



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "PARMENIDE"**  
Via Parmenide, 2 - 84069 ROCCADASPIDE (SA)  
Tel. e fax 0828-941067 - C.M. SAIS03600A  
E-mail: [sais03600a@istruzione.it](mailto:sais03600a@istruzione.it)  
PEC: [sais03600a@pec.istruzione.it](mailto:sais03600a@pec.istruzione.it)  
Sito web: [www.istitutoistruzionesuperioreparmenide.edu.it](http://www.istitutoistruzionesuperioreparmenide.edu.it)

## **ESAME di STATO ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

### **DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

Redatto ai sensi dell'art.5 comma 2 del D.P.R. n.323 del 23/7/1998,  
dell'art.17 comma 1 del Dlgs 62/2017 e dell'art. 10 dell'O.M.55 del 22.03.2024

### **CLASSE 5<sup>a</sup>A/S PERCORSO PER ADULTI DI SECONDO LIVELLO INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA – SETTORE CUCINA**

**Docente Coordinatore di classe  
Prof.ssa Sonia Spinelli**

**Dirigente Scolastico  
Prof.ssa Rita Brenca**

**Approvazione del Consiglio di Classe - Verbale n.5 del 05.05.2024  
Protocollo n. 4017 del 07.05.2024**

# INDICE

<b>INDICE</b> .....	2
<b>1. PREMESSA</b> .....	2
1.1 Breve presentazione del Percorso per adulti di secondo livello indirizzo enogastronomia settore cucina. ....	2
1.2 <i>Mission</i> e <i>vision</i> dell’Istituzione scolastica.....	2
<b>2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO</b> .....	3
2.1 Profilo in uscita dell’Indirizzo .....	4
2.2 Quadro orario del Percorso per adulti di secondo livello indirizzo enogastronomia settore cucina .....	4
<b>3. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE</b> .....	6
3.1 Prospetto dati della classe nel quinto anno.....	7
3.2 Composizione del Consiglio di Classe .....	8
3.3 Variazioni del Consiglio di Classe nel quarto e quinto anno.....	8
<b>4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L’INCLUSIONE</b> .....	9
<b>5. INDICAZIONI GENERALI PER L’ATTIVITÀ DIDATTICA</b> .....	9
5.1 Metodologie e strategie didattiche.....	9
5.2 Ambienti di apprendimento: strumenti - mezzi - spazi - tempi del percorso formativo.....	10
<b>6. PERCORSI PER L’ORIENTAMENTO</b> .....	11
<b>7. ATTIVITÀ E PROGETTI</b> .....	14
7.1 Attività e progetti attinenti a “Cittadinanza e Costituzione” - Educazione Civica.....	14
7.2 Percorsi interdisciplinari.....	16
<b>8. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI</b> .....	21
8.1 Criteri di valutazione e per la conduzione degli scrutini.....	22
8.2 Criteri di assegnazione del credito scolastico.....	23
<b>GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO</b> .....	25
<b>SCHEDE INFORMATIVE DISCIPLINARI</b> .....	27
<b>PROVE ESAME DI STATO ANNO SCOLASTICO 2022 – 2023</b> .....	52
<b>ALLEGATI</b> .....	54
Griglie di valutazione prima prova scritta.....	55
Griglia di valutazione seconda prova scritta .....	62
Griglia di valutazione del colloquio .....	63

## **PREMESSA**

*Il presente documento esplicita i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi e i tempi del percorso formativo, i criteri, gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti, nonché ogni altro elemento che lo stesso consiglio di classe ha ritenuto utile e significativo ai fini dello svolgimento dell'esame. Per le discipline coinvolte sono altresì evidenziati gli obiettivi specifici di apprendimento ovvero i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di Educazione civica. Esso costituisce, pertanto, una valida base per la conduzione del colloquio dell'Esame di Stato. Il Sommario della pagina precedente serve per una consultazione più agevole e immediata del documento stesso.*

*Il presente documento è stato redatto in ottemperanza alle Indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota del 21 marzo 2017, prot. 10719.*

### **1.1 BREVE PRESENTAZIONE DEL PERCORSO PER ADULTI DI SECONDO LIVELLO INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA**

A partire dall'anno scolastico 2021-2022, con delibera della Giunta Regionale n.639 del 29/12/2020, è stato istituito il percorso per adulti di secondo livello indirizzo enogastronomia settore cucina presso l'I.I.S. "Parmenide" di Roccadaspide. Il percorso è stato attivato nel primo anno con una sola classe del secondo periodo didattico (4°anno). Nell'anno scorso sono state presenti due classi, una quarta del secondo periodo didattico e una quinta del terzo periodo didattico, come continuazione della quarta dell'anno precedente. Quest'anno si è formata una nuova quarta, mentre la quarta dell'anno scorso ha frequentato la quinta.

Al percorso per adulti possono iscriversi:

- gli alunni di cittadinanza italiana e non che abbiano compiuto 18 anni, in possesso di licenza media;
- chi sia in possesso di diploma di studi superiori e voglia riqualificarsi e arricchire il proprio curriculum conseguendo un ulteriore diploma;
- quanti hanno interrotto gli studi superiori e vogliono rientrare nel percorso formativo.

### **1.2 MISSION E VISION DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA**

La **Vision** rappresenta l'obiettivo che la nostra Scuola si propone e persegue nel lungo termine: "Fare, dell'Istituto un luogo di innovazione e un centro di aggregazione culturale, professionale e relazionale per le famiglie e i giovani del territorio al fine di costruire un futuro in una dimensione globale senza perdere di vista la realtà locale". Diventare nel Territorio un Polo di Formazione e di Innovazione creando occasioni ed opportunità di crescita personale e professionale continua a vari livelli. Attuare un Percorso Formativo ed Innovativo – Metodologico – Didattico in cui gli alunni siano soggetti di diritto alla Cura, all'Educazione, alla Vita di relazione.

La **Mission** dell'Istituto è la ragione esistenziale di una scuola. In essa sono sintetizzate le scelte strategiche che definiscono il ruolo dell'organizzazione stessa nei confronti dell'ambiente in cui opera. "Accogliere, formare, orientare tra esperienza ed innovazione per un futuro sostenibile". Attivare azioni per valorizzare le eccellenze e supportare gli alunni in difficoltà di apprendimento limitando la dispersione scolastica e favorendo l'integrazione.

Realizzare azioni per incentivare la ricerca-azione di una didattica che migliori le proposte operative della Scuola. Predisporre azioni per favorire l'accoglienza di studenti, famiglie e personale in un'ottica di collaborazione e di appartenenza.

Predisporre azioni che favoriscano la Continuità educativa e l'Orientamento fin dalle prime classi. Creare spazi ed occasioni di formazione per studenti, genitori, personale della scuola per un'educazione-formazione permanenti. Interagire e collaborare con Enti, Istituzioni, Imprese, Associazioni e Operatori socio-economici presenti sul territorio.

## **2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO**

### **2.1 PROFILO IN USCITA DELL'INDIRIZZO**

#### **Il profilo culturale, educativo e professionale degli Istituti Professionali.**

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 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 favorisce da parte degli studenti scelte fondate e consapevoli.

#### **Indirizzo “Enogastronomia e ospitalità alberghiera”**

(Articolo 3, comma 1, lettera g) – D. Lgs. 13 aprile 2017, n.

##### **61 Descrizione sintetica**

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo “**Enogastronomia e ospitalità alberghiera**” possiede 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, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

##### **Risultati di apprendimento**

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento elencati al punto 1.1. dell'Allegato A) – D. Lgs. 13 aprile 2017, n. 61, comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, specificati in termini di competenze. Nell'articolazione “**Enogastronomia**” il diplomato è in grado di intervenire nella

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

## **2.2 QUADRO ORARIO DEL PERCORSO PER ADULTI DI SECONDO LIVELLO INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA-SETTORE CUCINA**

### CLASSE QUARTA

<b>DISCIPLINA</b>	<b>ORE PRESENZA</b>	<b>IN</b>	<b>ORE FAD</b>	<b>IN</b>	<b>ORE IN COMPRESENZA</b>
<b>Lingua e letteratura italiana e Storia</b>	5		2		
<b>Matematica</b>	3		1		
<b>Lingua Inglese</b>	2		1		
<b>Seconda lingua straniera - Spagnolo</b>	2				
<b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>	3		1		
<b>Laboratorio dei servizi enogastronomici – Settore Cucina</b>	5				di cui 1 con Scienza e cultura dell'alimentazione
<b>Laboratorio dei servizi enogastronomici – Settore Sala e Vendita</b>	2				
<b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>	3				di cui 1 con Laboratorio dei servizi enogastronomici – Settore Cucina
<b>Totale</b>	<b>25</b>		<b>5</b>		

CLASSE QUINTA

<b>DISCIPLINA</b>	<b>ORE PRESENZA</b>	<b>IN</b>	<b>ORE FAD</b>	<b>IN</b>	<b>ORE IN COMPRESENZA</b>
<b>Lingua e letteratura italiana e Storia</b>	5		2		
<b>Matematica</b>	3		1		
<b>Lingua Inglese</b>	2		1		
<b>Seconda lingua straniera - Spagnolo</b>	2				
<b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>	3		1		
<b>Laboratorio dei servizi enogastronomici – Settore Cucina</b>	4				
<b>Laboratorio dei servizi enogastronomici – Settore Sala e Vendita</b>	2				
<b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>	2				
<b>Totale</b>	<b>23</b>		<b>5</b>		

Il quadro orario è stato personalizzato per ciascun studente in base ai titoli di studio al momento dell'iscrizione.

### **3. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

Nell'anno scolastico 2023/2024 la Classe Quinta A/S è composta da quattordici studenti adulti, dieci studentesse e quattro studenti, provenienti dalla classe quarta del secondo periodo didattico di questo Istituto. Una studentessa non ha frequentato dall'inizio dell'anno e si è ritirata, dunque il numero degli allievi è attualmente di tredici. Al momento dell'iscrizione in quarta, sei di essi erano in possesso della licenza media, sette del diploma di istruzione secondaria superiore.

Molti di essi lavorano nel settore della ristorazione e portano con sé un'esperienza significativa nell'enogastronomia e hanno una comprensione profonda delle dinamiche del mondo del lavoro.

In termini di risultati scolastici, la classe presenta una certa variabilità.

Alcuni studenti particolarmente interessati e motivati, hanno raggiunto ottimi risultati, altri hanno studiato con impegno ed hanno conseguito risultati discreti, avendo qualche difficoltà a mantenere una presenza costante in classe. Infine i pochi studenti che avevano una carente preparazione di base, hanno mostrato grande determinazione e miglioramenti significativi grazie al loro impegno e alla guida degli insegnanti. In generale gli allievi hanno dimostrato un forte impegno verso il loro percorso di studi, hanno avuto un approccio positivo e collaborativo nei confronti degli insegnanti, dimostrando interesse e partecipazione. Nel corso di questi ultimi due anni gli studenti hanno sviluppato senso di comunità e spirito di squadra, lavorano insieme per superare le difficoltà, specialmente durante le attività pratiche e i progetti di gruppo, dimostrando creatività e competenza.

Tutto ciò ha indubbiamente contribuito a instaurare un clima positivo e funzionale all'apprendimento, caratterizzato da attenzione all'attività didattica e disponibilità al dialogo educativo.

E' opportuno sottolineare che alcuni studenti della classe hanno seguito un corso di lingua inglese "Esame Trinity Gese" B2 grade 7 al fine di acquisire una maggiore padronanza della lingua straniera; altri hanno frequentato il corso "Pizza Lab" per migliorare le loro abilità e competenze.

### 3.1 PROSPETTO DATI DELLA CLASSE NEL QUINTO ANNO

Nell'anno scolastico 2022-2023 sono stati ammessi 17 studenti allo scrutinio finale e, per mancato conseguimento del limite minimo di frequenza, 3 studenti non sono stati ammessi all'anno successivo. Alcuni alunni hanno avuto una riduzione del monte orario in quanto gli sono stati riconosciuti dei crediti a seconda dei titoli di studio di cui erano in possesso all'atto dell'iscrizione.

#### INGRESSO ALLA CLASSE QUINTA: 24 STUDENTI

Disciplina	Studenti promossi alla classe quinta con:				
	Debito	Voto 6	Voto 7	Voto 8	Voto 9 – 10
Lingua e Letteratura italiana	-	0	2	3	2-0
Storia	-	0	4	3	0
Lingua Inglese	-	3	1	5	0
Matematica	-	4	3	0	0
Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive	-	0	4	6	4 – 0
Scienza degli alimenti	-	3	6	4	1-0
Seconda lingua straniera - Spagnolo	-	2	8	3	1 – 0
Lab. di Servizi Enogastronomici – Cucina	-	0	1	4	9 – 0
Lab. di Servizi Enogastronomici – Sala e Vendita	-	0	0	5	9- 0

## COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE (Cognome e Nome)
Scienza e cultura dell'alimentazione	Prof.ssa Croce Angela
Lingua e letteratura italiana/ Storia	Prof.ssa Spinelli Sonia
Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive	Rielli Sabato Annunziato
Matematica	Prof.ssa Marino Antonella
Lingua Inglese	Prof.ssa Dossi Cristina
Seconda lingua straniera: Spagnolo	Prof.ssa Di Bello Luigina
Lab. di Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	Prof. Carrano Alessio
Lab. di Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	Prof.ssa Novi Annamonica

### 3.2 VARIAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL QUARTO E QUINTO ANNO

DISCIPLINA	A.S. 2022/2023	A.S. 2023/2024
Scienza e cultura dell'alimentazione	Prof.ssa Natale Luisa	Prof.ssa Croce Angela
Lingua e letteratura italiana/ Storia	Prof.ssa Barone Maria	Prof.ssa Spinelli Sonia
Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive	Prof.ssa Ida de Majo/ Prof. Giannella Gerardo	Rielli Sabato Annunziato
Matematica	Prof. Urti Luigi	Prof.ssa Marino Antonella
Lingua Inglese	Prof.ssa Benevento Loretta	Prof.ssa Dossi Cristina
Seconda lingua straniera: Spagnolo	Prof.ssa Caputo Mariangela	Prof.ssa Di Bello Luigina
Lab. di Servizi Enogastronomici - settore Cucina	Prof. Tufano Alfonso	Prof.ssa Pisani Antonia / Prof. Carrano Alessio
Lab. di Servizi Enogastronomici - settore Sala e Vendita	Prof.ssa Novi Annamonica	Prof.ssa Novi Annamonica

## 4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

Un sistema inclusivo considera l'alunno protagonista dell'apprendimento qualunque siano le sue capacità, le sue potenzialità e i suoi limiti, favorendo una costruzione attiva della conoscenza, attivando strategie di approccio che rispettano i ritmi e gli stili di apprendimento di ogni discente. La progettazione degli interventi da adottare riguarda tutti gli insegnanti, perché l'intera comunità scolastica è chiamata ad organizzare i curricula in funzione dei diversi stili o delle diverse attitudini cognitive, a gestire in modo alternativo le attività d'aula, a favorire e potenziare gli apprendimenti e ad adottare i materiali e le strategie didattiche in relazione ai bisogni degli alunni. Solo così si esercita il diritto allo studio inteso come successo formativo per tutti.

**Il Collegio dei docenti** ha messo in atto tutte le azioni volte a promuovere l'inclusione scolastica e sociale di tutti gli alunni, non solo di quelli con disabilità certificate, inserendo nel Piano dell'Offerta Formativa la scelta inclusiva dell'Istituzione scolastica e indicando le prassi didattiche che promuovono effettivamente l'inclusione (gruppi di livello eterogenei, apprendimento cooperativo ecc.).

**I Consigli di classe** si sono adoperati per il coordinamento delle attività didattiche, preparazione dei materiali e tutto quanto può consentire all'alunno, sulla base dei suoi bisogni e delle sue necessità, la piena partecipazione allo svolgimento della vita scolastica nella sua classe.

**I Docenti** sono stati attenti ai bisogni di ciascuno, perché accettare le diversità presentate dagli studenti e valorizzarle come arricchimento per l'intera classe, favorisce la strutturazione del senso di appartenenza e serve a costruire relazioni socio-affettive positive.

La progettualità didattica orientata all'inclusione ha comportato l'adozione di strategie e metodologie favorevoli, quali l'apprendimento cooperativo, il lavoro di gruppo e/o a coppie, il tutoring, l'apprendimento per scoperta, l'utilizzo di mediatori didattici, di attrezzature e ausili informatici, di software e sussidi specifici.

## 5. INDICAZIONI GENERALI PER L'ATTIVITÀ DIDATTICA

### 5.1 METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Le strategie didattiche messe in atto dai docenti sono state finalizzate a:

- Stimolare gli alunni all'autonomia nell'impostazione delle attività scolastiche adottando comportamenti didattici che favoriscano l'apprendimento autonomo e rispettino la personalità degli studenti.
- Favorire un sempre maggior coinvolgimento degli alunni nel dialogo educativo quotidiano.
- Praticare una responsabile deontologia professionale nel rispetto della personalità e della dignità di ciascuno studente e degli stili di apprendimento individuali.
- Indirizzare gli allievi a uno studio razionale e consapevole, che comporti pianificazione dei propri impegni e capacità di mettere in atto momenti di autovalutazione.

Ogni docente, inoltre, ha curato, oltre al proprio ambito disciplinare, anche l'educazione alla cittadinanza attiva e responsabile.

Sono state monitorate periodicamente la frequenza alle lezioni, l'impegno e la partecipazione, ma anche la comunicazione, la vita di relazione, la condivisione e la socializzazione. Gli studenti hanno dimostrato maturità e senso di responsabilità.

Al fine di conseguire gli obiettivi, sia trasversali che disciplinari, sono state adottate le seguenti metodologie di lavoro:

<b>Attività didattica</b>	<b>Gestione del gruppo classe</b>
Approccio induttivo	Lezione frontale
Approccio deduttivo	Lezione multimediale
Problem solving	Esercitazioni guidate
Feedback	Esercitazioni autonome
Imparare facendo (learning by doing)	Esercitazioni a coppia (tutoring)
Didattica per progetti (Project work)	Esercitazioni a gruppi
Didattica modulare	Lavoro di produzione a gruppi
Video lezioni	Gruppo classe
Materiali di studio su Classroom	Gruppo classe – Gruppo studenti
Materiali di studio sul Registro	Gruppo classe – Gruppo studenti

## **5.2 AMBIENTI DI APPRENDIMENTO: STRUMENTI – SPAZI – TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO**

Tutte le attività didattiche si sono svolte sulla base della programmazione annuale adottata collegialmente e realizzata con gli interventi specifici di ogni docente. L'azione didattica di ognuno ha sempre mirato, a far cogliere agli allievi quelle tematiche pluridisciplinari ed interdisciplinari che poi ognuno, a seconda dei propri interessi e con l'aiuto e la guida dei docenti, ha cercato di cogliere in modo personale e critico in un ambiente di apprendimento fisico o virtuale, inteso come spazio mentale e culturale, organizzativo ed emotivo/affettivo insieme.

L'ambiente di apprendimento è stato inteso come contesto di attività strutturate, "intenzionalmente" predisposto dall'insegnante, in cui si organizza l'insegnamento affinché il processo di apprendimento che si intende promuovere avvenga secondo le modalità attese. Le tecnologie informatiche, considerate come chiave di volta per raggiungere gli obiettivi europei di istruzione nella società della conoscenza, anche in vista di un apprendimento che duri tutta la vita, si sono dimostrate, una risorsa indispensabile ed insostituibile in grado di supportare e di operare un coinvolgimento attivo dello studente.

Tale ambiente concepito come "spazio d'azione" stimola e sostiene la costruzione di conoscenze, abilità, motivazioni, atteggiamenti. In tale "spazio d'azione" ci sono stati scambi e tra studenti, oggetti del sapere e insegnanti, sulla base di scopi e interessi comuni e gli allievi hanno avuto modo di fare esperienze significative sul piano cognitivo, affettivo/emotivo, interpersonale/sociale.

Per conseguire gli obiettivi, sia trasversali che disciplinari, oltre ai libri di testo in adozione, sono stati utilizzati:

LIM	Materiali multimediali
Internet	Testi di approfondimento
Materiali forniti in fotocopia	Piattaforma G-Suit
Classroom	Giornali e riviste
Registro elettronico	Materiale digitale integrativo
Smartphone	

Il Collegio dei Docenti ha deliberato la suddivisione dell'anno scolastico in quadrimestri, e per ogni quadrimestre le prove di verifica sono state ripartite come da tabella sotto riportata.

DISCIPLINA	PROVE SCRITTE	PROVE ORALI	PROVE PRATICHE
Lingua e letteratura italiana	2	1	
Storia		2	
Lingua inglese	2	1	
Seconda lingua straniera Spagnolo	2	1	
Matematica	2	1	
Scienza e cultura dell'alimentazione	1	1	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	1	1	
Laboratorio dei servizi enogastronomici – Settore cucina		1	1
Laboratorio dei servizi enogastronomici – Settore sala e vendita		1	1

## 6. PERCORSI PER L'ORIENTAMENTO

Il Ministro dell'Istruzione e del Merito ha firmato il 22 dicembre 2022 il decreto n. 328 che approva le Linee guida per l'orientamento, dando così attuazione alla riforma prevista dal Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), in quanto misura per aiutare docenti, studenti e famiglie a contribuire alla costruzione di una scuola capace di contrastare la crisi educativa del Paese e dare avvio a un percorso virtuoso volto a favorire il superamento delle disuguaglianze esistenti di natura sociale e territoriale.

L'obiettivo dell'intervento di orientamento è quello condurre gli studenti verso scelte consapevoli e ponderate che valorizzino le potenzialità e i talenti degli stessi.

Il consiglio della classe 5AS IPSEOA ha approvato il curriculum dell'orientamento suddiviso in moduli formativi di almeno trenta ore curricolari, come previsto dalla normativa vigente. Le attività sono state svolte dai docenti curricolari e dal docente **Tutor Prof.ssa Novi Annamonica**, soprattutto in forma laboratoriale con tempi e spazi flessibili e sono state integrate con i percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO). Il **Docente Tutor** ha lavorato con l'intera classe oppure con piccoli gruppi di studenti, in compresenza con i docenti curricolari o in autonomia. Ha accompagnato gli studenti per l'intero

anno scolastico verso la costruzione di un portfolio digitale, il cosiddetto **E-Portfolio**, che integra e completa in un quadro unitario il percorso scolastico, favorisce l'orientamento rispetto alle competenze progressivamente maturate negli anni precedenti e, in particolare, nelle esperienze di insegnamento dell'anno in corso. Lo scopo è quello di favorire una riflessione in chiave valutativa, auto-valutativa e orientativa sul percorso svolto e, soprattutto, sulle sue prospettive future. Il passo ultimo è stata la scelta di un prodotto riconosciuto criticamente dallo studente in questo anno scolastico come il proprio "capolavoro".

MODULI	ATTIVITÀ	ORE	FINALITÀ
<b>MODULO 1: Bilancio del percorso e progetto di vita</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Bilancio del mio percorso formativo</li> <li>2) Chi sono e chi vorrei essere</li> </ol>	<p>3 ore Prof.ssa Spinelli</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper progettare e riprogettare, analizzare e rianalizzare ogni aspetto della propria vita: personale, lavorativa, organizzativa, relazionale</li> <li>- Riflettere sugli obiettivi, valutando la fattibilità del progetto, analizzandone vincoli e condizioni</li> </ul>
<b>MODULO 2: Le professioni e i corsi di studio universitari</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Orientarsi nel mondo del lavoro</li> <li>2) Gli ITS Academy</li> <li>3) Orientamento universitario</li> <li>4) PCTO</li> </ol>	<p>20 ore: Prof.ssa Marino:4 ore Prof.ssa Dossi:4 ore, Prof.ssa Di Bello: 4 ore, Prof.ssa Croce:4 ore Prof. Carrano: 4 ore</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Esplorare i percorsi formativi in previsione delle scelte professionali future</li> <li>- Riconduurre le professionalità alle competenze necessarie per esercitarle</li> </ul>
<b>MODULO 3: La rappresentazione del futuro</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Chi sono e come mi vedo nel futuro</li> <li>2) Il mio progetto di vita</li> </ol>	<p>3 ore Prof.ssa Spinelli</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Essere consapevoli dell'importanza del progettare concretamente e autonomamente il proprio sviluppo individuando le strategie più idonee</li> </ul>
<b>MODULO 4: PCTO</b>	PCTO: ore di formazione d'aula	<p>Fino a 5 ore liceo Fino a 10 ore tecnico Fino a 15 ore IPSEOA</p> <p>Prof.Riello : 4 ore</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fornire strumenti di orientamento professionale</li> <li>- Sviluppare la capacità di scegliere autonomamente e consapevolmente</li> <li>- Prevenire la dispersione favorendo il successo formativo</li> <li>- Offrire un'opportunità di crescita personale attraverso un'esperienza di tipo extrascolastico, favorendo la socializzazione in un ambiente nuovo e la comunicazione con persone che rivestono ruoli diversi</li> <li>- Promuovere il senso di responsabilità</li> </ul>
<b>MODULO 5: Partecipazione a convegni e incontri</b>	Convegni, incontri e giornate dedicate, durante tutto il corso dell'anno scolastico	<p>Fino a 5 ore Tutor: Prof.ssa Novi</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fornire ai giovani studenti un'informazione corretta, stimolandoli alla riflessione su argomenti quali legalità, giustizia, lavoro, società, ambiente, cultura ecc.</li> </ul>
<b>MODULO 6: Bilancio del percorso e formulazione del progetto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- E-portfolio e bilancio delle competenze</li> <li>- Il mio "capolavoro"</li> </ul>	<p>Fino a 10 ore Tutor: Prof.ssa Novi</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper progettare e riprogettare, analizzare e rianalizzare ogni aspetto della propria vita: personale, lavorativa, organizzativa, relazionale</li> <li>- Riflettere sugli obiettivi, valutando la fattibilità del progetto, analizzandone vincoli e condizioni</li> </ul>

## **7. ATTIVITÀ E PROGETTI**

### **7.1 ATTIVITÀ E PROGETTI ATTINENTI A “CITTADINANZA E COSTITUZIONE” ED EDUCAZIONE CIVICA**

A partire dall'anno scolastico 2020/2021, secondo quanto previsto dalla Legge n. 92 del 20.08.2019, è entrato in vigore l'insegnamento dell'educazione civica in un'ottica multidisciplinare in ragione della pluralità degli obiettivi di apprendimento e delle competenze attese.

Il Consiglio della classe VAS si è riunito in data 24 ottobre 2023, in ottemperanza alla Legge e su indicazione dei Dipartimenti disciplinari, ha individuato i docenti assegnatari di tale disciplina, ha calendarizzato le ore di lezione ed ha approvato la rubrica di valutazione.

Sono stati individuati i docenti assegnatari dell'insegnamento, ossia i Proff.: Spinelli Sonia, Marino Antonella, Dossi Cristina, Di Bello Luigina, Rielli Sabato, Croce Angela, Pisani Antonia, Novi Annamonica.

Sono stati, altresì attribuiti le tematiche, i moduli e il numero di ore a ciascun Docente e si è proceduto alla calendarizzazione delle lezioni. È stato nominato Docente coordinatore dell'educazione civica: Prof. Rielli Sabato. Le trentatré ore di lezione, distribuite nei due quadrimestri, sono state effettuate dai docenti del Consiglio di Classe, come da tabella sotto riportata

EDUCAZIONE CIVICA – A.S. 2023/2024				
QUINTO ANNO CLASSE V SEZ. A/S <input type="checkbox"/> LICEO <input type="checkbox"/> ISTITUTO TECNICO <input checked="" type="checkbox"/> IPSEOA				
TEMATICA	AMBITI	CONTENUTI	DOCENTI RESPONSABILI DELL'INSEGNAMENTO DELL'ED. CIVICA E N. ORE	QUADRIMESTRE (I – II)
COSTITUZIONE, diritto nazionale e internazionale, legalità esolidarietà (Legge n.92 del 20.08.2019)	La Costituzione Italiana e le Istituzioni dello Stato	<b>MODULO 1</b> Ordinamento giuridico italiano [Artt. 55-139]	Prof. RIELLI SABATO Diritto e tecniche amministrative – 4 ore	I
	L'Unione Europea le Istituzioni europee	<b>MODULO 2</b> Idea e sviluppo storico dell'Unione Europea e delle Nazioni Unite	Prof.ssa SPINELLI SONIA Italiano – 3 ore	I
	La criminalità organizzata	<b>MODULO 3</b> La criminalità organizzata nella storia e nel mondo contemporaneo	Prof.ssa SPINELLI SONIA Storia – 3 ore	II
SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio – Agenda 2030 dell'ONU	Educazione ambientale e alla sostenibilità	<b>MODULO 1</b> - Salvaguardia dell'ambiente e delle risorse naturali - Le nuove sfide della scienza e della tecnologia del XXI secolo (tante piste percorribili); fonti alternative	Prof. RIELLI SABATO Diritto e tecniche amministrative –5 ore	II
	Tutela del Patrimonio culturale e ambientale	<b>MODULO 2</b> - Tutela del Patrimonio culturale e ambientale - Il Ministero per i beni e le attività culturali e per il turismo	Prof.ssa CROCE ANGELA Scienza degli Alimenti – 3 ore	I
	Educazione alla salute	<b>MODULO 3</b> Alimentazione e sicurezza alimentare	Prof.ssa DOSSI CRISTINA Inglese – 3 ore Prof.ssa DI BELLO LUIGINA Spagnolo – 3 ore	I I
CITTADINANZA DIGITALE (Legge n. 92 del 20.08.2020)	Privacy	<b>MODULO 1</b> Privacy e protezione dell'identità digitale	Prof.ssa NOVI ANAMONICA Lab.Serv.Enoga. Sala – 3 ore	II
	Intelligenza artificiale	<b>MODULO 2</b> Intelligenza Artificiale. Luci e ombre della tecnologia che sta rivoluzionando il mondo	Prof.ssa MARINO ANTONELLA Matematica – 3 ore	II
	Diritti in rete	<b>MODULO 3</b> I diritti, l'immateriale e la rete	Prof.ssa PISANI ANTONIA Lab. Serv.Enoga.Cucina – 3 ore	II
<b>TOTALE ORE</b>		<b>33</b>		

## **7.2PERCORSI INTERDISCIPLINARI**

I nuclei tematici proposti sono stati:

1. PERSONA: LAVORO, SALUTE E BENESSERE
2. UOMO E AMBIENTE
3. CITTADINANZA ETICA ED ESTETICA
4. MEDITERRANEO: TERRA DA AMARE
5. IL MADE IN ITALY: UNO STILE DI VITA

**PERCORSI  
INTERDISCIPLINARI**

Percorsi interdisciplinari e nuclei tematici, individuati in sede di programmazione dipartimentale hanno messo in condizione gli studenti di acquisire le competenze di seguito indicate:

**COMUNICARE:** comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali) rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali).

**RISOLVERE PROBLEMI:** affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, accogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline.

**INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI:** individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica.

**ACQUISIRE ED INTERPRETARE L'INFORMAZIONE:**

acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.

NUCLEI TEMATICI	DISCIPLINE COINVOLTE	TESTI OGGETTO DI STUDIO CONTENUTI DISCIPLINARI AFFERENTI AL NUCLEO TEMATICO O MACROAREA
<b>PERSONA: LAVORO SALUTE E BENESSERE</b>	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- IGIENE E SICUREZZA</li> <li>- SICUREZZA SUL LAVORO</li> <li>- SISTEMA HACCP</li> <li>- QUALITÀ DEGLI ALIMENTI</li> </ul>
	LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE</li> <li>- GLI ASPETTI GESTIONALI DEL SETTORE PRODUZIONE</li> </ul>
	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO CIBO/VINO</li> <li>- LA BIRRA</li> </ul>
	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- SIMBOLISMO E BAUDELAIRE E LA CRISI TRA BORGHESIA E ARTISTI</li> <li>- PIRANDELLO E LA SCISSIONE DELL'IO: PERSONA E PERSONAGGIO.</li> <li>- UNGARETTI: LA GUERRA E LO SLANCIO VITALE, LO STATO DI SOSPENSIONE TRA LA VITA E LA MORTE.</li> <li>- MONTALE : OSSI DI SEPPIA: IL MALE DI VIVERE E LA CONDIZIONE ESISTENZIALE DELL'UOMO CONTEMPORANEO.</li> <li>- LE OCCASIONI: LA RICERCA DELLA MEMORIA</li> </ul>
	STORIA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- LA SECONDA RIVOLUZIONE INDUSTRIALE</li> <li>- LA PRIMA GUERRA MONDIALE (LE PRIME ARMI PER UNA GUERRA MONDIALE)</li> <li>- L'ETA DEI TOTALITARISMI: STALINISMO, FASCISMO, NAZISMO</li> <li>- SECONDA GUERRA MONDIALE</li> <li>- L'ITALIA DIVISA: LA GUERRA CIVILE E LA RESISTENZA</li> <li>- IL SECONDO DOPOGUERRA: IL MONDO DIVISO IN DUE BLOCCHI</li> </ul>

	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- PIANIFICAZIONE AZIENDALE;</li> <li>- IL CONTROLLO DI GESTIONE;</li> <li>- IL MARKETING DELL'AZIENDA RISTORATIVA;</li> <li>- IL MARKETING OPERATIVO</li> <li>- QUALITÀ - SICUREZZA E TRACCIABILITÀ DEI PRODOTTI</li> </ul>
	LINGUA INGLESE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- HEALTHY DIET</li> <li>- DIET AND NUTRITION</li> <li>- FOOD ALLERGIES AND INTOLLERANCES</li> </ul>

	SECONDA LINGUA STRANIERA: SPAGNOLO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- TRABAJAR EN LA COCINA</li> <li>LA BRIGADA DE COCINA: FUNCIONES Y PERFILES</li> <li>UTENSILIOS Y MAQUINARIAS</li> <li>- TÉCNICAS CULINARIAS</li> <li>MÉTODOS DE COCCIÓN</li> <li>UTENSILIOS Y TÉCNICAS DE PREPARACIÓN</li> <li>- PESCADOS Y MARISCOS</li> <li>CLASIFICACIÓN DE PESCADOS</li> <li>LOS MARISCOS</li> <li>LA PREPARACIÓN DEL PESCADO</li> <li>- LAS CARNES</li> <li>CLASIFICACIÓN DE CARNES</li> <li>CERDO Y CORDERO</li> <li>- RIESGOS DEL CONSUMO EXCESIVO DE CARNE ROJA</li> </ul>
	MATEMATICA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- EQUAZIONI DI PRIMO E SECONDO GRADO</li> <li>- FUNZIONE ESPONENZIALE</li> </ul>
	EDUCAZIONE CIVICA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ED CIVICA: STORIA DELLA CRIMINALITÀ ORGANIZZATA</li> <li>- ED.CIVICA: HEALTHY DIET - MEDITERRANEAN DIET - FOOD PYRAMID</li> <li>- PRIVACY E PROTEZIONE DELL'IDENTITÀ ARTIFICIALE</li> </ul>
UOMO E AMBIENTE	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- SOSTENIBILITÀ</li> <li>- ALIMENTAZIONE E IMPRONTA AMBIENTALE</li> <li>- FILIERA PRODUTTIVA</li> </ul>
	LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE</li> <li>- HACCP</li> </ul>
	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA	-
	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	<ul style="list-style-type: none"> <li>IL PAESAGGIO E CONTRAPPOSIZIONE TRA VITA E MORTE:</li> <li>- CARDUCCI</li> <li>- PASCOLI</li> </ul>
	STORIA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'ETÀ GIOLITTIANA E LA POLITICA COLONIALE (1903-1913)</li> <li>- L'EMIGRAZIONE IN ITALIA E NEL MONDO TRA FINE OTTOCENTO E SECONDO DOPOGUERRA</li> </ul>

	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	-PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO; -MARKETING DELL'AZIENDA RISTORATIVA; -QUALITA', SICUREZZA E TRACCIABILITA' DEI PRODOTTI
	LINGUA INGLESE	- FOOD SUSTAINABILITY - BIODIVERSITY - SLOW FOOD
	SECONDA LINGUA STRANIERA: SPAGNOLO	- ¿QUÉ VAN A TOMAR? - TIPOS DE MENÚS Y SU COMPOSICIÓN - MENU DEL DÍA - MENU INFANTILE - TAPAS, PINCHOS Y RACIONES
	MATEMATICA	- FUNZIONI - DERIVATE
	EDUCAZIONE CIVICA	- LA COSTITUZIONE ITALIANA: ANALISI DEGLI ARTICOLI 9-32-41
<b>CITTADINANZA ETICA ED ESTETICA</b>	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	- ANTROPOLOGIA - ALIMENTAZIONE E RELIGIONE - SALVAGUARDARE LA STORIA E L'AMBIENTE
	LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	- TURISMO ENOGASTRONOMICO - LE INTOLLERANZE ALIMENTARI
	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA	-

	ITALIANO	LA VITA E I SOGNI DEGLI ITALIANI IN AMERICA VERISMO: VERGA E LA MORALE DELL'OSTRICA PASCOLI E IL SIGNIFICATO ETICO DEL NIDO D'ANNUNZIO: LA MORALE DEL SUPERUOMO
	STORIA	L'ETÀ GIOLITTIANA E LA POLITICA COLONIALE ITALIANA (1903-1913) IL COLONIALISMO E DARWINISMO SOCIALE L'EMIGRAZIONE IN ITALIA E NEL MONDO TRA FINE OTTOCENTO E SECONDO DOPOGUERRA PRIMA GUERRA MONDIALE L'ETÀ DEI TOTALITARISMI: STALINISMO, FASCISMO, NAZISMO
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	- ANALOGIE E DIFFERENZE TRA STATUTO E COSTITUZIONE CON PARTICOLARE ATTENZIONE ALLO STATUTO ALBERTINO-COSTITUZIONE REPUBBLICANA.
	LINGUA INGLESE	- FOOD SAFETY - FOOD CONTAMINATION - HACCP & THE SEVEN PRINCIPLES - QUALITY CERTIFICATION - FOOD SUSTAINABILITY - THE SLOW FOOD - ORGANIC FOOD AND GMOS

	SECONDA LINGUA STRANIERA: SPAGNOLO	BUSCANDO EMPLEO EL ANUNCIO DE TRABAJO EL CURRICULUM VITAE UNA UNIVERSIDAD PARA LA ALTA COCINA EN ESPAÑA
	MATEMATICA	- FUNZIONI
	EDUCAZIONE CIVICA	- UNIONE EUROPEA: COSA VUOL DIRE ESSERE CITTADINI EUROPEI
<b>MEDITERRANEO: TERRA DA AMARE</b>	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	DIETA MEDITERRANEA ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA STILE DI VITA
	LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	- LA CUCINA TRADIZIONALE - I PRODOTTI DEL MEDITERRANEO
	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA	
	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	MONTALE: IL MARE E LA RICERCA DI SENSO ERMETISMO: S. QUASIMODO E LA CONDANNA DELLA GUERRA
	STORIA	L'ETA DEI TOTALITARISMI: STALINISMO, FASCISMO, NAZISMO SECONDA GUERRA MONDIALE LA SHOAH NELL'EUROPA OCCUPATA DAI NAZISTI
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	LA COSTITUZIONE COME LIMITE ALLA REGRESSIONE E SPINTA AL RAFFORZAMENTO DELLA PROTEZIONE DELLO STRANIERO IN EUROPA( ART.10) IL DIRITTO D'ASILO ANNEGA NEL MEDITERRANEO
	LINGUA INGLESE	ITALIAN FOOD HERITAGE - THE MEDITERRANEAN DIET - THE FOOD PYRAMID - ITALIAN ORGANIC FOOD AND GMOS
	SECONDA LINGUA STRANIERA: SPAGNOLO	EL MADE IN ITALY HISTORIA DE LA PIZZA EUROCHOCOLATE, UN FESTIVAL PARA LOS MÁS CHOCOLATEROS DE ITALIA LOS VINOS
	MATEMATICA	- LIMITI E CONTINUITA'
	EDUCAZIONE CIVICA	- ED.CIVICA: L'UNIONE EUROPEA, L'ONU E LA DICHIARAZIONE UNIVERSALE DEI DIRITTI DELL'UOMO
<b>IL MADE IN ITALY: UNO STILE DI VITA</b>	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	PRODOTTI LOCALI DENOMINAZIONI D'ORIGINE MARCHI DI QUALITÀ
	LABORATORIO LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	I MARCHI DI QUALITA PRODOTTI BIO E A KM 0

	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA	
	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	D'ANNUNZIO: LA VITA COME UN'OPERA D'ARTE F.TOMMASO MARINETTI: MANIFESTO TECNICO DELLA LETTERATURA FUTURISTA, MANIFESTO DELLA CUCINA FUTURISTA I.CALVINO: LA NUOVA SOCIETÀ DEI CONSUMI
	STORIA	LA PRIMA GUERRA MONDIALE (LE PRIME ARMI PER UNA GUERRA MONDIALE) SECONDA GUERRA MONDIALE LA GUERRA PARTIGIANA IL SECONDO DOPOGUERRA E IL MIRACOLO ECONOMICO ITALIANO.
	TO E TECNICHE AMMINISTRATIVE LA STRUTTURA RICETTIVA	IL "MADE IN ITALY" NELLA DISCIPLINA ITALIANA E COMUNITARIA, CON PARTICOLARE RIFERIMENTO AGLI ALIMENTI
	LINGUA INGLESE	ITALIAN FOOD HERITAGE ITALY ON THE STYLE MEDITERRANEAN DIET
	SECONDA LINGUA STRANIERA: SPAGNOLO	SABOREANDO ESPANA GASTROMAPA DE ESPAÑA LA TORTILLA DE PATATAS LA PAELLA VALENCIANA ALMEJAS A LA MARINERA
	MATEMATICA	- FUNZIONI - LIMITI - DERIVATE
	EDUCAZIONE CIVICA	- ANALISI E APPROFONDIMENTO E COLLEGAMENTI DELL'ART.10 DELLA COSTITUZIONE ITALIANA CON DISPOSIZIONE EUROPEE. ED. CIVICA: - INTELLIGENZA ARTIFICIALE TRA LUCI E OMBRE. NINA L'IA A TUTELA DELLA MOZZARELLA DI BUFALA DOP

## 8.VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

La valutazione ha per oggetto il processo di apprendimento, il comportamento e il rendimento scolastico complessivo degli alunni e concorre, con la sua finalità anche formativa e attraverso l'individuazione delle potenzialità e delle carenze di ciascun alunno, ai processi di autovalutazione degli alunni stessi, al miglioramento dei livelli di conoscenza e al successo formativo.

La valutazione è espressione di sintesi valutativa, pertanto, è fondata su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico – didattiche adottate, come riporta la C.M. n.89 del 18/10/2012.

L'art. 1, comma 2 del D. Lgs. N. 62 del 13 aprile 2017, recita "La valutazione è coerente con l'offerta formativa delle istituzioni scolastiche, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il curriculum (D.P.R. 15 marzo 2010, n.89), è effettuata dai docenti nell'esercizio della propria autonomia professionale, in conformità con i criteri e le modalità definiti dal Collegio dei docenti e inseriti nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa".

L'art.1 comma 6 del D. Lgs. n.62 del 13 aprile 2017 recita: "L'istituzione scolastica certifica l'acquisizione delle competenze progressivamente acquisite anche al fine di favorire l'orientamento per la prosecuzione degli studi".

Quello della valutazione è il momento in cui si procede alla verifica dei processi di insegnamento/apprendimento. L'obiettivo è quello di porre l'attenzione sui progressi dell'allievo e sulla validità dell'azione didattica.

## **8.1 CRITERI DI VALUTAZIONE E PER LA CONDUZIONE DEGLI SCRUTINI**

Per la valutazione sono state adottate le griglie di valutazione approvate in sede dipartimentale e nei Consigli di classe e contenute nella programmazione annuale in cui si sono presi in considerazione i seguenti elementi:

- Livello di partenza dell'alunno
- Livello di apprendimento raggiunto in termini di conoscenza, comprensione, capacità
- Comportamento, partecipazione alle lezioni e impegno mostrato
- Frequenza alle lezioni

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

- Il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate in riferimento al Profilo educativo, culturale e professionale specifico dell'indirizzo.
- I progressi evidenziati rispetto al livello culturale iniziale.
- I risultati delle prove di verifica
- Il livello di competenze di educazione civica acquisito attraverso l'osservazione nel medio e lungo periodo
- Presenza e partecipazione alle lezioni
- Disponibilità alla collaborazione con docenti e compagni
- Interazione costruttiva
- Costanza nello svolgimento delle attività
- Impegno nella produzione del lavoro proposto

Il Collegio dei Docenti, in sede di deliberazione della programmazione annuale, ha fissato i seguenti criteri generali che, anche per questa classe, hanno quindi guidato gli scrutini intermedi e finali.

- In sede di scrutinio, per tutti gli allievi, parallelamente al profitto in senso strettamente tecnico e agli obiettivi di contenuto e formativi conseguiti, sono valutati con adeguata attenzione le capacità, le attitudini, nonché gli altri elementi utili a evidenziarne la crescita culturale e intellettuale, quali: comportamento, interesse e partecipazione al dialogo educativo, frequenza, volontà e costanza di applicazione;
- è stato tenuto nel debito conto il miglioramento progressivo realizzato dagli allievi durante l'anno scolastico rispetto agli obiettivi.

Nel corrente anno scolastico gli studenti partecipano alle Prove Invalsi di Italiano, Matematica e Inglese.

## 9 CRITERI DI ASSEGNAZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

*“Nei percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo e nel terzo periodo didattico fino ad un massimo di quaranta punti. In particolare, per quanto riguarda il credito maturato nel secondo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quarto anno di cui alla tabella all'allegato A del d.lgs. 62/2017, moltiplicando per due il punteggio ivi previsto, in misura comunque non superiore a venticinque punti; per quanto riguarda, invece, il credito maturato nel terzo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quinto anno di cui alla citata tabella” (Art. 11 comma 5 dell’O.M. n.5 del 09.03.2023).*

### TABELLA ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO (Allegato A di cui all’art. 15, comma 2 del D. Lgs. 62/2017)

Media dei voti	Fasce di credito III Anno	Fasce di credito IV Anno	Fasce di credito V Anno
$M < 6$	-----	-----	7 – 8
$M = 6$	7 – 8	8 – 9	9 – 10
$6 < M \leq 7$	8 – 9	9 – 10	10 – 11
$7 < M \leq 8$	9 – 10	10 – 11	11 – 12
$8 < M \leq 9$	10 – 11	11 – 12	13 – 14
$9 < M \leq 10$	11 – 12	12 - 13	14 – 15

## ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO CLASSE QUINTA

La griglia per l'attribuzione del credito scolastico è stata elaborata tenendo conto dell'Allegato A di cui all'art.15, comma 2 del D. Lgs. 62/2017 e dei criteri di valutazione deliberati dagli OO.CC., come da tabella sotto riportata.

Media dei voti	Punti	Eventuali
<b>M &lt; 6</b>	<b>7 - 8</b>	Si attribuisce il 2° punto della banda di oscillazione se l'alunno soddisfa almeno DUE dei seguenti indicatori, di cui uno sia quello riportato alla lettera B:
	A	Partecipazione alle lezioni, interazione costruttiva e impegno nella produzione del lavoro proposto
	B	Assiduità nella frequenza
	C	Attività complementari e integrative in presenza e on line
<b>M = 6</b>	<b>9 - 10</b>	Si attribuisce il 2° punto della banda di oscillazione se l'alunno soddisfa almeno DUE dei seguenti indicatori, di cui uno sia quello riportato alla lettera B:
	A	Partecipazione alle lezioni, interazione costruttiva e impegno nella produzione del lavoro proposto
	B	Assiduità nella frequenza
	C	Attività complementari e integrative in presenza e on line
<b>6 &lt; M ≤ 7</b>	<b>10 - 11</b>	Si attribuisce il 2° punto della banda di oscillazione se l'alunno ha la media di profitto pari a 7 e rispetta l'indicatore B oppure soddisfa almeno TRE dei seguenti indicatori, di cui uno sia quello riportato alla lettera B:
	A	Partecipazione alle lezioni, interazione costruttiva e impegno nella produzione del lavoro proposto
	B	Assiduità nella frequenza
	C	Media di profitto compresa tra 6,4 e 6,9
	D	Attività complementari e integrative in presenza e on line
<b>7 &lt; M ≤ 8</b>	<b>11 - 12</b>	Si attribuisce il 2° punto della banda di oscillazione se l'alunno ha la media di profitto pari a 8 e rispetta l'indicatore B oppure soddisfa almeno TRE dei seguenti indicatori, di cui uno sia quello riportato alla lettera B:
	A	Partecipazione alle lezioni, interazione costruttiva e impegno nella produzione del lavoro proposto
	B	Assiduità nella frequenza
	C	Media di profitto compresa tra 7,4 e 7,9
	D	Attività complementari ed integrative in presenza e on line
<b>8 &lt; M ≤ 9</b>	<b>13 - 14</b>	Si attribuisce il 2° punto della banda di oscillazione se l'alunno presenta la media di profitto pari a 9 e rispetta l'indicatore B oppure soddisfa almeno TRE dei seguenti indicatori, di cui uno sia quello riportato alla lettera B:
	A	Partecipazione alle lezioni, interazione costruttiva e impegno nella produzione del lavoro proposto
	B	Assiduità nella frequenza
	C	Media di profitto pari o superiore ad 8,2

	D	Attività complementari ed integrative in presenza e on line
<b>9 &lt; M ≤ 10</b>	<b>14 - 15</b>	Si attribuisce il 2° punto della banda di oscillazione se l'alunno presenta la media di profitto pari o superiore a 9,2 o se l'alunno, con media di profitto 9,1, presenta la valutazione decimale massima in una delle discipline d'indirizzo rispettando in ogni caso l'indicatore B.

Viene, inoltre, riportata la griglia relativa all'attribuzione del voto di comportamento.

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

<b>VOTO</b>	<b>Rapporto con persone e con l'istituzione scolastica, rispetto del Regolamento d'Istituto</b>	<b>Interesse, impegno, partecipazione al dialogo educativo, rispetto delle consegne</b>	<b>Frequenza scolastica</b>
<b>10</b> <b>Partecipazione consapevole e propositiva</b> <b>Impegno e interesse notevoli</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comportamento molto rispettoso delle persone, collaborativo e costruttivo durante le attività didattiche</li> <li>• Ottima socializzazione</li> <li>• Ruolo propositivo all'interno della classe</li> <li>• Costante consapevolezza e interiorizzazione delle regole</li> <li>• Nessun provvedimento disciplinare</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interesse costante e partecipazione attiva alle attività didattiche, anche alle proposte di approfondimento</li> <li>• Impegno notevole</li> <li>• Puntuale e serio svolgimento delle consegne scolastiche nel rispetto dei tempi stabiliti</li> <li>• Con spirito di condivisione e matura responsabilità offre un originale contributo alle iniziative del gruppo classe.</li> </ul>	Frequenza e puntualità assidue e costanti
<b>9</b> <b>Partecipazione collaborativa</b> <b>Impegno assiduo e regolare</b> <b>Interesse motivato</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Partecipazione positiva e collaborativo</li> <li>• Puntuale rispetto degli altri e delle regole</li> <li>• Nessun provvedimento disciplinare</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Partecipa con interesse e spirito critico alla vita scolastica e alle attività extracurricolari proposte dalla scuola</li> <li>• Adempie ai doveri scolastici con puntualità e significativi risultati</li> <li>• Offre un importante contributo alle iniziative del gruppo classe</li> </ul>	Frequenza e puntualità assidue e costanti
<b>8</b> <b>Partecipazione positiva</b> <b>Impegno e interesse adeguati alle capacità</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comportamento corretto nei confronti degli altri</li> <li>• Rispettoso delle regole che regolano la vita e l'attività dell'Istituto Scolastico</li> <li>• Assenza di segnalazioni disciplinari.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attenzione e partecipazione alle attività scolastiche complessivamente positive</li> <li>• Impegno nel complesso costante</li> <li>• Generale adempimento delle consegne scolastiche</li> </ul>	Frequenza e puntualità abbastanza regolari
<b>7</b> <b>Partecipazione nel complesso adeguata</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comportamento corretto verso compagni e insegnanti anche se talvolta poco collaborativo</li> <li>• Episodiche inosservanze delle norme che regolano la vita e</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Abbastanza costante nell'attenzione e nella partecipazione alle attività scolastiche</li> </ul>	Frequenza regolare o abbastanza regolare

<b>Impegno e interesse non sempre assidui e regolari</b>	l'attività dell'istituto scolastico, anche con isolate ammonizioni scritte a causa di comportamenti non particolarmente gravi.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Motivazione non sempre adeguata in una o più discipline</li> <li>• Non sempre puntuale nell'adempimento delle consegne scolastiche</li> </ul>	Varie entrate posticipate e uscite anticipate
<b>6 Partecipazione irregolare Impegno e interesse selettivi, limitati e incostanti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comportamento non sempre corretto nei confronti dei docenti, dei compagni, dell'ambiente scolastico</li> <li>• Scarsa osservanza delle norme che regolano la vita dell'Istituto</li> <li>• Disturbo delle attività</li> <li>• Presenza di ammonizioni scritte a causa di comportamenti molto scorretti.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Partecipazione scarsa o nulla</li> <li>• Interesse discontinuo e molto selettivo per le attività didattiche</li> <li>• Impegno discontinuo e superficiale</li> <li>• Insufficienze e/o mediocrità diffuse</li> <li>• Saltuario e occasionale rispetto delle scadenze e degli impegni scolastici</li> </ul>	Frequenza irregolare Ritardi abituali Uscite anticipate o entrate posticipate frequenti
<b>5 Comportamento trasgressivo, non consono al Regolamento d'Istituto e alle norme del vivere civile</b>	Comportamento scorretto e/o violento nei rapporti con insegnanti e/o compagni e/o personale ATA, segnalato con provvedimenti disciplinari che hanno comportato la sospensione dalle lezioni e/o mancato rispetto del Regolamento d'istituto, segnalato con provvedimenti disciplinari che hanno comportato la sospensione dalle lezioni.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disinteresse per le attività didattiche</li> <li>• Impegno nullo</li> </ul>	Numero elevato di assenze e ritardi non giustificati

**N.B.: L'attribuzione del voto sul comportamento tiene conto dei criteri sopra riportati, ma non include alcun automatismo né la presenza di *tutti* gli indicatori correlati.**

## SCHEDE INFORMATIVE DISCIPLINARI

### Scienza e cultura dell'alimentazione

<p><b>COMPETENZE DISCIPLINARI ACQUISITE AL TERMINE DELL'ANNO SCOLASTICO</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</li> <li>▪ Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva d'interesse.</li> <li>▪ Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</li> <li>▪ Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li> <li>▪ Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico- fisico, nutrizionale e gastronomico.</li> <li>▪ Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</li> <li>▪ 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.</li> <li>▪ Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</li> </ul>
<p><b>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ IMPARARE AD IMPARARE             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Organizzare il proprio apprendimento in funzione del tempo e delle strategie metodologiche</li> </ul> </li> <li>▪ PROGETTARE             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaborare e realizzare progetti utilizzando le conoscenze</li> <li>- Valutare vincoli e possibilità esistenti</li> <li>- Verificare i risultati raggiunti</li> </ul> </li> <li>▪ COMUNICARE             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendere e rappresentare messaggi di genere diverso con linguaggi diversi</li> </ul> </li> <li>▪ COLLABORARE E PARTECIPARE             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Interagire in gruppo comprendendo i diversi punti di vista</li> <li>- Contribuire all'apprendimento comune riconoscendo i diritti fondamentali degli altri</li> </ul> </li> <li>▪ AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale riconoscendo opportunità comuni, regole e responsabilità</li> </ul> </li> <li>▪ RISOLVERE PROBLEMI             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Formulare ipotesi, individuare risorse adeguate, raccogliere dati, proporre soluzioni secondo il tipo di problema</li> </ul> </li> <li>▪ INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cogliere analogie e differenze, coerenze e incoerenze, cause ed effetti in eventi e concetti diversi</li> <li>- Elaborare argomentazioni coerenti</li> </ul> </li> <li>▪ ACQUISIRE E INTERPRETARE L'INFORMAZIONE</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper distinguere i fatti dalle opinioni interpretando criticamente le informazioni ricevute</li> </ul>
<p><b>CONOSCENZE CONTENUTI TRATTATI</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E NUOVI PRODOTTI AGROALIMENTARI <ul style="list-style-type: none"> <li>- Filiera agroalimentare e impronta ecologica</li> <li>- Nuovi prodotti alimentari</li> <li>- Qualità degli alimenti</li> </ul> </li> <li>▪ IGIENE E SICUREZZA NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE <ul style="list-style-type: none"> <li>- Contaminazione fisico- chimica degli alimenti</li> <li>- Contaminazione biologica degli alimenti.</li> <li>- Igiene nella ristorazione e sistema HACCP</li> </ul> </li> <li>▪ ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA IN CONDIZIONI FISILOGICHE <ul style="list-style-type: none"> <li>- Alimentazione equilibrata e LARN</li> <li>- Linee guida per una sana alimentazione e modelli alimentari</li> <li>- La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche</li> <li>- Dieta nello sport</li> <li>- Tipologie dietetiche</li> </ul> </li> <li>▪ DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE <ul style="list-style-type: none"> <li>- Obesità e sindrome metabolica</li> <li>- Malattie cardiovascolari</li> <li>- Diabete</li> <li>- Alimentazione e tumori</li> <li>- Disturbi del comportamento alimentare</li> <li>- Allergie e intolleranze alimentari</li> </ul> </li> <li>▪ ALIMENTAZIONE E RELIGIONE <ul style="list-style-type: none"> <li>- Induismo, Buddismo, Ebraismo, Islamismo, Cristianesimo e regole alimentari.</li> </ul> </li> <li>▪ PROMOZIONE DEL MADE IN ITALY <ul style="list-style-type: none"> <li>- Evoluzione dei consumi in Italia dal dopo guerra ad oggi</li> <li>- Tutela del settore agroalimentare italiano</li> <li>- Etichettature d'origine delle eccellenze italiane</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento</li> <li>▪ Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.</li> <li>▪ Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.</li> <li>▪ Redigere un piano di HACCP</li> <li>▪ Individuare gli aspetti qualitativi di un prodotto certificato</li> <li>▪ Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.</li> <li>▪ Riconoscere gli elementi che possono valorizzare il “Made in Italy”</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ METODOLOGIE UTILIZZATE <ul style="list-style-type: none"> <li>- Brainstorming e lezione partecipata</li> <li>- Insegnamento individualizzato</li> <li>- Didattica laboratoriale</li> </ul> </li> </ul>

<b>METODOLOGIE - VERIFICHE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cooperative learning</li> <li>▪ TIPOLOGIE DI VERIFICHE</li> <li>- Verifiche orali</li> <li>Temi di Scienza e Cultura dell'Alimentazione</li> </ul>
<b>SPAZI - TEMPI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ SPAZI</li> <li>- Aula</li> <li>▪ TEMPI</li> <li>- 1 quadrimestre (settembre '23- gennaio'24)</li> <li>- 2 quadrimestre (febbraio '24 – giugno '24)</li> <li>2 ore settimanali di insegnamento di Scienza e Cultura dell'Alimentazione</li> </ul>
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ VALUTAZIONE SCRITTA: <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Conoscenza degli argomenti</li> <li>2) Completezza delle risposte</li> <li>3) Coerenza con i temi proposti</li> </ol> </li> <li>▪ VALUTAZIONE ORALE: <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Conoscenza degli argomenti</li> <li>2) Rielaborazione ed esposizione corretta dei concetti appresi</li> <li>3) Capacità di approfondimento e ricerca individuale</li> <li>4) Capacità di collegamento interdisciplinare</li> </ol> </li> </ul>
<b>TESTI – MATERIALI - STRUMENTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Libri di testo</li> <li>- Applicativi software</li> <li>- Smart Tv/Lim</li> <li>- Presentazioni multimediali</li> <li>- Registro elettronico Spaggiari</li> </ul>
<b>DOCENTE:</b> Prof.ssa Croce Angela	
<b>LIBRI DI TESTO ADOTTATI:</b> “Alimentazione Oggi” - Scienza e Cultura dell'Alimentazione per i Servizi di Enogastronomia e di Sala e Vendita- casa editrice Clitt	

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI

SETTORE SALA E VENDITA

Articolazione Cucina

<p>Competenze disciplinari acquisite al termine dell'anno scolastico</p>	<p>intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche. predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. 3. adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda del mercato, valorizzando i prodotti tipici.</p>
<p>Competenze chiave di cittadinanza</p>	<p>progettare comunicare collaborare e partecipare agire in modo autonomo e responsabile</p>
<p>Conoscenze contenuti trattati</p>	<p>-FASI DELLA DEGUSTAZIONE DEL VINO E DEL CIBO. TECNICHE DI ABBINAMENTO. -CONOSCERE I PRINCIPALI VINI E VITIGNI PRODOTTI IN ITALIA E NEL MONDO. -LA BIRRA: PRODUZIONE E TIPOLOGIE - COME SI REALIZZA UN COCKTAIL. I COCKTAIL CODIFICATI A LIVELLO INTERNAZIONALE. - PIANIFICARE, COMUNICARE LA QUALITÀ IL TERRITORIO E L'OFFERTA GASTRONOMICA.</p>
<p>Obiettivi specifici di apprendimento</p>	<p>-ESSERE IN GRADO DI VALUTARE LA QUALITÀ DI MATERIE PRIME E PRODOTTI TRASFORMATI. - ESSERE IN GRADO DI INDIVIDUARE LA QUALITÀ DEI PRODOTTI NONCHÉ LE POLITICHE DI VALORIZZAZIONE. - ESSERE IN GRADO DI SVILUPPARE NUOVE RICETTE PERSONALIZZANDOLI SECONDO I GUSTI DELLA CLIENTELA E SECONDO LE TENDENZE DEL MOMENTO. - DISTINGUERE LE CARATTERISTICHE ESSENZIALI DEL SISTEMA SOCIO-ECONOMICO PER ORIENTARSI NEL TESSUTO PRODUTTIVO DEL PROPRIO TERRITORIO. VALORIZZARE E PROMUOVERE LE TRADIZIONI LOCALI, NAZIONALI ED INTERNAZIONALI INDIVIDUANDO LE NUOVE TENDENZE DI FILIERA.</p>
<p>Metodologie - verifiche</p>	<p>DISCUSSIONE; DIDATTICA LABORATORIALE.</p>

	LA VERIFICA È AVVENUTA ATTRAVERSO ATTIVITÀ PRATICA EFFETTUATA AL TERMINE DI OGNI UNITÀ DIDATTICA E ATTRAVERSO L'OSSERVAZIONE DIRETTA. PER VERIFICARE LA CONOSCENZA DEGLI ARGOMENTI TEORICI, SONO STATE UTILIZZATE PROVA ORALE E SCRITTA.
Spazi - tempi	AULA; LABORATORIO DI SALA/BAR La tempistica programmata è stata, in generale, rispettata.
Criteri di valutazione	La valutazione ha tenuto conto degli standard condivisi come da ptof, nonché della partecipazione, dell'interesse, dell'impegno dimostrati durante le attività pratiche curriculari.
Testi – materiali - strumenti	Testo, lim, supporti multimediali.
<u>Docente:</u> Novi Annamonica	
<u>Libri di testo adottati:</u> “Master lab” – Laboratorio di servizi enogastronomici – Le Monnier scuola	

<p><b>COMPETENZE DISCIPLINARI ACQUISITE AL TERMINE DELL'ANNO SCOLASTICO</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- GESTIRE FORME DI INTERAZIONE ORALE, MONOLOGICA E DIALOGICA, SECONDO SPECIFICI SCOPI COMUNICATIVI.</li> <li>- COMPRENDERE E INTERPRETARE TIPI E GENERI TESTUALI, LETTERARI E NON LETTERARI, CONTESTUALIZZANDOLI NEI DIVERSI PERIODI LETTERARI.</li> <li>- UTILIZZARE DIFFERENTI TECNICHE COMPOSITIVE PER SCRIVERE TESTI CON FINALITÀ E SCOPI PROFESSIONALI DIVERSI UTILIZZANDO ANCHE RISORSE MULTIMEDIALI.</li> <li>- UTILIZZARE IL PATRIMONIO LESSICALE ED ESPRESSIVO E LE STRUTTURE DELLA LINGUA ITALIANA SECONDO LE ESIGENZE COMUNICATIVE NEI VARI CONTESTI (SOCIALI, CULTURALI, SCIENTIFICI, ECONOMICI, TECNOLOGICI E PROFESSIONALI).</li> </ul>
<p><b>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- IMPARARE AD IMPARARE</li> <li>- PROGETTARE</li> <li>- COMUNICARE</li> <li>- COLLABORARE E PARTECIPARE</li> <li>- AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE</li> <li>- RISOLVERE PROBLEMI</li> <li>- INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI</li> <li>- ACQUISIRE E INTERPRETARE L'INFORMAZIONE</li> </ul>
<p><b>CONOSCENZE CONTENUTI TRATTATI</b></p>	<p>-IL POSITIVISMO, L'EVOLUZIONISMO DI DARWIN, L'EVOLUZIONISMO SOCIALE DI SPENCER          -GIOSUÈ CARDUCCI: PIANTO ANTICO E SAN MARTINO          -NATURALISMO E VERISMO          -VERGA: "DA VITA DEI CAMPI": ROSSO MALPELO, DA "I MALAVOGLIA": TRAMA, LA FIUMANA DEL PROGRESSO, LA PRESENTAZIONE DEI MALAVOGLIA, IL DISTACCO DALLA CASA DEL NESPOLO          -DECADENTISMO: SIMBOLISMO E ESTETISMO, IL CONFLITTO TRA GLI INTELLETTUALI E LA SOCIETÀ BORGHESE</p> <p>- C. BAUDELAIRE: L'ALBATRO, CORRISPONDENZE, SPLEEN          - G. PASCOLI: DA "IL FANCIULLINO": E' DENTRO NOI UN FANCIULLINO, DA "MYRICAE": TEMPORALE, IL TUONO, IL</p>

	<p>LAMPO, X AGOSTO, LAVANDARE. DA “I CANTI DI CASTELVECCHIO”: LA MIA SERA, IL GELSOMINO NOTTURNO. DA POEMETTI: ITALY (ALCUNI VERSI)</p> <p>- G.D’ANNUNZIO: “DA CANTO NOVO”: O FALCE DI LUNA CALANTE. DA “ALCYONE”: LA SERA FIESOLANA, LA PIOGGIA NEL PINETO, I PASTORI. DA “IL PIACERE”: IL RITRATTO DI ANDREA SPERELLI.</p> <p>- LA CRISI DELLA RAGIONE: NUOVI ORIENTAMENTI NELLA SCIENZA E NELLA FILOSOFIA</p> <p>- FUTURISMO, FILIPPO TOMMASO MARINETTI, IL MANIFESTO DEL FUTURISMO. DA “ZANG TUMB TUMB”: BOMBARDAMENTO.</p> <p>- ERMETISMO, S.QUASIMODO: ED E’ SUBITO SERA, ALLE FRONDE DEI SALICI.</p> <p>- L.PIRANDELLO: DA “LA POETICA DELL’UMORISMO”: AVVERTIMENTO E SENTIMENTO DEL CONTRARIO. DA “NOVELLE”: IL TRENO HA FISCHIATO. DA “IL FU MATTIA PASCAL”: LA SCISSIONE TRA CORPO E ANIMA, MATTIA PASCAL DINANZI ALLA SUA TOMBA.</p> <p>DA “IL TEATRO DEL GROTTESCO”: TRAMA DI COSI’ E’ (SE VI PARE) E LA PATENTE. DA “IL METATEATRO”: TRAMA DI SEI PERSONAGGI IN CERCA D’AUTORE, LO SCONTRO TRA PERSONAGGI E ATTORI.</p> <p>- G.UNGARETTI: DA “L’ALLEGRIA”: SOLDATI, IN MEMORIA, IL PORTO SEPOLTO, VEGLIA, MATTINA, FRATELLI, SAN MARTINO DEL CARSO.</p> <p>- E. MONTALE: DA “OSSI DI SEPPIA”: SPESSO IL MALE DI VIVERE HO INCONTRATO, NON CHIEDERCI LA PAROLA, MERIGGIARE PALLIDO E ASSORTO. DA “LE OCCASIONI”: NON RECIDERE, FORBICE QUEL VOLTO; LA CASA DEI DOGANIERI.</p> <p>- I. CALVINO: DA “IL SENTIERO DEI NIDI DI RAGNO”: LA RESISTENZA VISTA DALLO SGUARDO DI UN BAMBINO. DA “MARCOVALDO OVVERO LE STAGIONI IN CITTÀ”: MARCOVALDO AL SUPERMARKET. DA “LA NUVOLA DI SMOG”: LA FORMAZIONE DELLA COSCIENZA ECOLOGICA.</p>
<p><b>OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO</b></p>	<p>-SAPERE USARE LA LINGUA NELLA VARIETÀ DELLE SUE FORME E FUNZIONI.</p> <p>-SAPER INDIVIDUARE LE CARATTERISTICHE DEL CONTESTO STORICO DEL FENOMENO LETTERARIO.</p> <p>-SAPER CONOSCERE LE FORME LETTERARIE.</p>
<p><b>METODOLOGIE - VERIFICHE</b></p>	<p>METODOLOGIE: ARTICOLAZIONE MODULARE, LETTURA DI TESTI, SINTESI E PARAFRASI, ANALISI TESTUALE, LEZIONE FRONTALE, SCHEMATIZZAZIONE DI CONTENUTI IN CHIAVE RIEPILOGATIVA E DI RINFORZO, LAVORI INDIVIDUALIZZATI DI STUDIO E DI RICERCA, MOMENTI DI DIALOGO E DI CONFRONTO, UTILIZZO E/O CREAZIONE DI MAPPE CONCETTUALI, BRAIN STORMING, PROBLEM SOLVING, INTERDISCIPLINARIETÀ COME ATTEGGIAMENTO COSTANTE.</p>

	<p>VERIFICHE: PROVE STRUTTURATE E SEMISTRUTTURATE, ANALISI DEL TESTO LETTERARIO, TESTI DI TIPO ARGOMENTATIVO ED ESPOSITIVO, COLLOQUIO ORALE. NUMERO DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE PER LA VALUTAZIONE: DUE VERIFICHE SCRITTE E UNA VERIFICA ORALE A QUADRIMESTRE.</p>
<p><b>SPAZI - TEMPI</b></p>	<p>AULA SCOLASTICA TEMPI DI INSEGNAMENTO: N. 3 ORE SETTIMANALI. DUE QUADRIMESTRI</p>
<p><b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b></p>	<p>LA VALUTAZIONE HA TENUTO CONTO, OLTRE CHE DEI MIGLIORAMENTI RISPETTO AL LIVELLO DI PARTENZA, DEGLI INDICATORI PRECISATI NEL PTOF, DELLA PREPARAZIONE DI BASE, DEL LIVELLO DI APPRENDIMENTO, DELL'IMPEGNO, DELL'INTERESSE E DELLA PARTECIPAZIONE, DEL METODO DI LAVORO, DELLA PRODUZIONE NELLA LINGUA SCRITTA E NELLA LINGUA ORALE.</p>
<p><b>TESTI – MATERIALI - STRUMENTI</b></p>	<p>LIBRI DI TESTO, SCHEDE DI APPROFONDIMENTO FORNITE IN FOTOCOPIA, OPERE NARRATIVE EVENTUALMENTE IN POSSESSO DEGLI ALUNNI, MEZZI AUDIOVISIVI E MULTIMEDIALI.</p>
<p><b><u>DOCENTE:</u></b> Sonia Spinelli</p> <p><b><u>LIBRI DI TESTO ADOTTATI:</u></b> Panebianco Gineprini, Vivere la letteratura “Dal secondo Ottocento a oggi” Zanichelli, vol.3</p>	

## STORIA

<p>COMPETENZE DISCIPLINARI ACQUISITE AL TERMINE DELL'ANNO SCOLASTICO</p>	<p>VALUTARE SOLUZIONI ECOSOSTENIBILI NELLE ATTIVITÀ PROFESSIONALI DI SETTORE, DOPO AVER ANALIZZATO GLI ASPETTI GEOGRAFICI, ECOLOGICI, TERRITORIALI DELL'AMBIENTE NATURALE ED ANTROPICO, LE CONNESSIONI CON LE STRUTTURE DEMOGRAFICHE, ECONOMICHE, SOCIALI, CULTURALI E LE TRASFORMAZIONI INTERVENUTE NEL CORSO DEL TEMPO.</p>
<p>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- IMPARARE AD IMPARARE</li> <li>- PROGETTARE</li> <li>- COMUNICARE</li> <li>- COLLABORARE E PARTECIPARE</li> <li>- AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE</li> <li>- RISOLVERE PROBLEMI</li> <li>- INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI</li> <li>- ACQUISIRE E INTERPRETARE L'INFORMAZIONE</li> </ul>
<p>CONOSCENZE CONTENUTI TRATTATI</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- SECONDA RIVOLUZIONE INDUSTRIALE</li> <li>- L'ETÀ GIOLITTIANA</li> <li>- LE GRANDI POTENZE E COLONIALISMO TRA OTTOCENTO E NOVECENTO</li> <li>- VERSO UNA GUERRA MONDIALE</li> <li>- LA PRIMA GUERRA MONDIALE</li> <li>- LA RIVOLUZIONE RUSSA E IL DOPOGUERRA</li> <li>- IL FASCISMO IN ITALIA</li> <li>- LO STALINISMO E IL NAZISMO</li> <li>- LA SECONDA GUERRA MONDIALE</li> <li>- LA COMPETIZIONE TRA USA E URSS</li> <li>- L'ITALIA E LA STAGIONE DEL "MIRACOLO ECONOMICO"</li> </ul>
<p>OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO</p>	<p>- ACQUISIRE LA CONSAPEVOLEZZA CHE LO STUDIO DEL PASSATO, OLTRE A DARE CONOSCENZA DI UN PATRIMONIO COMUNE, È FONDAMENTO PER LA COMPrensIONE DEL PRESENTE E DELLA SUA EVOLUZIONE</p>

	<p>- AFFINARE LA SENSIBILITÀ ALLE DIFFERENZE</p> <p>- COLLOCARE LA PROPRIA DIMENSIONE DI CITTADINO IN UN ORIZZONTE EUROPEO E MONDIALE.</p>
METODOLOGIE - VERIFICHE	<p>METODOLOGIE: ARTICOLAZIONE MODULARE, LEZIONE FRONTALE, SCHEMATIZZAZIONE DI CONTENUTI IN CHIAVE RIEPILOGATIVA E DI RINFORZO, LAVORI INDIVIDUALIZZATI DI STUDIO E DI RICERCA, MOMENTI DI DIALOGO E DI CONFRONTO, UTILIZZO E/O CREAZIONE DI MAPPE CONCETTUALI, BRAIN STORMING, PROBLEM SOLVING, INTERDISCIPLINARIETÀ COME ATTEGGIAMENTO COSTANTE.</p> <p>VERIFICHE: COLLOQUIO ORALE.</p> <p>NUMERO DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE PER LA VALUTAZIONE: DUE VERIFICHE ORALI A QUADRIMESTRE.</p>
SPAZI - TEMPI	<p>AULA SCOLASTICA</p> <p>TEMPI DI INSEGNAMENTO: N. 2 ORE SETTIMANALI.</p> <p>DUE QUADRIMESTRI</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE	<p>LA VALUTAZIONE HA TENUTO CONTO, OLTRE CHE DEI MIGLIORAMENTI RISPETTO AL LIVELLO DI PARTENZA, DEGLI INDICATORI PRECISATI NEL PTOF, DELLA PREPARAZIONE DI BASE, DEL LIVELLO DI APPRENDIMENTO, DELL'IMPEGNO, DELL'INTERESSE E DELLA PARTECIPAZIONE, DEL METODO DI LAVORO, DELLA PRODUZIONE NELLA LINGUA SCRITTA E NELLA LINGUA ORALE.</p>
TESTI – MATERIALI - STRUMENTI	<p>LIBRI DI TESTO, SCHEDE DI APPROFONDIMENTO FORNITE IN FOTOCOPIA, MAPPE CONCETTUALI, MEZZI AUDIOVISIVI E MULTIMEDIALI.</p>
<p>DOCENTE: Sonia Spinelli</p> <p>Libri di testo adottati: Paolucci – Signorini, “La Nostra Storia, Il Nostro Presente” – Il Novecento e oggi – Volume 3, Terza Edizione di La Storia in tasca Edizione Rossa, Zanichelli</p>	

<p><b>COMPETENZE DISCIPLINARI ACQUISITE AL TERMINE DELL'ANNO SCOLASTICO</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ SAPER IMPOSTARE UNA SEMPLICE PROGRAMMAZIONE AZIENDALE TRAMITE GLI STRUMENTI DEL BUSINESS PLAN, BUDGET ECONOMICO E PIANO DI MARKETING</li> <li>▪ COMPRENDERE E SAPER APPLICARE LE TECNICHE DI GESTIONE ECONOMICA E FINANZIARIA DELLE AZIENDE RISTORATIVE</li> <li>▪ COMPRENDERE LE TECNICHE DI PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO BUDGETARIO</li> <li>▪ SAPER UTILIZZARE LE TECNICHE DI MARKETING E DI COMUNICAZIONE CON PARTICOLARE ATTENZIONE AGLI STRUMENTI DIGITALI</li> <li>▪ APPLICARE CORRETTAMENTE IL SISTEMA HACCP, LA NORMATIVE SULLA SICUREZZA E SULLA SALUTE NEI LUOGHI DI LAVORO ACQUISIRE UNA TERMINOLOGIA TECNICA</li> </ul>
<p><b>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. IMPARARE AD IMPARARE ORGANIZZARE IL PROPRIO APPRENDIMENTO IN FUNZIONE DEL TEMPO E DELLE STRATEGIE METODOLOGICHE</li> <li>2. PROGETTARE ELABORARE E REALIZZARE PROGETTI UTILIZZANDO LE CONOSCENZE VALUTARE VINCOLI E POSSIBILITÀ ESISTENTI VERIFICARE I RISULTATI RAGGIUNTI</li> <li>3. COMUNICARE COMPRENDERE E RAPPRESENTARE MESSAGGI DI GENERE DIVERSO CON LINGUAGGI DIVERSI</li> <li>4. COLLABORARE E PARTECIPARE INTERAGIRE IN GRUPPO COMPRENDENDO I DIVERSI PUNTI DI VISTA CONTRIBUIRE ALL'APPRENDIMENTO COMUNE RICONOSCENDO I DIRITTI FONDAMENTALI DEGLI ALTRI</li> <li>5. AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE SAPERSI INSERIRE IN MODO ATTIVO E CONSAPEVOLE NELLA VITA SOCIALE RICONOSCENDO OPPORTUNITÀ COMUNI, REGOLE E RESPONSABILITÀ</li> <li>6. RISOLVERE I PROBLEMI FORMULARE IPOTESI, INDIVIDUARE RISORSE ADEGUATE, RACCOGLIERE DATI, PROPORRE SOLUZIONI SECONDO IL TIPO DI PROBLEMA</li> <li>7. INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI COGLIERE ANALOGIE E DIFFERENZE, COERENZE E INCOERENZE, CAUSE ED EFFETTI IN EVENTI E CONCETTI DIVERSI ELABORARE ARGOMENTAZIONI COERENTI</li> <li>8. ACQUISIRE ED INTERPRETARE L'INFORMAZIONE</li> </ol>

	<p>SAPER DISTINGUERE I FATTI DALLE OPINIONI INTERPRETANDO CRITICAMENTE LE INFORMAZIONI RICEVUTE</p>
<p><b>CONOSCENZE CONTENUTI TRATTATI</b></p>	<p>CONTENUTI RIPRESI NEL PRECEDENTE ANNO SCOLASTICO: IL BILANCIO DI ESERCIZIO (FUNZIONE INFORMATIVA DEL DOCUMENTO, STATO PATRIMONIALE, CONTO ECONOMICO, NOTA INTEGRATIVA) , LE FONTI DI FINANZIAMENTO INTERNE ED ESTERNE. PERSONALE DIPENDENTE-FOGLIO PAGA: COMPILAZIONE.</p> <p>PARTE PRIMA – PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE: FIGURA E RUOLO DEL CONSUMATORE, LE ABITUDINI ALIMENTARI E I SUOI FATTORI, IL PROCESSO DI PIANIFICAZIONE E PROGRAMMAZIONE.</p> <p>L’ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA: AMBIENTE ESTERNO ED INTERNO, ANALISI SWOT, DEFINIZIONE DI MISSIONE VISION, LA FORMULAZIONE DELLE STRATEGIE, CONTENUTO E FUNZIONI DEL BUSINESS PLAN, IL CONTROLLO DI GESTIONE, LA REDAZIONE DEL BUDGET E I BUDGET SETTORIALI, DIFFERENZA TRA BILANCIO DI ESERCIZIO E IL BUDGET.</p> <p>PARTE SECONDA – IL MARKETING DELL’AZIENDA RISTORATIVA:</p> <p>IL MARKETING ASPETTI GENERALI: DEFINIZIONE DI MARKETING, DIFFERENZA TRA MARKETING STRATEGICO E MARKETING OPERATIVO – IL MARKETING STRATEGICO: LE FASI DEL MARKETING STRATEGICO: ANALISI INTERNA, ANALISI ESTERNA DELLA CONCORRENZA, ANALISI DELLA DOMANDA, LA SEGMENTAZIONE, IL TARGET, IL POSIZIONAMENTO. IL MARKETING OPERATIVO - IL MARKETING MIX: IL PRODOTTO (PRODUCT) – CICLO DI VITA DEL PRODOTTO - IL PREZZO (PRICE) – LA COMUNICAZIONE (PROMOTION) – LA DISTRIBUZIONE (PLACE) – IL FRANCHISING . IL WEB MARKETING - GLI STRUMENTI DEL WEB MARKETING. IL MARKETING PLAN: IL PIANO DI MARKETING – IL CONTENUTO DEL PIANO DI MARKETING.</p> <p>PARTE TERZA – QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE: DEFINIZIONE E CONCETTO DI QUALITÀ – I MARCHI DI QUALITÀ ALIMENTARE (DOP, IGT, STG, DOC, DOCG, IGT, LA CERTIFICAZIONE BIO), I PRODOTTI A KM 0 – L’IGIENE E LA SICUREZZA ALIMENTARE – IL SISTEMA DI TRACCIABILITÀ – L’ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI.</p> <p>PARTE QUARTA – IL MERCATO TURISTICO NAZIONALE E INTERNAZIONALE: CARATTERI, STRUMENTI, FATTORI E DINAMICHE DEL MERCATO TURISTICO.</p>

**OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO**

PARTE PRIMA – PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

COMPETENZE: INDIVIDUARE LE STRATEGIE APPROPRIATE PER RISOLVERE I PROBLEMI - UTILIZZARE LE RETI E GLI STRUMENTI INFORMATICI NELLE ATTIVITÀ DI STUDIO, RICERCA E APPROFONDIMENTO DISCIPLINARE -

ABILITA'/CAPACITA': RICONOSCERE I MUTAMENTI NEI COMPORTAMENTI DI CONSUMO COME ELEMENTO FONDAMENTALE NEL PROCESSO DI PIANIFICAZIONE AZIENDALE

SAPER INDIVIDUARE LE TENDENZE FUTURE DEL MODELLO ALIMENTARE

INDIVIDUARE SEMPLICI STRATEGIE D'IMPRESA - COGLIERE LA DIFFERENZA TRA PIANIFICAZIONE E PROGRAMMAZIONE - INDIVIDUARE LE FASI E LE PROCEDURE PER REDIGERE UN BUSINESS PLAN - UTILIZZARE LA CONTABILITÀ ANALITICA NELLE SUE VARIE COMPONENTI (BUDGET, SCOSTAMENTI, REPORTING) - ELABORARE SEMPLICI BUDGET DI IMPRESE TURISTICO-RISTORATIVE.

CONOSCENZE: FIGURA E RUOLO DEL CONSUMATORE - STRATEGIE D'IMPRESA - LE ABITUDINI ALIMENTARI E LA SUA EVOLUZIONE - I FATTORI CHE INCIDONO SULLE ABITUDINI ALIMENTARI - PROCESSO DI PIANIFICAZIONE E PROGRAMMAZIONE AZIENDALE - FUNZIONI E STRUTTURA DEL BUSINESS PLAN - IL CONTROLLO DI GESTIONE - GLI SCOPI, LE FASI E GLI STRUMENTI DEL CONTROLLO DI GESTIONE – IL BUDGET - DEFINIZIONE E CARATTERI GENERALI

- LA REDAZIONE DEL BUDGET - I BUDGET SETTORIALI

PARTE SECONDA – IL MARKETING DELL'AZIENDA RISTORATIVA

COMPETENZE: UTILIZZARE LE NUOVE TECNOLOGIE NELL'AMBITO DELLA PRODUZIONE, EROGAZIONE, DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO, DELLA COMUNICAZIONE, DELLA VENDITA E DEL MARKETING DI SETTORE - INTERPRETARE LA RICHIESTA E LO SVILUPPO DEI MERCATI - INDIVIDUARE LE STRATEGIE APPROPRIATE PER RISOLVERE I PROBLEMI - DOCUMENTARE LE ATTIVITÀ INDIVIDUALI E DI GRUPPO RELATIVE A SITUAZIONI PROFESSIONALI.

ABILITA'/CAPACITA': INDIVIDUARE LE CARATTERISTICHE DEL MARKETING E I SUOI COMPITI - ANALIZZARE IL MERCATO TURISTICO E INTERPRETARNE LE DINAMICHE - INDIVIDUARE OBIETTIVI E METODOLOGIE DELLE DIVERSE STRATEGIE DI

MARKETING - DISTINGUERE SUL MERCATO I DIVERSI SEGMENTI DI CLIENTELA - IDENTIFICARE LE STRATEGIE DI MARKETING - INDIVIDUARE LE POLITICHE DI PRODOTTO, DI PREZZO, DI PROMOZIONE E DI DISTRIBUZIONE DA ATTUARE IN FUNZIONE DI UN OBIETTIVO AZIENDALE - UTILIZZARE STRUMENTI DIGITALI NELLE POLITICHE DI MARKETING - INDIVIDUARE GLI STRUMENTI DEL MARKETING MIX - DEFINIRE SEMPLICI PIANI DI MARKETING.

CONOSCENZE: DEFINIZIONE DI MARKETING - NUOVE TENDENZE DEL MARKETING - DIFFERENZA TRA MARKETING STRATEGICO E MARKETING OPERATIVO - LE FASI DEL MARKETING STRATEGICO - LE FONTI INFORMATIVE - L'ANALISI INTERNA E DELLA CONCORRENZA - LA SEGMENTAZIONE E IL TARGET - IL POSIZIONAMENTO - IL MARKETING MIX - LE LEVE DI MARKETING ED IL LORO UTILIZZO NELLA POLITICA DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELLA RETE DI VENDITA - LE TECNICHE DI WEB MARKETING - LA STRUTTURA DEL PIANO DI MARKETING

PARTE TERZA – QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE  
COMPETENZE: INDIVIDUARE LE STRATEGIE APPROPRIATE PER RISOLVERE I PROBLEMI - UTILIZZARE LE RETI E GLI STRUMENTI INFORMATICI NELLE ATTIVITÀ DI STUDIO, RICERCA E APPROFONDIMENTO DISCIPLINARE - INDIVIDUARE LE STRATEGIE APPROPRIATE PER RISOLVERE I PROBLEMI - UTILIZZARE LE RETI E GLI STRUMENTI INFORMATICI NELLE ATTIVITÀ DI STUDIO, RICERCA E APPROFONDIMENTO DISCIPLINARE.

ABILITÀ/CAPACITÀ: INDIVIDUARE GLI INDICATORI DELLA QUALITÀ DEL PROCESSO E DEL RISULTATO NELLE AZIENDE RISTORATIVE - INDIVIDUARE NORME E PROCEDURE RELATIVE ALLA PROVENIENZA, PRODUZIONE E CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO - INDIVIDUARE LE DIVERSE FATTISPECIE DI FRODE COMMERCIALE E DI FRODE SANITARIA - INDIVIDUARE NORME E PROCEDURE RELATIVE ALLA PROVENIENZA, PRODUZIONE E CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO - INDIVIDUARE NORME E PROCEDURE PER LA TRACCIABILITÀ DEI PRODOTTI.

CONOSCENZE: IL CONCETTO DI QUALITÀ NELLE AZIENDE RISTORATIVE - NORMATIVA DI SETTORE IN MATERIA DI IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE - LE FRODI ALIMENTARI - NORMATIVA DI SETTORE IN MATERIA DI TRACCIABILITÀ DEI PRODOTTI

PARTE QUARTA – IL MERCATO TURISTICO  
COMPETENZE: CURARE TUTTE LE FASI DEL CICLO CLIENTE NEL CONTESTO PROFESSIONALE

	<p>, APPLICANDO LE TECNICHE DI COMUNICAZIONE PIÙ IDONEE ED EFFICACI NEL RISPETTO DELLE DIVERSE CULTURE.</p> <p>ABILITA'/CAPACITA': DISTINGUERE LE CARATTERISTICHE DEL MERCATO TURISTICO CON PARTICOLARE ATTENZIONE AL SETTORE RISTORATIVO – INDIVIDUARE GLI ELEMENTI CARATTERIZZANTI LE STRUTTURE RISTORATIVE - INDIVIDUARE LE CERTIFICAZIONI OBBLIGATORIE PER L'AVVIO DI UN'AZIENDA RISTORATIVA – APPLICARE LA NORMATIVA DI SETTORE A DIVERSE REALTÀ AZIENDALI.</p> <p>CONOSCENZE: IL MERCATO TURISTICO – I FATTORI CHE INFLUENZANO IL MERCATO TURISTICO – I CARATTERI – LE DINAMICHE DEL MERCATO TURISTICO.</p>
<p><b>METODOLOGIE - VERIFICHE</b></p>	<p>METODOLOGIE ADOTTATE -IL PROGRAMMA È STATO SVOLTO UTILIZZANDO DIVERSE METODOLOGIE DIDATTICHE QUALI LEZIONE FRONTALE, LEZIONE PARTECIPATA, PROBLEM SOLVING, LETTURA E COMPrensIONE DEL TESTO CON SPIEGAZIONI ARRicchITE DA CASI OPERATIVI, DA SCHEMATIZZAZIONI, DALLA PRESENTAZIONE DI PROBLEMI OPERATIVI DA RISOLVERE, DISCUSSIONI GUIDATE. È STATO OPERATO UN COSTANTE MONITORAGGIO DEL PERCORSO DIDATTICO AL FINE DI ATTUARE ADEGUATE E MIRATE STRATEGIE DI RECUPERO. CONTINUAMENTE HO RIPRESO I CONTENUTI DIDATTICI SPIEGANDOLI CON CASI AZIENDALI CONCRETI.</p> <p>VERIFICHE – PER LA VERIFICA DELLE COMPETENZE MI SONO SERVITA DI COLLOQUI ORALI UTILIZZATI ANCHE COME OCCASIONE PER L'APPROFONDIMENTO E IL CHIARIMENTO DEGLI ARGOMENTI TRATTATI E DI VERIFICHE SCRITTE CONSISTENTI IN PROVE STRUTTURATE, DOMANDE A RISPOSTA APERTA , ESERCIZI PRATICI SU ALCUNI ARGOMENTI CHE RICHIEDEVANO LO SVOLGIMENTO DI CALCOLI.</p>
<p><b>SPAZI - TEMPI</b></p>	<p>IL PERCORSO FORMATIVO SI È SVOLTO ALL'INTERNO DELLA NORMALE ATTIVITÀ DIDATTICA SCOLASTICA, SUDDIVISA IN 5 ORE SETTIMANALI.</p> <p>I TEMPI PREVENTIVATI PER LA TRATTAZIONE DEGLI ARGOMENTI SPECIFICI SONO STATI RISPETTATI.</p>

<b>CRITERI DIVALUTAZIONE</b>	<p>LA MISURAZIONE DELLE PROVE, ESPRESSA IN DECIMI DA 1 A 10, È STATA EFFETTUATA TENENDO CONTO DELLE PROVE DI VERIFICA ORALE E DI QUELLE SCRITTE STRUTTURATE E SEMI STRUTTURATE CONSIDERANDO I SEGUENTI INDICATORI: CONOSCENZA DEI CONTENUTI, CONOSCENZA E CORRETTO UTILIZZO DEL LESSICO TECNICO, CAPACITÀ DI INTERPRETARE CRITICAMENTE I CONTENUTI E DI EFFETTUARE I COLLEGAMENTI. COME CRITERIO DI VALUTAZIONE SONO STATE UTILIZZATE COSTANTEMENTE LE GRIGLIE DI VALUTAZIONE CONTENUTE NEL PTOF CON RIFERIMENTO ALLA SPECIFICA DISCIPLINA. A CIÒ HO AGGIUNTO L'IMPEGNO, L'INTERESSE E LA PARTECIPAZIONE DURANTE LO SVOLGIMENTO DELLE LEZIONI E I PROGRESSI RISPETTO ALLA SITUAZIONE DI PARTENZA.</p>
<b>TESTI – MATERIALI - STRUMENTI</b>	<p>LIBRO DI TESTO – SLIDE –SCHEDE RIEPILOGATIVE - INTERNET – ESERCIZI</p>
<p><b><u>DOCENTE: RIELLI SABATO ANNUNZIATO</u></b></p> <p><b><u>LIBRI DI TESTO ADOTTATI:</u></b> STRUMENTI GESTIONALI PER IL TURISMO - VOLUME PER IL QUINTO ANNO (LDM) AUTORE: CESARANO MARIA ROSARIA; CASA EDITRICE: CLITT ZANICHELLI</p>	

## LINGUA INGLESE

<b>COMPETENZE DISCIPLINARI ACQUISITE AL TERMINE DELL'ANNO SCOLASTICO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- UTILIZZO DEL LINGUAGGIO SPECIFICO DELLA MICROLINGUA APPARTENENTE AL MONDO DEL FOOD &amp; BEVERAGE</li> <li>- INDIVIDUARE E UTILIZZARE GLI STRUMENTI DI COMUNICAZIONE E DI TEAM WORKING PIÙ APPROPRIATI PER INTERVENIRE NEI CONTESTI ORGANIZZATIVI E PROFESSIONALI DI RIFERIMENTO</li> <li>- REDIGERE DOCUMENTAZIONI E RELAZIONI TECNICHE APPARTENENTI ALLA PROPRIA AREA PROFESSIONALE</li> <li>- DIALOGARE IN MANIERA FLUIDA MEDIANTE L'UTILIZZO DI VOCABOLI SEMPLICI E COMPLESSI</li> </ul>
<b>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- IMPARARE AD IMPARARE</li> <li>- PROGETTARE</li> <li>- COMUNICARE</li> <li>- COLLABORARE E PARTECIPARE</li> <li>- AGIRE IN MODO AUTONOMO</li> <li>- RISOLVERE PROBLEMI</li> </ul>

	- INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI
<b>CONOSCENZE CONTENUTI TRATTATI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- FOOD SAFETY</li> <li>- FOOD CONTAMINATION</li> <li>- HACCP &amp; THE SEVEN PRINCIPLES</li> <li>- QUALITY CERTIFICATION</li> <li>- DIET AND NUTRITION</li> <li>- THE MEDITERRANEAN DIET</li> <li>- THE FOOD PYRAMID</li> <li>- FOOD ALLERGIES AND INTOLLERANCES</li> <li>- FOOD SUSTAINABILITY</li> <li>- THE SLOW FOOD</li> <li>- ORGANIC FOOD AND GMOS</li> <li>- EATING DISORDERS</li> <li>- ITALIAN FOOD HERITAGE</li> </ul>
<b>OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ACQUISIZIONE COMPETENZE LINGUISTICO-COMUNICATIVE CORRISPONDENTI AL QUADRO COMUNE EUROPEO DI RIFERIMENTO PER LE LINGUE</li> <li>- PRODUZIONE DI TESTI SCRITTI E ORALI E RIFLESSIONE SULLE CARATTERISTICHE FORMALI DI TESTI PRODOTTI AL FINE DI PREVENIRE AD UN ACCETTABILE LIVELLO DI PADRONANZA LINGUISTICA</li> <li>- APPROFONDIRE ASPETTI DELLA MATERIA SPECIFICA TRATTATA RELATIVI ALLA LINGUA DI STUDIO</li> <li>- ANALIZZARE, COMPRENDERE ED INTERPRETARE PRODOTTI CULTURALI DI DIVERSE TIPOLOGIE DI GENERE</li> <li>- ESPRIMERE CREATIVAMENTE E COMUNICARE CON INTERLOCUTORI STRANIERI</li> </ul>
<b>METODOLOGIE - VERIFICHE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- INTERROGAZIONI DI TIPO ONE TO ONE</li> <li>- INTERROGAZIONI COLLETTIVE</li> <li>- VERIFICHE SCRITTE</li> <li>- SIMULAZIONE (ROLE-PLAYING)</li> <li>- PROBLEM SOLVING</li> <li>- COOPERATIVE LEARNING</li> </ul>
<b>SPAZI - TEMPI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- AULA</li> <li>- CLASSE VIRTUALE</li> </ul>
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	IL CRITERIO DI VALUTAZIONE HA TENUTO CONTO DEI RISULTATI OTTENUTI NEI TEST SVOLTI, NELLA PARTECIPAZIONE, DELL'INTERESSE E DELL'IMPEGNO DIMOSTRATO DA OGNI SINGOLO ALUNNO, NELLA CONOSCENZA E NELLA COMPETENZA DELLO STESSO, TENENDO CONTO ANCHE DEL PERIODO E DELLA SITUAZIONE VISSUTA DURANTE L'ANNO SCOLASTICO.
<b>TESTI – MATERIALI - STRUMENTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- LAVAGNA/ LIM</li> <li>- VOCABOLARI-- MATERIALE IN FOTOCOPIA</li> <li>- SUPPORTI MULTIMEDIALI</li> <li>- MOTORI DI RICERCA</li> <li>- CLASSROOM DI CLASSE</li> </ul>
<b>DOCENTE :</b> Cristina Dossi	
<b>LIBRI DI TESTO ADOTTATI:</b> Cook book club up- Cibelli Olga/ D'Avino Daniela- Clitt- Third edition	

**SECONDA LINGUA STRANIERA - SPAGNOLO**

<p><b>COMPETENZE DISCIPLINARI ACQUISITE AL TERMINE DELL'ANNO SCOLASTICO</b></p>	<p>PADRONEGGIARE LA LINGUA SPAGNOLA PER SCOPI COMUNICATIVI E UTILIZZARE I LINGUAGGI SETTORIALI PER INTERAGIRE IN DIVERSI AMBITI E CONTESTI PROFESSIONALI</p> <p>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>VALORIZZARE E PROMUOVERE LE TRADIZIONI LOCALI, NAZIONALI E INTERNAZIONALI INDIVIDUANDO LE NUOVE TENDENZE DI FILIERA</p> <p>INDIVIDUARE E UTILIZZARE GLI STRUMENTI DI COMUNICAZIONE E DI TEAM WORKING PIÙ APPROPRIATI PER INTERVENIRE NEI CONTESTI ORGANIZZATIVI E PROFESSIONALI DI RIFERIMENTO.</p>
<p><b>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</b></p>	<p>IMPARARE AD IMPARARE          PROGETTARE          COMUNICARE          COLLABORARE E PARTECIPARE          AGIRE IN MODO AUTONOMO          RISOLVERE PROBLEMI          INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI</p>

<p><b>CONOSCENZE CONTENUTI TRATTATI</b></p>	<p>LA BRIGADA DE COCINA: FUNCIONES Y PERFILES  UTENSILIOS Y MAQUINARIAS  MÉTODOS DE COCCIÓN  CLASIFICACIÓN DE PESCADOS Y PREPARACIÓN  CLASIFICACIÓN DE CARNES  RIESGOS DEL CONSUMO EXCESIVO DE CARNE ROJA  TIPOS DE MENÚS Y SU COMPOSICIÓN  LAS BEBIDAS EN ESPAÑA, LOS VINOS Y EL CAVA  REGLAS Y NORMAS HIGIÉNICAS EN LA COCINA  LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS  CERTIFICADO EN HIGIENE ALIMENTARIA  EL HACCP  CHEFS Y CAMARERO DE DISEÑO  GASTROMAPA DE ESPAÑA, LA TORTILLA DE PATATAS Y  LA PAELLA VALENCIANA  HISTORIA DE LA PIZZA  EUROCHOCOLATE, UN FESTIVAL PARA LOS MÁS  CHOCOLATEROS DE ITALIA  EL ANUNCIO DE TRABAJO Y EL CURRICULUM VITAE  UNA UNIVERSIDAD PARA LA ALTA COCINA EN ESPAÑA</p>
<p><b>OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO</b></p>	<p>CONSOLIDARE IL PROPRIO METODO DI STUDIO  ACQUISIRE COMPETENZE LINGUISTICO - COMUNICATIVE  CORRISPONDENTI AL QUADRO COMUNE EUROPEO DI  RIFERIMENTO PER LE LINGUE  PRODURRE TESTI ORALI E SCRITTI E RIFLETTERE SULLE  CARATTERISTICHE FORMALI DEI TESTI PRODOTTI  APPROFONDIRE GLI ASPETTI DELLA CULTURA RELATIVI  ALLA LINGUA DI STUDIO  ANALIZZARE, COMPRENDERE ED INTERPRETARE  PRODOTTI CULTURALI DI DIVERSE TIPOLOGIE DI GENERE  ESPRIMERE CREATIVAMENTE E COMUNICARE CON  INTERLOCUTORI STRANIERI</p>
<p><b>METODOLOGIE - VERIFICHE</b></p>	<p>LEZIONE FRONTALE  DISCUSSIONE  COOPERATIVE LEARNING  E – LEARNIG  SIMULAZIONE (ROLE – PLAYING)   VERIFICHE SCRITTE  COLLOQUI ORALI</p>
<p><b>SPAZI - TEMPI</b></p>	<p>AULA   N°2 QUADRIMESTRI  N°2 ORE SETTIMANALI</p>
<p><b>CRITERI DIVALUTAZIONE</b></p>	<p>STANDARD DI VALUTAZIONE CONDIVISI COME DA  PTOF</p>

<b>TESTI – MATERIALI - STRUMENTI</b>	LIBRO DI TESTO, VOCABOLARI MATERIALE IN FOTOCOPIA LAVAGNA/LIM SUPPORTI MULTIMEDIALI MOTORI DI RICERCA – EBOOK WIKIPEDIA - WIKISOURCE
<b>DOCENTE:</b> prof.ssa Di Bello Luigina	
<b>LIBRI DI TESTO ADOTTATI:</b> Al gusto – autori: Cervi Marta, Montagna Simonetta – Casa editrice: Loescher editore	

## MATEMATICA

<b>COMPETENZE DISCIPLINARI ACQUISITE AL TERMINE DELL'ANNO SCOLASTICO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ARGOMENTARE, CON UN USO CORRETTO DEL LINGUAGGIO SPECIFICO DELLA DISCIPLINA;</li> <li>- GESTIRE CORRETTAMENTE E APPLICARE PROCEDURE DI CALCOLO DI LIMITI E DERIVATE DI FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE NELLO STUDIO DI FUNZIONI E NELLA RISOLUZIONE DI CASI REALI;</li> <li>- UTILIZZARE LE TECNICHE E LE PROCEDURE DI CALCOLO ARITMETICO ED ALGEBRICO RAPPRESENTANDOLE ANCHE SOTTO FORMA GRAFICA;</li> <li>- ANALIZZARE DATI E INTERPRETARLI SVILUPPANDO DEDUZIONI E RAGIONAMENTI SUGLI STESSI ANCHE CON L'AUSILIO DI RAPPRESENTAZIONI GRAFICHE, USANDO CONSAPEVOLMENTE GLI STRUMENTI DI CALCOLO E LE POTENZIALITÀ OFFERTE DA APPLICAZIONI DI TIPO INFORMatico.</li> </ul>
<b>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>IMPARARE AD IMPARARE</b> ORGANIZZARE IL PROPRIO APPRENDIMENTO IN FUNZIONE DEL TEMPO E DELLE STRATEGIE METODOLOGICHE</li> <li>▪ <b>PROGETTARE</b> ELABORARE E REALIZZARE PROGETTI UTILIZZANDO LE CONOSCENZE. VALUTARE VINCOLI E POSSIBILITÀ ESISTENTI VERIFICARE I RISULTATI RAGGIUNTI</li> <li>▪ <b>COMUNICARE</b> COMPRENDERE E RAPPRESENTARE MESSAGGI DI GENERE DIVERSO CON LINGUAGGI DIVERSI</li> <li>▪ <b>COLLABORARE E PARTECIPARE</b> INTERAGIRE IN GRUPPO COMPRENDENDO I DIVERSI PUNTI DI VISTA. CONTRIBUIRE ALL'APPRENDIMENTO COMUNE RICONOSCENDO I DIRITTI FONDAMENTALI DEGLI ALTRI</li> <li>▪ <b>AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE</b></li> </ul>

	<p>SAPERSI INSERIRE IN MODO ATTIVO E CONSAPEVOLE NELLA VITA SOCIALE RICONOSCENDO OPPORTUNITÀ COMUNI, REGOLE E RESPONSABILITÀ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>RISOLVERE PROBLEMI</b> FORMULARE IPOTESI, INDIVIDUARE RISORSE ADEGUATE, RACCOGLIERE DATI, PROPORRE SOLUZIONI SECONDO IL TIPO DI PROBLEMA</li> <li>▪ <b>INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI</b> COGLIERE ANALOGIE E DIFFERENZE, COERENZE E INCOERENZE, CAUSE ED EFFETTI IN EVENTI E CONCETTI DIVERSI ELABORARE ARGOMENTAZIONI COERENTI</li> <li>▪ <b>ACQUISIRE E INTERPRETARE L'INFORMAZIONE</b> SAPER DISTINGUERE I FATTI DALLE OPINIONI INTERPRETANDO CRITICAMENTE LE INFORMAZIONI RICEVUTE</li> </ul>
<p><b>CONOSCENZE CONTENUTI TRATTATI</b></p>	<p>- LE FUNZIONI IN R: CLASSIFICAZIONE, DOMINIO E CODOMINIO. SEGNO E ZERO DI UNA FUNZIONE. PROPRIETÀ DELLE FUNZIONI. FUNZIONI INIETTIVE, SURIETTIVE E BIUNIVOCHES. DEFINIZIONE DI FUNZIONE CRESCENTE E DECRESCENTE. SIMMETRIA RISPETTO ALL'ASSE DELLE ORDINATE E RISPETTO ALL'ORIGINE DEGLI ASSI. DEFINIZIONE DI FUNZIONE PARI, DISPARI E NÉ PARI NÉ DISPARI. GRAFICI NOTEVOLI DI FUNZIONI ELEMENTARI</p> <p>- LIMITI E FUNZIONI CONTINUE: CONCETTO INTUITIVO DI LIMITE. CONCETTO DI LIMITE FINITO ED INFINITO, DESTRO E SINISTRO. TEOREMI FONDAMENTALI SUI LIMITI (SOLO ENUNCIATI). CALCOLO DEI LIMITI. FORME INDETERMINATE. DEFINIZIONE DI FUNZIONE CONTINUA IN UN PUNTO. DISCONTINUITÀ DI PRIMA, SECONDA E TERZA SPECIE. ASINTOTI VERTICALI, ORIZZONTALI ED OBLIQUI (SOLO DEFINIZIONI)</p> <p>- DERIVATE DI FUNZIONI: DEFINIZIONE DI DERIVATA E SUO SIGNIFICATO GEOMETRICO. RAPPORTO INCREMENTALE. DERIVATA PRIMA DI UNA FUNZIONE. CALCOLO DERIVATE DI ALCUNE FUNZIONI ELEMENTARI. MASSIMI E MINIMI. TEOREMI PER IL CALCOLO DELLE DERIVATE</p> <p>- STUDIO DI UNA FUNZIONE: STUDIO DI FUNZIONI: CAMPO DI ESISTENZA, SEGNO DELLA FUNZIONE, INTERSEZIONE CON GLI ASSI, SIMMETRIA, ASINTOTI, MASSIMI E MINIMI. RAPPRESENTAZIONE E INTERPRETAZIONE DI GRAFICI DI FUNZIONI.</p>

<b>OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- CLASSIFICARE UNA FUNZIONE</li> <li>- INDIVIDUARE IL DOMINIO DI UNA FUNZIONE</li> <li>- DEFINIRE LA POSITIVITÀ DI UNA FUNZIONE</li> <li>- CALCOLARE LIMITI DI FUNZIONI</li> <li>- STUDIARE LA CONTINUITÀ E LA DISCONTINUITÀ DI UNA FUNZIONE IN UN PUNTO</li> <li>- CALCOLARE LA DERIVATA DI UNA FUNZIONE</li> <li>- DESCRIVERE LE PROPRIETÀ QUALITATIVE DI UNA FUNZIONE E COSTRUIRNE IL GRAFICO</li> <li>- ESEGUIRE LO STUDIO DI UNA FUNZIONE E TRACCIARNE IL GRAFICO</li> </ul>
<b>METODOLOGIE - VERIFICHE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- LEZIONE FRONTALE</li> <li>- INSEGNAMENTO INDIVIDUALIZZATO</li> <li>- DISCUSSIONE</li> <li>- DIDATTICA LABORATORIALE</li> <li>- COOPERATIVE LEARNING</li> <li>- VERIFICHE SCRITTE E ORALI</li> <li>- PROVE SEMI STRUTTURATE</li> </ul>
<b>SPAZI - TEMPI</b>	AULE DUE QUADRIMESTRI- TRE ORE SETTIMANALI
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	STANDARD CON LE GRIGLIE DI VALUTAZIONE CONDIVISI NEL PTOF, NONCHÉ DELLA PARTECIPAZIONE, DELL'INTERESSE, DELL'IMPEGNO DIMOSTRATI DURANTE LE ATTIVITÀ. VERIFICA TRASVERSALE PER "ASSI CULTURALI" E CLASSI PARALLELE, ATTIVITÀ INTERDISCIPLINARI
<b>TESTI – MATERIALI - STRUMENTI</b>	TESTO, DISPENSE E MAPPE CONCETTUALI DELL'INSEGNANTE MESSE A DISPOSIZIONE DEGLI ALUNNI NELLA CLASSE VIRTUALE DI MATEMATICA DEL DOCENTE DI "CLASSROOM", FILMATI E TEST INTERATTIVI CON UTILIZZO DELLA LIM
<p><b><u>DOCENTE: LIBRI DI TESTO ADOTTATI:</u></b>  <b><u>Docente:</u></b> prof. ssa Antonella Marino  <b><u>Libri di testo adottati:</u></b> Massimo Bergamini – Graziella Barozzi – Matematica.rosso vol. 4 e 5 – Ed. Zanichelli (A)</p>	

## EDUCAZIONE CIVICA

<p><b>OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ COGLIERE LA PROSPETTIVA STORICA E LE RAGIONI CHE HANNO PORTATO ALLA NASCITA E ALL'EVOLUZIONE DEL NOSTRO ORDINAMENTO GIURIDICO</li> <li>▪ SVILUPPARE COMPORTAMENTI RESPONSABILI PER CONTRASTARE FORME DI ILLEGALITÀ</li> <li>▪ CONOSCERE L'ORDINAMENTO DELLO STATO, DELLE REGIONI, DEGLI ENTI TERRITORIALI, DELLE AUTONOMIE LOCALI</li> <li>▪ CONOSCERE I VALORI CHE ISPIRANO GLI ORDINAMENTI COMUNITARI E INTERNAZIONALI, NONCHÉ I LORO COMPITI E FUNZIONI ESSENZIALI</li> <li>▪ RISPETTARE L'AMBIENTE, CURARLO, CONSERVARLO, MIGLIORARLO, ASSUMENDO IL PRINCIPIO DI RESPONSABILITÀ PER PERSEGUIRE IL PIÙ AMPIO PRINCIPIO DI SOSTENIBILITÀ</li> <li>▪ ARGOMENTARE E DOCUMENTARE SUL RAPPORTO TRA PRODUZIONE DI ENERGIA E IMPATTO AMBIENTALE</li> <li>▪ CONOSCERE LE RIPERCUSSIONI DEL CAMBIAMENTO CLIMATICO SULL'AMBIENTE E SUI SISTEMI UMANI</li> <li>▪ PRENDERE COSCIENZA DELLE SITUAZIONI E DELLE FORME DEL DISAGIO GIOVANILE ED ADULTO NELLA SOCIETÀ CONTEMPORANEA E COMPORTARSI IN MODO DA PROMUOVERE IL BENESSERE FISICO, PSICOLOGICO, MORALE E SOCIALE.</li> </ul>
<p><b>COMPETENZE GENERALI</b></p>	<p>LO STUDENTE SA:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ COLLOCARE L'ESPERIENZA PERSONALE IN UN SISTEMA DI REGOLE FONDATA SUL RECIPROCO RICONOSCIMENTO DEI DIRITTI E DEI DOVERI</li> <li>▪ RICONOSCERE LE CARATTERISTICHE ESSENZIALI DEL SISTEMA SOCIO POLITICO (E DI QUELLO ECONOMICO) PER ORIENTARSI NEL TESSUTO CULTURALE ED ASSOCIATIVO (E IN QUELLO PRODUTTIVO) DEL PROPRIO TERRITORIO</li> <li>▪ COMPRENDERE IL LINGUAGGIO E LA LOGICA INTERNA DELLA DISCIPLINA, RICONOSCENDONE L'IMPORTANZA PERCHÉ IN GRADO DI INFLUIRE PROFONDAMENTE SULLO SVILUPPO E SULLA QUALITÀ DELLA PROPRIA ESISTENZA A LIVELLO INDIVIDUALE E SOCIALE, APPLICANDOLA IN MODO EFFICACE CON AUTONOMIA E RESPONSABILITÀ A SCUOLA COME NELLA VITA.</li> </ul>

<p><b>COMPETENZE SPECIFICHE</b></p>	<p>LO STUDENTE SA:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ RICONOSCERE L'INTERDIPENDENZA TRA FENOMENI CULTURALI, SOCIALI, ECONOMICI, ISTITUZIONALI, TECNOLOGICI E LA LORO DIMENSIONE GLOBALE-LOCALE</li> <li>▪ STABILIRE COLLEGAMENTI TRA LE TRADIZIONI LOCALI, NAZIONALI E INTERNAZIONALI SIA IN UNA PROSPETTIVA INTERCULTURALE SIA AI FINI DELLA MOBILITÀ DI STUDIO E DI LAVORO</li> <li>▪ ORIENTARSI NELLA NORMATIVA E NELLA CASISTICA CHE DISCIPLINA LE CITTADINANZE, CON PARTICOLARE ATTENZIONE ALLA TUTELA DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO E ALLO SVILUPPO SOSTENIBILE E ALL'EDUCAZIONE DIGITALE</li> <li>▪ INDIVIDUARE LE STRATEGIE APPROPRIATE PER LA SOLUZIONE DI SITUAZIONI PROBLEMATICHE.</li> </ul>
<p><b>COMPETENZE DI CITTADINANZA SVILUPPATE</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ CIVICHE, SOCIALI, DI COMUNICAZIONE E INTERCULTURALI</li> <li>▪ <u>DIGNITÀ UMANA</u>: IDENTIFICARE I DIRITTI UMANI NELLA CULTURA, NELLA STORIA DELL'UMANITÀ E NEGLI ORDINAMENTI GIURIDICI NAZIONALI E INTERNAZIONALI</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <u>IDENTITÀ E APPARTENENZA</u>: CONOSCERE LE PROPRIE RADICI STORICHE E I PRINCIPI FONDAMENTALI DELLA COSTITUZIONE DELLA REPUBBLICA ITALIANA E DELLA CARTA DEI DIRITTI FONDAMENTALI DELL'UNIONE EUROPEA</li> <li>▪ <u>ALTERITÀ E RELAZIONE</u>: RICONOSCERE COME LA RICCHEZZA E LA VARIETÀ DELLE DIMENSIONI RELAZIONALI DELL'ESPERIENZA UMANA PORTI A CONCRETIZZAZIONI ISTITUZIONALI E ORDINAMENTALI CHE TENGONO CONTO DELLA STORIA DI OGNI POPOLO</li> <li>▪ <u>PARTECIPAZIONE</u>: CONOSCERE LE CARTE INTERNAZIONALI DEI DIRITTI UMANI E DELL'AMBIENTE, GLI ORGANISMI CHE LE HANNO APPROVATE E SOTTOSCRITTE, LE CORTI CHE NE SANZIONANO LE VIOLAZIONI.</li> </ul>
<p><b>CONOSCENZE</b></p> <p><b>CONTENUTI TRATTATI</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ORDINAMENTO GIURIDICO ITALIANO [ARTT. 55-139]</li> <li>- IDEA E SVILUPPO STORICO DELL'UNIONE EUROPEA E DELLE NAZIONI UNITE</li> <li>- LA CRIMINALITÀ ORGANIZZATA NELLA STORIA E NEL MONDO CONTEMPORANEO</li> <li>- SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE E DELLE RISORSE NATURALI</li> <li>- LE NUOVE SFIDE DELLA SCIENZA E DELLA TECNOLOGIA DEL XXI SECOLO; FONTI ALTERNATIVE</li> <li>- TUTELA DEL PATRIMONIO CULTURALE E AMBIENTALE</li> <li>- IL MINISTERO PER I BENI E LE ATTIVITÀ CULTURALI E PER IL TURISMO</li> <li>- ALIMENTAZIONE E SICUREZZA ALIMENTARE</li> <li>- PRIVACY E PROTEZIONE DELL'IDENTITÀ DIGITALE</li> <li>- INTELLIGENZA ARTIFICIALE</li> <li>- I DIRITTI, L'IMMATERIALE E LA RETE</li> </ul>
<p><b>METODOLOGIE - VERIFICHE</b></p>	<p>DURANTE L'ANNO SONO STATE ADOTTATE LE SEGUENTI METODOLOGIE:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ LEZIONE FRONTALE, LEZIONE PARTECIPATA, INTERAZIONE CON GLI ALUNNI, DIBATTITI IN CLASSE.</li> </ul> <p>PER LA VERIFICA DELLE COMPETENZE CI SIAMO SERVITI DI:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ PROVE STRUTTURATE, SEMI STRUTTURATE, A DOMANDA APERTA</li> <li>▪ COLLOQUI ORALI</li> <li>▪ OSSERVAZIONI SISTEMATICHE</li> </ul>
<p><b>SPAZI - TEMPI</b></p>	<p>IL PERCORSO FORMATIVO SI È SVOLTO ALL'INTERNO DELLA NORMALE ATTIVITÀ DIDATTICA SCOLASTICA PER UN TOTALE DI 33 ORE SUDDIVISE NEI DUE QUADRIMESTRI SECONDO LA TABELLA DI CALENDARIZZAZIONE DELLE LEZIONI PREDISPOSTA NELLE RIUNIONI DIPARTIMENTALI.</p>

<p><b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b></p>	<p>PER LA VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE, ABILITÀ E CONOSCENZE, SIA NELLE PROVE ORALI CHE SCRITTE SI È FATTO RICORSO ALLE GRIGLIE DELIBERATE CONTENENTI PARAMETRI, INDICATORI, LIVELLI DI PRESTAZIONE CORRISPONDENTI AL GIUDIZIO DA TRADURRE IN VOTO. CRITERI ADOTTATI NELLA VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE E ORALI:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ACQUISIZIONE DEI CONTENUTI DEL PERCORSO FORMATIVO</li> <li>▪ PROPRIETÀ DI LINGUAGGIO E CONOSCENZA DELLA TERMINOLOGIA SPECIFICA</li> <li>▪ ESPRESSIONE CORRETTA SOTTO IL PROFILO MORFOSINTATTICO E LESSICALE, SOPRATTUTTO IN RELAZIONE AL LINGUAGGIO SPECIFICO</li> <li>▪ CAPACITÀ DI ANALISI, DI SINTESI</li> <li>▪ RIELABORAZIONE CRITICA DELL'ARGOMENTO</li> </ul>
<p><b>TESTI – MATERIALI - STRUMENTI</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ LIBRI DI TESTO E ALTRI TESTI DI SUPPORTO</li> <li>▪ MATERIALI DIGITALI</li> <li>▪ SLIDE</li> <li>▪ MAPPE CONCETTUALI</li> <li>▪ MOTORI DI RICERCA</li> <li>▪ LIM</li> </ul>

# PROVE ESAME DI STATO ANNO SCOLASTICO 2023 – 2024

## PRIMA PROVA SCRITTA

“Ai sensi dell’art. 17, comma 3, del D. Lgs. 62/2017, la **prima prova scritta** accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l’insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato. (Art. 19, comma 1 dell’O.M. n. 55 del 22.03.2024)

**La sottocommissione dispone di venti punti per la valutazione della prima prova scritta.**

## SECONDA PROVA SCRITTA

“Negli istituti professionali del vigente ordinamento, la **seconda prova scritta** non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d’esame degli istituti professionali del vigente ordinamento è un’unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la “cornice nazionale generale di riferimento” che indica:

- a) la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell’indirizzo adottato con “d.m 15 giugno 2022, n.164”.
- b) Il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d’indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.

(Art. 20, comma 3 dell’O.M. n. 55 del 22.03.2024).

**La sottocommissione dispone di venti punti per la valutazione della seconda prova scritta**

## COLLOQUIO

“**Il colloquio** è disciplinato dall’art. 17, comma 9, del D. Lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d’esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente”, (Art. 22, comma 1, O.M. n. 45 del 22.03.2024).

Ai fini di cui al comma 1, il candidato dimostra, nel corso del colloquio:

- a. di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;
- b. di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell’ambito del PCTO, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall’emergenza pandemica;
- c. di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curricolo d’istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe...” (Art. 22, comma 2, O. M. n. 55 del 22.03.2024).

*“Il colloquio si svolge a partire dall’analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla sottocommissione, attinente alle Indicazioni nazionali per i Licei e alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un’esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla sottocommissione/classe ai sensi del comma 5”, (all’inizio di ogni giornata di colloquio, prima del loro avvio, per i relativi candidati) – (Art.22, comma 3-4-5, O.M. n. 55 del 22.03.2024).*

**Il colloquio** dei candidati con disabilità e disturbi specifici di apprendimento si svolge nel rispetto di quanto previsto dall’articolo 20 del d. lgs. 62/2017. **(Art.22, comma 7, O.M. n. 55 del 22.03.2024).**

**Nei percorsi di secondo livello dell’istruzione per adulti, il colloquio si svolge secondo le modalità sopra richiamate, con le seguenti precisazioni:**

*a) i candidati, il cui percorso di studio personalizzato (PSP), definito nell’ambito del patto formativo individuale (PFI), prevede, nel terzo periodo didattico, l’esonero dalla frequenza di unità di apprendimento (UDA) riconducibili a intere discipline, possono – a richiesta – essere esonerati dall’esame su tali discipline nell’ambito del colloquio. Nel colloquio, pertanto, la commissione/classe propone al candidato, secondo le modalità specificate nei commi precedenti, di analizzare testi, documenti, esperienze, progetti e problemi per verificare l’acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline previste dal suddetto percorso di studio personalizzato;*

*b) per i candidati che non hanno svolto i PCTO, il colloquio valorizza il patrimonio culturale della persona a partire dalla sua storia professionale e individuale, quale emerge dal patto formativo individuale, e favorisce una rilettura biografica del percorso anche nella prospettiva dell’apprendimento permanente.*  
**(Art.22, comma 8, O.m. n. 55 del 22.03.2024)**

*“La sottocommissione dispone di venti punti per la valutazione del colloquio e procede all’attribuzione del punteggio del colloquio sostenuto da ciascun candidato nello stesso giorno nel quale il colloquio viene espletato. Il punteggio è attribuito dall’intera sottocommissione, compreso il presidente, secondo la griglia di valutazione di cui all’Allegato A” (Art. 22, comma 10, O.M. n.55 del 22.03.2024).*

# ALLEGATI

## GRIGLIE DI VALUTAZIONE

- GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA
- GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA
- GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

## GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

### PROVA SCRITTA DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

**TIPOLOGIA A (Analisi del testo letterario) Indicazioni generali per la**
**valutazione**

INDICATORE		MAX	Punt. ass.
<b>INDICATORI GENERALI</b>	<b>DESCRITTORI</b>	60	
<b>IDEAZIONE, PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL TESTO. COERENZA E COESIONE TESTUALE</b>	Articolazione del testo confusa; scarsa coerenza e coesione tra le parti	1-4	
	Articolazione del testo frammentaria e non sempre chiara; carente la coerenza e la coesione tra le parti	5-8	
	Articolazione del testo nel complesso logicamente ordinata; sufficiente coerenza e coesione tra le parti	9-12	
	Articolazione del testo logicamente strutturata; buona coerenza e coesione tra le parti	13-16	
	Articolazione del testo logicamente ben strutturata con una scansione chiara ed efficace; buona coerenza e coesione tra le parti; discorso fluido e ed efficace nell'espressione	17-20	
<b>RICCHEZZA E PADRONANZA LESSICALE</b>  <b>CORRETTEZZA GRAMMATICALE (PUNTEGGIATURA, ORTOGRAFIA, MORFOLOGIA, SINTASSI)</b>	Gravi e diffusi errori morfosintattici e/o ortografici, punteggiatura errata o carente; uso di un lessico generico e a volte improprio	1-4	
	Alcuni errori morfosintattici e/o ortografici, punteggiatura a volte errata; qualche improprietà lessicale	5-8	
	Generale correttezza morfosintattica e ortografica; punteggiatura generalmente corretta; lievi improprietà lessicali.	9-12	
	Correttezza morfosintattica e ortografica; punteggiatura corretta; proprietà lessicale	13-16	
	Correttezza morfosintattica e ortografica; lessico appropriato, vario e specifico;	17-20	
<b>AMPIEZZA E PRECISIONE DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI ESPRESSIONE DI GIUDIZI CRITICI E VALUTAZIONE PERSONALI</b>	Conoscenze gravemente carenti, idee banali, apporti critici e valutazioni personali assenti	1-4	
	Conoscenze e idee talvolta superficiali, apporti critici e valutazioni personali sporadici	5-8	
	Conoscenze e idee sufficientemente sviluppate, presenza di qualche apporto critico e valutazioni personali sia pure circoscritti o poco sviluppati	9-12	
	Conoscenze documentate, idee personali, apporti critici e valutazioni personali motivati	13-16	
	Conoscenze approfondite, concetti di apprezzabile spessore, apporti critici e valutazioni personali motivati e rielaborati personalmente	17-20	
Totale		60	

INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI	MAX	PUNT. ASS.
		40	
<b>RISPETTO DEI VINCOLI POSTI NELLA CONSEGNA (LUNGHEZZA DEL TESTO, PARAFRASI O SINTESI DEL TESTO)</b>	Scarso rispetto dei vincoli posti nella consegna	1-3	
	Parziale rispetto dei vincoli posti nella consegna	4-5	
	Adeguate rispetto dei vincoli posti nella consegna	6-8	
	Completo rispetto dei vincoli posti nella consegna	9-10	
<b>CAPACITÀ DI COMPRENDERE IL TESTO NEL SUO SENSO COMPLESSIVO E NEI SUOI SNODI TEMATICI E STILISTICI</b>	Fraintendimenti sostanziali del contenuto del testo	1-3	
	Fraintendimenti marginali del contenuto del testo	4-5	
	Comprensione del testo corretta	6-8	
	Comprensione del testo corretta, completa e approfondita	9-10	
<b>PUNTUALITÀ NELL'ANALISI LESSICALE, SINTATTICA, STILISTICA E RETORICA, ECC.</b>	Mancato o parziale riconoscimento degli aspetti contenutistici e/o stilistici (figure retoriche, metrica, linguaggio ...)	1-3	
	Riconoscimento sufficiente e/o apprezzabile degli aspetti contenutistici e stilistici (figure retoriche, metrica, linguaggio ...)	4-5	
	Riconoscimento completo degli aspetti contenutistici e stilistici (figure retoriche, metrica, linguaggio ...)	6-8	
	Riconoscimento completo e puntuale degli aspetti contenutistici e stilistici (figure retoriche, metrica, linguaggio ...)	9-10	
<b>INTERPRETAZIONE CORRETTA E ARTICOLATA DEL TESTO</b>	Contenuto gravemente insufficiente, interpretazione errata o scarsa priva di riferimenti culturali (riferimenti al contesto storico-culturale o del confronto tra testi dello stesso autore o di altri autori)	1-3	
	Contenuto insufficiente, interpretazione adeguata solo in parte e pochissimi riferimenti culturali (riferimenti al contesto storico-culturale o del confronto tra testi dello stesso autore o di altri autori)	4-5	
	Contenuto sufficiente e/o buono, interpretazione nel complesso corretta con riferimenti culturali (riferimenti al contesto storico-culturale o del confronto tra testi dello stesso autore o di altri autori)	6-8	
	Contenuto ottimo, interpretazione corretta e originale con riferimenti culturali (riferimenti al contesto storico-culturale o del confronto tra testi dello stesso autore o di altri autori) pertinenti e personali	9-10	
	Totale	40	

**NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).**

VALUTAZIONE IN VENTESIMI	PUNTEGGIO	DIVISIONE PER 5	TOTALE NON ARROTONDATO	TOTALE ARROTONDATO
INDICATORI GENERALI				
INDICATORI SPECIFICI				
TOTALE				

## TIPOLOGIA B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

### Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati

INDICATORE		MAX	PUNT. ASS.
<b>INDICATORI GENERALI</b>	<b>DESCRITTORI</b>	60	
<b>IDEAZIONE, PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL TESTO. COERENZA E COESIONE TESTUALE</b>	Articolazione del testo confusa; scarsa coerenza e coesione tra le parti	1-4	
	Articolazione del testo frammentaria e non sempre chiara; carente la coerenza e la coesione tra le parti	5-8	
	Articolazione del testo nel complesso logicamente ordinata; sufficiente coerenza e coesione tra le parti	9-12	
	Articolazione del testo logicamente strutturata; buona coerenza e coesione tra le parti	13-16	
	Articolazione del testo logicamente ben strutturata con una scansione chiara ed efficace; buona coerenza e coesione tra le parti; discorso fluido e ed efficace nell'espressione	17-20	
<b>RICCHEZZA E PADRONANZA LESSICALE</b>	Gravi e diffusi errori morfosintattici e/o ortografici, punteggiatura errata o carente; uso di un lessico generico e a volte improprio	1-4	
	Alcuni errori morfosintattici e/o ortografici, punteggiatura a volte errata; qualche improprietà lessicale	5-8	
<b>CORRETTEZZA GRAMMATICALE (PUNTEGGIATURA, ORTOGRAFIA, MORFOLOGIA, SINTASSI)</b>	Generale correttezza morfosintattica e ortografica; punteggiatura generalmente corretta; lievi improprietà lessicali.	9-12	
	Correttezza morfosintattica e ortografica; punteggiatura corretta; proprietà lessicale	13-16	
	Correttezza morfosintattica e ortografica; lessico appropriato, vario e specifico;	17-20	
<b>AMPIEZZA E PRECISIONE DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI ESPRESSIONE DI GIUDIZI CRITICI E VALUTAZIONE PERSONALI</b>	Conoscenze gravemente carenti, idee banali, apporti critici e valutazioni personali assenti	1-4	
	Conoscenze e idee talvolta superficiali, apporti critici e valutazioni personali sporadici	5-8	
	Conoscenze e idee sufficientemente sviluppate, presenza di qualche apporto critico e valutazioni personali siano pure circoscritti o poco sviluppati	9-12	
	Conoscenze documentate, idee personali, apporti critici e valutazioni personali motivati	13-16	
	Conoscenze approfondite, concetti di apprezzabile spessore, apporti critici e valutazioni personali motivati e rielaborati personalmente	17-20	
	<b>Totale</b>	<b>60</b>	

## Tipologia B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI	MAX	PUNT. ASS.
		40	
<b>INDIVIDUAZIONE CORRETTA DI TESI E ARGOMENTAZIONI PRESENTI NEL TESTO PROPOSTO</b>	Mancata o parziale individuazione di tesi e argomentazioni	1-3	
	Individuazione sufficiente e/o apprezzabile di tesi e argomentazioni	4-5	
	Individuazione completa di tesi e argomentazioni	6-8	
	Individuazione completa e puntuale di tesi e argomentazioni	9-10	
<b>CAPACITÀ DI SOSTENERE CON COERENZA UN PERCORSO RAGIONATIVO ADOPERANDO CONNETTIVI PERTINENTI</b>	Coerenza del percorso ragionativo confusa; uso dei connettivi generico e improprio	1-4	
	Coerenza del percorso ragionativo scarsa; uso dei connettivi generico	5-8	
	Coerenza del percorso ragionativo sufficiente; uso dei connettivi adeguato	9-12	
	Coerenza del percorso ragionativo strutturata; uso dei connettivi appropriato	13-16	
<b>CORRETTEZZA E CONGRUENZA DEI RIFERIMENTI CULTURALI UTILIZZATI PER SOSTENERE L'ARGOMENTAZIONE</b>	Riferimenti culturali non corretti e incongruenti	1-3	
	Riferimenti culturali corretti e ma incongruenti	4-5	
	Riferimenti culturali corretti e congruenti	6-8	
	Riferimenti culturali corretti e congruenti ed articolati in maniera originale	9-10	
<b>Totale</b>		<b>40</b>	

**NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).**

VALUTAZIONE IN VENTESIMI	PUNTEGGIO	DIVISIONE PER 5	TOTALE NON ARROTONDATO	TOTALE ARROTONDATO
INDICATORI GENERALI				
INDICATORI SPECIFICI				
<b>TOTALE</b>				

**TIPOLOGIA C (Riflessione critica di carattere espositivo - argomentativo su tematiche di attualità) Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati**

INDICATORE		MAX	PUNT. ASS.
		60	
<b>INDICATORI GENERALI</b>	Descrittori	60	
<b>IDEAZIONE, PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL TESTO. COERENZA E COESIONE TESTUALE</b>	Articolazione del testo confusa; scarsa coerenza e coesione tra le parti	1-4	
	Articolazione del testo frammentaria e non sempre chiara; carente la coerenza e la coesione tra le parti	5-8	
	Articolazione del testo nel complesso logicamente ordinata; sufficiente coerenza e coesione tra le parti	9-12	
	Articolazione del testo logicamente strutturata; buona coerenza e coesione tra le parti	13-16	
	Articolazione del testo logicamente ben strutturata con una scansione chiara ed efficace; buona coerenza e coesione tra le parti; discorso fluido e ed efficace nell'espressione	17-20	
<b>RICCHEZZA E PADRONANZA LESSICALE CORRETTEZZA GRAMMATICALE (PUNTEGGIATURA, ORTOGRAFIA, MORFOLOGIA, SINTASSI)</b>	Gravi e diffusi errori morfosintattici e/o ortografici, punteggiatura errata o carente; uso di un lessico generico e a volte improprio	1-4	
	Alcuni errori morfosintattici e/o ortografici, punteggiatura a volte errata; qualche improprietà lessicale	5-8	
	Generale correttezza morfosintattica e ortografica; punteggiatura generalmente corretta; lievi improprietà lessicali.	9-12	
	Correttezza morfosintattica e ortografica; punteggiatura corretta; proprietà lessicale	13-16	
	Correttezza morfosintattica e ortografica; lessico appropriato, vario e specifico;	17-20	
<b>AMPIEZZA E PRECISIONE DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI ESPRESSIONE DI GIUDIZI CRITICI E VALUTAZIONE PERSONALI</b>	Conoscenze gravemente carenti, idee banali, apporti critici e valutazioni personali assenti	1-4	
	Conoscenze e idee talvolta superficiali, apporti critici e valutazioni personali sporadici	5-8	
	Conoscenze e idee sufficientemente sviluppate, presenza di qualche apporto critico e valutazioni personali sia pure circoscritti o poco sviluppati	9-12	
	Conoscenze documentate, idee personali, apporti critici e valutazioni personali motivati	13-16	
	Conoscenze approfondite, concetti di apprezzabile spessore, apporti critici e valutazioni personali motivati e rielaborati personalmente	17-20	
<b>TOTALE</b>		<b>60</b>	

**TIPOLOGIA C (Riflessione critica di carattere espositivo -  
argomentativo su tematiche di attualità)**

INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI	MAX	PUNT. ASS.
		40	
<b>PERTINENZA DEL TESTO RISPETTO ALLA TRACCIA ECOERENZA NELLA FORMULAZIONE DEL TITOLO E</b>	Scarsa pertinenza del testo rispetto alla traccia e alle consegne	1-3	
	Parziale e incompleta pertinenza del testo rispetto alla traccia e alle consegne	4-5	
	Adeguate pertinenza del testo rispetto alla traccia e alle consegne	6-8	
	Completa e originale pertinenza del testo rispetto alla traccia e alle consegne	9-10	
<b>SVILUPPO ORDINATO E LINEARE DELL'ESPOSIZIONE</b>	Esposizione confusa	1-4	
	Esposizione frammentaria	5-8	
	Esposizione logicamente ordinata	9-12	
	Esposizione logicamente strutturata	13-16	
	Esposizione ben strutturata ed efficace	17-20	
<b>CORRETTEZZA E ARTICOLAZIONE DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI</b>	Conoscenze e riferimenti culturali non corretti e non ben articolati	1-3	
	Conoscenze e riferimenti culturali corretti e ma poco articolati	4-5	
	Conoscenze e riferimenti culturali corretti e articolati	6-8	
	Conoscenze e riferimenti culturali corretti e articolati in maniera originale	9-10	
<b>TOTALE</b>		<b>40</b>	

**NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).**

VALUTAZIONE IN VENTESIMI	PUNTEGGIO	DIVISIONE PER 5	TOTALE NON ARROTONDATO	TOTALE ARROTONDATO
INDICATORI GENERALI		/5		
INDICATORI SPECIFICI				
<b>TOTALE</b>				

# GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

## PROVA SCRITTA DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

INDICATORI	DESCRITTORI	
<b>Comprensione</b> del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	<b>Lacunosa:</b> trattazione parzialmente o del tutto non aderente alla traccia	<b>1</b>
	<b>Sufficiente:</b> la trattazione è aderente alla traccia nei contenuti essenziali	<b>2</b>
	<b>Pienamente aderente:</b> la trattazione è completamente aderente alla traccia	<b>3</b>
<b>Padronanza</b> delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina	<b>Frammentaria:</b> conosce i contenuti in maniera confusa e disordinata	<b>1</b>
	<b>Lacunosa:</b> conosce i contenuti in maniera parziale	<b>2</b>
	<b>Sufficiente:</b> conosce i contenuti in maniera essenziale	<b>3</b>
	<b>Discreta:</b> sufficientemente corretta con rielaborazione minima	<b>4</b>
	<b>Completa:</b> contenuti completi e talvolta approfonditi; buona rielaborazione	<b>5</b>
	<b>Esaustiva:</b> contenuti corretti, approfonditi ed esaurienti	<b>6</b>
<b>Padronanza</b> delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	<b>Il/La candidato/a</b> non interpreta la richiesta adeguatamente, non individua le problematiche e/o le situazioni	<b>1</b>
	<b>Il/La candidato/a</b> individua le problematiche e/o le situazioni in modo parziale e non fornisce soluzioni	<b>2</b>
	<b>Il/La candidato/a</b> individua le problematiche e/o le situazioni in modo parziale e non fornisce soluzioni pertinenti	<b>3</b>
	<b>Il/La candidato/a</b> individua le problematiche e/o le situazioni in maniera sostanziale e fornisce soluzioni pertinenti senza motivarle	<b>4</b>
	<b>Il/La candidato/a</b> individua le problematiche e/o le situazioni in modo esauriente, fornisce soluzioni pertinenti con un minimo di motivazione	<b>5</b>
	<b>Il/La candidato/a</b> individua discretamente le problematiche e/o le situazioni motivando in maniera sufficiente la tesi sostenuta	<b>6</b>
	<b>Il/La candidato/a</b> individua strategie appropriate per la soluzione dei problemi	<b>7</b>
	<b>Il/La candidato/a</b> individua strategie appropriate, formulando proposte operative originali per la soluzione dei problemi	<b>8</b>
<b>Capacità</b> di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	<b>Superficiale:</b> rielaborazione mnemonica e acritica, terminologia non corretta o non pertinente	<b>1</b>
	<b>Adeguate:</b> esposizione semplice ma argomentata, terminologia tecnica adeguata	<b>2</b>
	<b>Approfondita:</b> argomentazione critica, terminologia tecnica appropriata	<b>3</b>
<b>Punteggio in base 20</b>		

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati

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.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
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	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
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	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
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	0.50	
	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	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	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	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	

personali	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

<b>IL CONSIGLIO DI CLASSE</b>		
<b>DISCIPLINA</b>	<b>DOCENTE</b>	<b>FIRMA</b>
Scienza e cultura dell'alimentazione	Prof.ssa Croce Angela	
Lingua e letteratura italiana/Storia	Prof.ssa Spinelli Sonia	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Prof. Rielli Sabato Annunziato	
Matematica	Prof. Marino Antonella	
Lingua inglese	Prof.ssa Dossi Cristina	
Seconda lingua straniera: Spagnolo	Prof.ssa Di Bello Luigina	
Laboratorio dei servizi enogastronomici – Settore cucina	Prof. Carrano Alessio	
Laboratorio dei servizi enogastronomici – Settore sala e vendita	Prof.ssa Novi Annamonica	

IL COORDINATORE di CLASSE  
Prof.ssa Spinelli Sonia

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
Prof.ssa Rita Brenca

---

*L'originale del documento, sottoscritto in forma autografa, è depositato agli atti della scuola.*