



*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 \_\_\_ maggio 2022

Classe QUINTA Sez.L

Coordinatore Prof. GRAZIANO FRANCESCO

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
- Dell'articolazione "Servizi di sala e di vendita" gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;
- di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela;

- di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.
- i beni e servizi in relazione al contesto.

Gli studenti di Enogastronomia- Sala e Vendita, a conclusione del percorso di studio, oltre a raggiungere i risultati di apprendimento comuni, dovranno:

- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- 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 tra i colleghi
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

## 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
SC. MOTORIE	BUFO ANTONIO		X	X
SPAGNOLO	CATINO SILVIA			X
RELIGIONE	CONVERSA ROSARIA	X	X	X
INCLUSIONE	DALOISO EMANUELA	X	X	X
TEDESCO	DARGENIO ALESSANDRA	X	X	X
MATEMATICA	DE FILIPPO MICHELE			X
STORIA	DE PALMA ALESSIO			X
SC. ALIMENTI	ESPOSITO STEFANIA			X
LAB. ENOGASTRONOMIA	FAILLI GINA		X	X
INGLESE	FERRARA DEBORAH			X
ITALIANO	FRANCAVILLA TOMMASA	X	X	X
LAB SERV. SALA E VENDITA	GRAZIANO FRANCESCO	X	X	X
DTA	PIEMONTESE ADA	X	X	X

### 2.2. Profilo della classe

La classe è composta da 11 studenti, di cui 3 ragazze e 7 ragazzi, (tra loro 1 studente BES con programmazione ad obiettivi minimi o differenziata; 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 e corretti, sia nei rapporti fra pari che con gli insegnanti. In generale hanno una media 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 proficuo e sereno. Gli studenti si sono dimostrati 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'.

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 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 1 studente con certificazione di disabilità ai sensi della L. 104/92 che segue una programmazione per obiettivi minimi. L'alunno è seguito da docente di sostegno per 18 ore.

Si rimanda al P.E.I. allegato in busta riservata per la commissione per le notizie più dettagliate.

Tale studente nonostante l'impegno profuso e grazie al supporto dell'insegnante per l'inclusione, del Consiglio di classe e della famiglia, non ha conseguito piena autonomia nell'esecuzione delle consegne assegnate. A causa di ciò e delle difficoltà espressive che il candidato manifesta, **il Consiglio di Classe richiede la NON AMMISSIONE AGLI ESAMI DI STATO.**

### **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**

## SCHEDA DOCENTE

**DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

**DOCENTE: BUFO ANTONIO**

<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITA'/CAPACITA'</b>
<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



## SCHEMA DOCENTE

### DISCIPLINA SPAGNOLO

### DOCENTE CATINO SILVIA ELISABETTA

DISCIPLINA	LINGUA SPAGNOLA
Competenze PECUP	<ol style="list-style-type: none"><li>1. padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)</li><li>2. integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi</li><li>3. valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</li><li>4. individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</li><li>5. redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</li></ol>
Competenze Chiave di Cittadinanza	<ol style="list-style-type: none"><li>1. comunicazione nella lingua straniera</li><li>2. imparare ad imparare</li><li>3. Individuare collegamenti e relazioni</li></ol>
Competenze acquisite	<ol style="list-style-type: none"><li>1. interagire in lingua straniera in ambito professionale</li><li>2. redigere un curriculum vitae e una lettera di presentazione</li><li>4. valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali</li></ol>
Argomenti	Grammatica Condiciona simple y compuesto Comparativos y superlativos Cultura Unidad 24: En busca de trabajo Unidad 21: Aperitivos y còcteles Unidad 22: Destilados, licores y fermentados Unidad 23: Catering y organizaciòn de banquetes
Attività e materiali	Libro di testo: S.O. Gonzàles, G. Riccobono, Nuevo En su punto!, Hoepli

## SCHEDA DOCENTE

**DISCIPLINA RELIGIONE CLASSE 5<sup>A</sup> LS**

**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>-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 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</p>

## SCHEDA DOCENTE

**DISCIPLINA : TEDESCO**

**DOCENTE: ALESSANDRA DARGENIO**

COMPETENZE	ABILITA'/CAPACITA'
<p>Interagire in maniera autonoma nei contesti professionali e di vita quotidiana, fornire giudizi sintetici su argomenti noti, comunicare in modo efficace. Competenza multilinguistica e digitale.</p>	<p>Conoscere e gestire situazioni comunicative in sala da pranzo( prenotazioni , descrizioni di piatti e reclami) Gestire situazioni comunicative al bar( ordinazioni, descrizioni di cocktail ecc. ) sia al banco che al tavolo. Comprendere, tradurre ed elaborare ricette della cucina italiana e tedesca Conoscere le caratteristiche dei principali locali in Italia e nei Paesi di lingua tedesca Parlare delle bevande più diffuse e più conosciute a livello internazionale. Parlare e scrivere di stage professionali ed esperienze lavorative. Comprendere ed elaborare annunci mirati Rispondere ad annunci di lavoro di aziende ristorative di lingua tedesca con elaborazione di curriculum vitae europeo e affrontare un colloquio di lavoro in lingua tedesca.</p>

### CONTENUTI DISCIPLINARI

#### I QUADRIMESTRE

Kapitel 3

Gesprache mit den Gasten

Lektion 1

Im Speisesaal

Lektion 2

In der Bar und im Cafè

Grammatik: I pronomi personali, le precedenze accusativo /dativo

I verbi gefallen, mogen e schmecken.

Kapitel 4

Rezepte und Menus

Lektion 1

Rezepte beschreiben

Lektion 2

Menu und Speisekarte

Comprendere, tradurre ed elaborare menu di vario tipo.

Grammatik: l'aggettivo, il verbo lassen +infinito, l'imperativo, il passivo

II Quadrimestre

Kapitel 5

Die Berufswelt des Bedienungspersonals

Lektion 1

Lokale un Gastsstaetten

Lektion 2

Was zum trinken?

Grammatik: il praeteritum, la frase relativa

Kapitel 6

Rund um die Arbeitswelt

Lektion 1

Erste Kontakte mit der Arbeitswelt

Parlare e scrivere di stage professionali ed esperienze lavorative.

Comprendere ed elaborare annunci mirati

Lektion 3

Berufliche kontakte

Rispondere ad annunci di lavoro di aziende ristorative di lingua tedesca con elaborazione di curriculum vitae europeo e affrontare un colloquio di lavoro in lingua tedesca.

## SCHEDA DOCENTE

**DISCIPLINA: MATEMATICA**

**DOCENTE: MICHELE DE FILIPPO**

COMPETENZE	ABILITA'/CAPACITA'
Individuare le strategie appropriate per risolvere problemi che hanno come modello equazioni di primo grado numeriche intere e saperle applicare in contesti reali. Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale e simbolica) e saper passare dall'una all'altra.	Gli insiemi numerici. Il calcolo letterale.
Individuare le strategie appropriate per risolvere problemi che hanno come modello disequazioni di primo grado numeriche intere e saperle applicare in contesti reali. Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale e simbolica) e saper passare dall'una all'altra.	Le equazioni di primo grado numeriche intere.
Usare le tecniche e le procedure di calcolo aritmetico e algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica. Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.	Gli insiemi numerici. Il calcolo letterale. Le equazioni di primo grado. Le disequazioni di primo grado.
Individuare le strategie appropriate per risolvere problemi che hanno come modello equazioni o funzioni di secondo grado e saperle applicare in contesti reali.	Le equazioni di primo grado. Le proprietà di base dei radicali.
Individuare le strategie appropriate per risolvere problemi che hanno come modello disequazioni di secondo grado e saperle applicare in contesti reali.	Le disequazioni di primo grado. Le equazioni di primo e di secondo grado. La parabola.
Individuare strategie appropriate per risolvere problemi che hanno come modello sistemi di equazioni di secondo grado e saperle applicare in contesti reali.	I sistemi di equazioni primo grado. Le equazioni di secondo grado.
Rappresentare, confrontare e analizzare, anche sviluppando semplici dimostrazioni, figure riconducibili alla circonferenza, al cerchio o alle loro parti e utilizzarle come modello per risolvere problemi.	I criteri di congruenza e le proprietà degli angoli dei poligoni. Le proprietà delle rette parallele e perpendicolari.
Rappresentare e analizzare, anche sviluppando semplici dimostrazioni, poligoni inscritti e circoscritti ad una circonferenza e utilizzarli come modello per risolvere problemi.	Le parti della circonferenza e del cerchio. Le proprietà delle corde di una circonferenza.
Dimostrare teoremi di equivalenza tra poligoni e risolvere problemi sulle aree.	Il concetto di misura. I criteri di congruenza dei triangoli e le proprietà dei quadrilateri.

	<p>Le proprietà delle rette perpendicolari e parallele. Le definizioni di circonferenza e cerchio.</p>
--	--

<b>CONTENUTI DISCIPLINARI</b>	
<b>EQUAZIONI DI PRIMO GRADO</b>	
<p>Introduzione alle equazioni Principi di equivalenza per le equazioni Equazioni numeriche intere di primo grado Problemi che hanno come modello un'equazione di primo grado</p>	
<b>DISEQUAZIONI DI PRIMO GRADO</b>	
<p>Disuguaglianze numeriche Introduzione alle disequazioni Principi di equivalenza per le disequazioni Disequazioni numeriche intere di primo grado Sistemi di disequazioni Problemi che hanno come modello disequazioni</p>	
<b>FUNZIONI</b>	
<p>Introduzione alle funzioni Le funzioni reali di variabile reale Il piano cartesiano e il grafico di una funzione Le funzioni di proporzionalità diretta e inversa La funzione lineare Funzioni ed equazioni Funzioni e disequazioni</p>	
<b>EQUAZIONI DI SECONDO GRADO E PARABOLA</b>	
<p>Introduzione alle equazioni di secondo grado Risoluzione delle equazioni di secondo grado Equazioni di secondo grado: il caso generale Relazioni tra le soluzioni e i coefficienti di un'equazione di secondo grado Scomposizione di un trinomio di secondo grado Problemi che hanno come modello un'equazione di secondo grado Parabola e interpretazione grafica di un'equazione di secondo grado</p>	
<b>DISEQUAZIONI DI SECONDO GRADO E FRAZIONARIE</b>	
<p>Richiami sulle disequazioni Le disequazioni di secondo grado Le disequazioni frazionarie I sistemi di disequazioni contenenti disequazioni di secondo grado o frazionarie Problemi che hanno come modello disequazioni di secondo grado</p>	
<b>SISTEMI DI SECONDO GRADO</b>	
<p>Sistemi di secondo grado Sistemi di secondo grado con più di due incognite Problemi che hanno come modello sistemi di secondo grado</p>	
<b>CIRCONFERENZA E CERCHIO</b>	
<p>Luoghi geometrici Circonferenza e cerchio Proprietà delle corde Retta e circonferenza Posizione reciproca tra due circonferenze</p>	

Angoli al centro e angoli alla circonferenza
<b>POLIGONI INSCRITTI E CIRCOSCRITTI</b> Poligoni inscritti e circoscritti Punti notevoli di un triangolo Poligoni regolari
<b>AREA</b> Equivalenza e equiscomponibilità Teoremi di equivalenza Aree dei poligoni Lunghezza della circonferenza e area del cerchio

## SCHEMA DOCENTE

**DISCIPLINA: STORIA**

**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 agli allegati A , B e C.</p> <p><b>COMPETENZE CHIAVE</b> (Raccomandazione relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente del Consiglio europeo del 22 maggio 2018)</p> <p>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare Competenza in materia di cittadinanza Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</p> <p><b>OBIETTIVI MINIMI DELLA DISCIPLINA</b></p> <p>1) Conoscenza delle fasi di periodizzazione e dei principali eventi del '900 in relazione alle date-cardine evidenziate in classe e/o poste in rilievo nel manuale; ricostruire i processi di trasformazione macroscopici e saper muoversi sulla linea del tempo secondo rapporti causa-effetto</p> <p>2) Conoscere gli aspetti fondamentali che caratterizzano il '900 (attorno a parole-chiave del lessico specifico e per aree diverse di interesse); individuare i principali cambiamenti seguendo il percorso diacronico e riuscendo a confrontare relazioni di base (es. modelli culturali, rapporto tra scienza e cultura...)</p> <p>3) Conoscere come sfruttare le potenzialità – cardine del proprio territorio nell'ottica ricettiva</p> <p>4) Cogliere aspetti della storia locale posti sotto osservazione; saper contestualizzare tali cambiamenti in relazione alla storia generale</p> <p>5) Individuare all'interno della fonte storiografica la tesi fondante, per coglierne il punto di vista sugli eventi. Saper riconoscere interpretazioni differenti in rapporto all'oggetto storico; avvalersi di strumenti specifici per effettuare ricerche.</p>	<p>Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità</p> <p>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</p> <p>Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche</p> <p>Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali</p> <p>Interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale</p> <p>Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali</p> <p>Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici</p> <p>Utilizzare ed applicare categorie, strumenti e metodi della ricerca storica in contesti laboratoriali e operativi e per produrre ricerche su tematiche storiche</p>



## CONTENUTI DISCIPLINARI

- Il Risorgimento
- Il 1848
- Da Napoleone III all'unificazione tedesca
- L'unità di Italia
- La seconda rivoluzione industriale
- La questione sociale e il movimento operaio
- La Destra Storica
- La Sinistra Storica
- Il Secolo Breve
- La Belle Epoque
- La Prima Guerra Mondiale
- Il primo dopoguerra
- La rivoluzione russa
- Il fascismo
- Roosevelt ed il New Deal
- Il nazismo
- Lo stalinismo
- La guerra civile spagnola
- Gandhi
- La Seconda Guerra Mondiale

### EDUCAZIONE CIVICA:

- Storia della bandiera e dell'inno nazionale
- Il ripudio della guerra
- I caschi blu dell'ONU; i conflitti in corso; l'importanza dei poteri degli organi dello Stato
- Storia dell'Unione Europea
- Umanità ed Umanesimo. Dignità e diritti umani.
- 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...)

## SCHEDA DOCENTE

**DISCIPLINA SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE**

**DOCENTE STEFANIA ESPOSITO**

<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITA'/CAPACITA'</b>
<p>Competenza:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• alfabetica funzionale;</li><li>• multilinguistica;</li><li>• matematica e competenza di base in scienze e tecnologie;</li><li>• digitale;</li><li>• personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</li><li>• sociale e civica in materia di cittadinanza;</li><li>• imprenditoriale;</li><li>• in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</li></ul>	<p>Sapere utilizzare il linguaggio specifico. Saper elaborare uno schema dietetico semplice indicando gli alimenti più indicati per combattere o prevenire determinate patologie. Saper elaborare un regime dietetico adatto alle principali allergie/intolleranze. Valutare i punti di forza e debolezza che favoriscono lo sviluppo di microrganismi patogeni, al fine di poterne contenere la riproduzione negli alimenti. Individuare i punti principali di un piano HACCP. Saper applicare le GHP e le GMP nel settore ristorativo.</p>

### CONTENUTI DISCIPLINARI

Alimentazione nei vari stadi fisiologici (gravidanza, allattamento, prima infanzia, seconda infanzia, adolescenza, età adulta, terza età).

Tipologie dietetiche (mediterranea, eubiotica, macrobiotica, dieta a zona).

Malattie e disturbi alimentari (obesità, aterosclerosi, ipertensione, diabete, ipercolesterolemie, bilimia, anoressia), malnutrizione. Allergie e intolleranze (intolleranza al lattosio, celiachia).

Contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche. Intossicazioni, tossinfezioni e infezioni batteriche. Principali patogeni: salmonella, listeria, clostridium perfringens e botulinum, staphilococcus aureus, campilobacter.

Haccp e la sua applicazione, principi e fasi (preliminari e operative). GHP e GMP: igiene dell'ambiente di lavoro, del personale, delle attrezzature,.

Concetto di qualità e certificazioni di qualità, volontarie e obbligatorie.

## SCHEMA DOCENTE

**DISCIPLINA**

**ENOGASTRONOMIA**

**DOCENTE FAILLI GINA**

COMPETENZE	ABILITA'/CAPACITA'
<p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p> <p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <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"/> 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>Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni. Distinguere le differenti gamme di alimenti.</p> <p>Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commercial e collettiva</p> <p>Progettare un catalogo di menù, rispettando le regole gastronomiche in relazione al target dei clienti</p> <p>Selezionare adeguate politiche di approvvigionamento</p> <p>Organizzare il magazzino, gestire le scorte in modo efficiente</p> <p>Calcolare i costi di produzione specifici del settore Calcolare i costi di produzione specifici del settore</p>

### CONTENUTI DISCIPLINARI

#### **LA QUALITA' ALIMENTARE**

- Che cos'è la lotta integrata
- Che cosa sono i prodotti biologici
- Che cosa s'intende per filiera corta e chilometro zero

#### **LE FORME DI RISTORAZIONE**

- Come classificare le aziende ristorative
- Che cos'è la ristorazione commerciale
- Che cos'è la ristorazione collettiva

#### **IL CATERING**

- Che cosa s'intende per catering
- Come si stipula il contratto di catering
- Quali possono essere le forme di catering
- Come deve avvenire il trasporto dei pasti

#### **IL FOOD COST**

- Il food cost effettivo
- Il food cost del piatto o della ricetta
- Il food cost giornaliero

- Il food cost attuale

#### **ORGANIZZAZIONE E GESTIONE**

- L'approvvigionamento
- Chi è l'economista e di che cosa si occupa
- La selezione dei fornitori
- La gestione dei prodotti
- L'organizzazione del magazzino

## SCHEMA DOCENTE

**DISCIPLINA: INGLESE**

**DOCENTE: FERRARA DEBORAH**

COMPETENZE	ABILITA'/CAPACITA'
<p>Saper usare la lingua inglese per scopi comunicativi e i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione.</li> <li>-Valorizzare e promuovere le tradizioni locali nazionali ed internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.</li> <li>-Cogliere similitudini e differenze culturali per sviluppare l'integrazione e la mobilità di studio e di lavoro</li> <li>-Conoscenza della terminologia linguistica di base relativa alle organizzazioni UE</li> </ul>	<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
<p><b>SAFETY PROCEDURES:</b> -Food safety and food quality                      -HACCP / HACCP principles                      -Food contamination and types of contamination                      -Bacteria and contaminants</p> <p><b>DIET AND NUTRITION:</b> -Healthy eating                      -The Mediterranean diet                      -The Slow Food Movement                      - Intolerance and allergies                      -The gluten free diet</p> <p><b>THE CATERING INDUSTRY:</b> - The world of hospitality                      -Types of catering                      -Commercial and welfare catering                      -Types of restaurant</p> <p><b>BEVERAGES:</b> -Beer: definition and types                      -The History of beer</p> <p><b>EDUCAZIONE CIVICA</b>  <b>ORGANIZZAZIONI INTERNAZIONALI ED UE</b>                      Le istituzioni dell'UE</p>

## SCHEDA DOCENTE

**DISCIPLINA: ITALIANO**

**DOCENTE: FRANCAVILLA TOMMASA MARIA**

COMPETENZE	ABILITA'/CAPACITA'
<ul style="list-style-type: none"><li>-Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio letterario e stabilire collegamenti in prospettiva interculturale.</li><li>-Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento critico e responsabile di fronte alla realtà , ai suoi fenomeni, ai suoi problemi.</li><li>-Competenza in materia di cittadinanza.</li><li>-Competenza personale , sociale e capacità di imparare a imparare.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Leggere ed interpretare testi per l'arricchimento personale e per l'approfondimento di tematiche coerenti con il settore di studi , finalizzato alla prova d'esame.</li><li>-Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana in rapporto ai principali processi sociali , culturali , politici e scientifici di riferimento.</li><li>-Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale.</li><li>-Potenziare le capacità di collegamento pluridisciplinare fra conoscenze storiche e letterarie.</li><li>-Migliorare la padronanza linguistica nell'esposizione scritta ed orale, con particolare riguardo all'analisi dei testi letterari e all'elaborazione di testi argomentativi.</li></ul>

### CONTENUTI DISCIPLINARI

- La narrativa della seconda metà dell'800. Realismo , Naturalismo e Verismo
- Conoscere : vita e opere di G. Verga
- La poesia della seconda metà dell '800. Simbolismo e Decadentismo
- Conoscere : vita e opere di G. D'Annunzio
- Conoscere: vita e opere di G. Pascoli
- La crisi del soggetto: lineamenti del quadro filosofico e generale di primo Novecento
- Dal teatro borghese ottocentesco alla rivoluzione pirandelliana
- L. Pirandello
- Il romanzo del Novecento: caratteristiche generali
- Vita ed opere di Italo Svevo
- La poesia della prima metà del 900
- La poesia di U. Saba
- La poesia di G.Ungaretti
- La poesia di E. Montale

## SCHEMA DOCENTE

**DISCIPLINA: LAB. DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA**  
**DOCENTE: GRAZIANO FRANCESCO**

COMPETENZE	ABILITA'/CAPACITA'
<p>UTILIZZARE TECNICHE TRADIZIONALI E INNOVATIVE DI LAVORAZIONE, DI ORGANIZZAZIONE, DI COMMERCIALIZZAZIONE DEI SERVIZI E DEI PRODOTTI RISTORATIVI, PROMUOVENDO LE NUOVE TENDENZE ENOGASTRONOMICHE.</p> <p>SUPPORTARE LA PIANIFICAZIONE E LA GESTIONE DEI PROCESSI DI APPROVVIGIONAMENTO, DI PRODUZIONE E DI VENDITA IN UN'OTTICA DI QUALITÀ E DI SVILUPPO DELLA CULTURA DELL'INNOVAZIONE.</p> <p>APPLICARE CORRETTAMENTE IL SISTEMA HACCP, LA NORMATIVA SULLA SICUREZZA E SULLA SALUTE NEI LUOGHI DI LAVORO.</p> <p>PREDISPORRE PRODOTTI, SERVIZI E MENÙ COERENTI CON IL CONTESTO E LE ESIGENZE DELLA CLIENTELA (ANCHE IN RELAZIONE A SPECIFICI REGIMI DIETETICI E STILI ALIMENTARI), PERSEGUENDO OBIETTIVI DI QUALITÀ, REDDITIVITÀ E FAVORENDO LA DIFFUSIONE DI ABITUDINI E STILI DI VITA SOSTENIBILI E EQUILIBRATI.</p> <p>CURARE TUTTE LE FASI DEL CICLO CLIENTE NEL CONTESTO PROFESSIONALE, APPLICANDO LE TECNICHE DI COMUNICAZIONE PIÙ IDONEE ED EFFICACI NEL RISPETTO DELLE DIVERSE CULTURE, DELLE PRESCRIZIONI RELIGIOSE E DELLE SPECIFICHE ESIGENZE DIETETICHE.</p> <p>GESTIRE TUTTE LE FASI DEL CICLO CLIENTE APPLICANDO LE PIÙ IDONEE</p>	<p>APPLICARE TECNICHE DI PROMOZIONE DI PRODOTTI E SERVIZI NEI DIVERSI CONTESTI PROFESSIONALI.</p> <p>UTILIZZARE LE TECNICHE, GLI STRUMENTI E LE ATTREZZATURE PER LA PREPARAZIONE DEL PRODOTTO.</p> <p>INDIVIDUARE E PROPORRE ABBINAMENTI CIBO-VINO.</p> <p>RICONOSCERE IL CONTESTO CULTURALE IN CUI L'ATTIVITÀ ENOGASTRONOMICA SI INSERISCE.</p> <p>VALORIZZARE E PROMUOVERE I PRODOTTI TIPICI SIMULANDO PROPOSTE INNOVATIVE.</p> <p>INDIVIDUARE LE ESIGENZE DELLA CLIENTELA AL FINE DI ORGANIZZARE UN SERVIZIO ADEGUATO.</p> <p>RICONOSCERE LE PRODUZIONI DI QUALITÀ E VALORIZZARE I PRODOTTI DI NICCHIA.</p> <p>DEFINIRE MENU E CARTE CHE RISPONDANO ALLE ESIGENZE DI UNA SPECIFICA CLIENTELA.</p> <p>DEFINIRE MENU E CARTE SULLA BASE DEI CRITERI DI ECONOMICITÀ DELLA GESTIONE.</p> <p>INDIVIDUARE TECNICHE DI APPROVVIGIONAMENTO VOLTE ALL'ABBATTIMENTO DEI COSTI. SAPER ALLESTIRE GLI SPAZI ED</p>

<p>TECNICHE PROFESSIONALI DI HOSPITALITY MANAGEMENT, RAPPORTANDOSI CON LE ALTRE AREE AZIENDALI, IN UN'OTTICA DI COMUNICAZIONE ED EFFICIENZA AZIENDALE.</p> <p>SUPPORTARE LE ATTIVITÀ DI BUDGETING-REPORTING AZIENDALE E COLLABORARE ALLA DEFINIZIONE DELLE STRATEGIE DI REVENUE MANAGEMENT.</p>	<p>EFFETTUARE LA MISE EN PLACE PIU' ADEGUATA ALL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI SALA PER BUFFET, BANCHETTI ED EVENTI SPECIALI.</p> <p>UTILIZZARE IL LESSICO E LA FRASEOLOGIA DI SETTORE, ANCHE IN LINGUA STRANIERA</p>
---	--

<p>CONTENUTI DISCIPLINARI</p>
<p>UDA N. 1: ENOLOGIA E SOMMELLERIE  UDA N. 2: LA PRODUZIONE VITIVINICOLA IN ITALIA E NEL MONDO  UDA N. 3: ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE  UDA N. 4: I SUPERALCOLICI  UDA N. 5. L'ARTE DEL MIXOLOGY  UDA N. 6: ASPETTI PARTICOLARI DEL LAVORO DEL BAR  UDA N. 7: ENOGASTRONOMIA E SOCIETÀ  UDA N. 8: MARKETING, QUALITÀ E TERRITORIO  UDA N. 9: TECNICHE DI GESTIONE  UDA N. 10: CATERING &amp; BANQUETING</p>



## SCHEDA DOCENTE

**DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

**DOCENTE: PIEMONTESE ADA**

COMPETENZE	ABILITA'/CAPACITA'
<p>Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale.</p> <p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.</p> <p>Applicare correttamente la normativa sulla costituzione di un'impresa, sulla sicurezza alimentare e dei luoghi di lavoro.</p>	<p>Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche.</p> <p>Utilizzare le tecniche di marketing.</p> <p>Individuare fasi e procedure per redigere un business plan.</p> <p>Individuare e applicare norme e procedure relative alla costituzione dell'impresa, alla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro ed alla provenienza, produzione, conservazione e tracciabilità dei prodotti.</p>

### CONTENUTI DISCIPLINARI

**TURISMO:** concetto e tipologie di turismo, turista, evoluzione del fenomeno turistico, turismo internazionale, cambio, acquisto e vendita di valuta estera, turismo interno, bilancia turistica e bilancia dei pagamenti, tendenze del turismo.

**MARKETING:** classificazione delle imprese rispetto al mercato, marketing strategico e operativo, analisi interna e esterna, analisi SWOT, segmentazione, posizionamento, targeting, marketing mix.

**BUSINESS PLAN:** definizione e contenuto del business plan, sintesi, esposizione e valutazione del progetto imprenditoriale, vision e mission.

**NORME SULLA COSTITUZIONE DELL'IMPRESA:** adempimenti giuridici e fiscali, Comunicazione Unica d'impresa, forma giuridica delle imprese turistiche, atto costitutivo.

**NORME SULLA SICUREZZA DEL LAVORO E DEI LUOGHI DI LAVORO:** importanza della sicurezza, il Testo Unico sulla sicurezza del lavoro, normativa antincendio.

**FILIERE AGOOALIMENTARI:** definizione e fasi, filiere lunghe e corte, prodotti a km 0.

**NORME SULLA SICUREZZA ALIMENTARE:** il pacchetto igiene, l'etichettatura, le frodi alimentari, le frodi alimentari in Italia, le norme volontarie ISO 9000.

## SCHEDA DOCENTE

**DISCIPLINA: EDUCAZIONE CIVICA**

**DOCENTI: PIEMONTESE ADA (DTA), ROMANELLI MARINA (INGLESE),  
FRANCAVILLA TOMMASA (ITALIANO), DE PALMA ALESSIO (STORIA)**

COMPETENZE	ABILITA'/CAPACITA'
Competenza sociale e civica in materia di Costituzione e cittadinanza.	Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali. Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello nazionale. Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.

### CONTENUTI DISCIPLINARI

**ORGANIZZAZIONI INTERNAZIONALI:** ONU, NATO, G7, G20, OMC.

**UNIONE EUROPEA:** Storia dell'UE, CEECA, CEEA, CEE, UE, UEM, istituzioni dell'UE (Parlamento europeo, Consiglio dell'UE, Consiglio europeo, Commissione europea e Corte di giustizia europea), European Institutions, norme comunitarie.

**STORIA DELLA BANDIERA E DELL'INNO NAZIONALE:** Il ripudio della guerra (art. 11 Cost.), i caschi blu dell'ONU, i conflitti in corso.

**ORDINAMENTO DELLA REPUBBLICA:** L'importanza dei poteri degli organi dello Stato, Presidente della Repubblica, Parlamento, funzione legislativa, Governo, Magistratura, Corte costituzionale.

**UMANITA' ED UMANESIMO, DIGNITA' E DIRITTI UMANI:** Dallo Statuto albertino alla Costituzione, i diritti inviolabili dell'uomo, il principio di eguaglianza formale e sostanziale, i diritti delle donne e dei bambini, la Convenzione europea dei diritti dell'uomo, 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...), i diritti umani nella letteratura.

### 3.3. PCTO

<b>DENOMINAZIONE PROGETTI</b>	<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
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>
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
<b>ATTIVITA' SVOLTE</b>	
A.S. 2019/2020 III ANNO	ATTIVITA' SOSPESA A CAUSA DELLA PANDEMIA SARS – COVID 19
A.S. 2020/2021 IV ANNO	PARTECIPAZIONE ALLA 59^ FIERA NAZIONALE DEL CARCIOFO MEDITERRANEA E DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO " ATTIVITA' ESPERIENZALI - P.C.T.O.-ORIENTAMENTO CORSO SULLA SICUREZZA PARTECIPAZIONE ALLA 14^ SAGRA DEL CARCIOFO DI TRINITAPOLI - ATTIVITA' ESPERIENZALI-P.C.T.O. PROGETTO IL GUSTO DELL'INCLUSIONE-P.C.T.O. STAGE PERIODO ESTIVO-P.C.T.O. CORSO SICUREZZA GENERALE SUL LAVORO-P.C.T.O. MASTER AIBM MASTER H.O.R.E.C.A.
A.S. 2021/2022 V ANNO	ISCRIZIONE CORSI SULLA PIATTAFORMA G-SUITE-P.C.T.O. INCONTRO DI FORMAZIONE "A LEZIONE CON... DAVIDE OLDANI" ORIENTAMENTO CON ALMA LABORATORI POLITICHE ATTIVE DEL LAVORO ANPAL VIAGGIO D'ISTRUZIONE

<p>ORIENTAGIOVANI          ISCRIZIONE AL CPI BAT          INCONTRO CON UNICUSANO          INCONTRO CON ARMA DEI CARABINIERI</p>
---

### **3.4. 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.*

- PON IL GUSTO IN BOTTIGLIA
- PROGETTO DISTILLANDO
- PROGETTO A TUTTA BIRRA
- PROGETTO GIOVANI IN SCENA
- PROGETTO IL SOMMELIER ASTEMIO
- CONCORSO MIGLIOR SOMMELIER JUNIOR
- PROGETTO DAL VOLTO ALLA MASCHERA
- PON LA MAGIA DELLE PAROLE
- CONCORSO LETTERARIO GIOVANI IN SCENA
- PROGETTO TESTIMONI DI LEGALITA’ ATTIVA
- VIAGGIO DI ISTRUZIONE A MADRID

### **3.5. 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.

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

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

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

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti didattici:

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

## **4. LA VALUTAZIONE DELLA CLASSE**

### **4.1. La valutazione nel PTOF e strumenti di valutazione**

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

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

### **4.2. I criteri di valutazione del profitto**

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

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

## **5. VERSO L'ESAME**

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

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

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

Conversione del credito  
scolastico complessivo

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

Conversione del punteggio  
della prima prova scritta

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

Conversione del punteggio  
della seconda prova scritta

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

## 5.2. Il curriculum dello studente

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

### **5.3. Seconda prova scritta**

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

SALA E VENDITA : Scienze degli alimenti

Saranno svolte prove di simulazione in data: \_\_\_\_\_

## **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**



<b>Indicatori</b>	<b>Livelli</b>	<b>Descrittori</b>	<b>Punti</b>	<b>Punteggio</b>
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.5 – 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.5 – 3.5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 – 4.5	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 – 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6.5 – 7	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.5 – 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.5 – 3.5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 – 4.5	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 – 5.5	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.5 – 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.5 – 3.5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 – 4.5	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 – 5.5	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.5	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.5	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2 – 2.5	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire	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	

dalla riflessione sulle esperienze personali	v	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
<b>Punteggio totale della prova</b>				<b>/25</b>

## CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA DI INSEGNAMENTO	DOCENTE	FIRMA
SC. MOTORIE	BUFO ANTONIO	
SPAGNOLO	CATINO SILVIA	
RELIGIONE	CONVERSA ROSARIA	
INCLUSIONE	DALOISO EMANUELA	
TEDESCO	DARGENIO ALESSANDRA	
MATEMATICA	DE FILIPPO MICHELE	
STORIA	DE PALMA ALESSIO	
SC. ALIMENTI	ESPOSITO STEFANIA	
LAB. ENOGASTRONOMIA	FAILLI GINA	
INGLESE	FERRARA DEBORAH	
ITALIANO	FRANCAVILLA TOMMASA	
LAB SERV. SALA E VENDITA	GRAZIANO FRANCESCO	
DTA	PIEMONTESE ADA	

IL/LA COORDINATORE  
Prof. GRAZIANO FRANCESCO

---

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
Valentino DI STOLFO

---

