

Prot. _____

ESAME DI STATO

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

approvato nella seduta del 12 maggio 2022

Classe QUINTA Sez. 5[^]GC

Coordinatore Prof./ssa MAGRO ADRIANA

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VALENTINO DI STOLFO

INDICE

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

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 CLASSI

2.1. Composizione del consiglio di classe e continuità didattica

DISCIPLINA DI INSEGNAMENTO	DOCENTE	CONTINUITA'		
		CLASSE III	CLASSE IV	CLASSE V
ITALIANO	MAGRO ADRIANA	X	X	X
STORIA	VALENDINO CARMEN		X	X
MATEMATICA	ZENO CIRO			X
DIRITTO E TEC. AMMINISTRATIVE ED. CIVICA	CONTILLO LUIGIA			X
LINGUA INGLESE	DE PAOLA GEMMA	X	X	X
SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE	NUNNO MARIAGRAZIA		X	X
LINGUA SPAGNOLA	CIUFFREDA MARIA PIA			X
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	BUFO ANTONIO		X	X
SERVIZI DI SALA E VENDITA	GRAZIANO FRANCESCO		X	X
ENOGASTRONOMIA-CUCINA	CAPOCCHIANO SABINO			X
RELIGIONE	CONVERSA ROSARIA	X	X	X

2.2. Profilo della classe

La classe è composta da 16 studenti, di cui 4 ragazze e 12 ragazzi, (tra loro 0 studenti DA con programmazione ad obiettivi minimi o differenziata; 2 studenti con DSA per cui sono stati predisposti dei PDP; 1 studente ripetente, ecc.). Durante il quinquennio è stata affidata a docenti diversi in numerose discipline, ciò ha comportato periodi più o meno lunghi di adattamento. La **frequenza** è risultata regolare per la maggior parte degli alunni, ma non mancano casi che hanno fatto registrare un numero più rilevante di assenze.

Gli studenti sono non sempre educati e corretti, sia nei rapporti fra pari che con gli insegnanti. In generale hanno una di base una 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 soddisfacente; alcuni degli studenti hanno partecipato alle attività didattiche costantemente, altri in maniera più 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 eterogenea per grado di padronanza delle conoscenze, abilità e competenze, oltre che per la partecipazione al dialogo educativo e per l'organizzazione dello studio. Si possono pertanto distinguere tre livelli di apprendimento, con relative competenze acquisite. Nel livello avanzato non vi sono alunni che sono in grado di eseguire compiti impegnativi in modo autonomo e responsabile, con una buona consapevolezza e padronanza delle conoscenze e con capacità critico-rielaborative apprezzabili. Nel livello intermedio confluiscono gli alunni dalle competenze soddisfacenti che sono in grado di eseguire i compiti in modo 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.

In classe son presenti due alunni con D.S.A. per il quale il Consiglio di Classe ha predisposto PDP allegato al presente Documento in busta riservata.

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

Docente D.T.A

Primo quadrimestre

Docente di D.T.A.:

Gli organismi internazionali

L'Unione europea

TEMATICA 2

La Costituzione PARTE SECONDA: l'ordinamento della Repubblica

Secondo Quadrimestre

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

TEMATICA 2

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

Secondo quadrimestre

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

(genocidi, deportazioni...)

Docente di Inglese:

Primo quadrimestre

Le istituzioni dell'Unione europea

Secondo quadrimestre

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' SOSPESA A CAUSA DELLA PANDEMIA SARS – COVID 19
A.S. 2020/2021 IV ANNO	21/01/2020 Corso sulla sicurezza 01/03/2021 Progetto il gusto dell'inclusione- P.C.T.O. 03/06/2021 Stage periodo estivo-P.C.T.O.
A.S. 2021/2022 V ANNO	08/10/21 Corso Sicurezza Generale sul Lavoro- P.C.T.O. 18/10/2021 Consegna Registri di Stage Periodo Estivo-P.C.T.O. 18/10/2021 Iscrizione Corsi Sulla Piattaforma G-Suite-P.C.T.O. 24/01/2022 orientamento con Alma 03/02/2022 Laboratori Politiche Attive Del LavoroANPAL 17/03/2022 Cerimonia Dedicazione Laboratori 17/03/2022 Viaggio d'Istruzione 23/03/2022 Orienta Giovani 05/04/2022 Iscrizione al CPI BAT 11/04/2022 Incontro di Formazione " A Lezione Con.....Davide Oldani" 22/04/2022 Conferenza Stampa Progetto Sommelier Astemio

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 	<p>Secondo l'orario delle lezioni in modalità:</p> <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 cinquantesimi 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

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

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

34	43
35	44
36	45
37	46
38	48
39	49
40	50

14	10.5
15	11
16	12
17	13
18	13.5
19	14
20	15

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: 25/05/2022

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.5 – 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 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	MAGRO ADRIANA	
STORIA	VALENDINO CARMEN	
MATEMATICA	ZENO CIRO	
DIRITTO E TEC. AMMINISTRATIVE ED. CIVICA	CONTILLO LUGIA	
LINGUA INGLESE	DE PAOLA GEMMA	
SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE	NUNNO MARIAGRAZIA	
LINGUA SPAGNOLA	CIUFFREDA MARIA PIA	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	BUFO ANTONIO	
SERVIZI DI SALA E VENDITA	GRAZIANO FRANCESCO	
ENOGASTRONOMIA-CUCINA	CAPOCCHIANO SABINO	
RELIGIONE	CONVERSA ROSARIA	

IL/LA COORDINATORE

Prof./ssa _____

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Valentino DI STOLFO

classe/sez.	5^G
indirizzo	Enogastronomia
disciplina	LAB. SERVIZI DI SALA E VENDITA
docente	Prof. GRAZIANO FRANCESCO

LAB. SERVIZI DI SALA E VENDITA

MODULO 1 LA CUCINA FLAMBÈ'

- La cucina flambè pag. 8
- I cibi adatti alla cucina flambè pag. 9
- I liquori da usare pag 11
- Ricettario flambè pag 11
- Vantaggi e svantaggi della cucina flambè pag 14

MODULO 3 SOFTWARE DI SETTORE

- Gli strumenti tecnologici pag 100
- L'uso della rete pag 100
- Viral marketing pag 103
- Il mondo delle App pag 103
- Il marketing territoriale pag 104
- Drink price pag 106
- Food cost pag 107

Sezione 2 MODULO 2 LA COSTRUZIONE DI UN COCKTAIL

- Costruiamo un cocktail pag 132
- Costruiamo un cocktail aperitivo pag 134
- Costruiamo un cocktail after dinner pag 137
- Costruiamo un cocktail long drink pag 139
- Tavola di miscibilità degli ingredienti pag 140
- La distillazione
- I distillati
- I Liquori
- Le creme
- L'attrezzatura del barman

MODULO 5 BAR MARKETING

- Come proporre e vendere nel proprio locale pag 186
- La regola delle 4 P e il marketing mix pag 184
- Le nuove forme di comunicazione pag 189
- La drink list pag 193
- Il Curriculum vitae

RIPETIZIONE ARGOMENTI DELLO SCORSO ANNO:

- IL MONDO DEL VINO;
- ENOGRAFIA ED ENOLOGIA;
- LA SCHEDA DI DEGUSTAZIONE AIS;
- LA PRODUZIONE DEL VINO, SPUMANTE, CHAMPAGNE, NOVELLO, VINI PASSITI E LIQUOROSI;

SCHEDA DOCENTE

DISCIPLINA : ITALIANO

DOCENTE: MAGRO ADRIANA

COMPETENZE	ABILITA'/CAPACITA'
<p>Competenze disciplinari</p> <ul style="list-style-type: none">• 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 <p>Competenze chiave di cittadinanza</p> <ul style="list-style-type: none">• Comunicare• Acquisire ed interpretare l'informazione <p>Competenze chiave europee</p> <ul style="list-style-type: none">• 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 economica (cap. VII)

- *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
- Charles Baudelaire
- *I fiori del male*
- L'albatro
- La poesia simbolista
- Il romanzo decadente in Europa

Gabriele d'Annunzio

- Biografia, partecipazione alla vita politica e culturale del tempo, rapporto con il pubblico e leggi del mercato
- Evoluzione della poetica e generi letterari praticati
- Significato di "estetismo", "edonismo", "superomismo" e "panismo"
- *Alcyone*
- La pioggia nel pineto

Giovanni Pascoli

- Vita e opere
- Poetica e significato di "fanciullino"
- «L'eterno fanciullo che è in noi», da *Il fanciullino*
- Temi e soluzioni formali delle raccolte poetiche
- Il pensiero politico
- *Myricae*
- X Agosto

Italo Svevo

- Vita, formazione culturale e opere
- Significato di "inetto", "malattia", "psicoanalisi", "coscienza"
- *La coscienza di Zeno*
- Il fumo (cap. III)

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"
- Un'arte che scompone il reale, da *L'umorismo*
- Le novelle
- *Ciàula scopre la luna*
- I romanzi
- *Il fu Mattia Pascal*
- La costruzione della nuova identità e la sua crisi (cap. 18)
- *Uno, nessuno e centomila*
- «Nessun nome» (libro VIII, cap. 4)

Giuseppe Ungaretti

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

- *L'allegria*
 - In memoria
 - Il porto sepolto
 - Fratelli
 - Veglia
 - Soldati
 - San Martino del Carso
 - Mattina

Educazione Civica

1. Organizzazioni internazionali ed Unione Europea
3. Umanità ed Umanesimo. Dignità e diritti umani

Prof. Adriana Magro

SCHEDA DOCENTE

DISCIPLINA: STORIA

DOCENTE: VALENDINO CARMEN

COMPETENZE	ABILITA'
<ul style="list-style-type: none">• Collocare i principali eventi secondo le corrette coordinate spazio-temporali• Usare in maniera appropriata il lessico e le categorie interpretative proprie della disciplina• Rielaborare ed esporre i temi trattati in modo articolato e attento alle loro relazioni• Riconoscere le connessioni tra sviluppo storico, aspetti territoriali e strutture economiche• Saper leggere, valutare e confrontare diversi tipi di fonti• Guardare alla storia come una dimensione significativa per comprendere le radici del presente <p>COMPETENZE CHIAVE EUROPEE</p> <ul style="list-style-type: none">• Competenza digitale, Competenza in materia di cittadinanza, Competenza imprenditoriale, Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	<ul style="list-style-type: none">• Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità• Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali• Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche• Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali• Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali•Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici• Utilizzare ed applicare categorie, strumenti e metodi della ricerca storica in contesti laboratoriali e operativi e per produrre ricerche su tematiche storiche• Riconoscere nella storia del Novecento le radici storiche del presente

CONTENUTI DISCIPLINARI

- La Belle époque
- L'età giolittiana
- La rivoluzione russa
- Il fascismo: l'avvento, il consolidamento, la propaganda, politica economica e coloniale.
- L'affermazione del nazismo in Germania e le caratteristiche della dittatura
- La politica internazionale negli anni Trenta e l'avvicinarsi della Seconda guerra mondiale
- La Seconda guerra mondiale e la Shoah

EDUCAZIONE CIVICA

Gli organismi Internazionali

I diritti umani e le guerre

Prof. SSA

Carmen Valendino

SCHEDA DOCENTE

DISCIPLINA

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

DOCENTE

PROF.SSA CONTILLO LUIGIA

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

COMPETENZE	ABILITA'/CAPACITA'
<ul style="list-style-type: none">• Capire quali sono le principali tendenze della ristorazione moderna, individuare le diverse forme di turismo, riconoscere gli elementi caratterizzanti del turismo enogastronomico.• Conoscere le fasi della pianificazione, programmazione, controllo e le caratteristiche delle varie fasi.• Conoscenza del marketing.• Il business plan.• Conoscenza dei vari tipi di budget.• Analizzare gli scostamenti.• Il sistema HACCP, la normativa in materia di sicurezza, trasparenza, tracciabilità dei prodotti e di salute nei luoghi di lavoro.• Conoscere i contratti di lavoro e i principali contratti del settore turistico - ristorativo.• Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari .	<ul style="list-style-type: none">• Identificare le caratteristiche del mercato turistico ed analizzare le dinamiche• Riconoscere gli elementi principali della normativa nazionale, internazionale e comunitaria di riferimento• Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato• Analisi dell'ambiente e delle scelte strategiche• Marketing strategico e marketing operative: utilizzare le leve di marketing mix; tecniche e strumenti di web-marketing• Riconoscere i punti di forza e di debolezza di un'impresa• Riconoscere le opportunità e le minacce per un'impresa provenienti dall'ambiente esterno• Individuare le funzioni e gli elementi del budget• Redigere il budget degli investimenti• Calcolare gli scostamenti tra dati effettivi e programmati• Analizzare un business plan in situazioni operative semplificate

- | | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none">• Conoscere le tipologie dei contratti di lavoro• Conoscere gli elementi significativi della busta paga• Individuare le norme di sicurezza sul lavoro• Conoscere i contratti del settore turistico - ristorativi• Individuare i fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari• Classificare i marchi |
|--|---|

CONTENUTI DISCIPLINARI
<p>Conoscere gli aspetti rilevati e le problematiche principali del mercato turistico e servizi annessi. Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali. Saper intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per la redazione di un semplice business plan. Saper svolgere la propria attività operando in gruppo e integrando le proprie competenze, al fine di erogare un servizio di qualità. Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio.</p>

SCHEDA DOCENTE

DISCIPLINA MATEMATICA

DOCENTE: PROF. CIRO ZENO

COMPETENZE	ABILITA'/CAPACITA'
Piena padronanza delle equazioni algebriche di secondo grado Piena padronanza disequazioni algebriche Piena padronanza nell'individuare le principali proprietà di una funzione Concetto di limite di una funzione	Saper calcolare le equazioni e le disequazioni di secondo grado Saper calcolare le equazioni e le disequazioni fratte e irrazionali Saper calcolare il dominio, segno, punti di intersezione di una funzione polinomiale, razionale, irrazionale, composta. Saper calcolare i limiti immediati Saper interpretare un grafico nelle sue parti più significative.

CONTENUTI DISCIPLINARI

Equazioni di secondo grado Equazioni frazionarie Equazioni irrazionali Disequazioni di secondo grado Disequazioni fratte Disequazioni irrazionali Definizione di funzione Ricerca del dominio delle funzioni polinomiali, frazionarie, irrazionali, logaritmiche e composte Calcolo immediato dei limiti di una funzione reale per una variabile con x che tende ad un punto finito

Prof. Ciro Zeno

SCHEDA DOCENTE

DISCIPLINA : Scienza e Cultura dell'Alimentazione

DOCENTE : Maria Grazia Nunno

COMPETENZE	ABILITA'/CAPACITA'
<ul style="list-style-type: none">- utilizzare tecniche tradizionali ed innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed eno-grastronomiche.- supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita nell'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.	<ul style="list-style-type: none">- diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.- utilizzare tecniche e strumenti di presentazione/promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.- utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera.- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, dell'ambiente e del territorio.- applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di Haccp.

CONTENUTI DISCIPLINARI

Uda 1 : Nuovi prodotti alimentari

- Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti
- I prodotti per un'alimentazione particolare
- Gli integratori alimentari
- Gli alimenti funzionali
- I novel Foods

Uda 2 : La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche

- Sana e corretta alimentazione
- La dieta nell'età evolutive
- La dieta del neonato e del lattante
- L'alimentazione complementare
- La dieta del bambino
- La piramide alimentare transculturale
- La dieta dell'adolescente
- La dieta dell'adulto
- La piramide alimentare
- La dieta in gravidanza
- La dieta della nutrice
- La dieta nella terza età

Uda 3 : Diete e stili alimentari

- Dieta e benessere
- Stili alimentari
- La dieta mediterranea
- La dieta vegetariana

- La dieta macrobiotica
- La dieta eubiotica
- La dieta nordica
- La dieta sostenibile
- La dieta e lo sport

La doppia piramide: la piramide alimentare e la piramide ambientale

Uda 4 : L'alimentazione nella ristorazione collettiva

- La contaminazione nella filiera alimentare
- La mensa scolastica
- La frequenza dei consumi nella mensa scolastica
- La ristorazione nelle case di riposo
- La ristorazione ospedaliera

Uda 5 : La dieta nelle malattie cardiovascolari

- Le malattie cardiovascolari
- L'ipertensione arteriosa
- Le iperlipidemie e l'ateriosclerosi

Uda 6 : La dieta nelle malattie metaboliche

- Le malattie del metabolismo
- Il diabete mellito
- L'obesità
- L'iperurecemia e gotta
- L'osteoporosi

La dieta nelle malattie dell'apparato digerente

- I disturbi gastrointestinali
- Le malattie epatiche

Uda 7 : Allergie e intolleranze alimentari

- Le reazioni avverse al cibo
- Reazioni tossiche
- Le allergie alimentari
- Le intolleranze alimentari
- L'intolleranza al lattosio
- Il favismo
- La fenilchetonuria
- La celiachia
- La diagnosi delle allergie e delle intolleranze
- Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva

Uda 8 : Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari

- I tumori
- I disturbi alimentari

Uda 9 : Contaminazione fisico-chimica degli alimenti

- La contaminazione degli alimenti
- Le micotossine
- Gli agrofarmaci
- I farmaci veterinari
- Sostanze cedute da materiali e oggetti a contatto con gli alimenti
- I metalli pesanti
- I radionuclidi

Uda 10: Contaminazione biologica degli alimenti

- Le malattie trasmesse dagli alimenti
- I prioni
- I virus
- I batteri
- I fattori ambientali e la crescita microbica
- Le tossinfezioni alimentari

Uda 11 : Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici

- Gli additivi alimentari
- I conservanti antimicrobici

- Gli antiossidanti
- Gli additivi ad azione fisica
- Gli additivi che esaltano o accentuano le caratteristiche sensoriali
- Gli enzimi alimentari
- i coadiuvanti tecnologici

Uda 12 : Sistema Haccp e certificazioni di qualità

- Igiene degli alimenti
- LA salute del personale nel comparto dell'arte bianca
- I manuali di buona prassi igienica
- Il sistema haccp
- Il controllo degli alimenti
- Le frodi alimentari
- Le certificazioni di qualità
- Il piano di autocontrollo
- Come redigere un piano di autocontrollo haccp
- I Larn 2014

Prof.

Maria Grazia Nunzio
Maria A. Venturini

SCHEDA DOCENTE

DISCIPLINA RELIGIONE CLASSE 5[^] GC

DOCENTE CONVERSA ROSARIA

COMPETENZE	ABILITA'/CAPACITA'
<p>Lo studente al termine del corso di studi ha maturato le seguenti competenze specifiche:</p> <p>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;</p> <p>Ha colto la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità;</p> <p>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>	<p>Abilità</p> <p>-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;</p> <p>-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;</p> <p>- 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;</p> <p>-Sa riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne dà il cristianesimo;</p> <p>- Sa usare e interpretare correttamente e criticamente le fonti autentiche della tradizione cristiano-cattolica.</p>

CONTENUTI DISCIPLINARI

<p>Il lavoro e l'uomo</p> <p>I diritti degli uomini del lavoro</p> <p>Il rapporto scuola/lavoro</p> <p>Lavoro e società: famiglia, nazione (L. E. N° 10)</p> <p>Il lavoro e il problema dell'emigrazione</p> <p>Il problema dell'occupazione</p> <p>La bioetica: presentazione del tema</p> <ul style="list-style-type: none">• 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 <p>Ed. Civica:</p> <ul style="list-style-type: none">• L'avvento del Cristianesimo e il riconoscimento della dignità dell'uomo• Cosa possiamo fare noi per i diritti umani
--

- Educazione alla fratellanza e alla solidarietà

Prof.ssa Rosaria Conversa

SCHEDA DOCENTE

DISCIPLINA : ENOGASTRONOMIA - CUCINA

DOCENTE: CAPOCCHIANO SABINO

COMPETENZE	ABILITA'
<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> <p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Produrre impasti lievitati ed evidenziare le varianti regionali.</p>

CONTENUTI DISCIPLINARI

SICUREZZA E TUTELA DELLA SALUTE

La sicurezza

- **La sicurezza sul lavoro;**
- **La sicurezza alimentare;**
- **Il regolamento (CE) n.178/2002;**
- **Il pacchetto igiene;**
- **La rintracciabilità;**

Il sistema HACCP

- **L' autocontrollo 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;**
- **I prodotti alimentari: igiene e sicurezza;**

LA SALUTE IN CUCINA

Piatti e menu per soggetti con intolleranze alimentari

Le reazioni avverse agli alimenti;

Le intolleranze alimentari;

IL CATERING E IL BANQUETING

Il catering

- **Che cosa si intende per catering;**
- **Il contratto di catering;**
- **Forme di catering;**
- **Il 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;**
- **La preparazione delle pietanze;**
- **La scheda evento;**

Esercitazioni pratiche di cucina in laboratorio

Prof. Capocchiano Sabino

SCHEDA DOCENTE

DISCIPLINA – INGLESE 5GC

DOCENTE – DE PAOLA GEMMA

COMPETENZE	ABILITA'/CAPACITA'
Saper utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi a livello soglia A2/B1 del QCER, saper produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi	Saper utilizzare la lingua in modo semplice utilizzando strutture di base, comprendere e produrre testi semplici scritti ed orali inerenti la sfera personale, il quotidiano e il settore di indirizzo, avvalendosi anche delle tecnologie multimediali

CONTENUTI DISCIPLINARI

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

- DIET AND NUTRITION
 - Mediterrean Diet
 - The Food Pyramid - Mediterranea Pyramid
 - Alternative Diets:
 - The Vegetarian Diet
 - Vegan Diet
 - Fruitarian diet,
 - Dissociated Diet
 - Paleo Diet
- HEALTHY LIFESTYLE
 - Healthy eating
 - Healthing food
 - Food Health and Fitness
- SPECIAL DIETS
 - Food Intollerances and Allergies
 - Lifestyle diets and Food Risk
- SLOW FOOD MOVEMENT
 - World Food Organisation (WFO)
 - Slow food movement
 - Slow Food vs Fast Food
 - Fast Food or Junk Food
- SAFETY PROCEDURES
 - Food Safety
 - Food Quality
 - HACCP- the main steps
 - Food Contamination
 - Risks and Preventive measures

- Food Preservation
- Food preservation :physical – chemical - Physico-Chemical and Biological methods
- THE ITALIAN TOUR
 - Discovering Italy and Italian wines
- ITALIAN REGIONS and REGIONAL MENU
- The South
 - Apulia
- North East of Italy
 - Emilia-Romagna
- CENTRAL OF ITALY
 - Food and wine
- APPLYING FOR A JOB
 - Formal letter and Curriculum Vitae

EDUCAZIONE CIVICA

- ✓ European Union Institution

Techniques of Reading: Intonations, pauses, reflection

Watching Videos –

- Italy : sightseeing tour video
- American life

Listening Activity - Alternative Diet - Fruitarian diet, Dissociated Diet, Paleo Diet
American life

Materiali didattici utilizzati

Libro di testo, tecnologie informatiche, fotocopie per approfondimento, schede, mappe concettuali e materiali prodotti dall'insegnante, visione di filmati, YouTube videos.

Libro di testo: *Mastering Cooking & Mastering* di C E Morris with A. Smith – Eli Publishing – Recanati, 2019

Prof. De Paola Gemma

SCHEDA DOCENTE

DISCIPLINA SPAGNOLO

DOCENTE CIUFFREDA MARIA PIA

Alla fine del quinto anno gli studenti dovranno parlare in modo corretto degli argomenti relativi alle diverse caratteristiche del settore enogastronomico, conoscere gli aspetti relativi ad una sana alimentazione , conoscere le norme igieniche in cucina e la sicurezza, conoscere gli aspetti delle nuove tendenze in campo gastronomico ed infine un accenno ad alcuni momenti storici legati all'alimentazione.

COMPETENZE	ABILITA'/CAPACITA'
<p data-bbox="220 801 528 835">C1, C3, C4, C5, C7, C8</p> <p data-bbox="76 875 671 1021">Sapersi esprimere relativamente al linguaggio settoriale. Essere capace di redigere un curriculum e una lettera di presentazione.</p>	<p data-bbox="703 512 1015 546">Comprensione scritta :</p> <p data-bbox="703 551 1337 658">Comprendere testi brevi e semplici. Comprendere un dialogo semplice relativo al linguaggio settoriale.</p> <p data-bbox="703 683 979 716">Comprensione orale</p> <p data-bbox="703 736 1337 844">Comprendere parole ed espressioni relativi al linguaggio settoriale. Desumere informazioni da testi brevi per completare esercizi.</p> <p data-bbox="703 869 954 902">Produzione scritta</p> <p data-bbox="703 907 1337 976">Creare frasi brevi e semplici partendo da situazioni conosciute.</p> <p data-bbox="703 1001 938 1034">Produzione orale</p> <p data-bbox="703 1055 1337 1124">Creare frasi semplici relative al linguaggio settoriale</p>

CONTENUTI DISCIPLINARI

Grammatica

Revisione grammaticale :

Presente de indicativo de los verbos irregulares

Hay/està-estàn .

El imperativo afirmativo y negativo

El futuro

Pretérito indefinito regular e irregular (revisione)

Perifrasis verbales

Condicional simple y compuesto

Por y para

Pretérito perfecto compuesto y verbos muy utilizados en cocina y con participios irregulares.

El neutro

Cultura :

Modulo 4 :

Unidad 11 :Trabajando en un bar

Unidad 12 : En el bar

Unidad 13 : Bebidas calientes

Modulo 5 :

Unidad 15 : Joyas del mar

Unidad 16 : Asados y más

Unidad 17 : Blancos, claretos y tintos

Módulo 6 :

Unidad 18 : Frutas y zumos

Módulo 7 :

Unidad 21 : Armonías en un vaso: aperitivos y cócteles

Unidad 24 : En busca de trabajo

Normas higiénicas para los profesionales de cocina – Seguros en la cocina

Prof. María Pía Ciuffreda

SCHEDA DOCENTE

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE: BUFO ANTONIO

COMPETENZE	ABILITA'/CAPACITA'
<p>Comprendere le variazioni dovute all'allenamento delle capacità condizionali. Essere in grado di valutare e scegliere metodi e tempi d'allenamento per le diverse capacità motorie. Sperimentare nuove specialità sportive, sviluppandole nel tempo libero. Saper programmare una dieta corretta in vista di gare sportive.</p>	<p>Rilevare come la costanza dell'allenamento determina effetti sull'organismo. Realizzare nuove soluzioni e metodi di allenamento per migliorare i fondamentali individuali e strategie di squadra. Sperimentare come l'alimentazione influisce sull'attività motoria e sportiva. Sviluppare un buon rispetto per il proprio corpo e sperimentare stili di vita salutari.</p>

CONTENUTI DISCIPLINARI

- Le capacità motorie
- L'allenamento sportivo
- Sport e regole
- Il Fair Play
- Le Olimpiadi antiche e moderne
- L'alimentazione e lo sport

Prof. Bufo Antonio

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	

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

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

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

LEGENDA:

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



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

**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

Indicatore <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)
• COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	_____ 3
• PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.	_____ 6
• PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	_____ 8
• CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	_____ 3