



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
E SERVIZI COMMERCIALI

"G. DE CAROLIS"

SPOLETO

ESAME DI STATO

a.s. 2021/2022

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

V SEZIONE A

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità

alberghiera

Articolazione: Enogastronomia

INDICE

1. GLI ALUNNI E GLI INSEGNANTI	4-5
2. FINALITÀ, CONOSCENZE, COMPETENZE, CAPACITÀ	6-7
3. PROFILO DELLA CLASSE	8-19
4. RELAZIONE DELLA DAD/DDI	10
5. LA VALUTAZIONE	11-12
CRITERI DI MISURAZIONE – CRITERI DI VALUTAZIONE	
TIPOLOGIA DELLE PROVE	
CRITERI DI VALUTAZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO E FORMATIVO	
CURRICULUM DELLO STUDENTE	
6. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)	15
7. I PROGETTI DELLA CLASSE	18
8. I PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI	19
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	19
STORIA	23
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA	25
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA	31
RELIGIONE CATTOLICA	34
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	37
LINGUA FRANCESE	40
LINGUA INGLESE	42
SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI	46
DIRITTO E TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE	52
MATEMATICA	55
 ALLEGATI	
	56
1. Griglia generale di riferimento per l'attribuzione dei voti e dei giudizi	66
2. Griglia per l'attribuzione del voto del comportamento	
3. Schema di attribuzione del credito scolastico e formativo	
4. Criteri di riconoscimento del credito Erasmus	
5. Griglia di valutazione della prima prova scritta (tipologie A-B-C)	
6. Griglia di valutazione della seconda prova scritta (Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva)	

- 7. Griglia di valutazione del colloquio - Allegato A all'O.M. 65 del 14 marzo 2022**
- 8. Tabella di conversione dei crediti – Allegato C all'O.M. 65 del 14 marzo 2022**
- 9. Documentazione riservata (disponibile in segreteria)**

1. GLI ALUNNI E GLI INSEGNANTI

◆ Gli alunni

N.	Cognome e nome	Comune di residenza
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		

◆ Gli insegnanti (Consiglio di classe e continuità didattica)

Disciplina	Docente	Continuità didattica		
		III	IV	V
Lingua e letteratura italiana – Storia	SIMONA DEL BELLO	x	x	x
Matematica	MICAELA MIGLIORINI			X
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	PIMPINICCHIO SONIA			X
Lingua inglese	LARA ROSSI			X
Lingua francese	ANTONELLA TASSI	x	x	X
Scienza e cultura dell'alimentazione	CATERINA CILIENTO	x	x	X
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	STEFANIA CHIOCCI	x	x	X
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	ILARIA LUCIANI	-		X
Scienze motorie e sportive	DANIELA D'AURIZIO		x	X
Religione cattolica	DANIELA BALZANA			X
Educazione civica		-		X
Sostegno	PATRIZIA LAZZARI	x	x	X
Sostegno	LUCA BIBI	x	x	X
Sostegno	ORIANA TABARRINI	x	x	X

Sostegno	ANGELA FRANQUILLO	MARIA			X
-----------------	----------------------	-------	--	--	---

2. FINALITÀ, CONOSCENZE E CAPACITÀ

Il diplomato nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. È in grado di:

- Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità
- Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane
- Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro
- Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio
- Comunicare in almeno due lingue straniere
 - Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi
- Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici
- Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

L'indirizzo presenta le seguenti articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica", nelle quali il profilo viene orientato e declinato. Nell'articolazione "Accoglienza turistica", il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio. L'operatore dei servizi di accoglienza turistico-alberghiera ha una preparazione professionale che gli consente di inserirsi nel mondo del lavoro, nell'ambito dell'impresa alberghiera. Possiede una cultura di base storica, socio-economica, politica, ecc.; la conoscenza scritta e parlata di due lingue straniere; la conoscenza dei vari aspetti dell'ospitalità alberghiera; la conoscenza dei canali di commercializzazione e del marketing; la padronanza dell'uso dei sistemi informatici.

SAPERE

- Conoscenza dei concetti fondamentali delle discipline
- Conoscenza scritta e parlata di due lingue straniere
- Conoscenza degli aspetti gestionali e amministrativi dell'impresa alberghiera
- Conoscenza degli aspetti manageriali connessi all'attività di accoglienza turistica
- Conoscenza delle tecniche operative di base

SAPER FARE

- Saper gestire adeguatamente tutte le fasi del ciclo cliente
- Comunicare efficacemente nella propria e nelle lingue straniere
- Saper utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera
- Saper adeguare la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità alle richieste dei mercati e alla clientela
- Essere in grado di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera attraverso progetti che valorizzino le risorse ambientali e storico-artistiche del territorio

SAPER ESSERE

- Essere flessibile e disponibile al cambiamento
- Essere in grado di impegnarsi a fondo per raggiungere un obiettivo
- Possedere doti di precisione, attenzione, concentrazione
- Avere un comportamento improntato alla tolleranza, all'autocontrollo e al senso della misura
- Essere consapevole del proprio ruolo professionale e rivelarsi affidabile nel suo svolgimento

3. PROFILO DELLA CLASSE

Caratteristiche degli studenti.

La classe V AE all'inizio dell'a.s. era composta da 20 alunni, poi rimasti in 19 in seguito al ritiro di uno studente il 15 marzo 2022.

Dei 19 alunni (15 maschio, 4 femmine), 11 sono convittori provenienti da altre regioni (di cui 7 alloggiavano al Convitto annesso all'Istituto e 4 al convitto San Carlo); una ragazza di Terni, uno di Narni e gli altri sono di Spoleto e zone limitrofe. Cinque studenti hanno presentato una certificazione DSA e per essi il Consiglio di classe ha redatto i relativi piani didattici personalizzati; un alunno segue un percorso formativo per obiettivi minimi per il quale è stato approntato il PEI (v. Documentazione riservata) e un altro invece segue un percorso formativo per obiettivi differenziati per il quale è stato approntato il PEI (v. Documentazione riservata). Per ciò che riguarda la seconda lingua straniera, tutta la classe studia la lingua francese. I rapporti con le famiglie si sono realizzati nei ricevimenti quadrimestrali e in quelli mensili, cui si sono aggiunte le comunicazioni scritte e telefoniche nei casi che hanno richiesto tali segnalazioni; circa la metà dei genitori degli alunni componenti la classe ha partecipato assiduamente ai colloqui con i docenti. Un gruppo della classe, ha evidenziato un impegno costante sia in termini di disciplina che di partecipazione; la maggior parte degli allievi ha dimostrato infatti una frequenza costante e l'abitudine al rispetto delle regole comportamentali, necessarie alla realizzazione di un clima di proficua collaborazione, che ha potuto rendere concreto il dialogo educativo; tuttavia alcuni studenti hanno fatto un percorso più irregolare e incostante. Relativamente all'aspetto didattico, il profilo della classe è piuttosto adeguato, e solo pochi allievi mostrano competenze di base ancora inadeguate, considerando che la maggior parte degli alunni ha dimostrato senso di responsabilità e di saper migliorare i propri stili di apprendimento.

Attività di recupero.

In riferimento all'anno corrente, il Consiglio di classe, nella seduta dello scrutinio del primo periodo del 7 gennaio 2022, dopo aver proceduto ad un'attenta analisi dei bisogni formativi degli studenti e della natura delle difficoltà rilevate nell'apprendimento delle discipline, ha deliberato le attività di recupero per gli alunni che hanno riportato valutazioni insufficienti nel primo periodo dell'anno scolastico articolandole in:

- recupero in itinere o studio individuale; al termine di tale intervento, sono state effettuate dai docenti curricolari prove di verifica scritte e/o orali rivolte ad accertare l'avvenuto superamento delle carenze riscontrate nelle materie individuate e riportate nel registro personale del docente.

Stabilità dei docenti.

Nell'ultimo anno la classe non ha fruito della continuità didattica nelle seguenti discipline:
Letteratura italiana e Storia; Scienze e cultura dell'alimentazione; Lingua Francese;
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina; scienze motorie.
La classe ha cambiato ben 4 docenti di Diritto e tecniche amministrative
della struttura ricettiva, l'ultima arrivata in data 12 Maggio 2022.

4. DAD/DDI

Nel corrente anno scolastico 2021/2022, l'attività si è svolta regolarmente in presenza, fatta eccezione, a causa della situazione pandemica, della sospensione delle lezioni nei giorni 7 e 8 gennaio 2022 con rientro il 10 gennaio 2022 come stabilito dall'Ordinanza n 1, art. 1 del 4 gennaio 2022 emanata dalla Presidente della Regione Umbria e, a seguire, dall'Ordinanza numero 1, art.1 del 5 gennaio 2022 del Sindaco di Spoleto in cui viene interdetta l'attività didattica in presenza per tutti gli Istituto Scolastici del territorio comunale dal 10 gennaio 2022 al 15 gennaio 2022. Pertanto dal 10 gennaio al 15 gennaio 2022 le lezioni si sono svolte in modalità DAD. Nel corso dell'anno scolastico, ogni qualvolta se ne sia presentata la necessità, è stata attivata la DDI per tutti gli alunni che ne abbiano fatto richiesta formale alla Dirigente Scolastica allegando adeguata certificazione medica.

5. LA VALUTAZIONE

CRITERI DI MISURAZIONE

Nel corso dell'anno scolastico per misurare il conseguimento o meno, da parte degli studenti, degli obiettivi disciplinari e pluridisciplinari stabiliti in sede di progettazione, i vari Dipartimenti hanno elaborato la rispettiva griglia sulla base di quella generale di riferimento per l'attribuzione dei voti e dei giudizi deliberata dal Collegio dei Docenti nella seduta del 1 settembre 2021, delibere 6 7 (Allegato n. 1).

Sono state inoltre predisposte e utilizzate la griglia di valutazione nella Dad, la griglia di valutazione del comportamento (Allegato n. 2).

Infine, sono state predisposte le griglie di valutazione delle prove scritte dell'Esame di Stato (Allegati n.5-6)

CRITERI DI VALUTAZIONE

In sede di valutazione sono stati presi in considerazione gli aspetti ritenuti fondamentali ai fini della valutazione stessa secondo quanto deliberato dal Collegio dei Docenti nella seduta dell'8 ottobre 2019 (confermato dal Collegio dei Docenti nella seduta del 1 settembre 2021):

- i livelli di partenza dell'alunno;
- il livello di raggiungimento degli obiettivi prefissati;
- l'assiduità della frequenza;
- la partecipazione attiva allo svolgimento dell'attività didattica;
- l'interesse e l'impegno;
- la puntualità nella consegna degli elaborati e nell'esecuzione dei compiti assegnati;
- le conoscenze e le competenze disciplinari acquisite;
- le capacità critiche ed espressive evidenziate;
- l'utilizzo dei linguaggi specifici.

Nelle situazioni di DDI, i criteri di valutazione sono stati integrati secondo quanto indicato nella sezione 4.

CRITERI DI VALUTAZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO E FORMATIVO

Si veda l'Allegato n.3

TIPOLOGIA DELLE PROVE

Prove scritte strutturate e semistrutturate. Verifica orale. Caso professionale. Trattazione sintetica, orale e scritta, di argomenti. Produzioni scritte in base a tipologie testuali date.

Nella settimana dal 9 maggio 2022 al 14 maggio 2022, si sono svolte, contemporaneamente in tutte le classi V dell'Istituto, le simulazioni della prima prova scritta, della seconda prova scritta e del colloquio orale (quest'ultimo limitato ai soli alunni volontari di ogni classe).

TIPOLOGIA SECONDA PROVA

Vista l'OM 65/2022, in particolare l'art. 20;

Visto il DS 769/2018;

Visto il percorso didattico effettivamente svolto dalla classe dall'a.s. 2019/20 fino ad oggi;

Considerate le tipologie di prove tipicamente svolte (nel Triennio) per la disciplina: "Scienza e cultura dell'alimentazione";

Considerato che, a norma dell'OM 65/2022, la seconda prova è comune per le classi dello stesso indirizzo e articolazione presenti nell'Istituto;

Visto il verbale della riunione del Dipartimento di "Scienze e cultura dell'alimentazione" tenutosi in data 12 aprile 2022;

il Docente della disciplina "Scienze e cultura dell'alimentazione", oggetto della seconda prova di Esame di Stato, e i Docenti del Consiglio di Classe propongono la scelta della seguente tipologia di seconda prova:

- a) Esemplata sulla tipologia "A" di cui ai Quadri di Riferimento per gli Istituti Professionali indirizzo Accoglienza Turistica;
- b) Eventualmente introdotta da testi di inquadramento/stimolo;
- c) Strutturata su due "parti", introdotte dall'indicazione PRIMA PARTE/SECONDA PARTE, tali che, facendo riferimento ad un nucleo tematico unitario e organico siano tuttavia tali da incidere la prova ad esempio passando da richieste più generali e teoriche a richieste di taglio più "pratico" o applicativo;
la PRIMA PARTE sarà auspicabilmente esemplata su "consegne" atte a indirizzare l'elaborato entro un quadro piuttosto definito;
la SECONDA PARTE consisterà nello svolgimento di 2 consegne scelte tra 4
La SECONDA PARTE sarà concettualmente legata alla prima e consentirà, tramite la risposta alle 2 consegne scelte fra 4, di procedere ad una trattazione che, ancorché divisa in due parti, sia tuttavia organica (in ciò consentendo la piena applicazione della griglia di valutazione indicata negli Allegati al dm 769).
La SECONDA PARTE potrà presentare il termine "consegne" o il termine "quesiti", i quali termini, in questo caso, andranno intesi come interscambiabili;
- d) Durata della prova: 6 ore

In particolare, la simulazione della seconda prova scritta è stata effettuata il 10 maggio 2022, con la durata di 6 ore.
Si riporta di seguito il testo della prova:

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

**Indirizzo: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera -
Articolazione Enogastronomia**

TEMA DI "SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE"

10/5/2022

Documento 1

“Rispetto al 1980 il tasso di obesità nei Paesi Ocse (Organizzazione per la cooperazione e lo sviluppo economico – Organization for economic co-operation and development, Oecd) è salito del 10%, in alcuni casi è raddoppiato o triplicato, mentre circa la metà della popolazione è in sovrappeso.

L'obesità rappresenta sempre più un pericolo per la salute della popolazione dei Paesi Ocse: ogni 15 chili di peso in eccesso una persona perde in media dagli 8 ai 10 anni di vita (all'incirca quanto un fumatore) e il rischio di morte prematura aumenta del 30%.

Una soluzione efficace per la lotta all'obesità è la prevenzione. Coprendo diverse fasce di età e in particolare i gruppi a rischio, si potrebbe infatti garantire un guadagno di salute importante a prezzi contenuti. Una strategia simile in Italia costerebbe al Paese circa 17 euro a persona, una quota impercettibile della spesa sanitaria che però, nel nostro Paese, potrebbe salvare circa 75 mila vite.”

Da: EPICENTRO ISS del 28/10/2010

Documento 2

“Nonostante il grado di malnutrizione esistente sul pianeta, secondo l'Organizzazione mondiale della sanità (Oms) l'obesità rappresenta uno dei principali problemi di salute pubblica nel mondo. Siamo infatti di fronte a una vera e propria epidemia globale, che si sta diffondendo in molti Paesi e che può causare, in assenza di un'azione immediata, problemi sanitari molto gravi nei prossimi anni. L'eccesso ponderale è una condizione caratterizzata da un eccessivo accumulo di grasso corporeo, in genere a causa di un'alimentazione scorretta e di una vita sedentaria.

Nel caso dell'obesità, quando non dipende da una specifica patologia, il trattamento principale è la prevenzione: adottando stili di vita sani, grazie cioè a

un'alimentazione corretta e a un'attività fisica adeguata, si può controllare il proprio peso ed evitare che superi i livelli a rischio.”

Da: EPICENTRO ISS del 18/5/2017

Il Candidato, a seguito del percorso di istruzione e formazione professionale che ha seguito, dopo aver inquadrato e definito i parametri che identificano lo stato di obesità, è chiamato ad illustrare gli aspetti teorici di cause, effetti e danni associati all'obesità ed alle patologie ad essa correlate in quanto forte fattore di rischio.

In particolare, il Candidato illustri le strategie di prevenzione basate sull'alimentazione e l'attività fisica.

Il Candidato è altresì chiamato a svolgere due tra le seguenti consegne, a scelta tra:

1. Tenendo conto dell'importanza ricoperta da una sana e corretta alimentazione in ogni fascia d'età, illustrare quali potrebbero essere le indicazioni nutrizionali per un adulto senza particolari necessità alimentari, su cui basarsi per ottenere dei pasti bilanciati e salutari.
2. In ordine ad un regime alimentare sano ed equilibrato, descrivere i vantaggi della Dieta Mediterranea.
3. In relazione alla consegna principale (l'obesità e le patologie correlate), si scelga una patologia e si illustrino le indicazioni nutrizionali ad essa associate.
4. Nell'ambito delle indicazioni nazionali, si illustri il significato e l'articolazione delle Tabelle LARN.

CURRICULUM DELLO STUDENTE

Introdotta dal DM 88/2020 e richiamata in più punti dalla citata OM 53/2021, trova nella Nota Ministeriale n. 7116 del 02/02/2021 le indicazioni operative di massima per la sua predisposizione, valorizzazione nonché per il suo rilascio parallelamente al diploma.

I Docenti della classe, sulla base della Circolare del Dirigente Scolastico n. 614 del 06/04/2022, si sono adoperati a supportare gli Studenti nella compilazione del curriculum per la parte di loro spettanza, sostenendo non solo il momento tecnico di connessione e verifica delle credenziali di accesso alla piattaforma telematica, ma, in caso di necessità, anche quello sostanziale, rendendosi disponibili ad un compito di tutoraggio nell'individuazione e

indicazione delle certificazioni, attività, esperienze, ecc. da riportare nel curriculum, anche tenendo conto delle sue molteplici finalità, non solo di lungo periodo, per documentare il percorso formativo compiuto dallo Studente nella prospettiva dei suoi futuri sviluppi, ma anche di breve periodo: recita infatti l'art. 17 dell'Ordinanza, al comma 4, che la Commissione d'Esame deve tener conto delle informazioni in esso contenute nella conduzione del colloquio.

6 - PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)

A cura del tutor Prof.ssa Stefania Chiocci

Il percorso per le competenze trasversali e per l'orientamento si sviluppa soprattutto attraverso metodologie basate su: la didattica di laboratorio, anche per valorizzare stili di apprendimento induttivi, l'orientamento progressivo, l'analisi e la soluzione dei problemi relativi al settore ristorativo- ricettivo, il lavoro cooperativo per progetti, la personalizzazione dei prodotti e dei servizi attraverso l'uso delle tecnologie e del pensiero creativo, la gestione di processi in contesti organizzati.

La situazione pandemica, venutasi improvvisamente a creare nei primi giorni di marzo dell'anno 2020 e il conseguente DPCM del 9 marzo del medesimo anno, hanno posto l'intero territorio nazionale in un totale lockdown per contrastare l'epidemia da COVID 19. Tale, inimmaginabile situazione, non ha consentito agli alunni della classe di poter svolgere nel terzo anno scolastico le attività di PCTO, precedentemente programmate. Con il permanere di questa

situazione di emergenza, nel IV anno (2020/2021) l'Istituzione Scolastica ha ritenuto opportuno offrire agli alunni un prodotto riconducibile ad esperienze di PCTO, attraverso l'organizzazione di videoconferenze, lezioni live, corsi di aggiornamento e approfondimento live, relativi all'enogastronomia. Tali iniziative hanno consentito alla classe di avere un approccio tecnico con il mondo dell'enogastronomia sia per quanto riguarda l'attività pratica, attraverso lezioni live sulla costruzione e realizzazioni di menu e sulla lavorazione di particolari ingredienti; sia per quanto riguarda gli aspetti relativi alla gestione dell'azienda e del personale che vi lavora. Alla fine del IV anno, alcuni alunni hanno partecipato al progetto Erasmus. Durante il V anno (2021/2022), gli allievi hanno avuto l'opportunità di partecipare ad alcuni eventi riconducibili ad attività di alternanza scuola-lavoro, come manifestazioni enogastronomiche e progetti che includono l'attività pratica di cucina, a cui la scuola ha aderito fornendo la propria collaborazione.

Nel complesso gli alunni hanno raggiunto e, in alcuni casi, superato il monte-ore previsto dal decreto n.774 del 4/09/2019, così come da schema allegato, riportando valutazioni positive e, in alcuni casi, ottime ed eccellenti.

a.s.2019/2020

Lezione esperto erbe spontanee- Primi d'Italia Foligno- Dolci d'Italia Spoleto

a.s.2020/2021

Stellati per la DaD - Casolaro hotellerie ore 40

Impresa Coca-Cola ore 25

Modulo interno pasticceria e panificazione ore 30

Percorso Mico unistrapg ore 15

Percorso Meccanotecnica ore 15

Percorso ITS ore 15

Percorso le Stelle del Beltrame ore 6

"Foodacademy" le stelle della ristorazione 15

CONSUNTIVO ATTIVITÀ DI PCTO

CLASSE 5° Enogastronomia settore Cucina sez. "A"

A.S. 2021/2022

Totale delle ore di PCTO svolte nel triennio 2019-2022

n.	Cognome	Nome	a.s. 2019 /2020	a.s. 2020/2021	a.s. 2021/2022	Totale ore svolte
			PCTO	PCTO in DAD	PCTO in DAD Erasmus PCTO in Presenza	

1			161	40*+ 25** 250 ERASMUS	476
2		5	161	40*+25**	231
3		5	161	40*+25**+16^ 250 ERASMUS	497
4			161	40*+25**	226
5		5	161	40*+25**	231
6		5	161	40*+25**	231
7		5	161	40*+25**	231
8			155	40*	195
9		43	161	40*+25**+ 11^ 250 ERASMUS	530
10		8	161	40*+25**+32***	266
11		13	161	40*+25**+40^	279
12		38	161	40*+25**+16^ 250 ERASMUS	530
13		5	161	40*+25** 125 ERASMUS	356
14		5	161	40*+25**	231
15		5	161	40*+25**	231
16		5	161	40*+25**	231
17		8	161	40*+25** 250 ERASMUS	484
18		5	161	40*+25** 250 ERASMUS	481

a.s.2021/2022

*ITS percorsi orientamento, progetto ANPAL tesina PCTO e progetto Tobagi.

** Impresa Coca-Cola 2022.

*** Identità Golose Milano

^ Primi d'Italia 23/26 settembre 2021 e Cantine Cotarella 28/29 settembre 2021-
Confezione e decorazione Uova di Pasqua.

7. I PROGETTI DELLA CLASSE

CORSO PROPEDEUTICO DI GIORNALISMO II ANNUALITA' WALTER TOBAGI

L'iniziativa è stata avviata nel 2005 dall'Associazione Amici di Spoleto in collaborazione con il Comune di Spoleto, per favorire il rapporto tra i ragazzi delle ultime classi delle scuole medie superiori di Spoleto ed il contesto nel quale vivono, promuovendo la conoscenza della storia e della società locali e fornendo loro l'opportunità di sperimentarsi nella ricerca, nell'analisi critica dei problemi e nella tecnica di comunicazione giornalistica.

IL progetto, si è articolato in due annualità, quest'anno la classe ha svolto la II, con la produzione di un telegiornale che ha avuto come manifestazione finale la presentazione del telegiornale redatto e presentato dagli alunni, in una manifestazione finale alla Rocca Albornoziana, a cui hanno partecipato molti giornalisti e alcuni esponenti dell'Amministrazione Comunale.

GIOCHI LOGICI

Tre alunni hanno partecipato ai Campionati Studenteschi di Giochi Logici a squadre, organizzati da TETRAPHYRAMIS, sono strutturati in due gare di allenamento online e una gara eliminatoria per la selezione delle squadre finaliste. I giochi logici proposti richiedono l'applicazione di strategie che rafforzano le competenze logico – matematiche e scientifiche, sviluppano il pensiero laterale, le capacità di problem solving, e, grazie al lavoro di squadra, incrementano la competenza collaborativa.

8 - I PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

I programmi di Letteratura italiana e di Storia hanno potuto essere svolti quasi per intero, come ipotizzato nella programmazione di inizio anno scolastico, nonostante siano stati necessari dei rallentamenti delle normali attività didattiche a causa dell'emergenza pandemica. Al termine del percorso scolastico, si possono evidenziare due principali fasce di livello: alla prima appartengono gli alunni che hanno raggiunto una buona conoscenza dei contenuti disciplinari, che possiedono una buona competenza comunicativa, studiano in modo costante e consapevole, hanno frequentato in modo assiduo le lezioni: costoro sono in grado di rielaborare in modo autonomo le conoscenze acquisite. Alla seconda fascia appartengono quegli alunni che hanno raggiunto una accettabile conoscenza dei contenuti disciplinari, hanno competenze diversificate in alcune discipline, hanno frequentato in modo regolare le lezioni, studiando in modo complessivamente adeguato, raggiungendo una preparazione comunque sufficiente, solo un gruppetto molto ristretto evidenzia qualche lacuna sia a livello scritto che orale. Dal punto di vista della socializzazione, il gruppo classe ha compiuto un percorso di positiva maturazione e di progressivo rafforzamento della propria motivazione, aprendosi in maniera proficua al dialogo con l'insegnante e partecipando con interesse ai progetti previsti dal PTOF.

CONOSCENZE

1. Conoscenza delle caratteristiche fondamentali di autori e correnti letterarie particolarmente significativi degli ultimi due secoli, con particolare riguardo all'Italia.
2. Conoscenza di quadri storico-culturali dove inserire i maggiori eventi e movimenti letterari degli ultimi due secoli.

COMPETENZE

1. Saper interpretare autonomamente testi letterari degli ultimi due secoli
2. Essere in grado di collocare storicamente testi letterari attraverso il riconoscimento di caratteristiche formali e tematiche e l'individuazione dei nessi col contesto sociale e culturale
3. Produrre testi, orali e scritti, adeguati alle consegne.
4. Elaborare testi argomentativi coerenti e coesi.

CAPACITÀ

1. Capacità di formulare valutazioni, motivandole, riguardo contenuti letterari.
2. Saper raccordare le conoscenze letterarie ai vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici e tecnologici

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

Modulo n.	Titolo	Contenuto disciplinare sviluppato
1	Il secondo Ottocento	<ul style="list-style-type: none">• Il contesto storico-culturale; la crisi del ruolo dell'intellettuale. il Realismo nella Letteratura• L'età del Positivismo: il trionfo della scienza; una nuova poetica: il Naturalismo francese, il romanzo "sperimentale". Emil Zola: vita, pensiero e opere. L'Assomoir: trama. Gervasia e l'Assomoir.• La Scapigliatura: caratteristiche generali del movimento; "Una donna bruttissima" (dal romanzo <i>Fosca</i> di I.U.Tarchetti)• Il Verismo italiano; Luigi Capuana. Giovanni Verga: la vita e la poetica verista; <i>Lettera a S. Farina</i> (G. Verga); il romanzo verista: <i>I Malavoglia</i>, "Prefazione", "Il naufragio della Provvidenza".
2	L'età del Decadentismo	<ul style="list-style-type: none">• La crisi dei valori; la sensibilità decadente; le filosofie della crisi: (in sintesi) il superomismo di Nietzsche".• Il Simbolismo. I poeti maledetti. C.Baudelaire: "Perdita d'aureola", "L'albatro", "Corrispondenze"; P.Verlaine: "Arte poetica"; A.Rimbaud: "Vocali"• L'Estetismo: "Il ritratto dell'esteta", da <i>Il piacere</i> (G.d'Annunzio); <i>Il ritratto di Dorian Gray: Il segreto del ritratto</i>. (Oscar Wilde).
3	Giovanni Pascoli	<ul style="list-style-type: none">• Il Decadentismo italiano; la vita del poeta; la poetica del Fanciullino; l'ideologia del "nido"; le raccolte poetiche.• Dal <i>Fanciullino</i>: "Il fanciullino: è dentro di noi un fanciullino"; da <i>Myricae</i>: "Lavandare", "X Agosto", "Novembre"; "Temporale"; "Lampo". Poemetto: "Italy"

4	Gabriele D'Annunzio	<ul style="list-style-type: none"> • La vita "inimitabile"; le idee; la poetica; la produzione letteraria. • Dal <i>Piacere</i>: "Andrea Sperelli: ritratto di un esteta" • Da <i>Alcyone</i>: "La pioggia nel pineto"; dal <i>Notturmo</i>: "L'orbo veggente".
6	Le avanguardie storiche	<ul style="list-style-type: none"> • .Caratteri delle Avanguardie • Il Futurismo; fondamenti ideologici e filosofici; F.T. Marinetti : <i>Manifesto del Futurismo 1909</i>; esempi di poesia futurista. Msnifesto della cucina Futurista.
7	La poesia crepuscolare	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteri della poesia crepuscolare.
8	Luigi Pirandello	<ul style="list-style-type: none"> • Il romanzo del primo Novecento; il tema dell'inettitudine; la dissoluzione delle vecchie tecniche narrative • La vita; le idee; la poetica dell'umorismo; il contrasto forma-vita • Da <i>L'umorismo</i>: "Il segreto di una simpatica vecchietta"; da <i>Il fu Mattia Pascal</i>: "La filosofia del lanterno"; da <i>Novelle per un anno</i>: "Il treno ha fischiato.
9	Italo Svevo	<ul style="list-style-type: none"> • La vita ; Trieste; la formazione culturale; le opere e l'evoluzione della poetica e delle tecniche narrative ; i romanzi. • Da <i>"La coscienza di Zeno"</i>: "Prefazione", "Preambolo", "Il vizio del fumo"; "La morte del padre" ; "La vita attuale è inquinata alle radici"
10	L'Ermetismo. Giuseppe Ungaretti	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteri dell'Ermetismo.. • Veglia"; "Fratelli"; "Il Sentimento del tempo"; "La madre".

METODI UTILIZZATI

Lezione frontale per gli argomenti generali; lezione dialogata; metodo induttivo ed inferenziale a partire dalla lettura del testo letterario . A partire dal mese di ottobre fino al mese di maggio si sono svolte ore di compresenza (una a settimana) con l'insegnante di potenziamento nella disciplina di Storia dell'Arte e ciò ha permesso di analizzare i vari movimenti letterari da un diverso punto di vista, integrando la letteratura con altri linguaggi artistici. Sono state effettuate anche delle ore di compresenza con l'insegnante di Potenziamento di Filosofia nell'ambito del progetto "La lente del filosofo" (vedi cap. 7: *I progetti della classe*)

STRUMENTI UTILIZZATI

Manuale: *Il tesoro della Letteratura*, vol.3, (R. Cornero- G.Iannaccone), ed. Giunti T.V.P.; Lavagna tradizionale; L.I.M.; Riproduzioni fotostatiche di testi, video Treccani Scuola, Youtube per l'ascolto dei testi poetici.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Raggiungimento degli obiettivi sopra elencati. Partecipazione, impegno e progresso rispetto alla situazione di partenza

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VALUTAZIONE

Colloquio orale con griglia di valutazione. Prove scritte sulle tipologie di scrittura previste dall'esame di Stato, con uso di griglie di valutazione; il 9 maggio 2022 è stata effettuata la simulazione della prova scritta di Italiano con la durata di 6 ore.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

- Tutti gli alunni conoscono le caratteristiche fondamentali degli autori e dei movimenti letterari loro proposti, come pure i quadri storico-culturali di riferimento.
- Una parte degli alunni è in grado di interpretare testi letterari degli ultimi due secoli anche di elevata complessità.
- La maggior parte degli alunni è in grado di collocare storicamente e culturalmente i testi proposti.
- La maggior parte degli alunni è in grado di produrre testi, orali e scritti, adeguati alle consegne.
- Alcuni alunni sanno formulare valutazioni motivate riguardo contenuti letterari

L'insegnante

Prof.ssa Simona Del Bello

STORIA

CONOSCENZE

1. Conoscenza dei lineamenti fondamentali di storia politica ed economica degli ultimi due secoli
2. Conoscenza di significativi quadri storico-culturali degli ultimi due secoli
3. Conoscenza dei più significativi articoli e dei principi fondamentali della Costituzione.

COMPETENZE

1. Saper analizzare documenti storici non complessi
2. Essere in grado di usare alcuni strumenti del lavoro storico (atlanti, diagrammi, tavole, ecc.)

CAPACITÀ

1. Capacità di individuare relazioni di causa-effetto in un processo storico
2. Capacità di collegare i molteplici aspetti del processo storico (economico, sociale, politico, culturale)
3. Capacità di formulare problemi rispetto a fenomeni storici, con particolare riferimento al mondo contemporaneo
4. Interpretare i rapporti tra i fenomeni storici e il loro contesto sociale, scientifico e culturale.

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

Modulo n.	Titolo	Contenuto disciplinare sviluppato
-----------	--------	-----------------------------------

1	L'Europa e il mondo nel secondo Ottocento (sintesi)	<ul style="list-style-type: none"> • Seconda Rivoluzione industriale e imperialismo • L'età giolittiana in Italia • La Belle Epoque e la nascita della società di massa • Verso la guerra
2	La prima guerra mondiale	<ul style="list-style-type: none"> • Le cause del conflitto; lo scoppio della guerra; il sistema delle alleanze • L'ingresso in guerra dell'Italia • Dalla guerra di movimento alla guerra di posizione; le fasi delle operazioni militari • La fine del conflitto; la Conferenza di pace di Parigi.
3	La crisi del primo dopoguerra	<ul style="list-style-type: none"> • La Società delle Nazioni • La Repubblica di Weimar in Germania • Il dopoguerra in Italia e il biennio rosso
4	La crisi del 1929 e il "New Deal"	<ul style="list-style-type: none"> • Le trasformazioni dell'economia mondiale • Dagli anni ruggenti alla grande recessione negli Stati Uniti; Roosevelt e il New Deal; • L'estendersi della crisi in Europa.
5	La Russia dalla Rivoluzione alla dittatura	<ul style="list-style-type: none"> • La Rivoluzione di ottobre (1917) • La nascita dell'URSS • Stalin al potere in Unione Sovietica; la politica economica: i piani quinquennali; lo stalinismo
6	L'Italia fascista	<ul style="list-style-type: none"> • La nascita del fascismo; la marcia su Roma; Mussolini al potere • La costruzione dello stato fascista; aspetti del regime; l'autarchia economica; la politica estera: la guerra d'Etiopia e l'alleanza con la Germania.
7	Il nazismo e la Germania di Hitler	<ul style="list-style-type: none"> • Hitler e il nazionalsocialismo; la fine della Repubblica di Weimar • Il nazismo al potere e il Terzo Reich; l'economia al servizio della politica; l'antisemitismo e le leggi razziali; l'espansionismo tedesco
8	La seconda guerra mondiale	<ul style="list-style-type: none"> • Le cause; le varie fasi del conflitto • La caduta del fascismo in Italia; la Resistenza; l'olocausto degli ebrei • La vittoria degli Alleati; le conseguenze della guerra.

METODI UTILIZZATI

Lezione frontale per gli argomenti generali. Metodo induttivo ed inferenziale a partire dalla lettura di documenti storici in classe.

STRUMENTI UTILIZZATI

Manuale: *Storia in movimento*, vol.3, *L'età contemporanea*, (A.Brancati, T.Pagliarani); ed. La Nuova Italia. Lavagna tradizionale. L.I.M. Visione di filmati e documentari.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Raggiungimento degli obiettivi sopra elencati. Partecipazione, impegno e progresso rispetto alla situazione di partenza.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

- Tutti gli alunni conoscono i lineamenti fondamentali di storia economica e del lavoro degli ultimi due secoli ed alcuni significativi quadri storico-culturali .
- Quasi tutti gli alunni sanno usare alcuni strumenti del lavoro storico.
- Tutti gli alunni sono in grado di analizzare documenti storici non complessi.
- Tutti gli alunni sono capaci di spiegare fatti storici non particolarmente complessi.
- Molti alunni sanno collegare i molteplici aspetti del processo storico (economico, sociale, politico, culturale).
- Alcuni alunni sono capaci di problematizzare i fenomeni storici a loro sottoposti.

EDUCAZIONE CIVICA

In collegamento con gli argomenti di studio e con i progetti di classe sono stati affrontati i seguenti argomenti:

- Le ideologie politiche tra Otto e Novecento: liberale, democratica, socialista; i partiti politici di Destra e Sinistra oggi
- L'importanza civica delle commemorazioni
La libertà di parola e di stampa (Art. 21 della Costituzione)

L'insegnante

Prof.ssa Simona Del Bello

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA

Libro di testo: “Cucina Gourmet Plus” - Edizione Calderini

OBIETTIVI GENERALI

In considerazione della complessità del quadro operativo del settore ristorativo, dove molteplici ed ampie sono le conoscenze e competenze richieste al personale del settore di cucina, indispensabile è che esso abbia una prospettiva completa ed esaustiva, del lavoro che viene svolto all'interno del settore di competenza e, complessivamente in quello dell'enogastronomia. Inoltre obiettivo della materia di riferimento è quello di far comprendere agli alunni l'imprescindibile necessità di collaborazione tra i reparti che riguardano il settore ristorativo, che deve fondarsi sulla conoscenza e comprensione delle peculiari complessità professionali e sull'utilizzo di un linguaggio comune.

COMPETENZE

COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.3, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive
Linee Guida: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.4, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive
Linee Guida: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.5, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive
Linee Guida: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.7, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive
Linee Guida: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.11, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive
Linee Guida: Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

CONOSCENZE (E CONTENUTI)

1. Igiene e salubrità delle lavorazioni, corrette prassi igieniche, contaminazioni, sistema HACCP
2. Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.
3. Concetti di sostenibilità e certificazione
4. Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari
5. Le certificazioni di qualità
6. Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/ conservazione/ presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca.
7. Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale

8. Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering e banqueting.
9. Ristorazione commerciale e collettiva.
10. Il servizio di banqueting e catering.
11. La distribuzione con legame differito.
12. Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).
13. L'approvvigionamento

ABILITA'

- Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Garantire la tutela e la sicurezza del cliente.
- Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito. Apportare alle ricette tradizionali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali in funzione dell'evoluzione del gusto o in base a particolari esigenze alimentari della clientela
- Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering. Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento. Applicare metodi e procedure per il servizio predisposto.
- Progettare attività/iniziativa di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza.

MODULI SVILUPPATI NELL'ANNO SCOLASTICO 2021 - 2022:

1. **La ristorazione commerciale e collettiva**
2. **Le fasi di apertura di un'attività ristorativa, la norma 81/08 sulla sicurezza nei luoghi del lavoro**

3. **Le contaminazioni alimentari, il sistema HACCP, il piano di autocontrollo, la tracciabilità dei prodotti**
4. **I prodotti alimentari, le gamme, i prodotti a denominazione d'origine e prodotti tradizionali**
5. **L'approvvigionamento delle materie prime, l'economato**
6. **Il servizio di catering e di banqueting**
7. **Le cucine innovative**
8. **Il menù**
9. **Attività pratica di laboratorio**

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI:

1. La ristorazione commerciale e collettiva

La ristorazione commerciale, tipologie di ristoranti, ristorazione alberghiera

La neo ristorazione

La ristorazione collettiva, la ristorazione sociale

2. Le fasi di apertura di un'attività ristorativa, la norma 81/08 sulla sicurezza nei luoghi del lavoro

3. Le contaminazioni alimentari il sistema HACCP, il piano di autocontrollo, la tracciabilità dei prodotti

Cosa sono e come si classificano le contaminazioni alimentari

Contaminazioni biologiche, chimiche e fisiche

Principali malattie di origine alimentare ed effetti sull'organismo umano

Igiene della persona, ambienti e attrezzature

Pulizia e sanificazione ambienti e attrezzature

Organizzare un piano di pulizia e sanificazione

HACCP: leggi, obiettivi, principi applicativi, redazione piano di autocontrollo

4. I prodotti alimentari, le gamme, i prodotti a denominazione d'origine, i prodotti tradizionali

Le gamme alimentari

I Prodotti a denominazione d'origine e i prodotti tradizionali DOP-IGP-STG

I prodotti biologici

I prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Umbria

I prodotti a chilometro zero

I prodotti OGM

I presidi Slow Food

5. L'approvvigionamento delle materie prime, l'economato

Reparto economato: organizzazione e funzioni

Scelta fornitori, canali approvvigionamento

Magazzino: requisiti e operazioni da svolgere in fase ricevimento e stoccaggio merci

6. Il servizio di catering e di banqueting

Tipologie di catering: industriale ed a domicilio

Catering su mezzi di trasporto

Il Banqueting: definizione attività, requisiti aziende e il banqueting manager

Fasi di pianificazione, organizzazione, allestimento di un servizio banqueting.

La figura professionale del Banqueting Manager e quella del Food and Beverage Manager

7. Le cucine innovative

La cucina di ricerca, la cucina creativa

La nouvelle cuisine; le dieci principali regole

La cucina rivisitata, la cucina molecolare, la cucina tecnologica, la cucina sensoriale, la cucina fusion, la cucina destrutturata

La cucina salutista: le allergie ed intolleranze alimentari

8. Il Menù

La costruzione

Le tipologie

Nell'ambito della progettazione di Educazione Civica i contenuti sviluppati sono stati la costruzione ed esposizione di un Menù Ecosostenibile.

9. Lezioni Pratiche

Menu del giorno

Stagionalità dei prodotti

La scheda ricetta

Cronologia delle portate

Problem solving

Allergie ed intolleranze alimentari

La cucina etnica

La cucina regionale

La cucina internazionale

La pasticceria

METODI:

- Lezioni frontali
- Lezioni di pratica di laboratorio
- Conversazioni guidate
- Lezioni con esperti esterni
- Lezioni live frontali e dialogate realizzate attraverso l'aula virtuale del Registro Spaggiari, piattaforma Meet nel periodo dal 10 gennaio 2022 al 15 gennaio 2022 come da Ordinanza del Sindaco di Spoleto n. 1 art. 1 del 5 gennaio 2022 e in tutti i casi in cui gli alunni abbiano usufruito della DDI.
- Strumenti multimediali (Computer, Smartphone, Tablet)

TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO:

N° 4 ore settimanali

SPAZI DEL PERCORSO FORMATIVO:

- Aula ordinaria
- Aula virtuale Registro Spaggiari, piattaforma Meet
- Laboratorio di cucina

STRUMENTI

- Libro di testo
- Partecipazione a lezioni tematiche
- Materiale di approfondimento condiviso con la classe sulla funzione Didattica del Registro Spaggiari e whatsapp.
- Presentazione e condivisione di materiale didattico-informativo

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI:

- Conoscenza specifica degli argomenti richiesti.
- Padronanza del linguaggio tecnico
- Puntualità nella consegna dei compiti assegnati
- Partecipazione e impegno (eventualmente compresi anche quelli in DDI)
- Abilità laboratoriale

STRUMENTI DI VALUTAZIONE UTILIZZATI

- Prove pratiche in laboratorio
- Verifiche orali
- Esercitazioni scritte
- Conversazioni riferite agli argomenti proposti

RISULTATI RAGGIUNTI

La classe, durante il corso dell'anno scolastico, ha mostrato nel complesso una discreta disponibilità al dialogo educativo ed in modo particolare nelle esercitazioni di laboratorio, dove alcuni alunni hanno evidenziato una buona predisposizione, a volte ottima, nei confronti dell'attività pratica. In generale gli obiettivi prefissati sono stati raggiunti, sia per quanto riguarda la parte teorica che quella pratica di laboratorio della progettazione, in maniera, in generale, discreta, dalla maggior parte della classe. Alcuni alunni per l'impegno, la partecipazione e la correttezza, mostrati, ottengono valutazioni ottime. Il comportamento, nel complesso, è da ritenersi corretto.

La Docente
Prof.ssa Stefania Chiocci

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE DI LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA A.S. 2021/2022

OBIETTIVI DISCIPLINARI: Il tecnico dei Servizi enogastronomici articolazione settore sala e vendita sarà in grado di: • 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. • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico. • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. • Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali scientifici, economici, tecnologici. • Utilizzare le reti e gli strumenti informativi nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. Competenze:

• **COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.4, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive**
Linee Guida: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibra.

• COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.7, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive
Linee Guida: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy:

• COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.11, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive
Linee Guida: Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Conoscenze e contenuti:

- Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande;
- Utilizzare la terminologia corretta per descrivere le caratteristiche organolettiche del vino e birra;
- Conoscere le fasi dell'analisi organolettica di un vino;
- Conoscere a saper organizzare il servizio catering e banquetting;
- Conoscere la classificazione dei distillati.
- Conoscere il caffè, il tè, il cacao.
- Argomenti svolti: Le bevande:
- Le bevande nervine ad azione stimolante e ad azione rilassante;
- Il caffè
- Il tè
- Il cacao Distillati e liquori:
- Cosa sono;
- Ciclo di produzione dei distillati;
- Principali metodi di distillazione: continua – discontinua;
- Classificazione dei distillati: di vino, vinacce, piante, frutta e cereali;
- Il servizio dei distillati; Le bevande miscelate:
- Cosa sono i cocktail;
- La classificazione dei cocktail;
- Le attrezzature utilizzate nella preparazione dei cocktail; Enologia:
- Le fasi di produzione del vino dalla vite all'imbottigliamento;
- Definizione del vino;
- Principali sistemi di vinificazione: in rosso, in bianco, in rosato e con macerazione carbonica;
- La normativa vitivinicola: i marchi di qualità europei e italiani;
- Disciplinare di produzione di un vino;
- La figura del sommelier e il servizio del vino;
- Spumanti e champagne: la differenza tra metodo classico e metodo charmat;
- Vini passiti, liquorosi e aromatizzati;
- L'abbinamento cibo-vino secondo i criteri: concordanza, contrasto e tradizione. La birra:
- Fasi di produzione;
- Le tipologie di birra;
- La degustazione della birra;
- Il servizio della birra. Programmare l'offerta enogastronomica:
- Il menu;
- Le tipologie di menu; Catering e banquetting:
- Attività di catering e catering-banqueting;
- Tecniche di produzione e trasporto;
- Attività banquetting; Altri argomenti svolti
- La brigata di sala;
- La mise en place;
- Etica e comportamento del personale di sala;

- Stili di servizio
- La caffetteria;
- La brigata di bar;
- I metodi di servizio;
- Le attrezzature di sala e di bar;
- La comunicazione nel mondo della ristorazione Metodologie didattiche:
- Lezioni teoriche frontali.
- Ricerche individuali/di gruppo;
- DID (didattica digitale integrata) lezioni live frontali realizzate tramite piattaforma Gmeet;

Strumenti utilizzati:

- Libro di testo “SALA E VENDITA PER CUCINA” edizione Plan ALMA;
- Dispense del docente.

Tempi del percorso formativo:

- 2 ore settimanali. Criteri di valutazione: • Conoscenza specifica degli argomenti trattati; • Padronanza di linguaggio tecnico; • Partecipazione e impegno; • Puntualità nella consegna dei lavori individuali/di gruppo;
- Nella DID sono stati presi in considerazione anche elementi quali la puntualità nella connessione, la partecipazione attiva alle lezioni live, l’impegno.

Strumenti di valutazione:

- Verifiche orali;
- Ricerche personali e/o di gruppo. Spazi del percorso formativo:
- Aula ordinaria;
- Piattaforma Gmeet per le lezioni di didattica digitale integrata.

Risultati raggiunti:

La classe ha mostrato, complessivamente nel corso dell’anno, interesse e partecipazione per gli argomenti affrontati. Il profitto medio e la preparazione professionale è risultata nel complesso buono. Alcuni elementi si sono distinti per l’impegno e le capacità professionali, mostrando un vivo interesse nei confronti della materia.

L’Insegnante

Prof.ssa Luciani Ilaria

RELIGIONE

La classe sin dall'inizio dell'anno scolastico ha mostrato un buono interesse verso la materia e una buona apertura al dialogo educativo.

La programmazione formulata all'inizio dell'anno scolastico non ha subito modifiche e il programma è stato svolto regolarmente. Alla fine dell'anno scolastico la preparazione acquisita dalla classe si può considerare, nel complesso più che buona.

Dal punto di vista disciplinare la maggior parte dei ragazzi ha tenuto un comportamento abbastanza corretto.

CONTENUTI DISCIPLINARI E OBIETTIVI IN TERMINI DI
CONOSCENZE, COMPETENZE E ABILITA' ACQUISITI DAGLI
ALUNNI

COMPETENZE:

Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nella storia e nella cultura per una lettura critica del mondo contemporaneo.

Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita.

Operare criticamente scelte etico-religiose.

Conoscere le motivazioni dell'amicizia e dell'amore per i cristiani

ABILITA':

Motiva le proprie scelte, confrontandole con la visione cristiana.

Riconosce il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività

Opera criticamente scelte etico-religiose in riferimento ai valori proposti dal cristianesimo

Individua la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero.

CONOSCENZE:

La concezione cristiana cattolica in riferimento ai temi di bioetica, alle scelte di vita e al progresso scientifico-tecnologico.

Identità del cristianesimo in riferimento ai suoi documenti fondanti e all'evento centrale della nascita, morte e risurrezione di Gesù Cristo.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO MINIMI:

Acquisire una conoscenza adeguata dei contenuti proposti

Riconoscere i valori religiosi

Accostare in maniera semplice la Bibbia

Utilizzare un lessico specifico semplice

METODOLOGIE:

Lezione frontale, Confronto, Dibattito, Discussione guidata

STRUMENTI:

Libro di testo, Risorse digitali, Materiale audiovisivo.

CRITERI DI VALUTAZIONE:

Colloqui orali, Interventi in discussione.

STRUMENTI DI VALUTAZIONE:

Verifiche orali

RISULTATI RAGGIUNTI:

Nel complesso gli alunni hanno lavorato con discreto interesse, un gruppo ha partecipato attivamente mentre altri con un coinvolgimento solo accettabile.

Gli obiettivi raggiunti sono per quasi tutti pienamente soddisfacenti.

PROGRAMMA

L'ETICA E I VALORI DEL CRISTIANESIMO:

La coscienza, la legge, la libertà:

La coscienza umana

Lo sviluppo della coscienza morale

La libertà di....; la libertà da....; la libertà per...

Le relazioni: Pace - Solidarietà – Mondialità:

L'Etica della vita:

La vita

Il concepimento e la vita prenatale

L'eutanasia

La pena di morte (argomento trattato anche per Educazione Civica)

Gli Obiettivi nel complesso sono stati raggiunti

L'Insegnante

Prof.ssa Daniela Balzana

PERCORSO FORMATIVO DI SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Anno Scolastico 2021/2022

Il gruppo classe si presenta interessato e partecipa alle proposte didattiche. Le attività scelte hanno avuto un carattere prevalentemente pratico per rispondere alle necessità di movimento manifestate dagli alunni anche in considerazione dei due anni precedenti che, per ragioni legati alla pandemia, hanno visto fortemente decurtate le lezioni in palestra. Non sono comunque mancati gli approfondimenti teorici che la disciplina offre sia nelle tematiche relative all'Educazione Civica, che alla salute psico-fisica.

CONOSCENZE

- Il fenomeno del Doping
- Il Primo Soccorso: compiti e funzioni del primo soccorritore
- Massaggio cardiaco e uso del defibrillatore
- Il ciclismo e il Giro d'Italia
- La figura di Gino Bartali "Giusto tra le nazioni"
- Le Olimpiadi antiche
- Le Olimpiadi moderne: Atene 1896
- La figura di Tommy Smith Messico 1968 e il Black Power

- L'attentato terroristico alle Olimpiadi di Monaco 1972
- Mosca 1980: le Olimpiadi del boicottaggio
- La così detta Olimpiade nascosta
- Atletica leggera e le gare di velocità: 100 metri, 200 metri, la staffetta 4x100
- La figura di Pietro Mennea
- Diritti Umani: Jesse Owens, le Olimpiadi di Berlino
- Giochi Sportivi: pallavolo, pallacanestro, calcio, rugby, badminton
- Tiro con l'arco

COMPETENZE

I contenuti proposti hanno teso a sviluppare la consapevolezza di come lo sport e le attività sportive siano strettamente collegate alle vicende storiche e umane che hanno contraddistinto i più salienti fatti degli ultimi cento anni.

CONTENUTI ATTIVITA'PRATICA

- Potenziamento fisiologico: attività di resistenza, velocità, forza, mobilità articolare
- Rielaborazione degli schemi motori: esercizi a corpo libero: lanciare, tirare, spingere, saltare, rotolare, correre, camminare; esercizi di yoga;
- Consolidamento del carattere, sviluppo della socialità e del senso civico: giochi di squadra con assunzione di ruoli diversi, giochi non codificati.
- Conoscenza e pratica delle attività sportive: pallavolo, basket, calcio, badminton, atletica leggera, rugby, tiro con l'arco.

CONTENUTI TEORIA

- Il ciclismo
- Il Giro d'Italia
- La figura di Gino Bartali
- Le Olimpiadi antiche
- Le Olimpiadi moderne
- Olimpiade di Berlino 1936 film Race
- Olimpiade Messico 1968
- Olimpiadi Monaco 1972
- Olimpiade Mosca 1980
- L'Olimpiade nascosta 1940 - 1944
- Atletica leggera
- Pietro Mennea film la freccia del Sud
- Il fenomeno del doping: illecito sportivo, sostanze, metodi
- Nozioni di Primo Soccorso

METODI

La scelta metodologica di questo anno è stata orientata verso le attività pratiche in palestra. Tutti gli alunni, ciascuno in relazione alle proprie caratteristiche, hanno partecipato sempre con interesse e coinvolgimento alle lezioni. La riflessione teorica su vari argomenti trattati ha interessato prevalentemente la prima mezz'ora di lezione. Sono state fatte verifiche scritte ed orali, ricerche ed elaborazioni di presentazioni in power point.

Largo spazio è stato dato alle attività di gruppo e ai giochi di squadra al fine di far interiorizzare in modo corretto sia gli schemi motori che le abitudini relative alla vita sociale. In ogni attività proposta si è cercato di coinvolgere il maggior numero possibile di studenti, per stimolare in ognuno una risposta creativa nello svolgimento delle lezioni.

Sono state proposte situazioni problema che hanno comportato l'autonoma ricerca di situazioni motorie adeguate, nonché l'individuazione e l'autonoma correzione dell'errore.

MEZZI

Film, documenti, materiale video, materiale cartaceo, palestra e attrezzi ginnici.

TEMPI

Le lezioni svolte hanno avuto la durata di due ore da cinquanta minuti ciascuna durante le attività in presenza, di due ore da quaranta minuti durante le attività di DaD.

VERIFICHE

Scritte e orali; relazioni; presentazioni in power point

VALUTAZIONI

Livello di capacità e competenze acquisite, rispetto delle regole, autocontrollo, partecipazione alle lezioni, impegno, interesse.

TRAGUARDI

Gli alunni:

- sono consapevoli delle proprie competenze, rispettivamente ai punti di forza quanto alle debolezze;
- utilizzano le abilità motorie e sportive acquisite adattando il movimento in situazione;
- utilizzano gli aspetti comunicativo-relazionali del linguaggio motorio e non per entrare in relazione con gli altri, praticando attivamente i valori sportivi (fair play) come modalità di relazione quotidiana;
- rispettano criteri base di sicurezza per sé e per gli altri;
- sono capaci di integrarsi nel gruppo, di assumersi responsabilità e di impegnarsi per il bene comune.

DIDATTICA A DISTANZA

Nelle situazioni in cui è stata attivata le lezioni sono state affrontate per via telematica (we school, skype, classe viva) in relazione all'orario scolastico e in base alla disponibilità e possibilità degli studenti. Il materiale di studio e la consegna dei compiti è avvenuta attraverso la posta elettronica e wa.

MEZZI

Attrezzatura e materiali disponibile nella palestra, film, materiale condiviso.

TEMPI

Le lezioni svolte hanno avuto la durata di due ore ciascuna

VERIFICHE

Pratica: Osservazioni sistematiche del comportamento, dell'impegno, della partecipazione, dell'evoluzione e dell'iniziativa personale di ciascun allievo e delle gestualità motorie tenendo presenti i punti di partenza individuali ed i diversi ritmi di apprendimento; osservazione ed analisi durante le attività sportive. Teoria: verifiche scritte

VALUTAZIONI

Livello di capacità e competenze acquisite, rispetto delle regole, autocontrollo, partecipazione alle lezioni, impegno, interesse.

TRAGUARDI

Gli alunni:

- sono consapevoli delle proprie competenze motorie, rispettivamente ai punti di forza quanto alle debolezze;
- utilizzano le abilità motorie e sportive acquisite adattando il movimento in situazione;
- utilizzano gli aspetti comunicativo-relazionali del linguaggio motorio per entrare in relazione con gli altri, praticando attivamente i valori sportivi (fair play) come modalità di relazione quotidiana e di rispetto delle regole;
- rispettano criteri base di sicurezza per sé e per gli altri;
- sono capaci di integrarsi nel gruppo, di assumersi responsabilità e di impegnarsi per il bene comune.

Una parte della classe ha partecipato alla formazione relativa alla certificazione per la rianimazione cardio-polmonare ed utilizzo del defibrillatore (BLS-D), per l'acquisizione del brevetto Basic Life Support and Defibrillation secondo linee guida approvate dal Ministero della Salute. L'attività, in collaborazione con CENTRO STUDI SISTEMA PROTEZIONE CIVILE – Istituto Italiano di Resilienza ® 4 ore.

Un'altra parte della classe ha aderito al corso E.S.R. (Educatore Scolastico Regionale) organizzato in collaborazione con la Federazione Rugby Comitato Regionale Umbria 12 ore.

L'Insegnante

Profssa Daniela D'Aurizio

PERCORSO FORMATIVO DI LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE

a.s. 2021-2022

OBIETTIVI PREFISSATI

- Consolidare ed ampliare le abilità comunicative orali e scritte usandole in modo integrato anche in ambito professionale.
- Approfondire e consolidare la capacità di comprendere e decifrare testi scritti e messaggi orali di carattere generale e specifico in ambiti comuni della vita quotidiana e professionale, anche tratti da mass media.
- Acquisire conoscenze di base e strumenti utili per analizzare ed interpretare vari aspetti della realtà professionale, sociale, culturale della Francia.
- Acquisire elementi fondamentali di lessico e fraseologia del linguaggio settoriale specifico dell'indirizzo.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe, nel suo complesso, ha raggiunto in modo più che discreto gli obiettivi prefissati: la competenza globale nelle abilità orali è generalmente buona, con una espressione per lo più corretta ed efficace in gran parte degli studenti. Solo un piccolo gruppo ha mostrato qualche difficoltà nell'esprimersi con una certa padronanza e fluidità nell'ambito dei contenuti disciplinari affrontati, anche a causa di lacune linguistiche pregresse, difficili da colmare una volta arrivati all'ultimo anno di corso. Per quanto riguarda le abilità scritte è risultata spesso più agevole la comprensione che non l'espressione autonoma, una competenza tale da permettere ad una parte consistente della classe di utilizzare documenti autentici, non sempre adattati, per lo studio delle tematiche affrontate.

Il lavoro in classe si è sempre svolto in un clima sereno, generalmente piacevole. L'atteggiamento è stato sempre collaborativo, sia in presenza che nell'esiguo periodo di DAD, nonché nei momenti in cui si è dovuto ricorrere alla DDI, attraverso collegamenti online dalla classe con gli alunni interessati. La partecipazione al dialogo educativo è stata buona, talvolta anche positivamente vivace e sempre costruttiva da parte di tutti gli alunni, ad eccezione di pochi casi che sono risultati spesso assenti o molto poco attenti e partecipi e non sempre puntuali nello svolgimento delle attività proposte.

Lo studio personale è risultato complessivamente discreto, talvolta buono, per alcuni approfondito, comunque generalmente adeguato al raggiungimento di risultati positivi: almeno sufficienti per pochi alunni, da discreto ad eccellente per la maggior parte della classe.

La quasi totalità degli studenti è riuscita a sfruttare in modo opportuno le conoscenze di base e le abilità di cui era in possesso all'inizio dell'anno, cercando talvolta anche di superare lacune linguistiche pregresse rilevabili nelle quattro abilità, dimostrando comunque di avere acquisito alla fine del percorso scolastico adeguate capacità e competenze, tali da essere opportunamente spendibili in ambito professionale e non solo.

E' comunque opportuno rilevare che alcuni studenti (seppure in numero esiguo) hanno dimostrato difficoltà nel seguire il percorso, per motivi di vario genere, legati ad un livello di partenza meno solido, scarso impegno o, talvolta, al difficile momento legato alla situazione pandemica che ha aggravato problematiche già in atto.

I risultati conseguiti sono mediamente discreti, in qualche caso buoni o eccellenti. Alcuni alunni hanno anche sostenuto esami di certificazione DELF di livello B1, dopo aver seguito un'idonea preparazione.

Quanto appena descritto vale anche per quanto riguarda lo svolgimento di tematiche e l'acquisizione di competenze relative al **percorso di Educazione Civica**.

CONTENUTI

Modulo 1

Potenziamento ed ampliamento delle abilità linguistiche

- Revisione di alcuni elementi morfosintattici precedentemente studiati.
- Approfondimento della tecnica generale di comprensione di un testo.
- Il questionario di comprensione del testo.
- Approfondimento dell'exposé orale.

Modulo 2

Aliments et alimentation : principes de base

- Familles d'aliments : description et principes nutritionnels
- Pyramide alimentaire : sa description et son utilisation

Modulo 3

Régimes et nutrition

- Principes pour une correcte alimentation
- Les aliments bons pour la santé
- Le régime crétois : histoire et caractéristiques
- Le régime méditerranéen : description, caractéristiques, diffusion
- Les régimes alternatifs : macrobiotique, végétarien, végétalien, crudivoriste, fruitarien, dissocié.

Modulo 4

Les menus spéciaux

- Les repas principaux des français.
- Les menus religieux : simple description, en particulier Religion Juive et aliments Cacher, Religion Musulmane et aliments Halal.

Modulo 5

Les produits français typiques

- Les Vins : caractéristiques générales de la production, principales régions viticoles, quelques exemples de vins français très connus
- Les fromages : caractéristiques générales de la production, le fromage au menu

Modulo 6

Eléments d'actualité et culture

- Le PNNS (Plan National Nutrition Santé) : but et description essentielle, description des publications du Ministère de la Santé français « La santé vient en mangeant » et « La santé vient en bougeant ».
- « Liberté », Paul Eluard : lecture du poème, analyse générale, utilisation pendant la Seconde Guerre Mondiale
- « Le syndrome K, la maladie imaginaire qui sauva une centaine de Juifs italiens » tiré de Ouest-France, 21 février 2020 : lecture de l'article et simple contextualisation

Modulo 7

Eléments de civilisation liés à la gastronomie française

- Le Guide Michelin : histoire et caractéristiques principales
- Le Guide Gault et Millaud: histoire et caractéristiques principales
- Gault et Millaud et la Nouvelle Cuisine
- Caractéristiques essentielles de la Nouvelle Cuisine
- Le repas gastronomique français : description, importance culturelle

Modulo 8

Educazione Civica

- L'UNESCO et son Patrimoine Matériel et Immatériel
- Inscription du Repas Gastronomique Français au Patrimoine Immatériel

Modulo 7

Communication professionnelle

- Parler de son stage professionnel/ une expérience de travail

STRUMENTI

Ci si è avvalsi del libro di testo "Côté Cuisine Côté Salle" (Minerva Scuola/ Mondadori Education/HUB scuola edit.) con annessi materiali multimediali e di materiali autentici opportunamente predisposti dall'insegnante, anche ad integrazione ed approfondimento dei temi proposti.

TEMPI

L'insegnamento è stato articolato su di un orario di tre ore settimanali che sono state svolte piuttosto regolarmente, anche nell'unica settimana in DAD.

Nella DDI, là dove attivata, sono stati effettuati collegamenti dalla classe, durante l'ora di lezione, con gli alunni interessati da tale provvedimento.

VERIFICA E VALUTAZIONE

La verifica formativa è stata effettuata attraverso procedure sistematiche e continue.

La verifica sommativa è stata effettuata nel modo seguente:

- per le abilità orali le prove utilizzate sono state essenzialmente l'exposé su un argomento approfondito in classe ed un colloquio su argomenti del settore d'indirizzo o sugli altri argomenti trattati, anche di civiltà e di Educazione Civica.
- per le abilità scritte sono stati utilizzati essenzialmente questionari di comprensione di testi relativi agli argomenti svolti in classe, per lo più documenti autentici talvolta riadattati, con domande a risposta aperta.

La valutazione dei vari tipi di prova è stata effettuata utilizzando griglie appropriate. In particolare, per le verifiche orali ci si è basati sulle griglie di Istituto. Tutte le verifiche sono state effettuate in presenza.

L'Insegnante

Prof.ssa Antonella Tassi

LINGUA INGLESE

INSEGNAMENTI DI AREA GENERALE

CLASSE: 5A ENOGASTRONOMIA

a.s.: 2021-2022

<u>COMPETENZE SPECIFICHE</u>	<u>ABILITÀ</u>	<u>CONOSCENZE E CONTENUTI</u>
Padroneggia la lingua inglese per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali al livello B1+ del QCE	Scegliere appropriate strategie di comprensione di testi complessi scritti, orali e multimediali. Riconoscere le principali tipologie testuali, compresa quella tecnico-scientifica, in base alle costanti che le caratterizzano. Comprendere globalmente messaggi alla TV e alla radio e film in lingua standard.	Processi, modalità e tecniche di gestione per lo svolgimento di compiti e la risoluzione di problemi. Principali tipologie testuali, compresa quella tecnico-scientifica, in base alle costanti che le caratterizzano. Modalità di organizzazione di testi comunicativi complessi e

	<p>Comprendere discorsi di una certa estensione su argomenti noti di studio e di lavoro, cogliendone le idee principali. Comprendere con un certo grado di autonomia testi scritti continui e non continui di interesse generale su questioni di attualità. Comprendere in modo globale e analitico testi continui e non continui relativi al proprio settore di indirizzo. Sostenere un'efficace conversazione con un parlante nativo. Esprimere in modo chiaro e articolato le proprie opinioni, intenzioni e argomentazioni nella forma scritta e orale. Descrivere processi e situazioni di interesse personale, di studio e di lavoro con chiarezza logica e lessico appropriato nella forma scritta e orale. Scrivere relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi su argomenti relativi al proprio settore di indirizzo. Riflettere sulla dimensione interculturale della lingua. Trasporre argomenti relativi al proprio indirizzo in brevi testi nella lingua.</p>	<p>articolati, di carattere generale e tecnico-scientifico. Ampia conoscenza del lessico di settore e/o indirizzo. Strategie di comprensione di testi comunicativi complessi e articolati scritti, orali e digitali relativi all'indirizzo. Elementi socio-linguistici e paralinguistici. Strategie di produzione di testi comunicativi complessi e articolati, di carattere generale e tecnico-scientifico anche con l'ausilio di strumenti multimediali e relativi all'indirizzo. Strategie compensative nell'interazione orale. Modalità di sintesi di testi non complessi, di carattere generale e tecnico-scientifico. Strutture morfosintattiche adeguate al contesto d'uso e che consentono coerenza e coesione al discorso. Aspetti socio-culturali della lingua. Aspetti essenziali della dimensione culturale e linguistica della traduzione di testi specifici relativi al proprio indirizzo.</p>
<p><u>EVIDENZE</u></p> <p>Leggere, comprendere ed interpretare le idee principali di testi scritti, anche complessi su argomenti, sia concreti che astratti. Interagire con gli strumenti espressivi ed argomentativi adeguati per gestire situazioni comunicative verbali in vari contesti, con parlanti nativi. Produrre testi chiari e dettagliati di vario tipo e in relazione a differenti scopi comunicativi su una gamma sufficientemente ampia di argomenti, fornendo i pro e i contro delle varie opzioni. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua straniera secondo le esigenze comunicative nei vari contesti.</p> <p><u>EVIDENZE DI INDIRIZZO</u></p> <p>Leggere, comprendere ed interpretare le informazioni principali di testi scritti, anche</p>	<p><u>COMPITI SIGNIFICATIVI</u></p> <p>Leggere e comprendere le informazioni principali da un articolo relativamente a persone, città, stati, ecc... Analizzare e comprendere una definizione, anche di carattere tecnico, e dedurre gli elementi costitutivi. Individuare informazioni "chiave" in un testo a presentazione multimediale (ad es. PPT, Mindmap). Leggere ed eseguire le indicazioni contenute in istruzioni varie. Ascoltare e comprendere orientativamente i contenuti di un nozionario radiofonico o televisivo. Redigere appunti in forma di scaletta ai fini di una relazione scritta o orale. Scrivere lettere formali, anche di carattere professionale su traccia. Interagire in una discussione, reale o simulata, prendendo posizione pro o contro anche su</p>	<p><u>STRUMENTI-METODOLOGIE</u></p> <p>Libri di testo, fotocopie fornite dall'insegnante, video autentici, semi-autentici, lezione frontale e partecipata, peer to peer education, brainstorming, attività di reading, listening, writing</p>

<p>complessi, su argomenti di carattere tecnico relativi al campo di indirizzo. Interagire con gli strumenti espressivi ed argomentativi adeguati per gestire situazioni comunicative verbali e scritte in contesti professionali, con parlanti nativi. Utilizzare tipologie testuali e terminologia tecnica della micro lingua di settore.</p>	<p>un tema o problema di settore noti. Presentare con ausili multimediali la scuola, l'azienda, un prodotto, ecc... formulare al telefono richieste di informazioni o di materiali. Intervistare una persona sulla sua biografia, anche professionale o su fatti di attualità con l'ausilio di una scaletta. Dare istruzioni ai vari fini. Riferire oralmente su informazioni tratte da fonti diverse in un contesto simulato o reale, ma prevedibile.</p>	
---	--	--

PROGRAMMA SVOLTO

Dal libro di testo in adozione *Well donè*, C. E. Morris, ELI:

Module 6: Safety Procedures and Nutrition

Health and safety : HACCP;

HACCP principles;

Food transmitted infections and food poisoning;

Food contamination: risks and preventive measures (1 and 2);

Diet and nutrition: Organic food and GMOs;

Food allergies and intolerances;

Sports diets;

Eating disorders;

Alternative diets (1 and 2): macrobiotics, vegetarian and vegan, raw food, fruitarian and dissociated diets;

Flexitarianism on the rise;

Recipes in the U.K.: Chicken Tikka Masala; Toad in the Hole; Cullen skink;

MODULE 7: Career Paths

Job descriptions: How to become a chef;

How to become a food and beverage manager;

How to become a bartender, sommelier or waiting staff;

The Olive Oil Sommelier;

Getting a job: How to write a Curriculum Vitae

How to write a covering letter

Culinary culture: Dossier 1: Food in the U.K.; traditional northern food U.K.;

Wines in the U.K.;

Food in the U.S.A; Southern Soul Food U.S.A;

Dossier 2: Future foods;

Cooking art: The history of food in art;

Cooking history: The history of food in Britain;

Dossier 3: British cuisine: traditions and festivities

Shrove Tuesday;

Italian cuisine: traditions and festivities (1 and 2);

Cooking law: Food security;

Dossier 4: Australia from "barbies" to "bush tucker"

EDUCAZIONE CIVICA: agenda 2030: The Hunger Zero Challenge; The eatwell guide; The food Pyramid

Dal libro di testo in adozione *Grammar Log*, Gatti e Stone, ed Mondadori for English : Revisione di strutture livello B1/B2; La frase ipotetica: il condizionale di tipo 0, I, II, III. La frase passiva: costruzione personale e impersonale.

Dal libro di testo in adozione *Verso le prove nazionali Inglese*, Da Villa, Sbarbada, Moore, ed. Eli Invalsi: attività di reading, grammar, listening (livello B1, B2).

Altri libri di testo utilizzati: *Catering Today*, De Chiara, Gambari, Torchia, Trinity Whitebridge.

L'Insegnante

Prof.ssa Lara Rossi

SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI

TESTO UTILIZZATO : SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTAZIONE

A. Machado

FINALITA' DELLA DISCIPLINA

Ampliare ed approfondire le conoscenze acquisite nel precedente corso di studi, passando da una interpretazione educativo-alimentare del primo biennio e prevalentemente merceologica del terzo anno di qualifica, ad un'analisi sistematica dei processi alimentari, nutrizionali ed igienici legati alla ristorazione.

OBIETTIVI GENERALI

- Saper utilizzare correttamente la terminologia della disciplina
- Saper elaborare una dieta equilibrata, nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.
- Conoscere le allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione.
- Conoscere le principali cause di contaminazione degli alimenti e le modalità di trasmissione e prevenzione delle tossinfezioni
- Conoscere il sistema di autocontrollo HACCP

COMPETENZE DELLA DISCIPLINA

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- Valorizzare le normative e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione

a specifiche necessità dietologiche

- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

Tempi del percorso formativo

N° 3 ore settimanali.

Strumenti

- Libro di testo adottato- Scienza e cultura dell'alimentazione – A. Maschado
- Articoli di approfondimento da riviste specifiche, materiale audiovisivo, materiale informatico di vario tipo (Power point)
- Mappe e/o schemi elaborati dall'insegnante.

Per gli alunni in DID :

- Presentazioni PowerPoint
- Video su tematiche di interesse
- Mappe e/o schemi elaborati dall'insegnante.

Metodologia

- Lezione frontale e dialogata(ripasso della lezione precedente e spiegazione dei nuovi contenuti)
- Lezione in powerpoint
- Lavoro individuale o di gruppo
- Ricerche su riviste e quotidiani
- Esercitazioni di gruppo

Per gli alunni in DID :

- Attività sincrone: meeting on line con tutta la classe con piattaforme e-learning (aule virtuali Spaggiari)
- Attività asincrone: consegna agli studenti di compiti e di materiali didattici indispensabili per il loro studio, nonché svolgimento del lavoro a casa.

Ogni attività durante le lezioni in DID è stata supportata dal **Registro elettronico** sezione **Agenda** per indicare le attività programmate e le attività svolte, sezione **Compiti** per i compiti assegnati e sezione **Materiale per la Didattica** per la condivisione del materiale. Il tutto reso visibile anche alle famiglie e registrato dal sistema.

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Il numero delle verifiche sarà di almeno 3/ 4 per ogni periodo (prove scritte e orali)

La valutazione finale terrà conto di tutti gli interventi, della partecipazione attiva al lavoro in classe, dell'interesse, e dello svolgimento puntuale e accurato di tutti i lavori assegnati. Nel corso dell'anno scolastico sono state effettuate, in accordo con il consiglio di classe, e in previsione

dell'esame di stato, n. 1 simulazioni della 2^ prova d'esame, e n.1 simulazione del colloquio orale, in ottemperanza alle relative disposizioni ministeriali.

La tipologia delle verifiche sommative comprenderà:

- verifiche orali
- verifiche scritte (domande aperte)
- temi
- ricerche personali o di gruppo
- questionari a risposta aperta
- produzione scritta di vario tipo (tesine, ricerche e riassunti).

Criteri di valutazione:

- il livello di apprendimento raggiunto e la conoscenza dei contenuti richiesti
- i progressi rispetto ai livelli di partenza
- l'impegno in classe e la partecipazione al dialogo didattico-educativo
- la metodologia di lavoro
- l'autonomia nella rielaborazione dei contenuti
- l'uso di un linguaggio corretto ed appropriato
- la capacità di approfondire i contenuti
- capacità di sintesi
- capacità di osservazione
- capacità di esposizione orale e scritta

MODULI E CONTENUTI DISCIPLINARI

MODULI	CONOSCENZE	ABILITA'
DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE VARIE CONDIZIONI FISIOLOGICHE	UNITA' 1 Principi di dietetica e modelli alimentari di riferimento Valutazione dello stato nutrizionale -LARN e dieta equilibrata Linee guida dell'INRAN per una sana alimentazione Dieta mediterranea - piramide alimentare -Dieta vegetariana -Dieta macrobiotica -Dieta nordica - Dieta sostenibile UNITA' 2 Dietetica applicata a condizioni fisiologiche, sport e ristorazione -Dieta nell'età evolutiva	Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona

	<ul style="list-style-type: none"> - Dieta del neonato e lattante -Dieta del bambino in età prescolare e scolare -Dieta dell'adolescente - Dieta dell' adulto -Dieta nella terza età -Dieta in gravidanza e durante l'allattamento Dieta dello sportivo (Apporto di macronutrienti e micronutrienti) 	Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela.
DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE	<ul style="list-style-type: none"> -UNITA'1 Dietoterapia e obesità -UNITA'2 Malattie cardiovascolari, diabete e sindrome metabolica. -UNITA'3 Tumori -UNITA'4 Allergie e intolleranze -UNITA'5 Disturbi del comportamento alimentare. 	Formulare menu funzionali alle esigenze patologiche della clientela.
CONTAMINANTI NELLA CATENA ALIMENTARE E MALATTIE CORRELATE.	<ul style="list-style-type: none"> -UNITA'1 Contaminanti chimici: Micotossine -UNITA'2 Contaminanti biologici: Virus, Batteri e Parassiti -Malattie veicolate dagli alimenti Principali tossinfezioni alimentari: Salmonellosi , Botulismo e Stafilococco - 	Prevenire e gestire i rischi di tossinfezioni connessi alla manipolazione degli alimenti.
IGIENE, SICUREZZA E QUALITA'	<ul style="list-style-type: none"> -UNITA'1 Sicurezza alimentare e sistema HACCP 	Prevenire e gestire i rischi di altre malattie di origine alimentare.

ED. CIVICA (5 ORE)

MODULI	CONOSCENZE	ABILITA'
Agenda 2030	UNITA' 1 Salute e benessere : -Dieta mediterranea e sostenibile. -Alimentazione e sostenibilità. -Impatto ambientale e lotta agli sprechi.	Riconoscere il legame esistente fra il comportamento personale, la salute e l'ambiente Mettere in atto comportamenti responsabili per l'uso consapevole delle risorse evitando gli sprechi

Rapporti con le famiglie

I rapporti con le famiglie sono fondamentali per predisporre un'azione educativa comune e costituiscono un momento di confronto su atteggiamenti ed eventuali difficoltà dell'alunno.

Essi si terranno secondo le modalità previste dal collegio dei docenti

Per gli alunni con DSA si terrà conto delle misure dispensative e degli strumenti compensativi concordati dal consiglio di classe.

Per gli alunni con PEI per obiettivi minimi, metodologia, strumenti, verifiche e valutazione sono state concordati con le docenti di sostegno e strutturate in base alle difficoltà degli alunni, permettendogli l'utilizzo di mappe e di schemi predisposti e previsti, come per legge, nel PEI di ciascun alunno.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe ha partecipato con interesse alle attività didattiche proposte, mostrando motivazione allo studio e impegno individuale costante.

Un gruppo più numeroso ha partecipato con interesse, in modo costante e attivo, e si è distinto per padronanza e conoscenza della materia, ottenendo buoni e ottimi risultati. L'impegno nello studio è stato abbastanza regolare per tutti, anche se un gruppo più esiguo ha mostrato un impegno altalenante e concentrato solo in prossimità delle verifiche.

La classe, inoltre, si è mostrata molto disponibile al dialogo educativo, il comportamento è stato prevalentemente corretto durante lo svolgimento delle attività didattiche, accompagnato quasi sempre da impegno e partecipazione adeguati. Anche gli alunni DSA o con PEI per obiettivi minimi si sono sempre impegnati al limite delle loro possibilità ottenendo dei risultati più che sufficienti.

L'Insegnante

Prof.ssa Caterina Ciliento

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Libro di Testo: Diritto e Tecnica Amministrativa dell'Impresa Ricettiva e Turistica
Casa Editrice: Liviana – Autrici: Caterina De Luca – Maria Teresa Fantozzi

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

MODULO B – LA LEGISLAZIONE TURISTICA

Unità 1: Le norme obbligatorie per l'impresa.

Gli obblighi dell'imprenditore. I requisiti per l'avvio dell'impresa: requisiti di ordine generale e morale; requisiti professionali. Le formalità amministrative: l'iscrizione nel Registro delle imprese e la Comunicazione Unica. La capacità all'esercizio dell'impresa: la capacità giuridica e la capacità di agire. L'obbligo delle scritture contabili. Le procedure concorsuali: il fallimento, la bancarotta fraudolenta, il concordato fallimentare. La tutela della privacy.

MODULO G – LA GESTIONE ECONOMICA E AMMINISTRATIVA (ripreso dal libro di testo del 4° anno)

Unità 2 – La contabilità dei costi

Come si classificano i costi. Costi fissi e costi variabili. Rappresentazione grafica. Costo fisso unitario e costo variabile unitario. Rappresentazione grafica. Il costo totale. Il costo medio unitario.

Il Break even point (B.E.P.) Il diagramma di redditività. I costi diretti e indiretti.

Concetto di centro di costo. Gli oneri figurativi e l'economicità della gestione. La graduale formazione del costo di produzione: costo primo, costo complessivo e costo economico-tecnico. La ripartizione dei costi indiretti su base unica. Il mark-up.

La politica dei prezzi. I metodi matematici di determinazione del prezzo di vendita: il metodo del costo totale (full costing); il metodo del food cost.

MODULO C – LE POLITICHE DI VENDITA NELLA RISTORAZIONE

Unità 1 – Il Marketing: concetti generali

L'evoluzione del concetto di marketing. Il CRM (Customer Relationship Management). Il marketing turistico territoriale.

Unità 2 – Le Tecniche del Marketing.

Il marketing strategico e operativo. Il Piano di Marketing. L'analisi della situazione esterna: le ricerche di mercato, l'analisi della domanda e l'analisi della concorrenza.

L'analisi della situazione interna: la quota di mercato di un'impresa ristorativa; il

posizionamento dell'impresa sul mercato; l'analisi SWOT. Gli obiettivi di marketing e il ciclo di vita del prodotto. Le strategie di marketing mix. La politica del prodotto. La politica dei prezzi. La distribuzione. Le forme di comunicazione: la pubblicità; la promozione; le pubbliche relazioni; il direct marketing; il web marketing. Il marketing emozionale.

MODULO D – LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE

Unità 1- Programmazione e controllo di gestione

La programmazione. I tempi della programmazione. Il budget. La costruzione del budget con l'uso di excel. Il controllo budgetario. Vantaggi e limiti del budget.

MODULO D – LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE

Unità 2 – La programmazione di una nuova iniziativa imprenditoriale: il *business plan*

Dall'idea imprenditoriale al *business plan*. Le fasi per realizzare il *business plan*. I preventivi d'impianto. La regola dell'equilibrio tra investimenti e fonti di finanziamento.

EDUCAZIONE CIVICA

Nell'ambito della progettazione di Educazione Civica gli argomenti coinvolti sono stati i seguenti: Le Istituzioni U.E. (il Parlamento Europeo, Il Consiglio dell'U.E., la Commissione Europea); gli altri organismi U.E. (il Consiglio Europeo, la Corte dei Conti Europea, la Corte di Giustizia dell'U.E., La BCE e la BEI). Breve storia dell'Unione Europea e principali simboli. Agenda 2030.

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

Lezione frontale interattiva;

Videolezioni tramite aule virtuali organizzate su Google Meet durante i periodi di Dad

MODALITA' DI LAVORO

Lavoro individuale;

Esercitazioni guidate

STRUMENTI

Libro di testo

Schemi di sintesi (slides) caricati dal docente sul registro elettronico

TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Cinque ore settimanali

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Nella valutazione si è tenuto conto del livello di partenza, della partecipazione durante le lezioni, dell'impegno nello studio, della capacità di analisi/sintesi, dell'utilizzo di un linguaggio tecnico appropriato.

STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Colloqui orali e prove scritte individuali.

RISULTATI RAGGIUNTI

Nel complesso la classe ha manifestato un discreto interesse per la disciplina, in particolare, si sono evidenziati alcuni studenti particolarmente curiosi. L'impegno e lo studio individuale sono stati puntuali e costanti per alcuni; mentre per altri regolare. Gli obiettivi fissati all'inizio anno sono stati raggiunti in modo diversificato: chi ha avuto un atteggiamento lineare e costante li ha ottenuti in modo solido e con padronanza; mentre per altri sono stati raggiunti in modo buono e discreto.

Le Insegnanti

Prof.ssa Latini Vanessa e Prof.ssa Scoppetta Cabiria

MATEMATICA

A.S. 2020/2021

OBIETTIVI GENERALI DELLA DISCIPLINA

- Determinare il dominio di semplici funzioni razionali intere e fratte;
- determinare le intersezioni con gli assi ed il segno di semplici funzioni razionali;
- calcolare il limite di semplici funzioni razionali;
- eliminare le forme indeterminate ∞/∞ o $0/0$ per le funzioni algebriche razionali;
- determinare asintoti orizzontali, verticali e obliqui di funzioni algebriche razionali;
- calcolare la derivata di semplici funzioni algebriche razionali;
- determinare i punti di massimo e minimo relativo e gli intervalli di crescita e decrescita di semplici funzioni razionali intere e fratte.

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI		NOTE
Modulo 1 Equazioni e disequazioni: richiami e complementi.	<ul style="list-style-type: none">- Equazioni di grado superiore al secondo risolubili mediante scomposizione in fattori.- Disequazioni di primo e secondo grado e semplici disequazioni di grado superiore al secondo, intere e frazionarie.	Non avendo svolto lo studio e le regole di calcolo dei radicali sono state proposte solo equazioni e disequazioni con il discriminante che, se positivo, è un quadrato perfetto.

<p>Modulo 2</p> <p>Funzioni reali di r variabile reale.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Definizione e classificazione di funzione reale di variabile reale. Definizione di dominio. - Ricerca del dominio di funzioni algebriche razionali intere e frazionarie. - Ricerca delle intersezioni con gli assi di funzioni algebriche razionali intere e frazionarie. - Studio del segno di funzioni algebriche razionali intere e frazionarie. 	<p>Gli studenti sanno analizzare funzioni razionali intere di terzo grado con zeri interi e funzioni razionali fratte con numeratore e denominatore di primo o di secondo grado.</p>
<p>Modulo 3</p> <p>Limiti e asintoti di una funzione.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Calcolo di limiti di funzioni in forma non indeterminata e nelle forme indeterminate $\frac{\infty}{\infty}$, $\frac{0}{0}$. - Ricerca degli eventuali asintoti orizzontali, verticali e obliqui di una funzione razionale fratta mediante il calcolo di limiti agli estremi finiti e infiniti del dominio. Rappresentazione grafica degli asintoti. 	<p>Il concetto di limite è stato introdotto solamente a livello intuitivo come mezzo per determinare il comportamento della funzione agli estremi del dominio.</p>
<p>Modulo 4</p> <p>Derivata di una funzione.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Concetto di derivata di una funzione come limite del rapporto incrementale e suo significato geometrico. - Derivata di funzioni elementari e principali regole di derivazione. - Calcolo della derivata di $y = a$, $y = ax$, $y = ax^n$, $y = \frac{f(x)}{g(x)}$ - Cenni sulla ricerca degli intervalli di crescita e decrescenza e degli eventuali punti di massimo e minimo relativo mediante studio del segno della derivata prima. 	

<p>Modulo 5</p> <p>Studio di funzione.</p>	<p>- Studio completo di semplici funzioni razionali intere e fratte e relativa rappresentazione grafica nel piano cartesiano.</p>	
---	---	--

MODALITA' DI LAVORO

Nello svolgimento delle lezioni è stata privilegiata la lezione frontale dando comunque spazio al dialogo e alle domande stimolo con l'obiettivo di mantenere un adeguato livello di attenzione da parte degli studenti. Sono stati svolti numerosi esercizi e problemi in classe al fine di facilitare l'apprendimento delle spiegazioni o come verifica di quanto già appreso. È stata effettuata attività di recupero in itinere ogni qualvolta se ne sia presentata la necessità. Sono stati assegnati regolarmente esercizi da svolgere a casa, poi corretti in classe durante le ore di lezione sia in presenza che a distanza. Durante il periodo delle quarantene si sono svolte lezioni frontali a distanza e contemporaneamente in presenza (DDI).

STRUMENTI

Libro di testo: "Colori della Matematica". Edizione Bianca" Vol. A. Leonardo Sasso, Ilaria Fragni. Dea Scuola.
Fotocopie, schede di lavoro, appunti.

TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Tre ore settimanali.

TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

VERIFICHE FORMATIVE:

Test, questionario, esercizi da svolgere in gruppo, compiti a casa, correzione esercizi in presenza.

VERIFICHE SOMMATIVE:

Interrogazione e prova scritta in presenza.

Per l'accertamento della preparazione degli alunni sono state effettuate una/due verifiche orali/scritte per ogni periodo, a causa del pochissimo tempo a disposizione, per abituare l'alunno all'esposizione corretta delle proprie conoscenze, alla consapevole applicazione delle tecniche risolutive e all'utilizzo del linguaggio specifico della disciplina.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe si è rivelata nel complesso poco disponibile ed interessata al dialogo formativo in quanto proiettata verso l'esame di maturità che non avrebbe coinvolto la mia disciplina. Un piccolo gruppo di alunni ha dimostrato un impegno ed un interesse adeguati nel corso dei pochi sprazzi di tempo che ci sono stati permessi (orario settimanale assai poco produttivo ed adeguato per uno studio

approfondito della materia) studiando in modo costante e riuscendo a raggiungere una buona padronanza dei concetti e delle procedure di calcolo nei limiti del possibile. La maggior parte di loro, per superficialità, disinteresse e scarso impegno durante le lezioni non sono riusciti a rielaborare in modo completamente adeguato gli argomenti svolti e a raggiungere a pieno tutti gli obiettivi di competenza e capacità minimi auspicabili vista la situazione. La parte del programma riguardante le derivate, la ricerca dei massimi e dei minimi e lo studio della crescita e decrescenza delle funzioni è stata solo accennata.

L'Insegnante

Micaela Migliorini



Criteri generali di valutazione, di valutazione del comportamento, di non ammissione all'anno scolastico successivo, di sospensione del giudizio, di ammissione all'Esame di Stato in presenza di 1 Insufficienza, di assegnazione del credito scolastico, di riconoscimento del credito Erasmus

(Delibera Nr. 7 del Collegio dei Docenti del 1° settembre 2021)

CRITERI GENERALI di VALUTAZIONE

La valutazione del processo di apprendimento è attuata in diversi modi e momenti del processo educativo al fine di conoscere, in ogni stadio, il livello di apprendimento raggiunto in relazione agli obiettivi prefissati. Gli aspetti ritenuti fondamentali ai fini della valutazione sono:

- I livelli di partenza dell'alunno
- Il livello di raggiungimento degli obiettivi prefissati
- L'assiduità della frequenza
- La partecipazione attiva allo svolgimento dell'attività didattica
- L'interesse e l'impegno
- La puntualità nella consegna degli elaborati e nell'esecuzione dei compiti assegnati
- Le conoscenze e le competenze disciplinari acquisite
- Le capacità critiche ed espressive evidenziate
- L'utilizzo dei linguaggi specifici

GRIGLIA GENERALE DI RIFERIMENTO PER L'ATTRIBUZIONE DEI VOTI E DEI GIUDIZI

<u>VOTO</u>	<u>GIUDIZIO</u>	<u>LIVELLO DI PREPARAZIONE</u>
1 - 3	Del tutto insufficiente	Assenza di conoscenze Errori numerosi e gravi Orientamento carente anche su sollecitazione Scarsa risposta alle sollecitazioni
4	Gravemente insufficiente	Conoscenze frammentarie e disorganiche Presenza di errori gravi Scarsa capacità di orientamento Qualche risposta alle sollecitazioni
5	Insufficiente	Qualche errore Conoscenze non del tutto organiche Esposizione approssimativa Capacità di orientamento dietro sollecitazione
6	Sufficiente	Comprensione dei nessi fondamentali Esposizione nel complesso adeguata Organizzazione essenziale delle conoscenze Capacità di orientamento generale
7	Discreto	Conoscenze adeguate Applicazione delle conoscenze acquisite a casi diversificati. Procedura ed esposizione corrette. Partecipazione attiva e adeguata capacità di orientarsi
8	Buono	Conoscenze buone Applicazione delle conoscenze acquisite a situazioni nuove. Dominio delle conoscenze e degli strumenti logici, capacità di progettazione del proprio lavoro Chiarezza, correttezza e puntualità espositiva Partecipazione impegnata.
9-10	Ottimo	Conoscenze ampie, organiche e approfondite Applicazione autonoma, personale, critica e originale delle conoscenze acquisite a situazioni nuove Elaborazione autonoma Notevoli capacità di analisi, sintesi, progettazione del proprio lavoro Piena padronanza dell'esposizione

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

Indicatori	Valutazione
<ul style="list-style-type: none"> • Scrupoloso rispetto del Regolamento d' Istituto • Rispetto e disponibilità nei confronti degli altri, senso di responsabilità • Frequenza assidua o assenze sporadiche, rari ritardi o uscite anticipate • Puntuale e serio adempimento ai doveri scolastici • Interesse e partecipazione propositiva alle lezioni ed alle attività scolastiche • Valutazione eccellente dell'alternanza scuola-lavoro 	10
<ul style="list-style-type: none"> • Rispetto del Regolamento d' Istituto • Frequenza assidua o assenze sporadiche, rari ritardi o uscite anticipate • Costante adempimento dei doveri scolastici • Interesse e partecipazione attiva alle lezioni • Ruolo positivo nel gruppo classe • Valutazione ottima dell'alternanza scuola-lavoro 	9
<ul style="list-style-type: none"> • Osservazione regolare delle norme fondamentali che regolano la vita scolastica • Alcune assenze, ritardi e/o uscite anticipate • Adempimento regolare dei compiti assegnati • Discreta attenzione e partecipazione alle attività scolastiche • Correttezza nei rapporti interpersonali • Valutazione buona dell'alternanza scuola-lavoro 	8
<ul style="list-style-type: none"> • Osservazione regolare delle norme fondamentali che regolano la vita scolastica • Alcune assenze, ritardi e/o uscite anticipate • Adempimento regolare dei compiti assegnati • Discreta attenzione e partecipazione alle attività scolastiche • Correttezza nei rapporti interpersonali • Valutazione buona dell'alternanza scuola-lavoro 	7
<ul style="list-style-type: none"> • Episodi di mancato rispetto del regolamento scolastico • Frequenti assenze e numerosi ritardi e/o uscite anticipate • Mancato adempimento dei doveri scolastici • Scarsa partecipazione e disturbo dell'attività didattica • Comportamento non sempre corretto con gli altri • Valutazione sufficiente dell'alternanza scuola-lavoro 	6

ATTRIBUZIONE DI UNA VALUTAZIONE INSUFFICIENTE DELLA CONDOTTA (DPR 22 GIUGNO 2009 N.122 ART.7 comma 2 e comma 3)

(...)

- La valutazione del comportamento con voto inferiore a sei decimi in sede di scrutinio intermedio o finale è decisa dal C.d.C nei confronti dell'alunno cui si stata precedentemente irrogata una sanzione disciplinare ai sensi dell'art. 4, comma 1, del DPR 24 giugno 1998, n. 249, e successive modificazioni, e al quale si possa attribuire la responsabilità nei contesti di cui al comma 1 dell'art. 2 del decreto legge, dei comportamenti:
 - Previsti dai commi 9 e 9-bis dell'art. 4 del DPR 24 giugno 1998 n.249 e successive modificazioni (DPR del 21 luglio 2007 n.235);
 - Che violino i doveri di cui ai commi 1,2 e 5 dell'art. 3 del DPR 24 giugno 1998 n.249 e successive modificazioni.
- La valutazione del comportamento con voto inferiore ai sei decimi deve essere motivata con riferimento ai casi individuati nel comma 2 e deve essere verbalizzata in sede di scrutinio intermedio e finale.

SCHEMA DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO E FORMATIVO

Secondo quanto indicato nell'Articolo 11 dell'O.M.65 del 14 marzo 2022 il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di cinquanta punti.

L'attribuzione del credito scolastico è di competenza del Consiglio di classe, compresi i docenti che impartiscono insegnamenti a tutti gli alunni o a gruppi di essi, compresi gli insegnanti di religione cattolica e di attività alternative alla medesima, limitatamente agli studenti che si avvalgono di tali insegnamenti.

I consigli di classe attribuiscono il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 e procedono a convertire il credito complessivo in cinquantiesimi sulla base della tabella I di cui all'allegato C alla suddetta ordinanza.

GRIGLIA DI ATTRIBUZIONE CREDITO CLASSI QUINTE

MEDIA VOTI	PUNTI CREDITO	CONDIZIONI
$M < 6$	7-8	MOTIVAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE EVENTUALE AMMISSIONE
$M = 6$	9	$M = 6$
	10	CON TRE INDICATORI SU CINQUE
$6 < M \leq 7$	10	$6 < M < 6.50$
	11	<ul style="list-style-type: none">$6 < M < 6.50$ CON TRE INDICATORI SU CINQUE$6.50 \leq M \leq 7$
$7 < M \leq 8$	11	$7 < M < 7.50$
	12	<ul style="list-style-type: none">$7 < M < 7.50$ CON TRE INDICATORI SU CINQUE$7.50 \leq M \leq 8$
$8 < M \leq 9$	13	$8 < M < 8.50$
	14	<ul style="list-style-type: none">$8 < M < 8.50$ CON TRE INDICATORI SU CINQUE$8.50 \leq M \leq 9$
$9 < M \leq 10$	14	$9 < M < 9.50$
	15	<ul style="list-style-type: none">$9 < M < 9.50$ CON TRE INDICATORI SU CINQUE$9.50 \leq M \leq 10$

TABELLA DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Nell'anno in corso, per l'attribuzione del punteggio massimo della banda di oscillazione all'interno della fascia, lo Studente dovrà presentare 3 parametri su 5 possibili, ovvero:

Assiduità nella frequenza scolastica (1)	Giudizio alternanza scuola-lavoro (2)	Interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo (3)	Crediti da attività complementari e integrative (4)	Crediti da esperienze formative e/o professionali (5)

- (1) L'alunno deve aver frequentato almeno l'80% delle lezioni dell'a.s.. Vengono computati anche gli ingressi in ritardo e le uscite anticipate.
- (2) L'alunno deve aver riportato un giudizio almeno discreto nella valutazione annuale dell'alternanza scuola-lavoro.
- (3) L'alunno deve aver riportato un voto di comportamento pari o superiore a 9/10
- (4) Le attività complementari e integrative sono quelle effettuate nell'ambito dell'istituto e del convitto, compresa anche la partecipazione agli Organi Collegiali e agli organismi studenteschi: esse devono essere documentate e certificate dal Capo d'Istituto.
- (5) I crediti sono quelli riferiti ad esperienze formative e professionali effettuate al di fuori della scuola. Le esperienze formative devono essere documentate da esauriente certificazione rilasciata dall'ente o dalla società coinvolti. Le esperienze professionali devono essere pertinenti al corso di studi svolto e documentate da una esauriente certificazione.

CRITERI DI RICONOSCIMENTO CREDITI ERASMUS

Riconoscimento del periodo di stage all'estero ai fini del computo del monte ore obbligatorio di alternanza scuola lavoro.

Riconoscimento ai fini del punteggio di credito scolastico attribuendo il punteggio maggiore nell'ambito della fascia di oscillazione.

Riconoscimento ai fini della valutazione di fine anno nelle discipline coinvolte nell'esperienza Erasmus, scelte dal consiglio di classe, attribuendo un punto in più nella valutazione finale (indicativamente la disciplina professionalizzante di indirizzo e Lingua Inglese).

GRIGLIA VALUTAZIONE PRIMA PROVA - Tipologia A - Analisi e interpretazione di un testo letterario
CANDIDATO _____ Classe V SEZ. _____

indicatori	descrittori	livelli	punti
<ul style="list-style-type: none"> RISPETTO DEI VINCOLI DELLA CONSEGNA (lunghezza del testo / forma parafrasata o sintetica della rielaborazione) IDEAZIONE, LA PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE COESIONE E COERENZA <p align="center">20/100</p>	<p><i>Lo studente struttura...</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • organicamente il testo, espone con sicurezza, chiarezza e coerenza dati e conoscenze, nel completo rispetto della consegna • coerentemente il testo organizza in modo adeguato dati e conoscenze, nel rispetto della consegna • il testo in modo coerente e organico, pur con qualche incertezza; la consegna è rispettata • il testo in modo semplice ma complessivamente coeso e coerente; la consegna è globalmente rispettata • il testo con coerenza, ma in modo poco pianificato; la consegna è rispettata negli aspetti essenziali • il testo in modo semplice e ma non sempre consequenziale; la consegna è poco rispettata • il testo con conoscenze non chiare e coerenti; la consegna è quasi ignorata • il testo con argomenti contorti e contraddittori; la consegna non è rispettata • il testo con argomenti incongruenti; la consegna è ignorata <p>Il testo non è stato svolto / non valutabile</p>	<p>Eccellente</p> <p>Ottimo</p> <p>Buono</p> <p>Discreto</p> <p>Sufficiente</p> <p>Mediocre</p> <p>Insufficiente</p> <p>Grav. Insuff.</p> <p>Assol. Insuff.</p> <p>Nullo</p>	<p>20</p> <p>18</p> <p>16</p> <p>14</p> <p>12</p> <p>10</p> <p>8</p> <p>6</p> <p>4</p> <p>2</p>
<ul style="list-style-type: none"> CORRETTEZZA GRAMMATICALE (ORTOGRAFIA, MORFOLOGIA, SINTASSI) USO CORRETTO ED EFFICACE DELLA PUNTEGGIATURA <p align="center">20/100</p>	<p><i>La padronanza della lingua è...</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • eccellente: esposizione articolata, fluida e sempre corretta; punteggiatura corretta ed efficace. • ottima: esposizione articolata, chiara e corretta; punteggiatura corretta. • buona: esposizione scorrevole, chiara e corretta / o con lievi imprecisioni; punteggiatura adeguata. • discreta: esposizione chiara e generalmente corretta, sebbene con qualche imprecisione; punteggiatura generalmente adeguata. • sufficiente: esposizione comprensibile e sufficientemente corretta; punteggiatura per lo più adeguata. • incerta: esposizione poco scorrevole, con errori grammaticali e/o ortografici; imprecisa / o esigua la punteggiatura • molto incerta: esposizione in più punti contorta, con diversi errori grammaticali e/o ortografici; inadeguata / o molto esigua la punteggiatura • scarsa, con gravi e frequenti errori grammaticali e/o ortografici; punteggiatura inadeguata / scorretta • assolutamente inadeguata: esposizione molto scorretta e confusa; errori diffusi e gravissimi compromettono la comprensibilità; punteggiatura per lo più scorretta <p>Il testo non è stato svolto / non valutabile</p>	<p>Eccellente</p> <p>Ottimo</p> <p>Buono</p> <p>Discreto</p> <p>Sufficiente</p> <p>Mediocre</p> <p>Insufficiente</p> <p>Grav. Insuff.</p> <p>Assol. Insuff.</p> <p>Nullo</p>	<p>20</p> <p>18</p> <p>16</p> <p>14</p> <p>12</p> <p>10</p> <p>8</p> <p>6</p> <p>4</p> <p>2</p>
<ul style="list-style-type: none"> RICCHEZZA E PADRONANZA LESSICALE <p align="center">20/100</p>	<p><i>Il lessico usato è ...</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • ricco, sempre appropriato, vivace ed efficace nel registro • appropriato, efficace nel registro • in gran parte appropriato, abbastanza efficace nel registro • abbastanza appropriato, adeguato nel registro, con qualche ripetizione • adeguato nel registro ma semplice o con qualche lieve improprietà • generico e ripetitivo, non sempre adeguato • povero, improprio, con diversi errori • improprio, frequentemente inadeguato nel registro, con molti e gravi errori • improprio, con errori che compromettono la comprensione globale dell'intenzione comunicativa <p>Il testo non è stato svolto / non valutabile</p>	<p>Eccellente</p> <p>Ottimo</p> <p>Buono</p> <p>Discreto</p> <p>Sufficiente</p> <p>Mediocre</p> <p>Insufficiente</p> <p>Grav. Insuff.</p> <p>Assol. Insuff.</p> <p>Nullo</p>	<p>20</p> <p>18</p> <p>16</p> <p>14</p> <p>12</p> <p>10</p> <p>8</p> <p>6</p> <p>4</p> <p>2</p>
<ul style="list-style-type: none"> CAPACITÀ DI COMPNDERE IL TESTO NEL SUO SENSO COMPLESSIVO E NEI SUOI SNODI TEMATICI E STILISTICI PUNTUALITÀ NELL'ANALISI RICHIESTA (LESSICALE, SINTATTICA, STILISTICA E RETORICA) <p align="center">20/100</p>	<p><i>Il testo è stato compreso e analizzato in modo...</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • completo, corretto e coerente; l'analisi è esauriente e ben strutturata • corretto e coerente, ordinato; l'analisi è approfondita e organica • nell'insieme completo e corretto, ordinato negli snodi fondamentali; l'analisi è organica, anche se con lievi imprecisioni • nell'insieme corretto, ordinato, pur con lievi imprecisioni; l'analisi è discretamente organizzata, ma non del tutto sviluppata • globalmente corretto, ma non del tutto ordinato; l'analisi è svolta negli aspetti essenziali e di base • limitato, con qualche lacuna e imprecisione; l'analisi è superficiale e approssimativa • frammentario, con diversi errori, con lacune nelle informazioni essenziali; l'analisi è inadeguata per errori derivanti da carenze concettuali di base, con una selezione scarsamente significativa • disorganico, con lacune ed errori che incidono sulla chiarezza globale; l'analisi è inadeguata, scorretta e con distorsioni concettuali • del tutto improprio ed illogico; l'analisi è errata, o non svolta o priva di aderenza alla consegna <p>Il testo non è stato svolto / non valutabile</p>	<p>Eccellente</p> <p>Ottimo</p> <p>Buono</p> <p>Discreto</p> <p>Sufficiente</p> <p>Mediocre</p> <p>Insufficiente</p> <p>Grav. Insuff.</p> <p>Assol. Insuff.</p> <p>Nullo</p>	<p>20</p> <p>18</p> <p>16</p> <p>14</p> <p>12</p> <p>10</p> <p>8</p> <p>6</p> <p>4</p> <p>2</p>
<ul style="list-style-type: none"> INTERPRETAZIONE CORRETTA E ARTICOLATA DEL TESTO AMPIEZZA E PRECISIONE DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI ESPRESSIONE DI GIUDIZI CRITICI E VALUTAZIONI PERSONALI <p align="center">20/100</p>	<p><i>L'elaborato propone conoscenze...</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • molteplici, con riferimenti contestuali; l'interpretazione è ricca, critica e sorretta da contributi personali • solide, ben selezionate e collegate in modo personale al testo; l'interpretazione è efficace • ampie e significative; l'interpretazione è chiara, organica e coerente • adeguate; l'interpretazione è nel complesso evidente e coerente • nel complesso corrette e pertinenti, ma essenziali; l'interpretazione è per lo più adeguata • imprecise, approssimative e/o non motivate; l'interpretazione è generica • incomplete; l'interpretazione è lacunosa • scarse, del tutto insignificanti o non adeguate; l'interpretazione è solo accennata • scarse e inconsistenti; l'interpretazione è quasi assente e/o scorretta <p>Il testo non è stato svolto / non valutabile</p>	<p>Eccellente</p> <p>Ottimo</p> <p>Buono</p> <p>Discreto</p> <p>Sufficiente</p> <p>Mediocre</p> <p>Insufficiente</p> <p>Grav. Insuff.</p> <p>Assol. Insuff.</p> <p>Nullo</p>	<p>20</p> <p>18</p> <p>16</p> <p>14</p> <p>12</p> <p>10</p> <p>8</p> <p>6</p> <p>4</p> <p>2</p>
	PUNTEGGIO		___/100
	VOTO		___/20

GRIGLIA VALUTAZIONE PRIMA PROVA - Tipologia B - Analisi e produzione di un testo argomentativo

CANDIDATO _____

Classe V SEZ. _____

indicatori	descrittori	livelli	punti
<ul style="list-style-type: none"> RISPETTO DEI VINCOLI DELLA CONSEGNA (lunghezza del testo / forma parafrasata o sintetica della rielaborazione) IDEAZIONE, LA PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE COESIONE E COERENZA <p align="center">20/100</p>	<p><i>Lo studente struttura...</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • organicamente il testo, espone con sicurezza, chiarezza e coerenza dati e conoscenze, nel completo rispetto della consegna • coerentemente il testo organizza in modo adeguato dati e conoscenze, nel rispetto della consegna • il testo in modo coerente e organico, pur con qualche incertezza; la consegna è rispettata • il testo in modo semplice ma complessivamente coeso e coerente; la consegna è globalmente rispettata • il testo con coerenza, ma in modo poco pianificato; la consegna è rispettata negli aspetti essenziali • il testo in modo semplice e ma non sempre consequenziale; la consegna è poco rispettata • il testo con conoscenze non chiare e coerenti; la consegna è quasi ignorata • il testo con argomenti contorti e contraddittori; la consegna non è rispettata • il testo con argomenti incongruenti; la consegna è ignorata <p>Il testo non è stato svolto / non valutabile</p>	<p>Eccellente</p> <p>Ottimo</p> <p>Buono</p> <p>Discreto</p> <p>Sufficiente</p> <p>Mediocre</p> <p>Insufficiente</p> <p>Grav. Insuff.</p> <p>Assol. Insuff.</p> <p>Nulla</p>	<p>20</p> <p>18</p> <p>16</p> <p>14</p> <p>12</p> <p>10</p> <p>8</p> <p>6</p> <p>4</p> <p>2</p>
<ul style="list-style-type: none"> CORRETTEZZA GRAMMATICALE (ORTOGRAFIA, MORFOLOGIA, SINTASSI) USO CORRETTO ED EFFICACE DELLA PUNTEGGIATURA <p align="center">20/100</p>	<p><i>La padronanza della lingua è...</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • eccellente: esposizione articolata, fluida e sempre corretta; punteggiatura corretta ed efficace. • ottima: esposizione articolata, chiara e corretta; punteggiatura corretta. • buona: esposizione scorrevole, chiara e corretta / o con lievi imprecisioni; punteggiatura adeguata. • discreta: esposizione chiara e generalmente corretta, sebbene con qualche imprecisione; punteggiatura generalmente adeguata. • sufficiente: esposizione comprensibile e sufficientemente corretta; punteggiatura per lo più adeguata. • incerta: esposizione poco scorrevole, con errori grammaticali e/o ortografici; imprecisa / o esigua la punteggiatura • molto incerta: esposizione in più punti contorta, con diversi errori grammaticali e/o ortografici; inadeguata / o molto esigua la punteggiatura • scarsa, con gravi e frequenti errori grammaticali e/o ortografici; punteggiatura inadeguata / scorretta • assolutamente inadeguata: esposizione molto scorretta e confusa; errori diffusi e gravissimi compromettono la comprensibilità; punteggiatura per lo più scorretta <p>Il testo non è stato svolto / non valutabile</p>	<p>Eccellente</p> <p>Ottimo</p> <p>Buono</p> <p>Discreto</p> <p>Sufficiente</p> <p>Mediocre</p> <p>Insufficiente</p> <p>Grav. Insuff.</p> <p>Assol. Insuff.</p> <p>Nulla</p>	<p>20</p> <p>18</p> <p>16</p> <p>14</p> <p>12</p> <p>10</p> <p>8</p> <p>6</p> <p>4</p> <p>2</p>
<ul style="list-style-type: none"> RICCHEZZA E PADRONANZA LESSICALE <p align="center">20/100</p>	<p><i>Il lessico usato è ...</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • ricco, sempre appropriato, vivace ed efficace nel registro • appropriato, efficace nel registro • in gran parte appropriato, abbastanza efficace nel registro • abbastanza appropriato, adeguato nel registro, con qualche ripetizione • adeguato nel registro ma semplice o con qualche lieve improprietà • generico e ripetitivo, non sempre adeguato • povero, improprio, con diversi errori • improprio, frequentemente inadeguato nel registro, con molti e gravi errori • improprio, con errori che compromettono la comprensione globale dell'intenzione comunicativa <p>Il testo non è stato svolto / non valutabile</p>	<p>Eccellente</p> <p>Ottimo</p> <p>Buono</p> <p>Discreto</p> <p>Sufficiente</p> <p>Mediocre</p> <p>Insufficiente</p> <p>Grav. Insuff.</p> <p>Assol. Insuff.</p> <p>Nulla</p>	<p>20</p> <p>18</p> <p>16</p> <p>14</p> <p>12</p> <p>10</p> <p>8</p> <p>6</p> <p>4</p> <p>2</p>
<ul style="list-style-type: none"> INDIVIDUAZIONE CORRETTA DI TESI E ARGOMENTAZIONI PRESENTI NEL TESTO PROPOSTO CAPACITÀ DI SOSTENERE CON COERENZA UN PERCORSO RAGIONATIVO ADOPERANDO CONNETTIVI PERTINENTI <p align="center">20/100</p>	<p><i>Il testo di partenza è stato compreso e analizzato in modo...</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • completo, corretto, organico, consapevole ed esauriente • completo, corretto e approfondito • corretto, coerente e ordinato negli snodi fondamentali • corretto e sensato, ma talvolta aderente al testo/ o con imprecisioni • non del tutto completo, un po' generico, approssimativo nell'analisi • limitato e superficiale, basato sulla mera parafrasi del testo con incertezze interpretative • frammentario nell'insieme, incompleto e con diversi errori di comprensione • confuso, con lacune e/o errori che incidono sulla chiarezza globale • del tutto improprio ed illogico <p>Il testo non è stato svolto / non valutabile</p>	<p>Eccellente</p> <p>Ottimo</p> <p>Buono</p> <p>Discreto</p> <p>Sufficiente</p> <p>Mediocre</p> <p>Insufficiente</p> <p>Grav. Insuff.</p> <p>Assol. Insuff.</p> <p>Nulla</p>	<p>20</p> <p>18</p> <p>16</p> <p>14</p> <p>12</p> <p>10</p> <p>8</p> <p>6</p> <p>4</p> <p>2</p>
<ul style="list-style-type: none"> AMPIEZZA E PRECISIONE, CORRETTEZZA E CONGRUENZA DEI RIFERIMENTI CULTURALI UTILIZZATI PER SOSTENERE L'ARGOMENTAZIONE ESPRESSIONE DI GIUDIZI CRITICI E VALUTAZIONI PERSONALI <p align="center">20/100</p>	<p><i>Il testo argomentativo è costruito...</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • con contributi personali, originali, con perfetta attenzione a coerenza e coesione • con ragionamento ordinato e coeso, con il contributo di conoscenze personali pertinenti • con ragionamento abbastanza rigoroso, coeso e basato sulle conoscenze essenzialmente fornite dal documento • in modo consequenziale ma a tratti appiattito sul documento • in modo lineare e semplice, ma appiattito sul documento, con alcune incertezze relative alla successione di conoscenze coerenti • in modo non sempre lineare, a tratti banalizzante, con ragionamento che nasce solo dalle consegne • in modo frammentario, poco coeso, con argomentazioni piatte e spesso confuse • in modo inadeguato, con contenuti poco pertinenti e disorganici • in modo solo abbozzato, con contenuti non pertinenti, incongruenti e disorganici <p>Il testo non è stato svolto / non valutabile</p>	<p>Eccellente</p> <p>Ottimo</p> <p>Buono</p> <p>Discreto</p> <p>Sufficiente</p> <p>Mediocre</p> <p>Insufficiente</p> <p>Grav. Insuff.</p> <p>Assol. Insuff.</p> <p>Nulla</p>	<p>20</p> <p>18</p> <p>16</p> <p>14</p> <p>12</p> <p>10</p> <p>8</p> <p>6</p> <p>4</p> <p>2</p>
	PUNTEGGIO		___/100
	VOTO		___/20

GRIGLIA VALUTAZIONE PRIMA PROVA - Tipologia C - Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

CANDIDATO _____

Classe V SEZ. _____

indicatori	descrittori	livelli	punti
<ul style="list-style-type: none"> RISPETTO DEI VINCOLI DELLA CONSEGNA (lunghezza del testo / forma parafrasata o sintetica della rielaborazione) IDEAZIONE, LA PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE COESIONE E COERENZA TESTUALE <p>20/100</p>	<p><i>Lo studente struttura...</i></p> <ul style="list-style-type: none"> organicamente il testo, espone con sicurezza, chiarezza e coerenza dati e conoscenze, nel completo rispetto della consegna coerentemente il testo organizza in modo adeguato dati e conoscenze, nel rispetto della consegna il testo in modo coerente e organico, pur con qualche incertezza; la consegna è rispettata il testo in modo semplice ma complessivamente coeso e coerente; la consegna è globalmente rispettata il testo con coerenza, ma in modo poco pianificato; la consegna è rispettata negli aspetti essenziali il testo in modo semplice e ma non sempre consequenziale; la consegna è poco rispettata il testo con conoscenze non chiare e coerenti; la consegna è quasi ignorata il testo con argomenti contorti e contraddittori; la consegna non è rispettata il testo con argomenti incongruenti; la consegna è ignorata <p>Il testo non è stato svolto / non valutabile</p>	<p>Eccellente</p> <p>Ottimo</p> <p>Buono</p> <p>Discreto</p> <p>Sufficiente</p> <p>Mediocre</p> <p>Insufficiente</p> <p>Grav. Insuff.</p> <p>Assol. Insuff.</p> <p>Nullo</p>	<p>20</p> <p>18</p> <p>16</p> <p>14</p> <p>12</p> <p>10</p> <p>8</p> <p>6</p> <p>4</p> <p>2</p>
<ul style="list-style-type: none"> CORRETTEZZA GRAMMATICALE (ORTOGRAFIA, MORFOLOGIA, SINTASSI) USO CORRETTO ED EFFICACE DELLA PUNTEGGIATURA <p>20/100</p>	<p><i>La padronanza della lingua è...</i></p> <ul style="list-style-type: none"> eccellente: esposizione articolata, fluida e sempre corretta; punteggiatura corretta ed efficace. ottima: esposizione articolata, chiara e corretta; punteggiatura corretta. buona: esposizione scorrevole, chiara e corretta / o con lievi imprecisioni; punteggiatura adeguata. discreta: esposizione chiara e generalmente corretta, sebbene con qualche imprecisione; punteggiatura generalmente adeguata. sufficiente: esposizione comprensibile e sufficientemente corretta; punteggiatura per lo più adeguata. incerta: esposizione poco scorrevole, con errori grammaticali e/o ortografici; imprecisa / o esigua la punteggiatura molto incerta: esposizione in più punti contorta, con diversi errori grammaticali e/o ortografici; inadeguata / o molto esigua la punteggiatura scarsa, con gravi e frequenti errori grammaticali e/o ortografici; punteggiatura inadeguata / scorretta assolutamente inadeguata: esposizione molto scorretta e confusa; errori diffusi e gravissimi compromettono la comprensibilità; punteggiatura per lo più scorretta <p>Il testo non è stato svolto / non valutabile</p>	<p>Eccellente</p> <p>Ottimo</p> <p>Buono</p> <p>Discreto</p> <p>Sufficiente</p> <p>Mediocre</p> <p>Insufficiente</p> <p>Grav. Insuff.</p> <p>Assol. Insuff.</p> <p>Nullo</p>	<p>20</p> <p>18</p> <p>16</p> <p>14</p> <p>12</p> <p>10</p> <p>8</p> <p>6</p> <p>4</p> <p>2</p>
<ul style="list-style-type: none"> RICCHEZZA E PADRONANZA LESSICALE <p>20/100</p>	<p><i>Il lessico usato è ...</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ricco, sempre appropriato, vivace ed efficace nel registro appropriato, efficace nel registro in gran parte appropriato, abbastanza efficace nel registro abbastanza appropriato, adeguato nel registro, con qualche ripetizione adeguato nel registro ma semplice o con qualche lieve improprietà generico e ripetitivo, non sempre adeguato povero, improprio, con diversi errori improprio, frequentemente inadeguato nel registro, con molti e gravi errori improprio, con errori che compromettono la comprensione globale dell'intenzione comunicativa <p>Il testo non è stato svolto / non valutabile</p>	<p>Eccellente</p> <p>Ottimo</p> <p>Buono</p> <p>Discreto</p> <p>Sufficiente</p> <p>Mediocre</p> <p>Insufficiente</p> <p>Grav. Insuff.</p> <p>Assol. Insuff.</p> <p>Nullo</p>	<p>20</p> <p>18</p> <p>16</p> <p>14</p> <p>12</p> <p>10</p> <p>8</p> <p>6</p> <p>4</p> <p>2</p>
<ul style="list-style-type: none"> PERTINENZA DEL TESTO RISPETTO ALLA TRACCIA AMPIEZZA E PRECISIONE, CORRETTEZZA E ARTICOLAZIONE DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI <p>20/100</p>	<p><i>L'elaborato propone...</i></p> <ul style="list-style-type: none"> molteplici argomenti in modo esaustivo, equilibrato, significativo, in base a una perfetta interpretazione della traccia numerosi argomenti significativi, approfonditi e aderenti alla traccia, accuratamente selezionati secondo le richieste della traccia argomenti nel complesso pertinenti e significativi argomenti nel complesso pertinenti, abbastanza significativi argomenti essenziali, corretti e complessivamente adeguati argomenti generici, a volte imprecisi e/o limitati, e/o poco pertinenti argomenti incompleti e approssimativi, e/o poco pertinenti argomenti del tutto insignificanti e a volte estranei alla traccia argomenti non pertinenti e privi di una struttura logica <p>Il testo non è stato svolto / non valutabile</p>	<p>Eccellente</p> <p>Ottimo</p> <p>Buono</p> <p>Discreto</p> <p>Sufficiente</p> <p>Mediocre</p> <p>Insufficiente</p> <p>Grav. Insuff.</p> <p>Assol. Insuff.</p> <p>Nullo</p>	<p>20</p> <p>18</p> <p>16</p> <p>14</p> <p>12</p> <p>10</p> <p>8</p> <p>6</p> <p>4</p> <p>2</p>
<ul style="list-style-type: none"> CAPACITÀ DI ESPRESSIONE DI GIUDIZI CRITICI E VALUTAZIONI PERSONALI SVILUPPO ORDINATO E LINEARE DELL'ESPOSIZIONE <p>20/100</p>	<p><i>Il testo propone...</i></p> <ul style="list-style-type: none"> molti spunti critici originali ed efficacemente articolati valutazioni personali ben argomentate spunti di riflessione personali e ordinati lineari alcuni spunti personali chiari un'elaborazione personale semplice e globalmente chiara un'elaborazione personale superficiale, generica, imprecisa un'elaborazione frammentaria e stentata, scarsamente significativa un'elaborazione confusa, con spunti poco comprensibili o contraddittori un'elaborazione del tutto confusa, sporadica e/o incomprensibile <p>Il testo non è stato svolto / non valutabile</p>	<p>Eccellente</p> <p>Ottimo</p> <p>Buono</p> <p>Discreto</p> <p>Sufficiente</p> <p>Mediocre</p> <p>Insufficiente</p> <p>Grav. Insuff.</p> <p>Assol. Insuff.</p> <p>Nullo</p>	<p>20</p> <p>18</p> <p>16</p> <p>14</p> <p>12</p> <p>10</p> <p>8</p> <p>6</p> <p>4</p> <p>2</p>
	PUNTEGGIO		/100
	VOTO		/20

SECONDA PROVA D'ESAME DI STATO A.S. 2021-2022
GRIGLIA DI VALUTAZIONE CON USO DI DESCRITTORI (IN VENTESIMI)

Indirizzo Enogastronomia

DISCIPLINA: Scienza e Cultura dell'Alimentazione

CANDIDATO / A _____

CLASSE 5[^] SEZ. _____

Indicatori	Punteggio max		Descrizione livelli	Punteggio attribuito all'indicatore
<i>Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa</i>	3 punti	<input type="checkbox"/> 3,0	Completa, approfondita, originale	
		<input type="checkbox"/> 2,7	Corretta, puntuale, articolata	
		<input type="checkbox"/> 2,4	Corretta e puntuale	
		<input type="checkbox"/> 2,1	Corretta, essenziale, spesso puntuale	
		<input type="checkbox"/> 1,8	Corretta ed essenziale	
		<input type="checkbox"/> 1,5	Superficiale e frammentaria	
		<input type="checkbox"/> 1,2	Parziale e approssimativa	
		<input type="checkbox"/> 0,9	Scarsa e confusa	
		<input type="checkbox"/> 0,6	Scadente	
		<input type="checkbox"/> 0,3	Assente	
<i>Conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina</i>	6 punti	<input type="checkbox"/> 6,0	Complete, approfondite, autonome	
		<input type="checkbox"/> 5,4	Corrette, puntuali, articolate	
		<input type="checkbox"/> 4,8	Corrette e puntuali	
		<input type="checkbox"/> 4,2	Corrette, essenziali, spesso puntuali	
		<input type="checkbox"/> 3,6	Corrette ed essenziali	
		<input type="checkbox"/> 3,0	Prevalentemente corrette (con diverse imprecisioni)	
		<input type="checkbox"/> 2,4	Parziali e imprecise	
		<input type="checkbox"/> 1,8	Scarse e confuse	
		<input type="checkbox"/> 1,2	Gravemente lacunose e generalmente scorrette	
		<input type="checkbox"/> 0,6	Assenti o totalmente scorrette	
<i>Competenze tecnico-professionali</i>	8 punti	<input type="checkbox"/> 8,0	Complete, approfondite, autonome	
		<input type="checkbox"/> 7,2	Corrette, puntuali, articolate	
		<input type="checkbox"/> 6,4	Corrette e puntuali	
		<input type="checkbox"/> 5,6	Corrette, essenziali, spesso puntuali	
		<input type="checkbox"/> 4,8	Corrette ed essenziali	
		<input type="checkbox"/> 4,0	Prevalentemente corrette	
		<input type="checkbox"/> 3,2	Parziali e superficiali	
		<input type="checkbox"/> 2,4	Limitate e imprecise	
		<input type="checkbox"/> 1,6	Scarse e confuse	
		<input type="checkbox"/> 0,8	Assenti o totalmente scorrette	
<i>Capacità argomentative di collegamento di sintesi</i> <i>Utilizzo pertinente di linguaggi specifici diversi</i>	3 punti	<input type="checkbox"/> 3,0	Eccellenti con assoluta padronanza dei diversi registri linguistici	
		<input type="checkbox"/> 2,7	Ottime con corretto e pertinente uso dei diversi registri linguistici	
		<input type="checkbox"/> 2,4	Buone con possesso efficace dei registri linguistici	
		<input type="checkbox"/> 2,1	Discrete con uso non sempre attento dei registri linguistici	
		<input type="checkbox"/> 1,8	Sufficienti con accettabile proprietà terminologica	
		<input type="checkbox"/> 1,5	Mediocri con varie imprecisioni terminologiche	
		<input type="checkbox"/> 1,2	Insufficienti con difficoltà linguistiche ricorrenti	
		<input type="checkbox"/> 0,9	Modeste con molteplici incoerenze logiche e linguistiche	
		<input type="checkbox"/> 0,6	Scadenti con notevoli difficoltà argomentative e linguistiche	
		<input type="checkbox"/> 0,3	Assenti con frammentari e incoerenti richiami terminologici	
Voto complessivo attribuito alla prova				____ /20

SECONDA PROVA D'ESAME DI STATO A.S. 2021-2022
GRIGLIA DI VALUTAZIONE CON USO DI DESCRITTORI (IN VENTESIMI)

Indirizzo Accoglienza Turistica

DISCIPLINA: Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva

CANDIDATO / A _____

CLASSE 5[^] SEZ. _____

Indicatori	Punti max	Descrizione livelli	Punti livello	Punteggio dell' indicatore
<i>Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa</i>	3 punti	Completa, approfondita, originale	□3,0	____, ____
		Corretta, puntuale, articolata	□2,7	
		Corretta e puntuale	□2,4	
		Corretta, essenziale, spesso puntuale	□2,1	
		Corretta ed essenziale	□1,8	
		Superficiale e frammentaria	□1,5	
		Parziale e approssimativa	□1,2	
		Scarsa e confusa	□0,9	
		Scadente	□0,6	
		Assente	□0,3	
<i>Conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/e disciplina/e</i>	6 punti	Complete, approfondite, autonome	□6,0	____, ____
		Corrette, puntuali, articolate	□5,4	
		Corrette e puntuali	□4,8	
		Corrette, essenziali, spesso puntuali	□4,2	
		Corrette ed essenziali	□3,6	
		Prevalentemente corrette (con diverse imprecisioni)	□3,0	
		Parziali e imprecise	□2,4	
		Scarse e confuse	□1,8	
		Gravemente lacunose e generalmente scorrette	□1,2	
Assenti o totalmente scorrette	□0,6			
<i>Competenze tecnico-professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni</i>	8 punti	Approfondite, autonome e avanzate	□8,0	____, ____
		Corrette, puntuali, articolate	□7,2	
		Corrette e puntuali	□6,4	
		Corrette, essenziali, spesso puntuali	□5,6	
		Corrette ed essenziali	□4,8	
		Prevalentemente corrette	□4,0	
		Parziali e superficiali	□3,2	
		Limitate e imprecise	□2,4	
		Scarse e confuse	□1,6	
Assenti o totalmente scorrette	□0,8			
<i>Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici</i>	3 punti	Eccellenti con assoluta padronanza dei diversi registri linguistici	□3,0	____, ____
		Ottime con corretto e pertinente uso dei diversi registri linguistici	□2,7	
		Buone con possesso efficace dei registri linguistici	□2,4	
		Discrete con uso non sempre attento dei registri linguistici	□2,1	
		Sufficienti con accettabile proprietà terminologica	□1,8	
		Mediocri con varie imprecisioni terminologiche	□1,5	
		Insufficienti con difficoltà linguistiche ricorrenti	□1,2	
		Modeste con molteplici incoerenze logiche e linguistiche	□0,9	
		Scadenti con notevoli difficoltà argomentative e linguistiche	□0,6	
		Assenti con frammentari e incoerenti richiami terminologici	□0,3	
Punteggio Totale				____, ____
Valutazione della II prova scritta (arrotondamento del punteggio all'unità superiore, se cifra decimale ≥ 0,5)			____/20	

SECONDA PROVA D'ESAME DI STATO A.S. 2021-2022
GRIGLIA DI VALUTAZIONE CON USO DI DESCRITTORI (IN VENTESIMI)

Indirizzo Commerciale

Disciplina: Tecniche Professionali dei Servizi Commerciali

CANDIDATO / A _____

CLASSE 5[^] SEZ. _____

Indicatori	Punt. Max	Descrizione livelli	Punti livello	Punteggio dell'indicatore
Conoscenza dei nuclei fondanti della/e disciplina/e e corretta analisi, identificazione e interpretazione dei dati.	5 punti	Completa, approfondita, autonoma	□5,0	_____ , _____
		Corretta, puntuale, articolata	□4,5	
		Corretta e puntuale	□4,0	
		Corretta, essenziale, spesso puntuale	□3,5	
		Corretta ed essenziale	□3,0	
		Prevalentemente corretta (con diverse imprecisioni)	□2,5	
		Parziale e imprecisa	□2,0	
		Scarsa e confusa	□1,5	
		Gravemente lacunosa e generalmente scorretta	□1,0	
		Assente o totalmente scorretta	□0,5	
Individuazione della giusta strategia risolutiva con particolare riferimento al corretto uso delle metodologie tecniche professionali specifiche di indirizzo, delle rappresentazioni contabili e dei procedimenti di calcolo.	7 punti	Approfondita, autonoma, avanzata	□7,0	_____ , _____
		Corretta, puntuale, articolata	□6,3	
		Corretta e puntuale	□5,6	
		Corretta, essenziale, spesso puntuale	□4,9	
		Corretta ed essenziale	□4,2	
		Prevalentemente corretta	□3,5	
		Parziale e superficiale	□2,8	
		Limitata e imprecisa	□2,1	
		Scarsa e confusa	□1,4	
Assente o totalmente scorretta	□0,7			
Completezza dello svolgimento nel rispetto dei vincoli e dei parametri della traccia e di eventuali relazioni interdisciplinari	5 punti	Completa, approfondita, originale	□5,0	_____ , _____
		Corretta, puntuale, articolata	□4,5	
		Corretta e puntuale	□4,0	
		Corretta, essenziale, spesso puntuale	□3,5	
		Corretta ed essenziale	□3,0	
		Superficiale e frammentaria	□2,5	
		Parziale e approssimativa	□2,0	
		Scarsa e confusa	□1,5	
		Scadente	□1,0	
Assente	□0,5			
Correttezza nell'utilizzo del linguaggio specifico della disciplina e capacità di argomentazione, collegamento e sintesi delle informazioni, anche con contributi di originalità	3 punti	Eccellente con assoluta padronanza dei diversi registri linguistici	□3,0	_____ , _____
		Ottima con corretto e pertinente uso dei diversi registri linguistici	□2,7	
		Buona con possesso efficace dei registri linguistici	□2,4	
		Discreta con uso non sempre attento dei registri linguistici	□2,1	
		Sufficiente con accettabile proprietà terminologica	□1,8	
		Mediocre con varie imprecisioni terminologiche	□1,5	
		Insufficiente con difficoltà linguistiche ricorrenti	□1,2	
		Modesta con molteplici incoerenze logiche e linguistiche	□0,9	
		Scadente con notevoli difficoltà argomentative e linguistiche	□0,6	
Assente con frammentari e incoerenti richiami terminologici	□0,3			
Punteggio Totale				_____ , _____
Valutazione della II prova scritta (arrotondamento del punteggio all'unità superiore, se cifra decimale ≥ 0,5)			_____ /20	

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di venticinque 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 curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 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 - 3.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 - 4.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6.50 - 7	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 - 4.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 - 5.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 - 4.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 - 5.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scortetto 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 - 2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	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 - 2.50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
Punteggio totale della prova				

Firmato digitalmente da
BLANCHI PATRIZIO
CO-MINISTERO
DELL'ISTRUZIONE

Allegato C

Tabella 1
Conversione del credito scolastico complessivo

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

Tabella 2
Conversione del punteggio della prima prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 15
1	1
2	1.50
3	2
4	3
5	4
6	4.50
7	5
8	6
9	7
10	7.50
11	8
12	9
13	10
14	10.50
15	11
16	12
17	13
18	13.50
19	14
20	15

Tabella 3
Conversione del punteggio della seconda prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 10
1	0.50
2	1
3	1.50
4	2
5	2.50
6	3
7	3.50
8	4
9	4.50
10	5
11	5.50
12	6
13	6.50
14	7
15	7.50
16	8
17	8.50
18	9
19	9.50
20	10



Firmato digitalmente da
BIANCHI PATRIZIO
C = IT
O = MINISTERO
DELL'ISTRUZIONE