



*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 11 maggio 2022

Classe QUINTA Sez. H

Coordinatore Prof. Annolfi Alessio Mario

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	10
3.4. PCTO	10
3.5. Attività di arricchimento dell'Offerta Formativa e di orientamento	11
3.6. Metodi – Mezzi – Spazi – Tempi – DDI	11
4. LA VALUTAZIONE DELLA CLASSE	13
4.1. La valutazione nel PTOF e strumenti di valutazione	13
4.2. I criteri di valutazione del profitto	13
5. VERSO L'ESAME	14
5.1. Ammissione, crediti e tabelle di conversione dei crediti e del punteggio delle prove	14
5.2. Il curriculum dello studente	14
5.3. Seconda prova scritta	14
6. ALLEGATI	18
6.1. Schede docenti	19
6.2. Griglia di valutazione della prima prova scritta	20
6.3. Griglia di valutazione della seconda prova scritta: indicatori (769/2018)	21
6.4. Griglia di valutazione nazionale del colloquio	22

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 seguenti articolazioni:

- Enogastronomia (cucina)
- Sala e vendita
- Accoglienza turistica

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	ALESSIO WALTER DE PALMA			si
STORIA	RAFFAELLA FARAONE			si
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	ANNA LUCIA LEGGIERO	si	si	si
MATEMATICA	ALESSIO MARIO ANNOLFI	si	si	si
LAB. DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-CUCINA	FAUSTINA DAMBRA			si
LAB. DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SALA E VENDITA	STELLA MITOLI			si
DIR. E TECNICHE AMMINISTRATIVE	LUIGI GIUSEPPE DALOISO		si	si
INGLESE	TERESA MARIA MONTENEGRO		si	si
FRANCESE	ANTONELLA PAZIENZA		si	si
SCIENZE MOTORIE	MATTEO RIZZITELLI	si	si	si
RELIGIONE	ROSARIA CONVERSA	si	si	si

2.2. Profilo della classe

La classe è composta da 20 studenti, di cui 4 ragazze e 16 ragazzi, (tra loro 1 studente con DSA per cui sono predisposto il PDP). 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 nel complesso educati, sia nei rapporti fra pari che con gli insegnanti. In generale hanno una medio - bassa disponibilità alla collaborazione e alla partecipazione durante le ore di attività didattica in molte discipline e di conseguenza il clima che si è instaurato ha predisposto allievi e insegnanti ad un lavoro non sempre proficuo. Molti degli studenti si sono dimostrati non sempre partecipi all'esperienza scolastica vissuta come esperienza formativa integrale.

Circa **l'impegno**, i docenti hanno registrato una tendenza globalmente poco soddisfacente: un esiguo gruppo di studenti ha partecipato alle attività didattiche costantemente, altri in maniera discontinua e carente.

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.

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 vi sono gli alunni (pochi) 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 è presente un alunno 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

TRAGUARDI DI COMPETENZA COMUNI A TUTTI GLI ISTITUTI PROFESSIONALI (PECUP)	ESPERIENZE/TEMI SVILUPPATI NEL CORSO DELL'ANNO	DISCIPLINE IMPLICATE
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici. • stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. • utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente. • utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. • padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER). • utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative. • applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti. • redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. <p>individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Principali movimenti e autori della Letteratura Italiana nel periodo tra fine Ottocento e la prima metà del Novecento. • Principali eventi della storia compresi nel periodo tra la fine dell'800 e la prima metà del Novecento. • La dieta nelle varie fasi dell'età. • Le tipologie di dieta (mediterranea, vegana, vegetariana, etc.). • L'igiene e l'HACCP. • Le diete in condizioni patologiche. • Il novel food. • Le tossinfezioni alimentari. • Il turismo. • Il marketing. • La costituzione dell'impresa turistica. • La pianificazione (il budget e il business plan). • I marchi e l'etichettatura. • I prodotti tipici. • Gli OGM. • Cucina e territorio transnazionale. • Accoglienza e ricettività turistica. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lingua italiana • Storia • Lingua Inglese • Seconda lingua straniera • D.T.A. • Matematica • Scienza e cultura degli Alimenti • Laboratorio di sala e vendita, • laboratorio di enogastronomia cucina

contesti organizzativi e professionali di riferimento.	<ul style="list-style-type: none"> • Ricerca attiva del lavoro • (curriculum e lettera di presentazione). • Le materie prime. • Il banqueting. • Cocktails e bevande, I distillati e i liquori. 	
<p style="text-align: center;">COMPETENZE SPECIFICHE PER INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA (CUCINA)</p>		
<ul style="list-style-type: none"> • agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse • utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera • integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi • valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera • applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti • attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto • controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico. 	EDUCAZIONE CIVICA	
ESPERIENZE/TEMI SVILUPPATI NEL CORSO DELL'ANNO	DISCIPLINE IMPLICATE	
<ul style="list-style-type: none"> • COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà • SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio edel territorio • CITTADINANZA DIGITALE 	<ul style="list-style-type: none"> • D.T.A. • Italiano • Storia • Scienze motorie • Religione • Sc. Alimenti 	

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	Partecipazione alla 59 ^a fiera nazionale del carciofo mediterranea e del prodotto ortofrutticolo " attività esperenziali. Partecipazione alla 14 ^a sagra del carciofo di Trinitapoli. Corso HACCP e sicurezza sul lavoro.
A.S. 2020/2021	Progetto il gusto dell'inclusione.

IV ANNO	Stage periodo estivo. Corso sicurezza generale sul lavoro
A.S. 2021/2022 V ANNO	Progetto "Moro's web radio". Incontro di formazione "a lezione con... Davide Oldani". Orientamento con alma. Laboratori politiche attive del lavoro ANPAL. Orientagiovani. Iscrizione al CPI BAT. Fiera d'aprile presso comune di Andria. Incontro con i carabinieri.

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

Alcuni studenti hanno partecipato alle seguenti attività di arricchimento dell'offerta formativa organizzate dall'Istituto:

PON

- a. *Professione Cuoco. Full immersion relativa a tutte le competenze di base con piatti tipici regionali e internazionali (2021-22)*
- b. *Piano Estate. Pasticceria: pasticceria dolce e salata. Dalla materia prima al prodotto finito*

Progetti di Istituto

- a. *Belli e Buoni. Etichette e Dintorni: percorso interdisciplinare sulla creazione di un'etichetta nutrizionale (Arte, Cucina, Marketing, Scienze degli Alimenti, Cucina) (2021-22).*
- b. *Progetto CoroMoro: Il progetto, rivolto a tutti gli studenti del segmento liceale e del segmento alberghiero, nasce dall'esigenza di creare occasioni di incontro e aggregazione in un clima di partecipazione attiva e di condivisione di obiettivi all'interno della comunità scolastica, specie a seguito delle limitazioni alla socialità dovute all'emergenza sanitaria. La pratica musicale è inoltre una strategia efficace per un apprendimento completo che chiama in causa la sfera emotiva, espressiva, comunicativa e relazionale. L'obiettivo cardine del progetto è contrastare la dispersione scolastica e sostenere la motivazione alla frequenza presentando la scuola come luogo di attività vicine agli interessi degli studenti. Il Coro Moro si esibisce in occasione delle festività, degli eventi più significativi per il nostro Istituto e sta partecipando al "Festival Corale Pugliese School" con i cori scolastici di tutta la regione (2021-22).*
- c. *La chanson française: storia della canzone francese legata ai fatti della storia moderna e contemporanea della Francia.*

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 state 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"> ✓ Bacheca 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, semi strutturate, 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
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

Per l'anno scolastico 2021/2022, la disciplina caratterizzante la seconda prova per l'indirizzo "IPEN SERV. ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA ART. "ENOGASTRONOMIA" è, come individuato dall'O.M.65/2022, **SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**.

Di seguito sono indicati, come da DM 769/2018, i nuclei tematici fondamentali e gli obiettivi della seconda prova (relativi alla disciplina Scienza e Cultura dell'Alimentazione):

Nuclei tematici fondamentali
<p>1. Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione</p> <ul style="list-style-type: none"> • I nutrienti. • Le materie prime e i prodotti alimentari. • I nuovi prodotti alimentari. • La “qualità totale” dell’alimento. <p>2. Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie</p> <ul style="list-style-type: none"> • La predisposizione di menù. • Le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate all’alimentazione. • La promozione di uno stile di vita equilibrato. <p>3. Tutela e sicurezza del cliente</p> <ul style="list-style-type: none"> • I pericoli chimico-fisici e biologici nella filiera alimentare e la loro prevenzione. • La normativa igienico-sanitaria del settore. Applicazione del piano di autocontrollo e del sistema HACCP. • Le certificazioni di qualità. <p>4. Promozione del “Made in Italy” e valorizzazione del territorio</p> <ul style="list-style-type: none"> • La valorizzazione, dal punto di vista nutrizionale, delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche del territorio. • La sostenibilità ambientale nella filiera agro – alimentare. • La tutela dei prodotti “Made in Italy” attraverso la difesa dalle frodi.
Obiettivi della prova
<ul style="list-style-type: none"> • Individuare nel testo proposto le tematiche di riferimento, esponendo correttamente le conoscenze richieste dalla trattazione dell’argomento. • Individuare nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato le tematiche e/o le problematiche di riferimento, fornendo, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla soluzione del caso aziendale o alla costruzione del progetto. • Argomentare nell’elaborazione di tematiche e nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, del tipo: esporre le motivazioni della scelta operata e della soluzione adottata; fornire spiegazioni del modello organizzativo; fare riferimento a quadri storico – culturali; dare ragione dell’uso di determinate materie prime e/o di tecnologie. • Applicare modalità operative efficaci per conseguire standard di sicurezza, promuovere la certificazione di qualità e consolidare la soddisfazione del cliente, anche facendo riferimento ai quadri normativi vigenti. • Promuovere il “Made in Italy” proponendo modalità operative finalizzate a rafforzare forme di collaborazione con i soggetti pubblici e privati che operano sul territorio. • Tracciare nuovi percorsi nella filiera di interesse.

Sarà svolta una prova di simulazione in data 25 maggio 2022.

Le prova sarà valutata secondo la seguente griglia basata sugli indicatori di cui al d.m. 769/2018 richiamato dall’ O.M. 65/2022.

Indicatore <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	Descrittore	Punteggio
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	Base: comprende in modo parziale la tematica proposta e la consegna operativa.	1
	Intermedio: comprende in modo basilare la tematica proposta e la consegna operativa.	2
	Avanzato: comprende in modo completo la tematica proposta e la consegna operativa	3
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.	Base: ha la parziale padronanza delle conoscenze dei nuclei fondamentali delle discipline.	1 -2
	Intermedio: ha basilare padronanza delle conoscenze dei nuclei fondamentali delle discipline.	3
	Intermedio: ha adeguata padronanza delle conoscenze dei nuclei fondamentali delle discipline.	4
	Avanzato: ha completa padronanza delle conoscenze dei nuclei fondamentali delle discipline.	5 - 6
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	Base: ha la parziale padronanza delle conoscenze dei nuclei fondamentali delle discipline.	1 - 2
	Intermedio: ha basilare padronanza delle conoscenze dei nuclei fondamentali delle discipline.	3 - 4
	Intermedio: ha adeguata padronanza delle competenze professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	5 - 6
	Avanzato: ha completa padronanza delle competenze professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	7 - 8
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	Base: argomenta, sintetizza e collega in modo parziale, non utilizzando il linguaggio specifico.	1
	Intermedio: argomenta, sintetizza e collega in modo adeguato, non utilizzando il linguaggio specifico.	2
	Avanzato: argomenta, sintetizza e collega in modo completo ed esauriente, utilizzando con pertinenza il linguaggio specifico	3
Totale (max)		20

6. ALLEGATI

6.1. Schede docenti

SCHEDA DOCENTE

DISCIPLINA : Lingua e letteratura italiana CLASSE 5 HC

DOCENTE: De Palma Alessio Walter

COMPETENZE	ABILITA'/CAPACITA'
<p>Per i risultati di apprendimento intermedi del profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale per le attività e gli insegnamenti di area generale e del profilo di indirizzo, si rimanda al PECUP di Istituto allegati e agli A , B e C.</p> <p>COMPETENZE CHIAVE</p> <p>(Raccomandazione relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente del Consiglio europeo del 22 maggio 2018)</p> <p>Competenza alfabetica funzionale</p> <p>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</p> <p>Competenza in materia di cittadinanza</p> <p>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</p> <p>Obiettivi minimi della disciplina:</p> <ul style="list-style-type: none">- Consolidare le quattro abilità di base- Comunicare oralmente e in forma scritta contenuti riguardanti la vita sociale e la maturazione personale, in forma sufficientemente chiara e corretta.- Individuare gli elementi caratterizzanti la struttura delle differenti tipologie testuali.- Esporre in lingua scritta adeguandosi alle consegne ricevute e utilizzando un idoneo e corretto registro linguistico.- Conoscere autori ed opere rappresentativi dei periodi esaminati.- Rielaborare ed esporre le conoscenze acquisite in maniera chiara, corretta e con lessico appropriato.	<ul style="list-style-type: none">- Leggere ed interpretare testi per l'arricchimento personale e per l'approfondimento di tematiche coerenti con il settore di studi, finalizzate alla prova d'esame- Comunicare in forma scritta e orale con interlocutori professionali e con destinatari del servizio del settore di riferimento

CONTENUTI DISCIPLINARI

- Il Romanticismo
- Leopardi
- Manzoni
- Realismo, Naturalismo e Verismo
- Flaubert
- Zola
- Verga
- Il Decadentismo
- Thomas Mann
- Pascoli
- D'Annunzio
- Il primo Novecento
- Svevo
- Joyce

EDUCAZIONE CIVICA: I diritti umani nella letteratura: Primo Levi

Da svolgere: Pirandello, Ermetismo, Ungaretti, Montale

Testi analizzati:

- G. Leopardi, L'Infinito
- A. Manzoni, Addio ai monti
- G. Flaubert, Madame Bovary
- G. Verga, Rosso Malpelo
- G. Pascoli, Il fanciullino: una poetica decadente
- G. Pascoli, X Agosto
- G. Pascoli, Temporale
- G. Pascoli, Il lampo
- G. Pascoli, Il gelsomino notturno
- G. D'Annunzio, Il programma politico del superuomo
- G. D'Annunzio, La pioggia nel pineto
- I. Svevo, Il ritratto dell'inetto
- Educazione Civica: P. Levi, L'arrivo nel lager

Margherita di Savoia, 26/04/2022



SCHEDA DOCENTE

DISCIPLINA: Storia

DOCENTE: Prof.ssa FARAONE Raffaella

COMPETENZE	ABILITA'/CAPACITA'
<p>1. Saper riconoscere l'interdipendenza tra i fenomeni storici nella dimensione diacronica e sincronica.</p> <p>2. Saper operare collegamenti disciplinari e interdisciplinari.</p> <p>3. Saper confrontare le differenti interpretazioni che gli storici danno di un medesimo fatto</p> <p>4. Partecipare ad una discussione in modo propositivo</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità.2. 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.3. Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali.4. Utilizzare il lessico di base delle scienze storicosociali.5. Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici.6. Riconoscere nella storia del Novecento le radici storiche del presente.

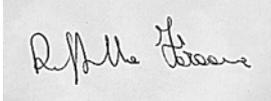
CONTENUTI DISCIPLINARI

IL NOVECENTO: la Belle époque; l'età giolittiana; la Prima Guerra Mondiale.

I REGIMI TOTALITARI: la Rivoluzione russa e Stalin; il fascismo e Mussolini; il nazismo e Hitler.

LA SECONDA GUERRA MONDIALE E IL DOPOGUERRA: la Seconda Guerra mondiale; la Resistenza, la Guerra fredda.

Prof.SSA



SCHEDA DOCENTE

DISCIPLINA: Enogastronomia-Cucina

DOCENTE: Dambra Faustina

COMPETENZE	ABILITA'/CAPACITA'
<ul style="list-style-type: none">• 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 di riferimento.	<ul style="list-style-type: none">• Individuare le componenti culturali della gastronomia.• Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu.• Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela.• Progettare un catalogo di menu, rispettando le regole gastronomiche in relazione al target dei clienti.• Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti.• Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela.• Calcolare i costi di produzione specifici del settore.• Apportare alla ricetta originale di un piatto variazioni personali, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della cucina.• Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità.• Simulare l'organizzazione scientifica della brigata di cucina.• Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost).• Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti enogastronomici.• Produrre impasti di base, creme e farce di base, torte e dolci al cucchiaio.• 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.ssa Faustina Dambra

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**DOCENTE: LUIGI GIUSEPPE DALOISO****COMPETENZE**

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici,
- ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di
- comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

ABILITA'/CAPACITA'

- Distinguere le caratteristiche del mercato turistico con particolare attenzione al settore ristorativo.
- Individuare gli elementi fondamentali e procedurali delle strutture turistico/ristorative.
- Riconoscere la struttura organizzativa dell'impresa ristorativa e individuare il ruolo del personale nei diversi settori.
- Comprendere il linguaggio giuridico e applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie.
- Riconoscere diritti e doveri relativi al rapporto di lavoro e utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico/ristorativo.
- Individuare le forme di finanziamento in funzione dell'attività di gestione.
- Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico/ristorativa.
- Redigere la contabilità di settore.
- Classificare e configurare i costi di un'azienda, analizzare il loro rapporto con i ricavi, calcolare il costo del servizio e individuare il prezzo di vendita.
- Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost).
- Interpretare i dati del bilancio d'esercizio.
- Interpretare il risultato economico d'esercizio.

CONTENUTI DISCIPLINARI

IL TURISMO

Concetto di turismo, motivazioni del turismo, il turista, la domanda turistica, il cambio, acquisto e vendita di valuta estera, l'offerta turistica, le diverse configurazioni dell'offerta turistica, il prodotto turistico, il mercato turistico le attuali tendenze del mercato turistico, il mercato turistico italiano, il turismo sostenibile, il valore economico del turismo, gli indici di turisticità.

IL MARKETING

Classificazione delle imprese rispetto al mercato, marketing strategico e marketing operativo, le fonti informative, l'analisi interna e l'analisi esterna, la segmentazione, il posizionamento, il targeting, il marketing mix.

PIANIFICAZIONE E PROGRAMMAZIONE

Il business plan, l'analisi swot, il budget, il budgetary control, il bilancio, d'impresa art. 2424cc, art. 2425 cc.

LE FILIERE AGROALIMENTARI

Definizione e fasi, i canali di distribuzione, la classificazione delle filiere, i prodotti a km0, le caratteristiche della filiera lunga e della filiera corta, le forme di commercializzazione della filiera corta.

LA NASCITA DI UN'IMPRESA

Requisiti personali, morali e professionali, la comunicazione unica, il registro delle imprese.

Costituzione e cittadinanza: struttura e caratteristiche della Costituzione italiana, principi fondamentali (artt.: 1, 2, 3 4, 7, 8, 9 e 10), rapporti civili (art. 22), rapporti etico-sociali (art. 32), rapporti economici (artt. 36, 37, 38, 39 e 40), rapporti politici (art. 48), cittadinanza e cittadinanza attiva.

Il Docente

LUIGI GIUSEPPE DALOISO

DISCIPLINA: MATEMATICA

DOCENTE: ANNOLFI ALESSIO MARIO

COMPETENZE

- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;
- utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;
- utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati;
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
- correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento

ABILITA'/CAPACITA'

- Calcolare aree e volumi di solidi e risolvere problemi di massimo e di minimo. Calcolare l'integrale di funzioni elementari, per parti e per sostituzione.
- Calcolare integrali definiti in maniera approssimata con metodi numerici.
- Costruire un campione casuale semplice data una popolazione.
- Costruire stime puntuali ed intervallari per la media e la proporzione.
- Utilizzare e valutare criticamente informazioni statistiche di diversa origine con particolare riferimento agli esperimenti e ai sondaggi.
- Individuare e riassumere momenti significativi nella storia del pensiero matematico.

CONTENUTI DISCIPLINARI

Uda n.1 Calcolo di Aree

Evoluzione del calcolo di Aree nella storia

Integrale definito e metodo di Bernhard Reimann

Uda n. 2 La Matematica e i codici

Visione del film "The imitation game"

La matematica nella seconda guerra mondiale

Esempi di codici (codice di cesare) e di crittografia

Uda n.3 Statistica descrittiva

Definizione della statistica descrittiva

Inps (storia ed attività)

Indici di posizione e di variabilità

Uda n.4 Modelli matematici

Modello del Contagio: SIR

Uda n. 4 Storia della matematica.

Visione di documentari sulla storia della matematica dalle origini ai giorni nostri

Ripetizione: Equazioni e disequazioni di primo e di secondo grado razionali intere e fratte. Sistemi di equazioni e disequazioni di primo grado. Insieme di esistenza di una funzione. Studio del segno di una funzione. Il grafico di alcune funzioni fondamentali. Descrizione grafica di funzioni

Il Docente

Alessio Mario Annolfi

SCHEDA DOCENTE

DISCIPLINA : Scienza e Cultura dell'Alimentazione

DOCENTE: Anna Lucia Leggiero

COMPETENZE	ABILITA'
<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo.</p> <p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p>	<p>Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento.</p> <p>Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.</p> <p>Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.</p> <p>Redigere un piano di HACCP.</p> <p>Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.</p> <p>Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.</p>

COMPETENZE CHIAVE EUROPEE

(Raccomandazione relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente del Consiglio europeo del 22 maggio 2018)

1. **Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare**
2. **Competenza in materia di cittadinanza**
3. **Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali**
4. **Competenza alfabetica funzionale**
5. **Competenza matematica e competenza in scienze tecnologie e ingegneria**
6. **Competenza digitale**

CONTENUTI DISCIPLINARI

Mod. 1: Alimentazione nell'era della globalizzazione

Unità didattiche

- cibo e religioni: valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose
- nuovi prodotti alimentari: alimenti destinati a una alimentazione particolare, integratori alimentari, alimenti funzionali, novel/ foods, ogm

CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Nel nostro Paese la libertà di culto è un diritto garantito dalla Costituzione (Art. 19).

Mod. 2: La dieta in condizioni fisiologiche

Unità didattiche

- la dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche diete e stili alimentari
- l'alimentazione nella ristorazione collettiva

CITTADINANZA E COSTITUZIONE

L'educazione alimentare va rivolta a tutti gli abitanti del nostro Paese, a partire dai bambini, di tutte le nazionalità e provenienze. Tutti i bambini hanno il diritto a crescere in salute, ricordando quanto sostiene l'Art.32 della Costituzione.

Mod. 3: La dieta nelle principali patologie

Unità didattiche

- la dieta nelle malattie cardiovascolari
- la dieta nelle malattie metaboliche
- allergie e intolleranze alimentari
- alimentazione e tumori. Disturbi alimentari

CITTADINANZA E COSTITUZIONE

La salute è un diritto di tutti, e il lavoratore malato è tutelato per legge: Art. 38.

Mod. 4: Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare

Unità didattiche

- contaminazione fisico-chimica degli alimenti
- contaminazione biologica degli alimenti
- additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici
- il sistema HACCP e le certificazioni di qualità

CITTADINANZA E COSTITUZIONE

In Italia il lavoro è sempre tutelato dalla Costituzione (Art. 35, 36, 37).

Libro di testo (per gli approfondimenti sono state indicate le pagine del libro di testo usate come materiale di studio). Partecipazione a giornate di studio e convegni organizzati nel nostro Istituto

Prof. Anna Lucia Leggiero

SCHEDA DOCENTE

Anno scolastico 2021/2022

DISCIPLINA FRANCESE

DOCENTE Antonella PAZIENZA

CLASSE 5HC

COMPETENZE	ABILITA'/CAPACITA'
Utilizzare il lessico specifico in contesti di lavoro, in particolare in relazione alla comunicazione con il cliente. Utilizzare il linguaggio settoriale per scopi comunicativi, con varietà espressive e di registro. Produrre testi brevi, semplici e coerenti con un lessico adeguato e pertinente, relativo nello specifico ai seguenti temi: carta, menu e servizio.	Comprendere in modo globale, selettivo e dettagliato testi orali/scritti. Riferire fatti, descrivere situazioni e sostenere opinioni con le opportune argomentazioni in testi orali abbastanza articolati e testi scritti abbastanza strutturati e coesi.

CONTENUTI DISCIPLINARI

La Bretagne et la Normandie

Les produits du terroir: Le cidre, le Calvados, les Huitres

Ouvrir un restaurant en France, Qu'est-ce qu'une franchise, la Réglementation sur l'hygiène et la sécurité.

L'Alsace et la Lorraine

Le Foie gras, Le nectar des Gaulois, Le Winstub. La caisson, la Conservation et les modes de conservation

A LA RECHERCHE DE PERSONNEL

Offres d'emploi

Le travail saisonnier

Grammaire : les pronoms relatifs

POSER SA CANDIDATURE

Mise en route.

Le CV.

La lettre de motivation.

L'entretien de embauche

Grammaire : le passé composé

Prof.ssa Antonella Paziienza

SCHEDA DOCENTE

Disciplina: INGLESE

Docente: Teresa Maria MONTENEGRO

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

MENU PLANNING

- What's in a menu
- Menu formats
- Types of menu
- Buffet menus

THE MEDITERRANEAN DIET

ALLERGIES AND INTOLLERANCES

SAFETY PROCEDURES

- Food safety and food quality
- Haccp
- Haccp principles

EDUCAZIONE CIVICA

- Organizzazione internazionali e UE
- Le istituzioni dell'UE

Prof. Teresa Maria Montenegro

SCHEDA DOCENTE

5 Hc

DISCIPLINA Scienze Motorie

DOCENTE Matteo Rizzitelli

COMPETENZE	ABILITA'/CAPACITA'
<ul style="list-style-type: none">• Acquisisce consapevolezza di sé attraverso la percezione del proprio corpo e la padronanza degli schemi motori e posturali nel continuo adattamento alle variabili spaziali e temporali.• Comprende all'interno delle varie occasioni di gioco e di sport, il valore delle regole e l'importanza di rispettarle.• Riconosce alcuni essenziali principi relativi al proprio benessere psico-fisico legati alla cura del corpo e ad un corretto regime alimentare.	<ul style="list-style-type: none">• Assumere corretti atteggiamenti posturali in situazioni combinate e simultanee.• Utilizzare correttamente il tono muscolare in situazioni e posizioni diverse.• Utilizzare correttamente i vari segmenti corporei. <p>Prendere coscienza degli elementi che strutturano lo spazio e saperli utilizzare (direzione, distanza, traiettoria...).</p> <ul style="list-style-type: none">• Interiorizzare il proprio spazio d'azione e quello dei compagni.• Valutare la velocità in relazione all'altro.• Aggiustare i propri atteggiamenti motori a ritmi diversi.

CONTENUTI DISCIPLINARI

Approfondimento di un gioco di squadra .

- Schemi motori combinati relativi alla pallavolo
- Il movimento del corpo e la sua relazione con lo spazio e il tempo nello spazio del campo di pallavolo
- Affinamento delle capacità coordinative generali e speciali con i fondamentali individuali e di squadra.
 - Il gioco, lo sport, le regole.

Prof. Matteo Rizzitelli

SCHEDA DOCENTE

DISCIPLINA RELIGIONE CLASSE 5^ HC

DOCENTE CONVERSA ROSARIA

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

Ed. Civica:

- 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 Lab. Sala e vendita

DOCENTE Mitoli Stella

COMPETENZE	ABILITA'/CAPACITA'
<p>Saper classificare le bevande superalcoliche. Conoscere la produzione, le tipologie e la modalità di servizio delle birre. Conoscere le tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail. Identificare gli strumenti utili per studiare il mercato di riferimento, i mezzi per comunicare le specificità di un'attività enogastronomica. Utilizzare gli strumenti utili per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla domanda del mercato. Organizzare e programmare la produzione dell'offerta enogastronomica.</p>	<p>Distinguere le diverse tipologie di bevande superalcoliche: distillati, liquori e creme liquore. Classificare le birre in base all'origine e alla modalità di produzione. Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le tecniche corrette di miscelazione. Saper promuovere i prodotti tipici come valore aggiunto dell'attività enogastronomica. Riconoscere le produzioni di qualità e valorizzare i prodotti di nicchia. Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo della promozione del territorio. Definire menu e carte che rispondano alle esigenze di una specifica clientela. Definire menu e carte sulla base dei criteri di economicità della gestione. Gestire approvvigionamenti e costi.</p>

CONTENUTI DISCIPLINARI

UDA n. 1: L'arte della distillazione

- La distillazione;
- La produzione : l'alambicco continuo e discontinuo;
- Classificazione e servizio;
- I liquori e le creme liquore.

UDA n. 2: La birra

- Gli ingredienti;
- La produzione;
- La classificazione;

- La degustazione, il servizio e l'abbinamento.

UDA n. 3: Enogastronomia e società

- Le abitudini alimentari: cibo e cultura, diete alimentari;
- I fattori che influenzano le scelte enogastronomiche.

UDA n. 4: L'arte di fare i cocktail

- La classificazione delle bevande miscelate;
- Le linee guida per la creazione di un cocktail;
- Calcolare l'alcol in un cocktail.

UDA n. 5: Marketing, qualità e territorio

- Principi di marketing;
- Comunicare la qualità;
- Il briefing;
- Determinare il prezzo di vendita: food cost e beverage cost.

Prof. _____

6.2. Griglia di valutazione della prima prova scritta

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	PT
	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	PT
	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	PT
	1-6	7-8	9- 10	11-12	13-15	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso argomentativo adoperando connettivi pertinenti. (max 15 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	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	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 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	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORI SPECIFICI (MAX 40 PT)

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

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).

6.3. Griglia di valutazione della seconda prova scritta: indicatori (769/2018)

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

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 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