0.5	
	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	1.5	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2 – 2.5	
	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				/25

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA DI INSEGNAMENTO	DOCENTE	FIRMA
ITALIANO	VALENDINO CARMEN	
STORIA	GIORDANO ROSA	
MATEMATICA	LASTELLA PASQUALE	
INGLESE	FERRARA DEBORA	
SPAGNOLO	CATINO SILVIA	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	FRANZA ALESSIA	
DIRITTO E TECN.AMM. DELLA STRUTTURA RICETTIVA	TARONNO SALVATORE	
SCIENZE MOTORIE	MASTELLONI FABIO	
LAB SERV RISTORAT CUCINA	MOSCARITOLI ROBERTO	
SALA-BAR	TOTARO GIUSEPPE	
RELIGIONE	TATTOLI SANTA	
SOSTEGNO	DE SERIO SIMONA	

IL/LA COORDINATORE

Prof.ssa _____

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Valentino DI STOLFO
