



*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. N

Coordinatore Prof./ssa Anna Lucia Leggiero

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	5
2.1. Composizione del consiglio di classe e continuità didattica	5
2.2. Profilo della classe.....	7
3. IL PERCORSO FORMATIVO DELLA CLASSE	9
3.1. Contenuti e competenze disciplinari (SCHEDE DOCENTI).....	9
3.2. Nodi interdisciplinari.....	9
3.3. Insegnamento di una disciplina non linguistica in lingua straniera attivato con la metodologia CLIL	11
3.4. PCTO.....	11
3.5. Attività di arricchimento dell'Offerta Formativa e di orientamento	12
3.6. Metodi – Mezzi – Spazi – Tempi – DDI.....	13
4. LA VALUTAZIONE DELLA CLASSE	15
4.1. La valutazione nel PTOF e strumenti di valutazione	15
4.2. I criteri di valutazione del profitto	15
5. VERSO L'ESAME	15
5.1. Ammissione, crediti e tabelle di conversione dei crediti e del punteggio delle prove	15
5.2. Il curriculum dello studente.....	16
5.3. Seconda prova scritta	16
6. ALLEGATI	19
6.1. Schede docenti.....	20
6.2. Griglia di valutazione della prima prova scritta.....	21
6.3. Griglia di valutazione della seconda prova scritta: indicatori (769/2018).....	22
6.4. Griglia di valutazione nazionale del colloquio.....	23

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

Nell'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
ITALIANO	FRANCESCO RUSSO	si	si	si
STORIA	FRANCESCO RUSSO	si	si	si

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	ANNA LUCIA LEGGIERO		si	si
LAB. DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SALA E VENDITA	ANTONIO d'ALESSANDRO	si	si	si
LAB. DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-CUCINA	DAVIDE RICCO			si
MATEMATICA	COSIMO DAMIANO MICCOLI		si	si
DIR. E TECNICHE AMMINISTRATIVE	ANTONIO DI CONZA			si
INGLESE	LETIZIA BARRA	si	si	si
FRANCESE	ANTONELLA PAZIENZA			si
SCIENZE MOTORIE	CARESSA FRANCESCO	si	si	si
RELIGIONE	MARIA SANTA TATTOLI	si	si	si
SOSTEGNO	RAFFAELLA PECORIELLO			si
SOSTEGNO	RACHELE DEL VECCHIO	si	si	si
SOSTEGNO	MICHELA PAGLIA		si	si

2.2. Profilo della classe

La classe è composta da 16 studenti, di cui 8 ragazze e 8 ragazzi. 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 discreta disponibilità alla collaborazione e partecipazione didattica in molte discipline e di conseguenza il clima che si è instaurato ha predisposto allievi e insegnanti ad un lavoro abbastanza proficuo. Sono presenti studenti che hanno mostrato poca partecipazione all'esperienza scolastica vissuta come esperienza formativa integrale.

Circa **l'impegno**, i docenti hanno registrato una tendenza globalmente abbastanza soddisfacente: un 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.

In classe sono presenti 3 studenti con certificazione di disabilità ai sensi della L. 104/92, uno segue una programmazione per obiettivi minimi ed è seguito dal docente di sostegno per 9 ore, gli altri due una programmazione differenziata. Entrambi sono seguiti dal docente di

sostegno per 18 ore. Si rimanda ai rispettivi P.E.I., allegati in busta riservata per la commissione, per le notizie più dettagliate.

Tali studenti nonostante l'impegno profuso e grazie al supporto dell'insegnante per l'inclusione, del Consiglio di classe e della famiglia, non hanno conseguito piena autonomia nell'esecuzione delle consegne assegnate. A causa di ciò e a causa delle difficoltà espressive che i candidati manifestano, **il Consiglio di Classe richiede la presenza dell'insegnante di sostegno nelle giornate di esecuzione delle prove.**

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.• individuare e utilizzare gli strumenti	<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.	<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

<p>di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cucina e territorio transnazionale. • Accoglienza e ricettività turistica. • Ricerca attiva del lavoro • (curriculum e lettera di presentazione). • Le materie prime. • Il banqueting. • Cocktails e bevande, I distillati e i liquori. 	
<p align="center">COMPETENZE SPECIFICHE PER INDIRIZZO SALA E VENDITA</p>		
<ul style="list-style-type: none"> • 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 		
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 e del 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. Concorso nazionale "miglio sommelier junior"

A.S. 2020/2021 IV ANNO	Progetto il gusto dell'inclusione Formazione AIBM - Master Open Your Mind Stage periodo estivo
A.S. 2021/2022 V ANNO	Formazione HORECA Corso sicurezza generale sul lavoro Manifestazione Erasmus Progetto "Moro's web radio". 2° incontro di formazione " a lezione con... le eccellenze del territorio" Orientamento con alma. Laboratori politiche attive del lavoro ANPAL. Orientagiovani. Viaggio di Istruzione Iscrizione al CPI BAT. A lezione con le eccellenze del nostro territorio Incontro con i carabinieri.

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

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

PON

- **Prêts ? Partez !** Rinforzo delle basi della grammatica e della comunicazione efficace in lingua francese
- **La chanson française:** la storia della canzone francese legata ai fatti della storia moderna e contemporanea della Francia.

Progetti di Istituto

- **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 é inoltre una strategia efficace per un apprendimento completo che chiama in causa la sfera emotiva, espressiva, comunicativa e relazionale. L'obiettivo cardine del progetto é 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.
- **Progetto SIAMO PARI:** Rispondendo alle indicazioni della L.107/2015 e dell'Agenda 2030 dell'ONU sulla necessità di "promuovere nelle scuole di ogni ordine e grado l'educazione alle pari opportunità, la prevenzione della violenza di genere e di tutte le discriminazioni", il

progetto "Siamo Pari" si rivolge a tutti gli studenti aprendo uno spazio di confronto sul concetto trasversale di violenza (fisica, psicologica, economica) agita e subita da entrambi i generi. L'obiettivo cardine del progetto é la decostruzione degli stereotipi e la promozione di percorsi di empowerment. Il progetto si inserisce nella più ampia finalità del contrasto alla dispersione scolastica: gli studenti possono riconoscere la Scuola come interlocutrice credibile e vicina ai bisogni educativi di ciascuno. Il video dello spettacolo teatrale che chiuderà tutte le attività di formazione sarà pubblicato sul "Portale delle Pari opportunità" del Ministero dell'Istruzione nell'ambito del progetto "Rispetta le differenze. Piano Nazionale per l'educazione al rispetto".

Viaggi di Istruzione

- **Madrid** (maggio 2022)

3.6. Metodi – Mezzi – Spazi – Tempi – DDI

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

- ✓ lezioni frontali;
- ✓ conversazioni guidate;
- ✓ lezioni interattive con utilizzo di documenti, audiovisivi, sussidi multimediali e/o utilizzo della LIM
- ✓ flipped classroom
- ✓ analisi di casi
- ✓ problem solving
- ✓ lezioni articolate in lavoro di gruppo;
- ✓ progetti pluridisciplinari;
- ✓ lezioni con il metodo induttivo – deduttivo utilizzando anche il laboratorio;
- ✓ lezioni modulari;
- ✓ didattica laboratoriale;
- ✓ esercitazioni pratiche

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

Strumenti	Tipologia di gestione delle interazioni con gli alunni	Tempi/Frequenza	Piattaforme strumenti canali di comunicazione utilizzati
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Libro di Testo ✓ Libro digitale ✓ Schede ✓ Materiali prodotti dall'insegnante ✓ Materiali digitali interattivi ✓ Presentazioni ✓ Visione di filmati ✓ Lezioni registrate ✓ Documentari 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Video lezioni ✓ Video registrazioni ✓ Lezioni digitali ✓ Tutorial ✓ Somministrazione e restituzione degli elaborati con successiva correzione ✓ Messaggistica istantanea mediante registro, whatsapp, g-suite ✓ Attività di ricerca 	<p>Secondo l'orario delle lezioni in modalità:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ sincrona ✓ asincrona ✓ mista in DDI, DaD o in presenza 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 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, semistrutturate, prove esperte. Nel corso dell'anno scolastico, i docenti hanno somministrato un numero congruo di prove utili alla valutazione.

4.2. I criteri di valutazione del profitto

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

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

5. VERSO L'ESAME

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

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

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

Conversione del credito scolastico complessivo

PUNTEGGIO IN BASE 40	PUNTEGGIO IN BASE 50
21	26
22	28
23	29
24	30
25	31
26	33
27	34
28	35
29	36
30	38
31	39
32	40
33	41
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. "SALA E VENDITA" 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.

La prova di simulazione 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 : ITALIANO

DOCENTE: RUSSO FRANCESCO

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

CONTENUTI DISCIPLINARI

L'ETÀ POSTUNITARIA

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

Giovanni Verga

- Vita e principali opere
- La poetica: evoluzione e ragioni ideologiche del Verismo
- La tecnica narrativa: teoria dell'"impersonalità", eclissi dell'autore, "artificio della regressione", il discorso indiretto libero
- La visione della realtà e la concezione della letteratura
- *Vita dei campi*
 - Rosso Malpelo
- Il ciclo dei *Vinti*
 - I «vinti» e la «fiumana del progresso», Prefazione a *I Malavoglia*

- *I Malavoglia*
 - La famiglia Malavoglia (cap. I)
- *Le Novelle rusticane*
 - La roba
- *Mastro-don Gesualdo*
 - La morte di mastro-don Gesualdo

Il Decadentismo in Europa

- Il contesto: la società e la cultura
- La poetica del Decadentismo
- I temi della letteratura decadente
- Charles Baudelaire
- *I fiori del male*
 - L'albatro
- La poesia simbolista
- Il romanzo decadente in Europa

Gabriele d'Annunzio

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

Giovanni Pascoli

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

Le avanguardie e la lirica del primo Novecento

- La situazione storica e sociale in Italia nel primo Novecento
- Le ideologie e la nuova mentalità
- I futuristi
- Filippo Tommaso Marinetti,
 - Manifesto del Futurismo
 - Bombardamento, da *Zang tumb tuuum*

Italo Svevo

- Vita, formazione culturale e opere
- Significato di "inetto", "malattia", "psicoanalisi", "coscienza"

- *La coscienza di Zeno*
 - La Prefazione e il Preambolo
 - Il fumo (cap. III)

Luigi Pirandello

- Vita, formazione culturale, visione del mondo ed evoluzione della poetica
- Significato di “umorismo”, “sentimento del contrario”, “vita e forma”, “maschera”, “teatro nel teatro”
 - Un’arte che scompone il reale, da *L’umorismo*
- Le novelle
 - *Ciàula scopre la luna*
 - *Il treno ha fischiato*
- I romanzi
- *Il fu Mattia Pascal*
 - La costruzione della nuova identità e la sua crisi (cap. 18))
 - Lo strappo nel cielo di carta (cap. 12)
 - La filosofia del lanterino (cap. 13)
- *Uno, nessuno e centomila*
 - «Nessun nome» (libro VIII, cap. 4)

Giuseppe Ungaretti

- Vita e opere
- Poetica, temi e soluzioni formali delle raccolte poetiche
- *L’allegria*
 - In memoria
 - Il porto sepolto
 - Fratelli
 - Veglia
 - Sono una creatura
 - I fiumi
 - Soldati
 - San Martino del Carso
 - Mattina
- *Sentimento del tempo*
 - Non gridate più

Educazione Civica

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

SCHEDA DOCENTE

DISCIPLINA : STORIA

DOCENTE: RUSSO FRANCESCO

COMPETENZE	ABILITA'
<ul style="list-style-type: none">• Collocare i principali eventi secondo le corrette coordinate spazio-temporali• Usare in maniera appropriata il lessico e le categorie interpretative proprie della disciplina• Rielaborare ed esporre i temi trattati in modo articolato e attento alle loro relazioni• Riconoscere le connessioni tra sviluppo storico, aspetti territoriali e strutture economiche• Saper leggere, valutare e confrontare diversi tipi di fonti• Guardare alla storia come una dimensione significativa per comprendere le radici del presente <p>COMPETENZE CHIAVE EUROPEE</p> <p>Competenza digitale, Competenza in materia di cittadinanza, Competenza imprenditoriale, Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</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>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> <p>Riconoscere nella storia del Novecento le radici storiche del presente</p>

CONTENUTI DISCIPLINARI

- Le caratteristiche economiche, sociali e politiche della società di massa
- L'Italia nell'età giolittiana
- La Prima guerra mondiale: premesse, scoppio del conflitto e suo svolgimento
- La rivoluzione socialista in Russia
- Tensioni e difficoltà del primo dopoguerra

- L'Italia fascista: il consolidamento del regime negli anni Trenta
- L'affermazione del nazismo in Germania e le caratteristiche della dittatura
- La scalata al potere di Stalin e le caratteristiche della sua dittatura sull'Unione Sovietica
- La politica internazionale negli anni Trenta e l'avvicinarsi della Seconda guerra mondiale
- La Seconda guerra mondiale e la *Shoah*

EDUCAZIONE CIVICA

Gli organismi Internazionali

I diritti umani e le guerre.

Prof. Francesco Russo

SCHEDA DOCENTE

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

DOCENTE: DI CONZA ANTONIO

COMPETENZE	ABILITA'/CAPACITA'
<ol style="list-style-type: none">1. Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera2. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici3. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.4. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.	<ol style="list-style-type: none">1. Analizzare il mercato turistico ed interpretarne le dinamiche2. Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato3. Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali4. Individuare fasi e procedure per redigere un business plan5. Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing6. Individuare norme e procedure relative alla provenienza, produzione e per conservazione del prodotto.7. Individuare norme e procedure per la tracciabilità del prodotto8. Individuare norme relative agli adempimenti richiesti per la costituzione di un'impresa turistico-ristorativa, alla sicurezza sui luoghi di lavoro e alla sicurezza alimentare9. Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari

CONTENUTI DISCIPLINARI

1. Il mercato turistico nazionale ed internazionale e le fonti del diritto.
2. Le tipologie di marketing: strategico, operativo e turistico.
Web marketing e marketing plan.
3. Pianificazione e programmazione aziendale: il budget e il business plan e relative tecniche di redazione.
4. La normativa del settore turistico-ristorativo: le norme e gli adempimenti sulla costituzione dell'impresa, sulla sicurezza dei luoghi di lavoro e sulla sicurezza alimentare con particolare riferimento alla tracciabilità dei prodotti.
I contratti delle imprese ristorative e ricettive.
5. L'incidenza delle abitudini alimentari sull'economia del territorio.
I marchi di qualità alimentare e i prodotti a km zero.

COSTITUZIONE E CITTADINANZA

1. Organizzazioni internazionali ed Unione Europea.
2. Dallo Statuto Albertino alla nascita della Costituzione Italiana: struttura e caratteristiche.
3. Parte II della Costituzione Italiana: l'Ordinamento della Repubblica.
4. Umanità e Umanesimo: dignità e diritti umani.
 - Convenzione Europea dei diritti dell'uomo e i diritti inviolabili dell'uomo.
 - Art.3 della Costituzione: il principio di eguaglianza.
 - Diritti delle donne e dei bambini.

Prof. Luigi Di Corleone

SCHEDA DOCENTE

DISCIPLINA LABORATORIO di SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SALA e VENDITA

DOCENTE d'Alessandro Antonio

COMPETENZE	ABILITA'/CAPACITA'
<p>Classificazione di bevande alcoliche.</p> <p>Attrezzature per la preparazione di bevande miscelate.</p> <p>Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail.</p> <p>Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</p>	<p>Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione.</p> <p>Utilizzare le attrezzature per la preparazione di bevande miscelate. Elaborare nuove bevande e simularne la commercializzazione.</p> <p>Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</p>
<p>Classificazione di bevande alcoliche e analcoliche.</p> <p>Tecniche avanzate di bar.</p> <p>Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</p> <p>Classificare le bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisico e nutrizionali.</p>	<p>L'uso delle attrezzature del bar per la produzione di caffetteria, di bevande a base di latte e/o di frutta ed infusi.</p> <p>Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</p>
<p>Metodi di analisi organolettica di cibi, vini e altre bevande.</p> <p>Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande.</p> <p>Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</p>	<p>Individuare la produzione enoica nazionale e internazionale.</p> <p>Svolgere in modo professionale il servizio del vino e dei vini speciali.</p> <p>Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</p> <p>Individuare i principi di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande.</p> <p>Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi.</p> <p>Caratteristiche dell'enografia nazionale ed estera</p>

CONTENUTI DISCIPLINARI

SUPERALCOLICI

- I distillati
- Il ciclo di produzione dei distillati
- Classificazione dei distillati
- Produzione e classificazione dei liquori
- I liquori dolci
- I liquori amari
- Le creme liquore
- Distillati e liquori

MIXOLOGY: L'ARTE DEL BERE MISCELATO

- Classificazione di bevande
- Attrezzature per la preparazione di bevande miscelate
- Tecniche di miscelazione, descrizione e preparazione in laboratorio dei cocktail:
- **New era drink:** Barracuda, Bramble, B52, Kamikaze, Pisco Sour, Mai-Tai, Spritz Veneziano, Moscow Mule, Yellow Bird.
- **Frozen cocktail:** Peach Frozen, Cordialissimo, Mex Frozen, Free Frozen, Cosmopolitan Frozen, Fruit Frozen Margarita, Frozen Daiquiri, Banana Frozen Daiquiri, Frozen Daiquiri Fruit, Caipirinha Frozen, Caipiroska Frozen, Caipirissima Frozen.

ASPETTI PARTICOLARI DEL LAVORO DEL BAR

- L'uso delle attrezzature del bar per la produzione di drink
- Descrizione e preparazione dei drink al bar

TECNICHE DI GESTIONE BAR

- Determinare l'offerta enogastronomica
- Determinare i prezzi vendita dei drink
- Beverage cost e gestione bar
- Wine cost

I VINI

- La vendemmia e le fasi di lavorazione
- La vinificazione
- La fermentazione alcolica
- Servizio del vino
- Champagne e spumanti
- La produzione vitivinicola in Italia

ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE

- Che cosa serve per degustare
- Analisi sensoriale del vino
- L'esame visivo
- L'esame olfattivo
- L'esame gusto-olfattivo
- Terminologia per la degustazione del vino
- Esame organolettico del vino
- Scheda analitico – descrittiva del vino

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

DISCIPLINA: MATEMATICA
DOCENTE: MICCOLI C. DAMIANO

COMPETENZE

ABILITA'/CAPACITA'

- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.
- Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.
- Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo.
- Calcolo di aree utilizzando il metodo di integrazione.
- Organizzare dati e calcolare gli indici fondamentali per la statistica.
- Calcolare semplici casi di probabilità.
- Criptare e deciptare messaggi.

- Risolvere disequazioni di primo e secondo grado
- Risolvere equazioni e disequazioni di grado superiore al secondo
- Risolvere disequazioni fratte
- Risolvere sistemi di disequazioni
- Risolvere equazioni e disequazioni di grado superiore al secondo
- Risolvere equazioni e disequazioni irrazionali.
- Individuare le principali proprietà di una funzione
- Determinare il dominio della funzione
- Riconoscere la funzione pari o dispari
- Determinare le intersezioni con assi cartesiani
- Determinare lo studio del segno di una funzione
- Individuare i punti di massimo e minimo relativi e assoluti nel caso di funzioni più semplici
- Tracciare il grafico di una funzione in un sistema di assi cartesiano e trovare gli eventuali asintoti.
- Concetto grafico di derivata e integrale e saper calcolare semplici derivate ed integrali definiti e indefiniti.
- Svolgere semplici esercizi di statistica descrittiva e saper calcolare gli indici di dispersione fondamentali.
- Codificare e decodificare messaggi.

CONTENUTI DISCIPLINARI

Ripetizione: Equazioni e disequazioni di primo e di secondo grado razionali intere e fratte. Sistemi di equazioni e disequazioni di primo grado.

Le funzioni di una variabile: Insieme di esistenza di una funzione. Studio del segno di una funzione. Il grafico di alcune funzioni fondamentali.

Limiti e continuità: Approccio grafico al concetto di limite. Definizione di limite di una funzione $f(x)$ per x che tende ad un valore finito x_0 . Funzioni continue. Asintoti verticali, orizzontali e obliqui.

Il concetto di derivata: Definizione di derivata di una funzione in una variabile. Significato geometrico della derivata di una funzione di una variabile. Equazione della retta tangente ad una curva in un suo punto.

Calcolo della derivata di una funzione di una variabile: Derivata di alcune funzioni elementari. Derivata del prodotto e del quoziente di due funzioni razionali intere. Derivate di ordine superiore.

Il concetto di integrale: Integrale indefinito di una funzione razionale intera. Integrale definito di una funzione razionale intera con applicazione al calcolo di aree delimitate da due funzioni.

Statistica: Indici di posizione (moda, media, mediana) e indici di dispersione (Range, scarto semplice medio, scarto quadratico medio).

Probabilità: Definizione di probabilità. Probabilità di un evento (lancio di un dado o di una moneta). Probabilità totale e percentuale.

Crittografia: Codifica e decodifica di messaggi utilizzando il cifrario di Cesare. Visione del film “ The imitation game” (Alan Turing).

Il Docente

Prof. Cosimo Damiano Miccoli

SCHEDA DOCENTE

Anno scolastico 2021/2022

DISCIPLINA FRANCESE

DOCENTE Antonella PAZIENZA

CLASSE 5NS

COMPETENZE	ABILITA'/CAPACITA'
<p>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 bar.</p>	<p>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.</p>

CONTENUTI DISCIPLINARI

TRAITEURS, CHEFS A' DOMICILE, CAVES ET OENOTHEQUES

Cousiner pour les autres.

Acheter à la ferme.

L'oenothèque.

Civilisation : restaurant culture et société.

Grammaire: le futur le conditionnel

PASSER UNE COMMANDE

Le responsable de salle et les achats

La commande.

La facturation.

Le devis au restaurant.

Grammaire : l'impératif, les COI.

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: Lingua Inglese

DOCENTE: Barra Letizia

COMPETENZE	ABILITA'/CAPACITA'
Consolidamento/approfondimento del lessico, delle strutture e funzioni linguistiche ricorrenti nelle principali e varie tipologie testuali (scritte, orali e multimediali) anche a carattere professionale per interagire con il cliente.	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.

CONTENUTI DISCIPLINARI
Typical bars and restaurants in the UK. Typical bars and restaurants in the USA. The bartender. Molecular Mixology. Vegetarian diets. The Mediterranean diet. Japanese Diet. Nordic Diet. West African Diet. French Diet. Alternative diets: Vegan diet, Macrobiotic diet, Raw food diet. Religious dietary choices. Teen and sport diets. Special diets for food allergies and intolerances.

Prof.ssa Letizia Barra

SCHEDA DOCENTE

DISCIPLINA: ENOGASTRONOMIA

DOCENTE: RICCO DAVIDE

CLASSE: 5 NS

COMPETENZE	ABILITA'/CAPACITA'
<p>-Saper individuare i prodotti a marchio seguendo gli standard di qualità europea.</p> <p>-Gestire organizzare i reparti di produzione, vendita; pianificare gli acquisti e gestire le scorte; saper realizzare un food cost di un piatto.</p> <p>-Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento.</p> <p>-Saper riconoscere i prodotti inerenti alle 5 gamme alimentari in laboratorio di produzione.</p> <p>-Applicare normative vigenti su base nazionale e internazionale, in fatto di sicurezza , igiene e tracciabilità dei prodotti.</p>	<p>-Saper promuovere i prodotti tipici come valore aggiunto dell'attività enogastronomica. Riconoscere le produzioni di qualità e valorizzare i prodotti di nicchia.</p> <p>-Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi. Identificare quali- quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.</p> <p>-Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.</p> <p>-Simulare la realizzazione di buffet e banchetti. Progettare menu e servizi Funzionali all'organizzazione di catering e banqueting Simulare la gestione degli approvvigionamenti per banchetti.</p>

CONTENUTI DISCIPLINARI

UNITA' 1: ALIMENTI E QUALITA' ALIMENTARE

- La classificazione degli alimenti
- Le 5 gamme alimentari
- Le certificazioni di qualità

UNITA' 2: L'APPROVVIGIONAMENTO

- Il reparto economato
- Il magazzino
- Il food cost di un piatto
- La progettazione di una cucina

UNITA' 3: LA SALUTE IN CUCINA

- Allergie e intolleranze alimentari
- Intolleranza al lattosio
- Intolleranza al glutine

UNITA' 4: IL CATERING E IL BANQUETING

- Cosa si intende per catering, e contratto di catering
- Cosa si intende per banqueting
- La figura del Banqueting manager e il contratto di banqueting

UNITA' 5: LA SICUREZZA IN CUCINA

- La sicurezza sul lavoro
- Obblighi a carico del lavoratore e del datore di lavoro
- La rintracciabilità di un prodotto e degli imballaggi
- Il sistema H.A.C.C.P.

Prof. Ricco Davide

DISCIPLINA: Scienze Motorie e Sportive.

DOCENTE: CARESSA Francesco

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

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

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

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

--	--

OBIETTIVI DISCIPLINARI	CONTENUTI
EDUCAZIONE ALLA SALUTE E ALLA SICUREZZA	Educazione Alimentare. Indice di Massa Corporea. Uso del cardiofrequenzimetro. Nozioni di primo soccorso.

Prof. Francesco Caressa

SCHEDA DOCENTE

DISCIPLINA RELIGIONE CLASSE 5^ NS

DOCENTE TATTOLI MARIA SANTA

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

CONTENUTI DISCIPLINARI

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

La bioetica: presentazione del tema

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

Prof.ssa Maria Santa Tattoli

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)

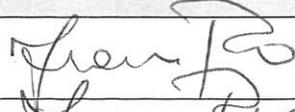
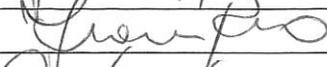
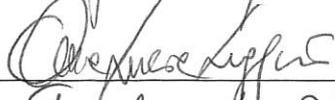
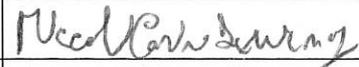
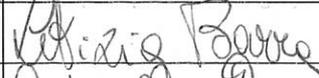
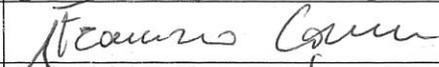
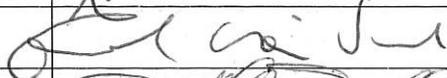
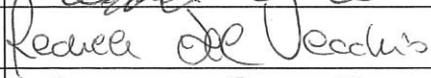
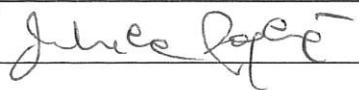
Indicatore <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	3
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.	6
PADRONANZA delle competenze 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	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	

in lingua straniera	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.5	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.5	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2 – 2.5	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
Punteggio totale della prova				/25

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA DI INSEGNAMENTO	DOCENTE	FIRMA
ITALIANO	FRANCESCO RUSSO	
STORIA	FRANCESCO RUSSO	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	ANNA LUCIA LEGGIERO	
LAB. DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SALA E VENDITA	ANTONIO d'ALESSANDRO	
LAB. DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-CUCINA	DAVIDE RICCO	
MATEMATICA	COSIMO DAMIANO MICCOLI	
DIR. E TECNICHE AMMINISTRATIVE	ANTONIO DI CONZA	
INGLESE	LETIZIA BARRA	
FRANCESE	ANTONELLA PAZIENZA	
SCIENZE MOTORIE	CARESSA FRANCESCO	
RELIGIONE	MARIA SANTA TATTOLI	
SOSTEGNO	RAFFAELLA PECORIELLO	
SOSTEGNO	RACHELE DEL VECCHIO	
SOSTEGNO	MICHELA PAGLIA	

LA COORDINATRICE

Prof./ssa Anna Lucia Leggiero

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Valentino DI STOLFO