



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 “B”**

**Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**

**Articolazione: Enogastronomia**

## INDICE

<b>1. GLI ALUNNI E GLI INSEGNANTI</b>	3
<b>2. FINALITÀ, CONOSCENZE, COMPETENZE, CAPACITÀ</b>	4
<b>3. PROFILO DELLA CLASSE</b>	6
<b>4. RELAZIONE DELLA DAD/DDI</b>	7
<b>5. LA VALUTAZIONE</b> CRITERI DI MISURAZIONE – CRITERI DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA DELLE PROVE CRITERI DI VALUTAZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO E FORMATIVO	7
<b>6. TIPOLOGIA SECONDA PROVA</b> SIMULAZIONE SECONDA PROVA DEL 10 MAGGIO 2022	8 10
<b>7. CURRICULUM DELLO STUDENTE</b>	11
<b>8. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)</b>	12
<b>9. I PROGETTI DELLA CLASSE</b>	13
<b>10. I PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI</b> LINGUA E LETTERATURA ITALIANA STORIA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA MATEMATICA LINGUA INGLESE LINGUA FRANCESE SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE EDUCAZIONE CIVICA RELIGIONE CATTOLICA MATERIA ALTERNATIVA RELIGIONE CATTOLICA	14 14 20 23 29 39 45 50 54 58 62 65 68 71
<b>ALLEGATI (disponibili separatamente sul sito web della scuola e presso segreteria didattica):</b>  Griglia di valutazione della prima prova scritta (A-B-C) Griglia di valutazione della seconda prova scritta (Scienze dell'Alimentazione) Griglia di valutazione del colloquio - Allegato A all'O.M. 65 del 14 marzo 2022 Griglia generale di riferimento per l'attribuzione dei voti e dei giudizi Griglia per l'attribuzione del voto del comportamento Tabella di conversione dei crediti – allegato C all'O.M.65 DEL 14 marzo 2022 Schema di attribuzione del credito scolastico e formativo Criteri di riconoscimento del credito Erasmus  Documentazione riservata (depositata presso la segreteria didattica della scuola)	

# 1. GLI ALUNNI E GLI INSEGNANTI

## ◆ Gli alunni

N.	Cognome e nome	Comune di residenza
1		Perugia (PG)
2		Bagnoregio (VT)
3		Sermoneta (LT)
4		Napoli (NA)
5		Spoletto (PG)
6		Acilia (RM)
7		Montebibico Spoleto (PG)
8		Barcellona Pozzo di Gotto (ME)
9		Spoletto (PG)
10		Terni (TR)
11		Penna in Teverina (TR)
12		Roma (RM)
13		Orte (VT)
14		Marsciano (PG)
15		Terni (TR)
16		Spoletto (PG)
17		Roma (RM)
18		Spoletto (PG)

## ◆ Gli insegnanti (Consiglio di classe e continuità didattica)

Disciplina	Docente	Continuità didattica		
		III	IV	V
Lingua e letteratura italiana – Storia	ROBERTA ORAZI	x	x	x
Matematica	SILVIA PRINCIPI		x	x
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	SALVATORE TROLLINI	x	x	x
Lingua inglese	SILVIA MATRICARDI	x	x	x
Lingua francese	ANTONELLA TASSI	x	x	x
Scienza e cultura dell'alimentazione	CATERINA CILIENTO		x	x
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	STADERINI MARIA ANTONIETTA	x	x	x
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	ROSA CHIERCHIA	-		x
Scienze motorie e sportive	PATRIZIA PELLICCIA	x	x	x
Religione cattolica	IOLE FRANCUCCI		x	x
Educazione civica	KATIA POLITI	-		x
Sostegno	LIBERATA CARPUTO	x	x	x
Sostegno	LUIGI ROSATI	x	x	x
Sostegno	ADA POMPILI			x
Sostegno	GIANNI FRILLICI			x

## 2. FINALITÀ, CONOSCENZE, COMPETENZE E CAPACITÀ

Il Diplomato di istruzione professionale 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.

Esso 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.

Nell'articolazione "Enogastronomia", il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nell'articolazione "Enogastronomia", conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- agire nel sistema di Qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto;
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, 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 ed enogastronomici.

Il diplomato di Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera possiede dunque una buona base culturale, adeguato senso critico ed una visione organica della realtà produttiva e socio-economica; sa comunicare e instaurare rapporti collaborativi, prende decisioni in modo autonomo e propone interventi.

Conosce le lingue straniere e ha capacità di comunicare, esprimendosi correttamente e utilizzando un linguaggio settoriale adeguato alle diverse situazioni produttive.

Si occupa delle attività produttive in diverse situazioni operative e in diverse situazioni tipologie di strutture della ristorazione commerciale e industriale.

Possiede nozioni di tecnica operativa dei servizi di ristorazione tali da consentire la comprensione di tutti gli aspetti relativi alla gestione di tali servizi: da quelli giuridici a quelli economico-aziendali, da quelli alimentari, igienico-sanitari a quelli squisitamente tecnici.

Ha competenze nel campo dell'approvvigionamento delle derrate, del controllo quantità-qualità-costi, della produzione e distribuzione dei pasti, degli allestimenti di buffet e banchetti, della organizzazione del lavoro e della guida di un gruppo e delle sue relazioni con gruppi di altri servizi.

Declinando le competenze in termini di sapere, saper fare, saper essere e saper divenire: .

### **SAPERE**

1. Conoscenza dei concetti essenziali delle discipline
2. Conoscenza scritta e parlata di due lingue straniere
3. Conoscenza del ruolo, delle articolazioni e delle implicazioni economiche del settore turistico con particolare riferimento all'ambito ristorativo e ricettivo
4. Conoscenza approfondita del mercato della ristorazione
5. Conoscenza basilare della struttura organizzativa dell'impresa ristorativa nelle diverse tipologie
6. Conoscenza delle tecniche operative di base
7. Conoscenza del proprio territorio in rapporto all'attività professionale.

### **SAPER FARE**

1. Capacità di interpretare eventi, problematiche e tendenze del mondo contemporaneo e della propria professione
2. Capacità di comunicare efficacemente nella propria e nelle lingue straniere oggetto di studio
3. Capacità di utilizzare differenti tecnologie di comunicazione
4. Capacità di collegare e rielaborare individualmente gli apprendimenti
5. Capacità di formulare valutazioni sulla base di criteri espliciti
6. Capacità di redigere progetti a carattere professionale

### **SAPER ESSERE**

1. Essere flessibile e disponibile al cambiamento
2. Essere in grado di impegnarsi a fondo per realizzare un obiettivo
3. Possedere doti di precisione, creatività, comunicazione ed organizzazione
4. Avere un comportamento improntato alla disponibilità, tolleranza, autocontrollo e senso della misura
5. Essere consapevole del proprio ruolo professionale ed affidabile nello svolgimento dello stesso.

### 3. PROFILO DELLA CLASSE

**Caratteristiche degli studenti.** La classe, composta inizialmente da diciannove da alunni, tra cui una allieva iscrittasi in questa classe per la prima volta per l'anno scolastico 2021/2022 che non ha mai frequentato ed è stata depennata dall'elenco del registro elettronico Spaggiari in data 31 marzo 2022, attualmente ne conta diciotto, 5 ragazze e tredici ragazzi, iscritti al quinto anno per la prima volta e provenienti dalla medesima classe quarta del corso Enogastronomia sez. B.

Sono presenti tre alunni con DSA, per i quali sono stati predisposti relativi PDP approvati all'inizio dell'anno scolastico da tutte le parti interessate e depositati presso la Segreteria Didattica della Scuola (vedi documentazione riservata). Nel corso dell'anno scolastico, il Consiglio di Classe ha ritenuto opportuno predisporre un BES per un alunno che evidenziava alcune difficoltà in grammatica italiana, anche esso approvato e depositato presso la Segreteria Didattica della Scuola (vedi documentazione riservata). Sono anche presenti tre alunni seguiti dagli insegnanti di sostegno che seguono una programmazione per obiettivi minimi delineata nei rispettivi PEI e un alunno con un PEI Differenziato, seguito dai docenti di sostegno, che segue una progettazione debitamente predisposta per le sue esigenze (vedi documentazione riservata). Nella classe è presente un'alunna affetta da seria patologia, per la quale i Docenti del Consiglio di Classe hanno seguito Corso di primo intervento, predisposto dalla Scuola in concerto con la USL di riferimento (vedi documentazione riservata).

L'area di provenienza degli alunni è piuttosto varia: cinque alunni sono residenti nel comune di Spoleto, due, che nel secondo periodo dell'anno scolastico hanno smesso di frequentare la scuola, una di Bagnoregio (VT) e l'altra di Marsciano (PG), vivono in autonomia a Spoleto (PG).

Cinque alunni sono convittori presso il Convitto del nostro Istituto. Un alunno è ospite del Convitto INPS. Cinque alunni viaggiano per venire a scuola: una da Cascia, pur residente a Perugia, è ospite della struttura "Alveare di Santa Rita da Cascia", due da Terni, uno da Penna in Teverina (TR), uno da Orte (VT).

I rapporti con le famiglie, nel corso dell'ultimo anno scolastico, si sono realizzati nei ricevimenti generali e in quelli mensili (entrambi a distanza), cui si sono aggiunte le comunicazioni relative alle assenze e/o altre segnalazioni didattiche.

Le informazioni relative al percorso di apprendimento degli studenti (attività, assenze, valutazioni, annotazioni, materiali) sono state veicolate mediante il Registro Elettronico come indicato alle famiglie con apposita circolare.

Classe particolarmente eterogenea, in generale ha partecipato al dialogo educativo in maniera accettabile, mostrando un generalizzato interesse nei confronti delle proposte formative, anche se, alcuni alunni hanno evidenziato un atteggiamento a volte apatico che, nonostante le molteplici sollecitazioni da parte dei docenti, purtroppo, solo da parte di alcuni di essi, è stato positivamente modificato. In riferimento a qualche alunno, numerose sono le assenze registrate, gli ingressi posticipati e le uscite anticipate, che certo, non hanno giovato ad un sereno svolgimento delle lezioni, preventivamente progettate dai docenti delle diverse discipline del corso di indirizzo. Si distingue un esiguo numero di allievi che si è dimostrato disponibile ed interessato al dialogo formativo, partecipando alle attività proposte con impegno ed interesse, evidenziando anche una particolare attitudine nei confronti dell'attività di pratica di laboratorio ed un comportamento corretto. La partecipazione e l'impegno mostrati verso tutte le discipline evidenziano complessivamente buoni risultati. In particolare una alunna, per la grande serietà, l'impegno e la correttezza, mostrati nel suo percorso scolastico, raggiunge ottimi risultati.

Un gruppo di alunni ha partecipato all'attività didattica proposta in modo non particolarmente approfondito e, a volte, non costante; ha comunque mostrato un adeguato interesse al superamento di tali criticità, impegnandosi maggiormente nel secondo periodo dell'anno scolastico, da ciò emerge un quadro di miglioramento anche se modesto, e il raggiungimento di una complessiva situazione di sufficienza. Corretto è risultato il comportamento.

In fine un ristretto gruppo di studenti, spesso assenti alle lezioni, purtroppo evidenzia uno scarso e superficiale interesse nei confronti delle attività didattiche proposte e, a volte, un comportamento ai limiti della correttezza. Nonostante le molteplici esortazioni, da parte dei Docenti del Consiglio di

Classe, ad affrontare il lavoro scolastico in maniera più matura e propositiva, questi alunni hanno comunque mantenuto un atteggiamento poco disponibile e poco interessato, pertanto presentano una situazione di non sufficienza in alcune discipline.  
Il giudizio generale è, nel complesso, sufficiente.

### 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:

- Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita
- Docenti di sostegno.

## **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 Istituti 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.

E' stata inoltre predisposta la griglia di valutazione del comportamento.

Infine, sono state predisposte le griglie di valutazione delle prove scritte dell'Esame di Stato.

(vedi allegati)

## **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.

## **TIPOLOGIA DELLE PROVE**

Prove scritte strutturate e semistrustrate. 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).

## **6. 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 Scienze 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;

Vista l'integrazione al verbale n. 2 della riunione del Dipartimento di Scienze dell'Alimentazione tenutosi in data 12 aprile 2022;

il Docente della disciplina Scienze 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) Esempio sulla tipologia "A" di cui ai Quadri di Riferimento per gli Istituti Professionali indirizzo Sala e vendita;
- 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

# 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.

## **7. CURRICULUM DELLO STUDENTE**

Introdotta dal DM 88/2020 e richiamata in più punti dalla citata OM 65/2022 trova nella Nota Ministeriale n. 8415 del 31/03/2022 le indicazioni operative 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.

## 8. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)

A cura del tutor Prof.ssa Maria Antonietta Staderini

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 dell'9 marzo del medesimo anno, pongono 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. Alla fine del IV anno, alcuni alunni hanno partecipato al progetto Erasmus. Durante il V anno (2021/2022), gli alunni hanno avuto l'opportunità di partecipare ad alcuni eventi riconducibili ad attività di alternanza scuola-lavoro, come manifestazioni enogastronomiche, 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, partecipando essenzialmente alle attività in DAD, così come da schema allegato. Nelle esperienze svolte, gli alunni hanno riportato valutazioni positive e in taluni casi ottime ed eccellenti.

### CONSUNTIVO ATTIVITÀ DI PCTO

#### CLASSE 5 B ENOGASTRONOMIA

Totale delle ore di Alternanza Scuola Lavoro/ svolte nel triennio 2019-2022

n.	Cognome	Nome	a.s. 2019/2020	a.s. 2020/2021	a.s. 2021/2022	Totale ore svolte
				PCTO in DAD	PCTO	
1				161	40*+ 25** 250 ERASMUS	476
2				149		149
3				161	40*+25**	226
4				161	40*	201
5				124	40*	164
6				161	40*	201
7				161	40*	201
8				136	40*	176

9				161	40*+25**+ 32***	258
10				136	40*	176
11				161	40*+25**	226
12				161	40*+25**	226
13				161	40*	201
14				161	40*	201
15				161	40*+25**	226
16				161	40*+25**	226
17				161	40*	201

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

\*\* Impresa Coca Cola 2022

\*\*\* Progetto Erasmus "Identità Golose" Milano

## 9. I PROGETTI DELLA CLASSE

- Progetto primo soccorso
- Progetto BLS (alcuni alunni)
- Progetto Zambia (alcuni alunni)
- Progetto Educatori Regionali sport giochi rugby tag (alcuni alunni)
- Progetto DELF livello B 1 (un alunno)

## 10. I PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI

### LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Docente Prof.ssa Roberta Orazi

Libro di testo: R.Carnero- G.Iannaccone -*Il tesoro della letteratura. Dal secondo Ottocento a oggi.* Vol.3, Giunti T.V.P. Editori.

#### OBIETTIVI GENERALI DELLA DISCIPLINA

##### CONOSCENZE

Conoscenza delle caratteristiche fondamentali di autori e correnti letterarie particolarmente significativi degli ultimi due secoli, con particolare riguardo all'Italia.

Conoscenza di quadri storico-culturali dove inserire i maggiori eventi e movimenti letterari degli ultimi due secoli.

##### ABILITÀ

Interpretare autonomamente testi letterari degli ultimi due secoli.

Collocare storicamente testi letterari attraverso il riconoscimento di caratteristiche formali e tematiche e l'individuazione dei nessi col contesto sociale e culturale

Produrre testi, orali e scritti, adeguati alle consegne.

Formulare valutazioni, motivandole, riguardo contenuti letterari.

#### CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

##### Il secondo Ottocento

La storia e la società.

L'Italia e l'Europa nel secondo Ottocento: economia e società.

Il progresso delle scienze.

L'età del **Positivismo**.

I movimenti letterari di fine Ottocento.

La Scapigliatura milanese: la poetica e lo stile.

Dal Realismo al Naturalismo:

G.Flaubert, da *"Madame Bovary"*: -*"Il sogno della città e la noia della provincia"*.

Le correnti: il Naturalismo francese e il Verismo italiano.

F.De Roberto, da *"I Viceré"*: *"Cambiare per non cambiare"*.

Giovanni Verga :la vita, il pensiero, le opere

Le *Novelle*: - *"Rosso Malpelo"*,

-*"La lupa"*.

I romanzi: Il ciclo dei vinti, (trama dei romanzi e temi).

Da "I Malavoglia": - "Il commiato definitivo di 'Ntoni"

Da "Mastro Don Gesualdo": - "La morte di Gesualdo"

## Il Decadentismo

La poesia in Europa: Simbolismo ed Estetismo.

Il Simbolismo: principi di poetica.

La nascita della poesia moderna.

C. Baudelaire, da *Les fleurs du mal*:

- L'Albatro

- *Spleen*

Giovanni Pascoli, la vita, il pensiero, le opere.

I grandi temi: il fanciullino, il nido.

Il simbolismo. Lo stile.

La prosa: da *Il fanciullino*, - "L'eterno fanciullo che è in noi"

Da *Myricae*:

-X Agosto

-*Lavandare*

-*Temporale*

-*Il lampo*

-*Il tuono*

-*Novembre*

Dai *Canti di Castelvecchio*:

-*Il gelsomino notturno*

-*La mia sera*

Gabriele D'Annunzio, la vita, le opere, il pensiero.

I romanzi.

-*Il piacere* : struttura e trama dell'opera.

- "Il ritratto dell'esteta", (I, cap.2)

La poesia.

Le *Laudi* (struttura e temi dell'opera), da *Alcyone*:

- La sera fiesolana

- La pioggia nel pineto

## Il Novecento

La storia e la società.

La poesia italiana del primo Novecento.

Crepuscolarismo e Futurismo: storia dei movimenti.

Il Crepuscolarismo.

Guido Gozzano: - "Totò Merumeni", "La signorina Felicita, ovvero la Felicità"

Il Futurismo: F.T. Marinetti, - "Il primo manifesto".

- "Il bombardamento di Adrianopoli".

A. Palazzeschi: "E lasciatemi divertire".

L'Ermetismo. Giuseppe Ungaretti

La vita, il pensiero, le opere.

Da L'Allegria:

- Soldati

- Veglia

- S. Martino del Carso

Il romanzo europeo del primo Novecento

I temi e i luoghi. La crisi dell'oggettività.

S. Freud: *L'io non è più padrone di se stesso*.

F. Kafka: da "La metamorfosi", - "Un'orribile metamorfosi".

M. Proust: da "Alla ricerca del tempo perduto", "Un giardino in una tazza di tè"

Italo Svevo, la vita, il pensiero, le opere.

La cultura di Svevo.

Il rinnovamento del romanzo. La figura dell'inetto.

I romanzi:

- *Una vita* (contenuto)

- *Senilità* (contenuto)

- *La coscienza di Zeno*: Struttura e contenuto del romanzo, personaggi e temi.

(Cap.1) *La prefazione*.

(Cap.8) *La vita attuale è inquinata alle radici*.

Luigi Pirandello, la vita, il pensiero, le opere.

La poetica dell'"umorismo":

la differenza fra umorismo e comicità; da *L'umorismo*, parte seconda, cap. II, *Il segreto di una bizzarra vecchietta*.

I temi: il contrasto tra la vita e la forma, la maschera, la follia.

Da *Novelle per un anno*: - "Il treno ha fischiato".

Il teatro e la fine delle certezze: - *Così è (se vi pare)*

I romanzi: *Il fu Mattia Pascal*. Trama e temi dell'opera.

Da *Il fu Mattia Pascal*: - "Il ritorno di Mattia Pascal".

**Sguardi sul Novecento**

Primo Levi, il racconto della Shoah: da *La tregua*: "La liberazione"

Salvatore Quasimodo

Da *Giorno dopo giorno*: - *"Uomo del mio tempo"*

Eugenio Montale: la vita, il pensiero, le opere.

Da *Ossi di seppia*: - *"Non chiederci la parola"*

- *"Merigiare pallido e assorto"*

- *"Spesso il male di vivere ho incontrato"*

Pier Paolo Pasolini: la vita, il pensiero, le opere.

Da *"Ragazzi di vita"*: *"La maturazione del Riccetto"*

da *"Scritti corsari"*: *"Il discorso dei capelli"*

"Il romanzo delle stragi"

"Sviluppo e progresso"

## **MODALITA' DI LAVORO**

Didattica in presenza

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. È stata effettuata attività di recupero in itinere ogni qualvolta se ne sia presentata la necessità.

**Didattica a Distanza**

Durante il periodo di DaD sono state svolte video lezioni secondo il normale orario e modalità della didattica in presenza.

**Metodi e mezzi utilizzati**

Analisi diretta del testo letterario, lezione frontale e lezione dialogata.

Libro di testo, fotocopie, costruzione di schemi e mappe alla lavagna, filmati in DVD.

Per gli alunni in DID l'attività è proseguita in modalità live, sincrona e asincrona, utilizzando principalmente l'aula virtuale del Registro Spaggiari, il gruppo classe creato su Whatsapp (per raggiungere e per contattare in modo più veloce e diretto gli alunni, inviando anche materiale a volte richiesto dagli stessi, come sintesi e mappe). Il Registro Spaggiari è comunque sempre stato il riferimento ufficiale per l'annotazione di ogni attività svolta.

## **SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO**

Aula ordinaria per quattro ore settimanali. Per gli studenti in DID è stata utilizzata l'aula virtuale, in modalità sincrona e asincrona, secondo quanto stabilito dall'Ordinanza. Gli argomenti della progettazione sono comunque stati trattati.

### **CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI:**

- capacità di esposizione orale e scritta
- conoscenza e comprensione dei contenuti specifici
- coerenza nell'esposizione
- elaborazione e formulazione di giudizi personali

### **STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI:**

Colloqui orali, prove semi-strutturate, prove scritte secondo le tipologie del nuovo Esame di Stato.

### **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

#### **PARTECIPAZIONE E IMPEGNO**

Il rapporto con la classe è stato globalmente positivo, anche se non con tutti allo stesso modo collaborativo. Gli allievi, per la maggior parte, hanno mostrato nei confronti della materia un atteggiamento e una partecipazione alterni. Anche con la DID alcuni hanno mostrato impegno e partecipazione, altri hanno continuato ad impegnarsi in modo inadeguato.

### **METODOLOGIA E STRATEGIE DIDATTICHE**

E' stata fornita una visione unitaria degli argomenti storico-letterari, lavorando sui concetti-chiave dei periodi e dei relativi autori affrontati, stimolando la motivazione attraverso frequenti collegamenti con i problemi del presente. Degli autori e le loro opere è stata prestata maggiore attenzione alla poetica, che all'analisi stilistico-formale, affrontata comunque nell'essenzialità. Avendo rilevato difficoltà in alcuni nella comprensione del testo, in qualche caso gli argomenti sono stati presentati ed integrati con schemi e mappe.

### **MODALITA' DI VERIFICA**

Le verifiche sono state scritte e orali. Con la DID sono proseguite nell'aula virtuale del registro Spaggiari. In questa fase, per l'invio degli elaborati, gli alunni interessati hanno utilizzato le modalità a loro più semplici e possibili da attuare: dalla posta elettronica, alle foto su WhatsApp. Per quanto riguarda la produzione scritta, gli alunni si sono esercitati nelle tipologie riguardanti la prima prova del nuovo Esame di stato.

Le verifiche orali hanno cercato di assicurare un monitoraggio costante e di migliorare la padronanza espositiva e la terminologia adeguata alla disciplina. I criteri di valutazione hanno tenuto conto dell'assimilazione dei contenuti e soprattutto dell'impegno e della partecipazione, oltre che dell'abilità linguistico - espressiva e di rielaborazione personale.

## **LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO DALLA CLASSE**

La maggior parte degli alunni ha dimostrato di conoscere gli argomenti trattati e di essere in grado di inquadrarli nel contesto storico-culturale, anche se per alcuni permangono incertezze e imprecisioni nell'organizzazione del discorso e nell'esposizione orale. La preparazione globale è eterogenea. Un gruppo molto ristretto si è evidenziato per un impegno costante e una preparazione soddisfacente. Nella produzione scritta una parte degli alunni ha acquisito in modo pienamente corretto la competenza di comporre i testi suddetti, il resto, numericamente maggiore, è in grado di produrre testi dal contenuto aderente e sufficientemente corretto sotto l'aspetto morfosintattico, ma con un'elaborazione modesta. Per alcuni alunni, permangono carenze pregresse nella proprietà morfosintattica e lessicale.

Tutti gli alunni rispetto alla situazione di partenza, alle reali possibilità e ai condizionamenti sociali, familiari e personali hanno intrapreso un cammino che li ha portati, per la maggior parte, ad una valida e sicura conoscenza degli argomenti, per altri ad una maggiore organicità delle competenze.

Libro di testo: A. Brancati, T. Pagliarani, *-La storia in movimento*, volume 3, La Nuova Italia.

## **OBIETTIVI GENERALI DELLA DISCIPLINA**

Capacità di cogliere i nessi tra storia settoriale e storia generale

Capacità di problematizzare spiegare tenendo conto delle dimensioni e delle relazioni temporali e spaziali dei fatti

Capacità di analizzare i rapporti tra conoscenza del passato e del presente, oltre alla capacità di saper applicare le conoscenze del passato per la comprensione del presente

## **CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI:**

### **Dalla Belle Epoque alla prima guerra mondiale**

Il volto del nuovo secolo

- Crescita economica e società di massa

- La Belle Epoque

- Le trasformazioni della cultura

### **L'età giolittiana**

- Le riforme sociali e lo sviluppo economico

- La politica interna tra socialisti e cattolici

- La guerra di Libia e la caduta di Giolitti

### **La Prima Guerra mondiale**

- Le origini della guerra

- 1914: il fallimento della guerra lampo

- L'Italia dalla neutralità alla guerra

- 1915- 1916: la guerra di posizione

- Il fronte interno e l'economia di guerra

- La fase finale della guerra ( 1917-1918)

- La Società delle Nazioni e i trattati di pace

### **I totalitarismi**

La Russia dalla rivoluzione alla dittatura.

- La Rivoluzione del 1917

- Dallo Stato sovietico all'Urss

- La costruzione dello Stato totalitario di Stalin
- Il terrore staliniano e i gulag

### **L'Italia dal dopoguerra al fascismo**

- Le trasformazioni politiche nel dopoguerra
- La crisi dello Stato liberale
- L'ascesa del fascismo
- La costruzione dello Stato fascista
- La politica sociale ed economica
- La politica estera e le leggi razziali

### **La Germania dalla Repubblica di Weimar al Terzo Reich**

- La repubblica di Weimar
- Hitler e la nascita del nazionalsocialismo
- La costruzione dello Stato totalitario
- L'ideologia nazista e l'antisemitismo
- L'aggressiva politica estera di Hitler

### **La Seconda Guerra mondiale**

- La guerra-lampo (1939-1940)
- La svolta del 1941: la guerra diventa mondiale
- La controffensiva alleata ( 1942 -1943 )
- Il nuovo ordine nazista e la Shoah
- La guerra dei civili
- Il crollo del fascismo e la Resistenza in Italia
- La vittoria degli Alleati
- La nascita della Repubblica.

### **La guerra fredda**

- La ricostruzione economica
- Dalla collaborazione ai primi contrasti
- Il sistema bipolare

## **CITTADINANZA E COSTITUZIONE**

In particolare coerenza con la disciplina di Storia sono stati trattati i seguenti argomenti

- Il diritto di voto in Italia.
- La parità di genere.
- I rapporti tra Stato e Chiesa.

-L'Organizzazione delle Nazioni Unite.

Nel corso dell'anno scolastico è stata prestata attenzione ad argomenti legati all'essere cittadini consapevoli, mediante la lettura e la riflessione su notizie, eventi o fatti di cronaca presi da giornali e altri media.

**METODI UTILIZZATI:** lezione frontale, lezione dialogata, video lezione in modalità sia sincrona che asincrona, dopo l'attuazione della DID.

**MEZZI UTILIZZATI:** libro di testo ( A. Brancati,T. Pagliarani, , *La storia in movimento*, volume 3, La Nuova Italia. ), fotocopie fornite dall'insegnante, ricerca di materiale su Google, schemi e mappe costruiti alla lavagna, filmati dell'Istituto LUCE.

Per gli alunni in DID l'attività è proseguita nell'aula virtuale del Registro Spaggiari, che è sempre stato il riferimento ufficiale per l'annotazione di ogni attività svolta, in modalità live, sincrona e asincrona, utilizzando anche il gruppo classe creato su Whatsapp per contattare in modo più veloce e diretto gli alunni, inviando anche materiale a volte richiesto dagli stessi, come sintesi e mappe.

#### **CRITERI DI VALUTAZIONE**

Sulla base della griglia di valutazione sono stati adottati i seguenti criteri:

- Conoscenza e comprensione degli argomenti trattati
- Capacità espositiva
- Capacità di rielaborazione e formulazione di giudizi motivati e pertinenti

#### **STRUMENTI DI VALUTAZIONE**

Verifiche orali, verifiche scritte sottoforma di analisi di documenti , domande aperte e a tipologia mista, con quesiti a scelta multipla.

**TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO:** due ore settimanali.

#### **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

Gli alunni conoscono gli eventi principali della storia generale relativamente al periodo storico esaminato; un numero ristretto ha acquisito in pieno la padronanza dei contenuti della disciplina; la maggior parte è in grado di esporli in modo semplice, ma sufficientemente corretto, mentre solo pochi hanno sviluppato capacità di rielaborazione e di analisi dei rapporti tra il passato e il presente. Alcuni alunni presentano difficoltà nell'esposizione e nella rielaborazione dei contenuti specifici della disciplina, derivanti sia dalla mancata acquisizione di un corretto metodo di studio, sia da un impegno superficiale, continuato anche durante la DID.

# **SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI**

**CLASSE 5 ^ ENOGASTRONOMICO SEZ. B**  
**TESTO UTILIZZATO : SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTAZIONE**  
**A. Machado**

**Docente:** Prof.ssa Ciliento Caterina

## **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 DDI :**

- 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 DDI 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'
<b>DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE VARIE CONDIZIONI FISILOGICHE</b>	<b>UNITA' 1</b> <b>Principi di dietetica e modelli alimentari di riferimento</b> 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	Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona

	<p><b>UNITA' 2</b>  <b>Dietetica applicata a condizioni fisiologiche, sport e ristorazione</b>  -Dieta nell'età evolutiva  - 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)</p>	<p>Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela.</p>
<p><b>DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE</b></p>	<p>-UNITA'1  Dietetoterapia e obesità</p> <p>-UNITA'2  Malattie cardiovascolari, diabete e sindrome metabolica.</p> <p>-UNITA'3  Tumori</p> <p>-UNITA'4  Allergie e intolleranze</p> <p>-UNITA'5  Disturbi del comportamento alimentare.</p>	<p>Formulare menu funzionali alle esigenze patologiche della clientela.</p>
<p><b>CONTAMINANTI NELLA CATENA ALIMENTARE E MALATTIE CORRELATE.</b></p>	<p>-UNITA'1  Contaminanti chimici:  Micotossine</p> <p>-UNITA'2  Contaminanti biologici:  Virus, Batteri e Parassiti  -Malattie veicolate dagli alimenti  Principali tossinfezioni alimentari:  Salmonellosi , Botulismo e Stafilococco</p> <p>-UNITA'1  Sicurezza alimentare e sistema HACCP</p>	<p>Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.</p> <p>Prevenire e gestire i rischi di altre malattie di origine alimentare.</p>
<p><b>IGIENE, SICUREZZA E QUALITA'</b></p>		

## ED. CIVICA (TOTALE N. DI ORE 5)

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 si è rivelata nel complesso molto poco disponibile ed interessata al dialogo formativo. Una ristretta minoranza di alunni ha dimostrato un impegno ed un interesse adeguati nel corso dell'intero anno scolastico studiando in modo costante e riuscendo a raggiungere una buona padronanza dei concetti, delle conoscenze e competenze. La maggior parte, invece, ha studiato in modo discontinuo, limitandosi ad una ricezione alquanto passiva, ad uno studio molto superficiale e finalizzato solo alla valutazione ,ottenendo così risultati scarsi o appena sufficienti. Alcuni di loro, per superficialità, disinteresse e scarso impegno durante le lezioni e, nello studio a casa, non sono riusciti a rielaborare in modo adeguato gli argomenti svolti e a raggiungere tutti gli obiettivi di competenza e capacità prefissati.

# **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

**DOCENTE:** Prof. Salvatore Trollini

## **Obiettivi specifici di apprendimento**

### **Competenze in uscita**

- Saper riclassificare lo Stato Patrimoniale con criteri finanziari;
- Saper analizzare con cognizione di causa, in un contesto situato di lavoro e di studio, i principali indici (ratios e margini) del bilancio di esercizio un'impresa turistica (ricettiva, ristorativa, Tour operator e agenzia di viaggi) e saper trarre conclusioni motivate sullo stato di salute economica, finanziaria e patrimoniale dell'azienda;
- Saper impiegare l'analisi di bilancio per indici al fine di prendere decisioni oculate circa la gestione strategica delle diverse categorie di imprese turistiche (ricettive, ristorative, Tour operator e agenzie di viaggi);
- Saper costruire prospetti contabili del Bilancio d'esercizio con dati a scelta sulla base di indici che esprimono condizioni aziendali di equilibrio e squilibrio;
- Saper analizzare con cognizione di causa, in un contesto situato di lavoro e di studio, i costi di gestione di un'impresa turistica (ricettiva, ristorativa, Tour operator e agenzia di viaggi);
- Saper prendere decisioni oculate circa la gestione strategica delle diverse categorie di imprese turistiche (ricettive, ristorative, Tour operator e agenzie di viaggi);
- Saper utilizzare strumenti gestionali al fine di controllare l'andamento dei costi, applicare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi, determinare i prezzi di vendita seguendo le metodologie più opportune;
- Saper analizzare in autonomia e con cognizione di causa, in un contesto situato di lavoro e di studio, gli elementi che compongono il marketing mix di un'impresa turistica (ricettiva, ristorativa, Tour operator e agenzia di viaggi);
- Individuare le strategie più idonee al raggiungimento degli obiettivi di mercato aziendali. Elaborare progetti di marketing integrato in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore.
- Organizzare la produzione e la produzione e la vendita valorizzando le risorse del territorio e i prodotti tipici.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione per ottimizzare il servizio;
- Individuare le nuove tendenze di filiera valorizzando e promuovendo i prodotti tipici e le tradizioni locali.
- Adeguare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati.

- Risolvere, in un contesto situato di studio o di lavoro, semplici problemi di scelta economica;
- Formulare un piano strategico e seguirlo nelle fasi di esecuzione e controllo;
- Redigere semplici budget (settoriali, degli investimenti, dei finanziamenti, di esercizio);
- Effettuare l'analisi degli scostamenti e rielaborare dati di report, al fine di individuare, se opportuno, interventi correttivi nel controllo di gestione;
- Redigere un piano di fattibilità relativo alla progettazione di una piccola impresa turistica che punta sulla valorizzazione delle risorse culturali ed enogastronomiche (prodotti tipici) del territorio, individuando le nuove tendenze.
- Dimostrare padronanza della terminologia economico-aziendale espressa sia nella comprensione di articoli tratti da riviste economiche e di settore, sia nella interpretazione della realtà turistica locale e nazionale.

**Abilità attese:**

- Riclassificare i prospetti di bilancio in funzione delle analisi;
- Calcolare gli indici di bilancio e i margini patrimoniali per accertare le condizioni di equilibrio patrimoniale, finanziario ed economico;
- Interpretare i dati contabili ed amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa;
- Scomporre gli indici sintetici in indici analitici;
- Saper scegliere un insieme di indici idoneo ad esaminare gli aspetti della gestione che si vogliono indagare;
- Coordinare gli indici a sistema e redigere una relazione interpretativa.
- Saper classificare i costi secondo vari criteri;
- Saper rappresentare i costi in relazione alla loro variabilità;
- Saper calcolare le configurazioni di costo, determinare i risultati parziali ed utilizzare i dati nelle decisioni imprenditoriali;
- Saper determinare risultati analitici con i metodi del direct costing e del full costing ed utilizzarli ai fini decisionali;

Rilevare i costi, i ricavi e i risultati della CO.A. in forma extracontabile.

- Saper formulare, in modo scientifico e con cognizione di causa, il listino prezzi di un'impresa ricettiva;
  - Saper cogliere le differenze tra le varie metodologie di formazione del prezzo di vendita;
  - Saper scegliere, in base alla tipologia dell'impresa ricettiva e al contesto concorrenziale in cui opera, la metodologia di calcolo del prezzo di vendita più idonea;
- Saper differenziare le tariffe in base allo studio dell'andamento della domanda secondo la tecnica del "Revenue Management"

- Riconoscere l'evoluzione nel tempo del concetto di marketing;
- Distinguere micromarketing e macromarketing;

- Raccogliere i dati allo scopo di analizzare il mercato turistico per lo studio della domanda e della segmentazione.
- Utilizzare la rete e gli strumenti digitali nelle attività di ricerca, nell'elaborazione dati e per la commercializzazione dei servizi on line.
- Riconoscere l'importanza di interventi di marketing integrato.
- Descrivere le diverse fasi di un Piano di Marketing;
- Riconoscere gli obiettivi di marketing nelle diverse fasi del ciclo di vita del prodotto.
- Distinguere le diverse strategie di marketing, in particolare le forme di comunicazione;
- Individuare il marketing-mix idoneo al raggiungimento di obiettivi specifici.
- Esprimere i concetti con terminologia appropriata.
- Comprendere gli scopi della programmazione aziendale come strumento di controllo della gestione;
- Distinguere la pianificazione strategica dalla programmazione d'esercizio;
- Riconoscere gli elementi che costituiscono il budget economico di un'impresa turistica;
- Comprendere le problematiche da affrontare nello studio di fattibilità di una nuova impresa;
- Leggere i dati e descrivere i risultati ottenuti nei diversi settori aziendali, utilizzando procedure informatiche.
- Redigere il Business Plan di un'impresa turistica a dati semplificati.
- Comprendere l'importanza e gli effetti dei sistemi di gestione per la Qualità.

#### **Conoscenze attese**

#### **MODULO A – Le analisi di bilancio**

##### **Unità didattica 1 – Gli indici di bilancio**

- Gli scopi delle analisi di bilancio;
- Le fasi dei processi di analisi e i criteri di riclassificazione dei prospetti di bilancio;
- I diversi tipi di indicatori: la classificazione, il calcolo e l'impiego degli stessi;
- Gli indici della struttura patrimoniale;
- Gli indici di equilibrio finanziario;
- Gli indici di redditività;
- Il coordinamento degli indici di bilancio e la loro lettura unitaria.

#### **MODULO B – La contabilità analitica**

##### **Unità didattica 1 – La classificazione dei costi**

- Oggetto, funzioni e requisiti della CO.A. e differenze e collegamenti con la CO.GE;
- Analisi costi-volumi-risultati (Break Even Analysis);
- Il concetto di centro di costo, l'oggetto di calcolo e i metodi di imputazione dei costi;
- Il full costing e il direct costing;
- Configurazioni di costo;

- Ripartizione dei costi indiretti su base unica e su base multipla;
- Food and beverage cost;
- Prove di resa di un ingrediente.

#### **Unità didattica 2 – La determinazione dei prezzi di vendita**

- La politica dei prezzi;
- Il metodo del full costing per il calcolo del prezzo di vendita;
- Calcolo del prezzo di un piatto con il metodo del costo pieno tenuto conto delle diverse difficoltà di preparazione;
- Il metodo del food cost per il calcolo del prezzo di vendita di un piatto;
- Il metodo del coefficiente variabile per il calcolo del prezzo di vendita di un piatto;
- Il metodo del Break Even Point per il calcolo del prezzo di vendita;
- Il metodo del Revenue Management per il calcolo del prezzo di vendita.

#### **MODULO C – Le politiche commerciali dell'impresa turistica**

##### **Unità didattica 1 – Il marketing**

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

##### **Unità didattica 2 – Il marketing strategico e operativo**

- Marketing strategico e Marketing operativo;
- Le fasi di un Piano di Marketing;
- L'analisi della situazione esterna ed interna;
- L'analisi SWOT;
- Il posizionamento dell'impresa sul mercato;
- Il ciclo di vita del prodotto e gli obiettivi di marketing;
- Le diverse strategie di marketing mix (le quattro P);
- Direct Marketing;
- Web Marketing;
- Il controllo e la valutazione dei risultati.

#### **MODULO D – Il sistema di Programmazione e controllo**

##### **Unità didattica 1 – La programmazione e il controllo di gestione**

- La programmazione aziendale;
- Pianificazione strategica e programmazione di esercizio;
- Struttura e contenuto del budget;
- I vantaggi e limiti del budget;
- Il controllo budgetario e valutazione dei risultati.

## **Unità didattica 2 – La programmazione di una nuova iniziativa imprenditoriale: il Business Plan**

- Analisi delle fasi di elaborazione di un Business Plan;
- I preventivi d'impianto;
- La valutazione dei dati;
- La fase di start up.

Dato il deliberato ridimensionamento a monte della programmazione annuale a causa dell'emergenza pandemica da SARS - Cov19, con la conseguenza del ricorso pressoché costante alla DDI, salvo brevi episodi di rientro intermittente alla didattica in presenza, tutti i moduli A, B, C, D risultano completamente svolti alla data del 15 maggio 2020. Dal 15 maggio 2020 al termine delle attività didattiche ci si propone pertanto di completare il percorso didattico mediante attività di recupero / consolidamento.

### **Obiettivi di apprendimento minimi**

#### **Abilità attese**

##### **Modulo A**

- Riclassificare, per macro categorie, i prospetti di bilancio;
- Calcolare i principali indici di bilancio e i margini patrimoniali per accertare le condizioni di equilibrio patrimoniale, finanziario ed economico.

##### **Modulo B**

- Saper classificare i costi secondo i principali criteri;
- Saper calcolare le principali configurazioni di costo, determinare i risultati parziali ed utilizzare i dati nelle più semplici decisioni imprenditoriali;
- Saper rilevare, per ampi tratti, i costi, i ricavi e i risultati della CO.AN. in forma extracontabile.
- Saper formulare, in modo essenziale, il listino prezzi di un'impresa ricettiva;
- Saper cogliere le principali differenze tra le varie metodologie di formazione del prezzo di vendita;
- Saper scegliere, in base alla tipologia dell'impresa ricettiva e ai tratti essenziali del contesto competitivo in cui opera, la metodologia di calcolo del prezzo di vendita più idonea;
- Saper differenziare, per grandi linee, le tariffe in base ai tratti più evidenti dell'andamento della domanda secondo la tecnica del "Revenue Management".

##### **Modulo C**

- Riconoscere l'evoluzione nel tempo del concetto di marketing;
- Raccogliere i dati allo scopo di analizzare i tratti essenziali del mercato turistico per lo studio della domanda e della segmentazione.
- Utilizzare la rete e gli strumenti digitali nelle attività di ricerca, nell'elaborazione dati e per la commercializzazione dei servizi on line.

- Riconoscere l'importanza di interventi di marketing integrato
- Descrivere le principali fasi di un Piano di Marketing;
- Riconoscere gli obiettivi di marketing più evidenti nelle diverse fasi del ciclo di vita del prodotto.
- Distinguere le principali strategie di marketing, in particolare le forme di comunicazione;
- Individuare, per ampi tratti, il marketing-mix idoneo al raggiungimento di obiettivi specifici.
- Esprimere i concetti con la terminologia sufficientemente appropriata.

#### Modulo D

- Comprendere gli scopi principali della programmazione aziendale come strumento di controllo della gestione;
- Distinguere la pianificazione strategica dalla programmazione d'esercizio;
- Riconoscere gli elementi essenziali che costituiscono il budget economico di un'impresa turistica;
- Comprendere le problematiche principali da affrontare nello studio di fattibilità di una nuova impresa;
- Orientarsi nella lettura dei dati e descrivere i risultati ottenuti nei diversi settori aziendali, utilizzando procedure informatiche.
- Redigere il Business Plan di un'impresa turistica a dati semplificati.

#### Conoscenze attese

##### Modulo A

- Gli scopi essenziali delle analisi di bilancio;
- La riclassificazione, per macro aggregati, dei prospetti di bilancio;
- I principali indici della struttura patrimoniale;
- I principali indici di equilibrio finanziario;
- I principali indici di redditività.

##### Modulo B

- Oggetto, funzioni e requisiti della CO.A. e differenze e collegamenti con la CO.GE;
- Analisi costi-volumi-risultati (Break Even Analysis);
- Il concetto di centro di costo, l'oggetto di calcolo e i metodi di imputazione dei costi;
- Configurazioni di costo;
- Ripartizione dei costi indiretti su base unica e su base multipla;
- Food and beverage cost.
- Il metodo del full costing per il calcolo del prezzo di vendita;
- Calcolo del prezzo di un piatto con il metodo del costo pieno tenuto conto delle diverse difficoltà di preparazione;
- Il metodo del food cost per il calcolo del prezzo di vendita di un piatto;

- Il metodo del Break Even Point per il calcolo del prezzo di vendita;
- Il metodo del Revenue Management per il calcolo del prezzo di vendita.

#### Modulo C

- L'evoluzione del concetto di marketing;
- Il Customer Relationship Management (CRM);
- Il marketing turistico e territoriale.
- Marketing strategico e Marketing operativo;
- Le fasi di un Piano di Marketing;
- L'analisi della situazione esterna ed interna;
- L'analisi SWOT;
- Il posizionamento dell'impresa sul mercato;
- Il ciclo di vita del prodotto e gli obiettivi di marketing;
- Le diverse strategie di marketing mix (le quattro P);
- Direct Marketing (cenni);
- Web Marketing (cenni);
- Il controllo e la valutazione dei risultati.

#### Modulo D

- La programmazione aziendale;
- Pianificazione strategica e programmazione di esercizio;
- Struttura e contenuto del budget;
- Il controllo budgetario e valutazione dei risultati.
- Analisi delle fasi salienti di elaborazione di un Business Plan.
- I preventivi d'impianto;
- La valutazione dei dati;
- La fase di start up.

#### Metodologie

- Lezione interattiva e partecipata;
- Ricerca individuale e di gruppo;
- WEB Quest e Cooperative learning;
- Analisi e discussione di casi, dati statistici, grafici e tabelle, articoli di giornali e riviste specializzate;
- Lettura di immagini, proiezione di diapositive e di filmati;
- Mappe concettuali e mentali.

Per gli allievi in D.D.I. sono state effettuate videolezioni in sincrono, mediante l'applicazione della piattaforma didattica WeSchool e la sezione dedicata del registro elettronico "Aule Virtuali". In alcuni casi, quando ricorrevano problemi di connessione o particolari situazioni di incompatibilità

di alcuni device con le piattaforme sopra menzionate si è fatto ricorso a Skype; per la corrispondenza è stato creato anche un indirizzo e-mail dedicato mediante il quale gli allievi potessero interloquire con il docente in modo asincrono. Questo indirizzo e-mail è stato anche impiegato, unitamente alla sezione "Compiti" del Registro Elettronico, per consegna delle esercitazioni e relative correzioni, nonché delle prove scritte di verifica, una volta digitalizzate con gli appositi strumenti di acquisizione delle immagini.

Per gli alunni con DSA e con BES di terzo livello è stato previsto l'uso degli strumenti compensativi e delle misure dispensativi riportati nei rispettivi PDP redatti per il corrente anno scolastico (tempi di consegna più lunghi, uso di schemi e mappe concettuali, frazionamento delle consegne, prove scritte con sviluppo modulare, altro), adattati alle nuove tecniche di insegnamento a distanza impiegate in questo periodo emergenziale.

### **Strumenti**

- Libro di testo: Caterina De Luca, Maria Teresa Fantozzi, *Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa turistica, Quinto anno*, Liviana scolastica, 2016;
- Lavagna tradizionale (durante la fase in presenza);
- LIM (durante la fase in presenza)
- Software applicativo;
- Piattaforma didattica WeSchool (durante la fase in DDI);
- Piattaforma Skype (durante la fase in DDI);
- GMeet e Gmail (durante la fase in DDI);
- Slides a cura del docente;
- Quotidiani e riviste specializzate.

### **Spazi e tempi del percorso formativo**

Cinque ore settimanali, in questo a.s. tutte svolte in aula durante la fase in presenza. Quando il calendario prevedeva le due ore consecutive, queste venivano dedicate, quando previste, alla verifiche scritte. Quando non erano programmate verifiche scritte, una delle due ore era dedicata sistematicamente alla parte di competenza di educazione Civica.

### **Criteri di valutazione adottati**

Nella valutazione sommativa, oltre che del livello di conoscenze e competenze acquisite, anche della situazione di partenza, del livello di partecipazione ed applicazione in classe, dell'impegno nello studio, delle capacità di analisi/sintesi, dell'utilizzo di un linguaggio tecnico appropriato. Per gli allievi che hanno seguito un percorso per obiettivi minimi, il docente si è avvalso di una griglia di valutazione dedicata, approvata in sede Dipartimentale e ratificata dal Collegio docenti, disponibile nell'apposita sezione del sito della scuola ed allegata ai rispettivi PEI/PDP.

Nella valutazione formativa, applicata all'attività svolta in DDI, il docente si è basato sull'osservazione diretta degli allievi in un contesto situato di lavoro, avvalendosi di un'apposita

griglia da lui progettata.

## **GRIGLIA DI OSSERVAZIONE DEI COMPORTAMENTI E DEL PROCESSO DI APPRENDIMENTO (VALUTAZIONE FORMATIVA)**

### **FATTORI CHE CONCORRONO ALLA VALUTAZIONE PERIODICA E FINALE (VALUTAZIONE SOMMATIVA)**

Si tiene conto dei seguenti aspetti:

- Impegno ed interesse;
- Autonoma capacità di organizzare il lavoro scolastico;
- Livello raggiunto nella conoscenza e nella rielaborazione delle tematiche. esaminate;
- Padronanza del linguaggio specifico;
- Disponibilità al dialogo;
- Senso di responsabilità e correttezza di comportamento.

Si tiene conto dei seguenti aspetti:

- Metodo di studio;
- Partecipazione all'attività didattica;
- Impegno a scuola e a casa;
- Livello della classe;
- Situazione iniziale;
- Frequenza alle lezioni.
- Livello di preparazione raggiunto;
- Rispetto delle regole.

In ottemperanza delle note del Ministero dell'istruzione n. 279 dell'8 marzo 2020 e n. 388 del 17 marzo 2020, del D.L. 8 aprile 2020, n. 22, nonché dell'art. 87, comma 3-ter (Valutazione degli apprendimenti) della legge "Cura Italia", che hanno progressivamente attribuito efficacia alla valutazione – periodica e finale – degli apprendimenti acquisiti durante la didattica a distanza, anche qualora la stessa valutazione sia stata svolta con modalità diverse da quanto previsto dalla legislazione vigente, per l'attribuzione dei voti sono stati seguiti i seguenti criteri:

- a) frequenza delle attività di DaD;
- b) interazione durante le attività di DaD sincrona e asincrona;
- c) puntualità nelle consegne/verifiche scritte e orali;
- d) valutazione dei contenuti delle suddette consegne/verifiche.

#### **Strumenti di valutazione**

Le prove di verifica sono state essere differenziate in prove scritte semistrutturate, elaborati

individuali e di gruppo, prove orali (dal tradizionale colloquio alla discussione di gruppo). Per gli allievi che seguivano un percorso per obiettivi minimi, sono state predisposte prove scritte semistrutturate ad hoc, i cui esercizi applicativi hanno seguito uno sviluppo modulare.

Per la corrispondenza tra voti e livelli di conoscenza ed abilità, si è fatto riferimento alle relative griglie predisposte dal Consiglio di Dipartimento ed approvate dal Collegio dei docenti.

Per gli allievi che hanno seguito un percorso per obiettivi minimi, il docente si è avvalso di una griglia di valutazione dedicata, approvata in sede Dipartimentale e ratificata dal Collegio docenti, disponibile nell'apposita sezione del sito della scuola ed allegata ai rispettivi PEI/PDP.

Nei periodi della DDI, oltre alle funzionalità offerte dal Registro Elettronico (in particolare le sezioni "Agenda", "Didattica", "Compiti", "Voti" e "Annotazioni", si è fatto ampio ricorso alla Piattaforma e-learning WeSchool, certificata AGID, adottata dalla scuola come applicazione prioritaria per la gestione generale dell'attività didattica a distanza, con l'impiego, per le videolezioni sincrone, di Google Meet; in caso di impossibilità tecnica ad usare Google Meet associato a Weschool, si è sporadicamente fatto ricorso ad altri strumenti appositamente concordati, quali Skype, colloquio telefonico diretto e scambio di e-mail, impiegando un indirizzo appositamente dedicato alla comunicazione con gli allievi. Le videolezioni in diretta streaming e le altre attività in modalità sincrona sono state programmate nel rispetto dell'orario scolastico rivisitato per l'occasione (40' per ogni unità oraria) e, ove necessario, con sessioni pomeridiane individualizzate. In questo periodo, oltre alle videolezioni frontali si è fatto ricorso all'utilizzo in condivisione della versione elettronica del libro di testo, di slide relative ai vari argomenti, a file audio di ripasso e video di approfondimento.

Risulta opportuno comunque mettere in evidenza il fatto che frequentemente si sono verificati problemi di connessione, sia in generale che in particolare per qualche allievo, dovuti anche all'ingolfamento della rete in determinati orari che, uniti alle difficoltà oggettive di una preparazione non certamente appropriata ed omogenea sull'utilizzo dei device da parte degli studenti e sulla non continua e puntuale disponibilità all'interno della famiglia, hanno suggerito l'impiego dei vari strumenti in modo flessibile, a seconda delle esigenze, nel tentativo di erogare una didattica, in un contesto emergenziale, più inclusiva possibile.

### **Risultati raggiunti**

La classe ha manifestato nel complesso un interesse molto altalenante per la disciplina, con una partecipazione al dialogo educativo ed alle attività formative a scuola ed un impegno a casa piuttosto superficiali e discontinui, salvo eccezioni da parte di qualche allievo con maggiori potenzialità.

È risultato penalizzante, in fase d'aula, l'effetto di trascinarsi destabilizzante verso il basso da parte del gruppo di studenti meno motivati e più carenti in sede di accertamento del profitto, i quali, con un comportamento spesso distratto e a volte indisciplinato, hanno finito per contaminare anche

il gruppo dei potenzialmente migliori, che ha progressivamente perso stimoli e motivazioni, nonché la necessaria concentrazione per partecipare con efficacia alle attività formative e mantenere prestazioni di alto livello. Questa situazione si è un po' attenuata per gli allievi che sono stati interessati dalla fase di DDI, nella quale essi, dovendo organizzare l'attività scolastica individualmente, autonomamente e a distanza, hanno dimostrato un maggior senso di serietà e responsabilità, con retroazione positiva anche a livello di risultati di accertamento del profitto. Pertanto gli obiettivi disciplinari fissati all'inizio dell'a.s., anche in presenza di una programmazione deliberatamente ridimensionata rispetto alle linee guida ministeriali, sono stati raggiunti solo molto parzialmente, e per lo più in modo decisamente diversificato: alcuni, per l'interesse per la disciplina, l'impegno profuso, anche se, comunque altalenante, e la costante presenza, hanno conseguito una discreta padronanza delle tematiche trattate, una parte della classe ha ottenuto risultati sufficienti e talvolta più che sufficienti, mentre alcuni studenti, che avevano già riportato il debito formativo nel primo trimestre, e, addirittura, non avevano recuperato il debito formativo dello scorso anno (riportando una valutazione negativa nella prova semistrutturata di verifica al termine del percorso estivo di recupero), hanno raggiunto una preparazione non sufficiente ed un livello di competenze nemmeno pari a quello base. Anche gli alunni DSA o con BES che seguivano una programmazione per obiettivi minimi si sono impegnati in modo estremamente diversificato, chi addirittura al limite delle proprie possibilità, ottenendo dei risultati più che positivi, e chi, in particolare gli allievi che avevano riportato il debito formativo nel primo periodo e non lo avevano recuperato nel secondo, in modo del tutto superficiale ed inadeguato, riportando una valutazione finale insufficiente, con un livello di competenze nemmeno pari a quello base.

# **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA**

**DOCENTE:** Prof.ssa Maria Antonietta Staderini

**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. Le alterazioni alimentari, metodi di conservazione**
- 5. I prodotti alimentari, le gamme, i prodotti a denominazione d'origine e prodotti tradizionali**
- 6. L'approvvigionamento delle materie prime, l'economato**
- 7. Il servizio di catering e di banqueting**
- 8. Le cucine innovative**
- 9. Il menù**
- 10. 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. Le alterazioni alimentari, metodi di conservazione**

Le caratteristiche organolettiche degli alimenti

I metodi di conservazione: a caldo, a freddo, per assenza di acqua, per assenza di aria, salagione, affumicamento, essiccamento

#### **5. 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

#### **6. 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

#### **7. 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

#### **8. 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

#### **9. 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.

## **10. 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 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
- 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 sufficiente 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, soddisfacente, dalla maggior parte della classe. Alcuni alunni per l'impegno, la partecipazione e la correttezza, mostrati, ottengono valutazioni più che buone. Un esiguo numero di alunni, a causa delle numerose assenze e di un atteggiamento spesso superficiale nei confronti delle proposte didattiche, raggiunge una situazione appena accettabile. Il comportamento, nel complesso, è da ritenersi corretto.

# LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA

A.S. 2021/2022

## CLASSE 5°B ENOGASTRONOMIA

**Docente:** Prof.ssa Rosa Chierchia

### **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 ed equilibrati.
- **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;
- Conoscere le fasi dell'analisi organolettica di un vino;
- Composizione dell'etichetta di un vino;
- Saper riconoscere le principali tipologie di menu;
- Conoscere a saper organizzare il servizio catering e banqueting;
- Conoscere e saper distinguere i marchi di qualità;
- Conoscere le principali distillazioni per ottenere un'acquavite;
- Conoscere le principali acquaviti;
- Conoscere i metodi di produzione di un liquore;
- Saper classificare e riconoscere le diverse acquaviti e liquori.

**Argomenti svolti:**

- La ristorazione commerciale e collettiva;
- Le aziende della ristorazione;
- La brigata di sala;
- La mise en place;
- La divisa del personale;
- Etica e comportamento del personale di sala;
- La caffetteria;
- La brigata di bar;
- I metodi di servizio;
- Le attrezzature di sala e di bar;
- Le priorità di servizio.

**La cucina di sala:**

- Il flambage: le attrezzature, la tecnica, i rischi connessi.

**Le bevande:**

- Le acque: la classificazione e il servizio;
- Le bevande nervine ad azione stimolante e ad azione rilassante;
- Il caffè: dalla pianta al commercio: zone di produzione, fasi di produzione, servizio; le regole delle 5M;
- Le bevande alcoliche e analcoliche.

### **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;
- L'alambicco;
- Temperatura, dose e bicchieri di servizio dei distillati;
- I principali distillati: Brandy, Cognac, Armagnac, Grappa, Whisky o Whiskey, Vodka, Rum, Gin, Tequila, Calvados;
- Ingredienti principali, i metodi di aromatizzazione, le dosi di servizio tecniche di produzione, classificazione e servizio dei liquori.
- Il limoncello.

### **Le bevande miscelate:**

- Cosa sono i cocktail;
- Gli elementi fondamentali che li costituiscono;
- La classificazione dei cocktail;
- Le tecniche per la preparazione/miscelazione di un drink (build – stir&strain – shake&strain – shake&pour – muddle – blend – build layer – throwing);
- Il servizio dei cocktail;
- Le attrezzature utilizzate nella preparazione dei cocktail;
- I bicchieri utilizzati per il servizio dei cocktail;
- Ricette di alcuni cocktail IBA: Bloody Mary, Americano, Negroni, Spritz, Martini Dry, Daiquiri, Mojito, Margarita, Cuba Libre.

### **Enologia:**

- Viticoltura;
- Ciclo biologico della vite;
- Le fasi di produzione del vino dalla vite all'imbottigliamento;
- Definizione del vino;
- Come è strutturato il grappolo e l'acino d'uva;
- 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;
- L'etichetta del 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;
- Vini di ghiaccio e vini muffati;
- La degustazione del vino tramite l'analisi organolettica (visiva – olfattiva – gusto-olfattiva);
- 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.

#### **Programmazione l'offerta enogastronomica:**

- Il menu;
- Le tipologie di menu;
- La carta dei vini.

#### **Catering e banqueting:**

- Attività di catering e catering-banqueting;
- Tecniche di produzione e trasporto;
- Attività banqueting;
- Check list e description list.

#### **Ed. Civica:**

- I marchi di qualità;
- La ristorazione etica e sostenibile.

#### **Metodologie didattiche:**

- Lezioni teoriche frontali.
- Ricerche individuali/di gruppo;
- DID (didattica digitale integrata) lezioni live frontali realizzate tramite piattaforma Gmeet;
- Condivisione di materiale su didattica del registro elettronico Spaggiari.

**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;
- Verifiche scritte;
- 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 partecipato con interesse alle attività didattiche proposte, ottenendo buoni risultati. L'impegno nello studio è stato abbastanza regolare per tutti. Anche gli alunni DSA si sono impegnati ottenendo dei risultati positivi. Inoltre, si è mostrata molto disponibile al dialogo educativo, il comportamento è stato prevalentemente corretto durante lo svolgimento delle attività didattiche. Si può affermare che gli obiettivi educativi stabiliti nella programmazione sono stati raggiunti.

## **MATEMATICA**

**CLASSE V ENOGASTRONOMIA SEZ. B**

**A.S. 2021/2022**

**DOCENTE:** Prof.ssa Silvia Principi

### **OBIETTIVI GENERALI DELLA DISCIPLINA**

**COMPETENZA CHIAVE EUROPEA:** Competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia

### **COMPETENZA DI RIFERIMENTO D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:**

Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

### **COMPETENZE SPECIFICHE**

Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo algebrico e dell'analisi, rappresentandole anche sotto forma grafica.

Individuare strategie appropriate per la soluzione di problemi.

Analizzare dati e interpretarli, sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi, anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.

### **ABILITÀ**

Determinare il dominio, le intersezioni con gli assi ed il segno di semplici funzioni razionali.

Calcolare il limite di semplici funzioni razionali anche nelle forme indeterminate  $+\infty-\infty$ ;  $\infty/\infty$ ;  $0/0$ .

Determinare asintoti verticali, orizzontali e obliqui di funzioni algebriche razionali.

Calcolare la derivata e determinare i punti di massimo e minimo relativo e gli intervalli di crescita e decrescita di semplici funzioni razionali intere e fratte.

### **CONOSCENZE**

Dominio, intersezioni e segno di funzioni algebriche razionali.

Limiti finiti e infiniti di funzioni algebriche razionali.

Asintoti di una funzione.

Concetto e calcolo di derivata di una funzione.

Intervalli di monotonia, massimi minimi di funzioni algebriche razionali.

## CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

### Funzioni reali di variabile reale

Definizione e classificazione di funzione reale di variabile reale e sue caratteristiche.

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.

Proprietà delle funzioni reali: funzioni pari e dispari, funzioni crescenti e decrescenti.

### Limiti di una funzione

Concetto di limite come mezzo per determinare il comportamento della funzione agli estremi del dominio. Concetto di continuità di una funzione reale.

Calcolo di limiti di funzioni algebriche razionali in forma non indeterminata e nelle forme indeterminate

$$+\infty - \infty, \frac{\infty}{\infty}, \frac{0}{0}$$

### Asintoti di una funzione

Concetto di asintoto di una funzione reale.

Ricerca degli eventuali asintoti verticali, orizzontali e obliqui di una funzione razionale fratta mediante il calcolo di limiti agli estremi finiti e infiniti del dominio.

Rappresentazione grafica degli asintoti.

### Derivata di una funzione

Concetto di derivata di una funzione reale come limite del rapporto incrementale e suo significato geometrico.

Derivata di funzioni elementari.

Principali regole di derivazione.

Calcolo della derivata di  $y = a$ ,  $y = ax$ ,  $y = ax^n$ ,  $y = \frac{f(x)}{g(x)}$

Concetto di punto di massimo e minimo relativo ed assoluto.

Ricerca degli intervalli di crescita e decrescenza e degli eventuali punti di massimo e minimo relativo mediante studio del segno della derivata prima.

### Studio di funzione

Studio completo di semplici funzioni razionali intere e fratte e relativa rappresentazione grafica nel piano cartesiano. Lettura del grafico di una funzione.

### **Problemi di massimo e minimo dalla realtà**

Risoluzione di semplici problemi di massimo e minimo di carattere economico e/o relativi al settore di riferimento: analisi di un problema, individuazione delle variabili, costruzione e risoluzione del modello matematico e verifica delle soluzioni.

### **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. Per la preparazione dei test Invalsi gli studenti hanno svolto tre simulazioni poi discusse e corrette.

Nei periodi in cui è stata attivata la DDI per l'intera classe o per singoli studenti, sono state svolte video lezioni secondo il normale orario. Come supporto alle video lezioni è stato utilizzato il software OpenBoard e le slide delle lezioni svolte sono poi state condivise con gli studenti nel registro elettronico.

### **STRUMENTI**

Libro di testo: "Colori della Matematica edizione BIANCA per gli Istituti Alberghieri" - Volume A, Leonardo Sasso, Ilaria Fragni

Fotocopie, schede di lavoro, appunti.

Video lezioni mediante piattaforma Google Meet.

Condivisione nella sezione Didattica del Registro Elettronico di

- video comprensivi di spiegazione audio realizzati con il software LiveBoard;
- schede di sintesi con esempi svolti;
- slides con esercizi svolti da utilizzare per l'autocorrezione.

### **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.

## **VERIFICHE SOMMATIVE:**

Interrogazioni, test, questionario, prova scritta per ogni unità didattica

Per l'accertamento della preparazione degli alunni sono state effettuate:

- una/due verifiche orali per ogni periodo, per abituare gli alunni all'esposizione corretta delle proprie conoscenze, alla consapevole applicazione delle tecniche risolutive e all'utilizzo del linguaggio specifico della disciplina;
- due/tre verifiche scritte per ogni periodo, per controllare la capacità di applicazione delle conoscenze facendo riferimento alla correttezza del calcolo, alla comprensione del testo proposto e alla capacità di risolvere l'esercizio mediante scelta appropriata della strategia risolutiva.

Per la valutazione delle prove, sia orali che scritte, si sono considerati gli obiettivi in termini di conoscenze (acquisizione di contenuti, concetti, regole, tecniche, termini, procedure), abilità e competenze. Non sono state svolte verifiche durante la DDI.

Per la formulazione del voto finale si è tenuto conto dei voti conseguiti nelle varie prove, dell'interesse e l'impegno dimostrati, del livello di partenza e dei progressi ottenuti nel corso dell'intero anno scolastico.

## **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

La classe si è rivelata nel complesso sufficientemente disponibile ed interessata al dialogo formativo ma solo pochi alunni hanno partecipato alle attività con impegno e serietà, cosa che ha permesso loro di acquisire una buona padronanza degli argomenti trattati. La maggior parte degli studenti ha studiato in modo non costante riuscendo a raggiungere risultati solo sufficienti nella conoscenza dei concetti e delle procedure di base. Solamente alcuni sanno studiare una funzione razionale in modo completo e senza commettere errori o imprecisioni, la maggior parte di loro ha difficoltà ad individuare collegamenti e relazioni tra gli argomenti trattati e necessita di essere guidata per interpretare correttamente il testo di un problema, o il grafico di una funzione riconoscendone gli elementi essenziali.

# LINGUA E CIVILTÀ INGLESE

Anno scolastico 2021-2022  
classe V B Enogastronomia

DOCENTE: Prof.ssa Silvia Matricardi

## OBIETTIVI DISCIPLINARI

In considerazione delle competenze e delle capacità individuali del "sapere", del "saper essere" e del "saper fare" del profilo professionale e nell'ambito delle finalità generali dell'acquisizione di un uso autonomo della lingua straniera, si è lavorato affinché, al termine del biennio post-qualifica, lo studente acquisisse, oltre ad una formazione di carattere generale, una competenza comunicativo- relazionale tale da metterlo in grado di:

- comprendere le idee principali e i particolari significativi di testi orali su una varietà di argomenti inerenti al settore specifico;
- esprimersi con comprensibilità su argomenti di carattere quotidiano e attinente al proprio ambito professionale;
- cogliere il senso di testi scritti con particolare attenzione a quelli di carattere specifico e professionale, potenziando le abilità acquisite nel corso degli anni precedenti, soprattutto per quanto attiene alla microlingua;
- produrre in modo comprensibile e adeguatamente corretto testi scritti di carattere quotidiano e specialistico;
- prendere coscienza dei fattori essenziali che caratterizzano la civiltà di cui si studia la lingua.

## CRITERI UTILIZZATI PER LA SELEZIONE DEI CONTENUTI

La selezione ha tenuto conto dei seguenti criteri:

- testi che fossero adatti al livello della classe
- testi che fossero in linea con le indicazioni programmatiche del profilo professionale e con le attività in lingua ad esso relative. In particolare si è tenuto conto di quanto svolto in discipline quali: Laboratorio dei servizi della Ristorazione, Economia Aziendale, Scienza dell'Alimentazione - testi che fossero in sintonia con le indicazioni scaturite dai consigli di classe e coerenti con le caratteristiche delle prove di esame.

## METODI E STRUMENTI UTILIZZATI

Si è partiti dall'analisi di documenti autentici per richiamare e consolidare le conoscenze professionali acquisite anche in altre discipline, che sono state spunto per una serie di attività che hanno veicolato i vari contenuti linguistici e favorito la riflessione linguistica.

Sono state alternate lezioni di tipo frontale ad altre che facilitassero un apprendimento per scoperta. Si è fatto uso dei libri di testo, del dizionario bilingue, di files audio e video.

Nel breve periodo di applicazione della Didattica a Distanza le lezioni si sono svolte a cadenza tri settimanale, per lo più in modalità di lezione live, principalmente sincrona e talvolta asincrona; in casi specifici, a richiesta degli interessati, è stata adottata per periodi più lunghi, ma pur sempre non superiori ai 10-15 giorni, salvo che per una alunna per cui si è protratta per molte settimane. Non sono state effettuate verifiche a distanza. I materiali di studio e le pagine del libro di testo sono stati condivisi nel registro elettronico (didattica) e nel gruppo Whatsapp della classe.

### **TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO**

Numero 3 ore settimanali, per un totale di ore 74.

### **TIPOLOGIA DELLE PROVE UTILIZZATE**

Per quanto riguarda le prove scritte si è fatto ricorso a prove non strutturate e semi strutturate con i seguenti strumenti:

- Quesiti a risposta aperta (modalità usata nella maggior parte dei casi)
- Quesiti a risposta multipla
- Completamento di testi con scelta da effettuare fra più proposte

Le verifiche orali, che si sono avvalse soprattutto di procedure di osservazione continua (attraverso richieste di interventi dal posto) e di momenti più formalizzati (prove di ascolto), si sono basate su risposte a domande dirette, sulla presentazione orale di un argomento o su semplici conversazioni guidate.

### **CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI**

I parametri osservati nella valutazione hanno tenuto in considerazione la conoscenza dell'argomento, la correttezza formale, la fluidità espositiva, l'uso del registro linguistico.

Sono stati tenuti in considerazione anche parametri comportamentali in merito ad interesse, attenzione, impegno, partecipazione. Costituisce parte integrante del giudizio finale la considerazione dei progressi rispetto al livello di partenza.

Nel corso dei brevi periodi di DaD è stato privilegiato l'approccio formativo e sono state valutate la partecipazione alle attività di didattica, intesa come presenza e puntualità alle lezioni live, e la partecipazione attiva alle lezioni.

### **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

La maggior parte della classe ha dimostrato un buon interesse per la materia, seppur con relativo impegno rispetto allo studio individuale, ed ha frequentato con assiduità le lezioni, ha rispettato i

regolamenti dell'ambiente scolastico instaurando delle buone relazioni sia con gli insegnanti che con i collaboratori scolastici; quasi tutti hanno mantenuto un atteggiamento positivo verso il lavoro scolastico, la puntualità nelle consegne, una buona partecipazione alle attività scolastiche e discrete risposte alle indicazioni metodologiche.

In generale gran parte degli alunni ha saputo gestire il lavoro scolastico autonomamente e ha perseverato nel raggiungimento degli obiettivi. Gli alunni più deboli hanno gestito le proprie difficoltà riconoscendo problemi e disagi, che hanno gestito quasi sempre con maturità e senso di responsabilità, richiedendo il sostegno dell'insegnante e mettendo in campo le proprie risorse.

Le modalità relazionali si sono rivelate buone e sono state caratterizzate dal rispetto per gli altri e dalla disponibilità alla collaborazione da parte degli allievi.

Nei brevi periodi di svolgimento della Didattica a Distanza la maggior parte degli alunni ha dimostrato impegno, partecipazione e responsabilità, frequentando con assiduità le lezioni live e partecipando attivamente al dialogo formativo.

In riferimento alla programmazione di inizio anno scolastico, gli obiettivi fissati si sono dimostrati aderenti alla situazione iniziale della classe e sono stati quasi interamente raggiunti.

Un limitato numero di studenti è in grado di comprendere autonomamente i testi scritti e i messaggi orali e mostra una più che buona competenza linguistico-comunicativa.

Un discreto numero di allievi mostra discrete o sufficienti capacità sia nelle attività di comprensione che di produzione scritta e orale.

Un limitato numero di studenti ha difficoltà a comprendere semplici testi scritti o brevi brani orali, ed ha evidenziato una competenza linguistico-comunicativa ai limiti della sufficienza, se non mediocre.

Gli argomenti relativi ad Educazione Civica sono stati trattati ad inizio anno scolastico e fanno parte del programma di Lingua Inglese delle classi dell'indirizzo di Enogastronomia del V anno. Gli obiettivi formativi sono stati raggiunti e verificati tramite prove orali, e gran parte degli alunni è in grado di esporre gli argomenti relativi all'HACCP e alle contaminazioni alimentari in lingua inglese secondo il proprio livello di competenza.

Programma Svolto

LINGUA INGLESE

Anno Scolastico 2021 – 2022

Classe V B Enogastronomia

### **Grammar**

Revision of: Simple Present, Simple Past, Present and Past Progressive, Present Perfect, Future, Conditionals, Modals.

**Dal testo in adozione “Well done”, C. E. Morris, ELI:**

Module 6: Safety Procedures and Nutrition

Health and safety:

- HACCP (Educazione Civica)
- HACCP principles (Educazione Civica)
- Food transmitted infections and food poisoning (Educazione Civica)
- Food contamination: risks and preventive measures (1 and 2) (Educazione Civica)

Diet and nutrition:

- The eatwell plate
- Organic food and GMOs
- The Mediterranean diet
- Teenagers and diet
- Food allergies and intolerances
- Eating disorders
- Alternative diets (1 and 2): macrobiotics, vegetarian and vegan, raw food, fruitarian and dissociated diets

Module 7: Career Paths

Job descriptions:

- How to become a chef
- How to become a bartender, sommelier or waiting staff
- How to become a food and beverage manager
- New professional figures: The water sommelier, The olive oil sommelier

Getting a job:

- How to write a Curriculum Vitae
- Europass CV
- How to write a covering letter
- Getting ready for a job interview

Culinary culture: The USA, History timeline (da dispensa fornita dall'insegnante); American Institutions; Food in the USA; Southern soul food USA; American cuisine: traditions and festivities; American holiday food; Italian cuisine: traditions and festivities; Traditional Indian cuisine; The art of sushi; Chinese cuisine; Street food from around the world.

# LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE

**Classe 5B Enogastronomia  
a.s. 2021-2022**

**DOCENTE:** Prof.ssa Antonella Tassi

## **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 ha raggiunto, gli **obiettivi prefissati** in modo complessivamente sufficiente, riuscendo ad acquisire nelle abilità orali competenze essenziali, con un'espressione corretta e veramente efficace solo in un limitato numero di alunni. In merito alle abilità scritte risulta più agevole la comprensione che non la produzione, anche a causa di lacune pregresse createsi essenzialmente nel biennio e difficili da colmare che si rilevano particolarmente in svariati casi.

**Il lavoro in classe** è stato caratterizzato da un debole interesse per la Disciplina e un atteggiamento quasi sempre passivo, talvolta anche poco collaborativo, con una partecipazione al dialogo educativo altalenante e limitata ad un gruppo di studenti che hanno saputo mostrare quasi sempre un atteggiamento costruttivo. Alcuni alunni sono risultati spesso assenti e scarsamente puntuali nel lavoro da svolgere durante l'intero anno scolastico, faticando a colmare la frammentarietà delle loro conoscenze, il che ha ostacolato anche lo sviluppo di competenze disciplinari pienamente adeguate.

**Lo studio personale** è risultato sempre piuttosto debole per circa due terzi della classe, quasi sempre legato esclusivamente all'effettuazione delle verifiche. Un piccolo gruppo di alunni ha invece

lavorato costantemente e con una certa puntualità durante tutto l'anno scolastico, mostrando discrete capacità di organizzazione del lavoro e una discreta partecipazione al dialogo educativo.

Particolarmente lodevole è risultata l'attività svolta durante tutto l'anno dagli alunni con PEI, per interesse, impegno, partecipazione al dialogo educativo e obiettivi raggiunti.

**I risultati conseguiti** dalla classe in termini di competenze ed abilità sono complessivamente sufficienti per un buon numero di alunni, con alcuni casi discreti e buoni. Le competenze acquisite potranno essere adeguatamente spese da un gruppo di alunni anche nella futura attività professionale.

Quanto descritto vale anche per lo svolgimento e l'acquisizione di conoscenze e 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, crudivorige, fruitarien, dissocié.

### **Modulo 4**

#### *Les menus spéciaux*

- Les repas principaux des français.

- Les menus réligieux : simple description, en particulier Réligion Juive et aliments Cacher, Réligion Musulmane et aliments Halal.

### **Modulo 5**

#### *Tendances alimentaires dans la France actuelle*

- Les Français à table : habitudes et mode de consommation
- Les Français et le bio
- Le repas gastronomique français

### **Modulo 6**

#### *Les produits français typiques*

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

### **Modulo 7**

#### *Civilisation*

- L'influence de la cuisine italienne en France (libro di testo pag.229)
- 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

### **Modulo 8**

#### *Educazione Civica*

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

### **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 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.

# **SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

**DOCENTE:** Prof.ssa Patrizia Pelliccia

Anno Scolastico: 2021/2022

Classe: 5° B eno

Il gruppo classe si è dimostrato interessato alle varie attività proposte.

Buona la partecipazione alla parte pratica della disciplina che ha visto coinvolti la maggior parte degli studenti della classe.

Buono anche l'interesse e il coinvolgimento nei riguardi dei contenuti teorici.

## **CONOSCENZE**

- regolamento di alcuni sport.
- tecnica di base degli sport di squadra: Pallavolo, calcio a 5, pallacanestro.
- norme di prevenzione e elementi di primo soccorso: BLS e manovre salvavita.

## **COMPETENZE**

In linea generale le attività proposte hanno teso al consolidamento e incremento gli schemi motori di base, in modo da poter fronteggiare le situazioni dinamiche legate alla pratica sportiva individuale e di squadra, anche attraverso la maturazione delle necessarie capacità coordinative. L'avvio alla pratica sportiva ha favorito l'apprendimento di gesti tecnici tali da poter affrontare con sufficiente competenza situazioni di gioco in un contesto tecnico tattico scolastico.

## **CONTENUTI ATTIVITA' PRATICA**

- Potenziamento fisiologico: esercizi di resistenza e corsa di durata, esercizi di velocità, esercizi di mobilità articolare, esercizi di potenziamento muscolare a carico naturale, esercizi di coordinazione, di equilibrio, di destrezza e di agilità, la camminata sportiva.
- Rielaborazione degli schemi motori: esercizi a corpo libero, esercizi con piccoli e grandi attrezzi, esercizi di yoga;
- Consolidamento del carattere, sviluppo della socialità e del senso civico: giochi di squadra con assunzione di ruoli diversi.
- Conoscenza e pratica delle attività sportive: pallavolo, basket, calcio.

## **CONTENUTI DI TEORIA**

- Storia delle biciclette

- Alfonsina Strada: Emancipazione femminile
- Gino Bartali: Il campione e l'eroe
- Marcel Marceau: La resistenza silenziosa

## **METODI**

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 risposte 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.

## **DIDATTICA A DISTANZA**

Nella prima parte dell'anno ed in altri brevi momenti è stata attuata la modalità "didattica a distanza". Le lezioni sono state affrontate per via telematica (aule virtuali RE) con cadenza settimanale in relazione all'orario scolastico e in base alla disponibilità e possibilità degli studenti.

## **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 orali.

## **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.

#### **Percorsi di cittadinanza e costituzione**

- ABC del futuro soccorritore: corso teorico primo soccorso.

## **EDUCAZIONE CIVICA**

**DOCENTE COORDINATRICE:** Prof.ssa Katia Politi

L'insegnamento della Educazione Civica è stato introdotto dalla Legge 92/2019 come modificata ed integrata dal D.L. 126 del 29 ottobre 2019, convertito con modificazioni dalla L. 159 del 20 dicembre 2019. È altresì regolato dal Decreto Ministeriale numero 35 del 22 giugno 2020 (Linee Guida).

La Legge pone a fondamento di questa materia lo studio, la comprensione e l'interiorizzazione della Costituzione Italiana, norma cardine del nostro ordinamento per identificare diritti e doveri dei cittadini, comportamenti personali e istituzionali, finalizzati a promuovere il pieno sviluppo della persona e la partecipazione di tutti i cittadini all'organizzazione politica, economica e sociale del Paese.

Le "linee guida" incentrano l'insegnamento su "tre nuclei fondamentali": la Costituzione, lo sviluppo sostenibile e l'educazione digitale.

La disciplina comprende la Costituzione, le Istituzioni dell'Unione Europea e degli organismi internazionali, gli elementi fondamentali del diritto, il diritto del lavoro, la tutela del patrimonio ambientale, la tutela delle identità delle produzioni e delle eccellenze territoriali agroalimentari, l'educazione alla legalità ed al contrasto delle mafie, l'educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni, la formazione di base in materia di protezione civile, l'educazione stradale, la salute ed il benessere, l'educazione al volontariato, l'educazione alla Cittadinanza attiva.

### **OBIETTIVI DELLA DISCIPLINA**

- Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.
- Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale ed i beni pubblici comuni.
- Operare a favore dello sviluppo ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.
- Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza, rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Individuare la relazione tra salute psicofisica e un corretto stile di vita (alimentazione, attività motoria)

## **CONTENUTI DISCIPLINARI**

La programmazione annuale è stata decisa e concordata dal Consiglio di classe all'inizio dell'anno scolastico.

Di seguito l'elenco delle tematiche previste all'interno del curricolo d'Istituto, scelte e trattate in maniera trasversale dalle discipline.

### **Temi trattati**

La Costituzione Italiana storia e struttura. I principi fondamentali.

I diritti politici ed i doveri del cittadino. I Diritti economici

L'unione Europa e gli altri organismi internazionali

La Nato

L'Onu e l'agenda 2030.

La responsabilità sociale dell'impresa e il bilancio socio-ambientale

L'impresa etica

Salute e benessere. HACCP. Food contamination

Corso di primo soccorso

Alimentazione sostenibile e lotta agli sprechi alimentari. Il Menù ecosostenibile

I marchi di qualità

L' UNESCO e il valore del patrimonio culturale Italiano.

## **TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO**

Numero 1 ora settimanale, per un totale minimo di ore 33

## **STRUMENTI D'APPRENDIMENTO UTILIZZATI**

Libro di testo: "Educazione Civica ed Ambientale, Rizzoli"

Lezione frontale e/o dialogata, videolezioni

Esercitazioni in classe

Test strutturati

Problema solving

Cooperative learning

Video

Materiale e slide elaborato dai docenti, condiviso nel registro elettronico

## **TIPOLOGIA DELLE PROVE UTILIZZATE**

Per quanto riguarda le prove scritte si è fatto ricorso a prove non strutturate e semi strutturate con i seguenti strumenti:

- Quesiti a risposta aperta
- Quesiti a risposta multipla
- Google moduli
- Completamento di testi con scelta da effettuare fra più proposte

Le verifiche orali, che si sono avvalse soprattutto di procedure di osservazione continua (attraverso richieste di interventi dal posto) e di momenti più formalizzati (prove di ascolto), si sono basate su risposte a domande dirette, su relazioni orali o su semplici conversazioni guidate.

## **CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI**

I parametri osservati nella valutazione hanno tenuto in considerazione la conoscenza dell'argomento, la correttezza formale, la fluidità espositiva, la proprietà di linguaggio.

Sono stati presi in considerazione anche parametri comportamentali in merito ad interesse, attenzione, impegno e partecipazione. Costituisce parte integrante del giudizio finale la considerazione dei progressi fatti rispetto al livello di partenza.

Nel corso della DDI, ove sia stato necessario attivarla a causa della pandemia, è stato privilegiato l'approccio formativo, esprimendo per lo più valutazioni di sintesi che tenessero conto dei progressi, del livello di partecipazione e delle competenze personali sviluppate; sono stati valutati, quindi, principalmente la partecipazione all'attività di didattica a distanza, la presenza e la puntualità alle lezioni live, la partecipazione attiva alle lezioni, la puntualità nello svolgimento e nella consegna dei compiti assegnati, la correttezza dei contenuti trattati.

## **COMPETENZE RAGGIUNTE**

Il bilancio che si può trarre da questo nuovo percorso disciplinare, ormai entrato a regime all'interno dei quadri curricolari, non può che valutarsi positivamente, avendo sostanzialmente raggiunto gli obiettivi e le competenze che ci si era prefissi.

Il gruppo classe si è mosso con curiosità nei confronti delle tematiche trattate, mostrando un interesse crescente ed introiettando il rispetto delle regole quale principio di comportamento che ciascun cittadino deve osservare costantemente per agevolare la partecipazione democratica alla vita della comunità, in sinergia con il ruolo svolto dai beni pubblici nel renderla effettiva e fruibile a tutti.

Pur nella diversità delle risposte individuali, gli allievi si sono mostrati generalmente propositivi rendendosi spesso protagonisti di interventi non solo pertinenti ma originali, collaborando attivamente con i docenti nel perseguimento degli obiettivi disciplinari, attività il cui esito può quindi ritenersi soddisfacente.

## **RELIGIONE**

**DOCENTE:** Prof.ssa Iole Francucci

La classe nel complesso sin dall'inizio dell'anno scolastico ha mostrato un discreto interesse verso la materia e una sufficiente 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 buona.

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

### **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:**

Individua sul piano etico-religioso, le potenzialità e i rischi legati allo sviluppo economico, sociale e ambientale; alla globalizzazione e alla multiculturalità.

La concezione cristiano 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 interesse e partecipazione.

Gli obiettivi raggiunti sono per quasi tutti 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...

La libertà nell'adesione al bene (Beatitudini)

Le relazioni: Pace - Solidarietà – Mondialità:

La pace

Giustizia, Carità, Solidarietà

La mondialità

Vincere il razzismo

L'Etica della vita:

La vita

Il concepimento e la vita prenatale

L'eutanasia

La pena di morte

## EDUCAZIONE CIVICA

Temi trattati: La Costituzione Italiana storia e struttura. I Principi fondamentali

La pena di Morte

Gli obiettivi raggiunti sono stati soddisfacenti

## **MATERIA ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE CATTOLICA**

**DOCENTE:** Prof.ssa Katia Politi

### **ABILITA'**

Formulare domande di senso a partire dai propri vissuti

Riconoscere i vari tipi di dipendenze, individuando radici e motivazioni personali e sociali.

Acquisire consapevolezza dell'importanza di un uso responsabile del web, della tutela dell'identità digitale e del rispetto della privacy.

Riflettere sul concetto di salute e di tutela del proprio corpo a partire dalla consapevolezza degli effetti dannosi che alcool e droghe hanno su di esso.

Tenere comportamenti rispettosi delle persone, della loro riservatezza, della loro integrità fisica, dei loro punti di vista, delle differenze personali, culturalmente e sociali

Partecipare in modo attivo e costruttivo alla vita sociale.

Imparare a dialogare con culture diverse.

Acquisire una coscienza ecologica, di lotta contro ogni forma di inquinamento

Adozione di uno stile di vita che non provochi danni all'ambiente

Sapersi porre in maniera critica di fronte ai molteplici messaggi della società odierna.

### **CONTENUTI DISCIPLINARI**

Educazione ai corretti stili di vita. Riconoscere i vari tipi di dipendenze, individuando radici e motivazioni personali e sociali.

Acquisire consapevolezza dell'importanza di un uso responsabile del web, della tutela dell'identità digitale e del rispetto della privacy.

Riflettere sul concetto di salute e benessere, di tutela del proprio corpo a partire dalla consapevolezza degli effetti dannosi che alcool e droghe hanno su di esso.

Le regole per una alimentazione sana ed equilibrata. L'educazione alimentare, la dieta mediterranea. La piramide alimentare moderna. I disturbi alimentari.

Tenere comportamenti rispettosi delle persone, della loro riservatezza, della loro integrità fisica, dei loro punti di vista, delle differenze personali, culturalmente e sociali

Partecipare in modo attivo e costruttivo alla vita sociale. Imparare a dialogare con culture diverse.

Acquisire una coscienza ecologica, (l'agenda 2030 e l'ONU) di lotta contro ogni forma di inquinamento.

L'Adozione di uno stile di vita che non provochi danni all'ambiente

Sapersi porre in maniera critica di fronte ai molteplici messaggi della società odierna.

I diritti umani. La guerra tra Ucraina e Russia. La Nato

## **TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO**

Numero 1 ora settimanale, per un totale di ore 33

## **STRUMENTI D'APPRENDIMENTO UTILIZZATI**

- Lezione frontale e/o dialogata
- Problem solving
- Cooperative learning
- Video
- DVD
- LIM
- Materiale e slide elaborato dai docenti, condiviso nel registro elettronico

## **TIPOLOGIA DELLE PROVE UTILIZZATE**

Le verifiche orali, che si sono avvalse soprattutto di procedure di osservazione continua (attraverso richieste di interventi dal posto) e di momenti più formalizzati (prove di ascolto), si sono basate su risposte a domande dirette, su relazioni orali o su semplici conversazioni guidate.

## **CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI**

Interesse e partecipazione alle lezioni, interventi

## **COMPETENZE RAGGIUNTE**

La partecipazione degli allievi al dialogo educativo è stata, quasi sempre, significativa. Gli allievi, infatti, hanno mostrato motivazione e interesse per le tematiche trattate e si sono dimostrati propositivi e attivi. Quasi tutti sono stati disinvolti e pertinenti negli interventi. Il docente, dal canto suo, laddove necessario, ha messo in campo strategie opportune e sollecitato i ragazzi in vario modo, giungendo ad ottenere i risultati sperati ed esiti positivi.

Il presente documento viene sottoscritto dai docenti del Consiglio di Classe:

<b>MATERIE</b>	<b>DOCENTI</b>	<b>FIRME</b>
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA - STORIA	ROBERTA ORAZI	
DIRITTO E TEC. AMM.VE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	SALVATORE TROLLINI	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	CATERINA CILIENTO	
LINGUA INGLESE	SILVIA MATRICARDI	
LINGUA FRANCESE	ANTONELLA TASSI	
MATEMATICA	SILVIA PRINCIPI	
LAB. DI SERV. ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	IMARIA ANTONIETTA STADERINI	
LAB. DI SERV. ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA	ROSA CHIERCHIA	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	PATRIZIA PELLICCIA	
RELIGIONE CATTOLICA	IOLE FRANCUCCI	
MATERIA SOSTITUTIVA R.C.	KATIA POLITI	
EDUCAZIONE CIVICA	KATIA POLITI	
SOSTEGNO	LIBERATA CARPUTO	
SOSTEGNO	LUIGI ROSATI	
SOSTEGNO	ADA POMPILI	
SOSTEGNO	GIANNI FRILLICI	

Spoletto, 15 maggio 2022

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Roberta Galassi



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

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

(...)

2. 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 stà 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:
  - a) 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);
  - b) 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.
3. 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 1 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"><li><math>6 &lt; M &lt; 6.50</math> CON TRE INDICATORI SU CINQUE</li><li><math>6.50 \leq M \leq 7</math></li></ul>
$7 < M \leq 8$	11	$7 < M < 7.50$
	12	<ul style="list-style-type: none"><li><math>7 &lt; M &lt; 7.50</math> CON TRE INDICATORI SU CINQUE</li><li><math>7.50 \leq M \leq 8</math></li></ul>
$8 < M \leq 9$	13	$8 < M < 8.50$
	14	<ul style="list-style-type: none"><li><math>8 &lt; M &lt; 8.50</math> CON TRE INDICATORI SU CINQUE</li><li><math>8.50 \leq M \leq 9</math></li></ul>
$9 < M \leq 10$	14	$9 < M < 9.50$
	15	<ul style="list-style-type: none"><li><math>9 &lt; M &lt; 9.50</math> CON TRE INDICATORI SU CINQUE</li><li><math>9.50 &lt; M \leq 10</math></li></ul>

## 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"> <li>RISPETTO DEI VINCOLI DELLA CONSEGNA (lunghezza del testo / forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)</li> <li>IDEAZIONE, LA PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE</li> <li>COESIONE E COERENZA</li> </ul> <p align="center"><b>20/100</b></p>	<p><i>Lo studente struttura...</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• organicamente il testo, espone con sicurezza, chiarezza e coerenza dati e conoscenze, nel completo rispetto della consegna</li> <li>• coerentemente il testo organizza in modo adeguato dati e conoscenze, nel rispetto della consegna</li> <li>• il testo in modo coerente e organico, pur con qualche incertezza; la consegna è rispettata</li> <li>• il testo in modo semplice ma complessivamente coeso e coerente; la consegna è globalmente rispettata</li> <li>• <b>il testo con coerenza, ma in modo poco pianificato; la consegna è rispettata negli aspetti essenziali</b></li> <li>• il testo in modo semplice e ma non sempre consequenziale; la consegna è poco rispettata</li> <li>• il testo con conoscenze non chiare e coerenti; la consegna è quasi ignorata</li> <li>• il testo con argomenti contorti e contraddittori; la consegna non è rispettata</li> <li>• il testo con argomenti incongruenti; la consegna è ignorata</li> </ul> <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"> <li>CORRETTEZZA GRAMMATICALE (ORTOGRAFIA, MORFOLOGIA, SINTASSI)</li> <li>USO CORRETTO ED EFFICACE DELLA PUNTEGGIATURA</li> </ul> <p align="center"><b>20/100</b></p>	<p><i>La padronanza della lingua è...</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• eccellente: esposizione articolata, fluida e sempre corretta; punteggiatura corretta ed efficace.</li> <li>• ottima: esposizione articolata, chiara e corretta; punteggiatura corretta.</li> <li>• buona: esposizione scorrevole, chiara e corretta / o con lievi imprecisioni; punteggiatura adeguata.</li> <li>• discreta: esposizione chiara e generalmente corretta, sebbene con qualche imprecisione; punteggiatura generalmente adeguata.</li> <li>• <b>sufficiente: esposizione comprensibile e sufficientemente corretta; punteggiatura per lo più adeguata.</b></li> <li>• incerta: esposizione poco scorrevole, con errori grammaticali e/o ortografici; imprecisa / o esigua la punteggiatura</li> <li>• molto incerta: esposizione in più punti contorta, con diversi errori grammaticali e/o ortografici; inadeguata /o molto esigua la punteggiatura</li> <li>• scarsa, con gravi e frequenti errori grammaticali e/o ortografici; punteggiatura inadeguata / scorretta</li> <li>• assolutamente inadeguata: esposizione molto scorretta e confusa; errori diffusi e gravissimi compromettono la comprensibilità; punteggiatura per lo più scorretta</li> </ul> <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"> <li>RICCHEZZA E PADRONANZA LESSICALE</li> </ul> <p align="center"><b>20/100</b></p>	<p><i>Il lessico usato è ...</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ricco, sempre appropriato, vivace ed efficace nel registro</li> <li>• appropriato, efficace nel registro</li> <li>• in gran parte appropriato, abbastanza efficace nel registro</li> <li>• abbastanza appropriato, adeguato nel registro, con qualche ripetizione</li> <li>• <b>adeguato nel registro ma semplice o con qualche lieve improprietà</b></li> <li>• generico e ripetitivo, non sempre adeguato</li> <li>• povero, improprio, con diversi errori</li> <li>• improprio, frequentemente inadeguato nel registro, con molti e gravi errori</li> <li>• improprio, con errori che compromettono la comprensione globale dell'intenzione comunicativa</li> </ul> <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"> <li>CAPACITÀ DI COMPRENDERE IL TESTO NEL SUO SENSO COMPLESSIVO E NEI SUOI SNODI TEMATICI E STILISTICI</li> <li>PUNTUALITÀ NELL'ANALISI RICHIESTA (LESSICALE, SINTATTICA, STILISTICA E RETORICA)</li> </ul> <p align="center"><b>20/100</b></p>	<p><i>Il testo è stato compreso e analizzato in modo...</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• completo, corretto e coerente; l'analisi è esauriente e ben strutturata</li> <li>• corretto e coerente, ordinato; l'analisi è approfondita e organica</li> <li>• nell'insieme completo e corretto, ordinato negli snodi fondamentali; l'analisi è organica, anche se con lievi imprecisioni</li> <li>• nell'insieme corretto, ordinato, pur con lievi imprecisioni; l'analisi è discretamente organizzata, ma non del tutto sviluppata</li> <li>• <b>globalmente corretto, ma non del tutto ordinato; l'analisi è svolta negli aspetti essenziali e di base</b></li> <li>• limitato, con qualche lacuna e imprecisione; l'analisi è superficiale e approssimativa</li> <li>• 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</li> <li>• disorganico, con lacune ed errori che incidono sulla chiarezza globale; l'analisi è inadeguata, scorretta e con distorsioni concettuali</li> <li>• del tutto improprio ed illogico; l'analisi è errata, o non svolta o priva di aderenza alla consegna</li> </ul> <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"> <li>INTERPRETAZIONE CORRETTA E ARTICOLATA DEL TESTO</li> <li>AMPIEZZA E PRECISIONE DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI</li> <li>ESPRESSIONE DI GIUDIZI CRITICI E VALUTAZIONI PERSONALI</li> </ul> <p align="center"><b>20/100</b></p>	<p><i>L'elaborato propone conoscenze...</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• molteplici, con riferimenti contestuali; l'interpretazione è ricca, critica e sorretta da contributi personali</li> <li>• solide, ben selezionate e collegate in modo personale al testo; l'interpretazione è efficace</li> <li>• ampie e significative; l'interpretazione è chiara, organica e coerente</li> <li>• adeguate; l'interpretazione è nel complesso evidente e coerente</li> <li>• <b>nel complesso corrette e pertinenti, ma essenziali; l'interpretazione è per lo più adeguata</b></li> <li>• imprecise, approssimative e/o non motivate; l'interpretazione è generica</li> <li>• incomplete; l'interpretazione è lacunosa</li> <li>• scarse, del tutto insignificanti o non adeguate; l'interpretazione è solo accennata</li> <li>• scarse e inconsistenti; l'interpretazione è quasi assente e/o scorretta</li> </ul> <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>
	<b>PUNTEGGIO</b>		___/100
	<b>VOTO</b>		___/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"> <li>• RISPETTO DEI VINCOLI DELLA CONSEGNA (lunghezza del testo / forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)</li> <li>• IDEAZIONE, LA PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE</li> <li>• COESIONE E COERENZA</li> </ul> <p align="center">20/100</p>	<p><i>Lo studente struttura...</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• organicamente il testo, espone con sicurezza, chiarezza e coerenza dati e conoscenze, nel completo rispetto della consegna</li> <li>• coerentemente il testo organizza in modo adeguato dati e conoscenze, nel rispetto della consegna</li> <li>• il testo in modo coerente e organico, pur con qualche incertezza; la consegna è rispettata</li> <li>• il testo in modo semplice ma complessivamente coeso e coerente; la consegna è globalmente rispettata</li> <li>• il testo con coerenza, ma in modo poco pianificato; la consegna è rispettata negli aspetti essenziali</li> <li>• il testo in modo semplice e ma non sempre consequenziale; la consegna è poco rispettata</li> <li>• il testo con conoscenze non chiare e coerenti; la consegna è quasi ignorata</li> <li>• il testo con argomenti contorti e contraddittori; la consegna non è rispettata</li> <li>• il testo con argomenti incongruenti; la consegna è ignorata</li> </ul> <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"> <li>• CORRETTEZZA GRAMMATICALE (ORTOGRAFIA, MORFOLOGIA, SINTASSI)</li> <li>• USO CORRETTO ED EFFICACE DELLA PUNTEGGIATURA</li> </ul> <p align="center">20/100</p>	<p><i>La padronanza della lingua è...</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• eccellente: esposizione articolata, fluida e sempre corretta; punteggiatura corretta ed efficace.</li> <li>• ottima: esposizione articolata, chiara e corretta; punteggiatura corretta.</li> <li>• buona: esposizione scorrevole, chiara e corretta / o con lievi imprecisioni; punteggiatura adeguata.</li> <li>• discreta: esposizione chiara e generalmente corretta, sebbene con qualche imprecisione; punteggiatura generalmente adeguata.</li> <li>• sufficiente: esposizione comprensibile e sufficientemente corretta; punteggiatura per lo più adeguata.</li> <li>• incerta: esposizione poco scorrevole, con errori grammaticali e/o ortografici; imprecisa / o esigua la punteggiatura</li> <li>• molto incerta: esposizione in più punti contorta, con diversi errori grammaticali e/o ortografici; inadeguata / o molto esigua la punteggiatura</li> <li>• scarsa, con gravi e frequenti errori grammaticali e/o ortografici; punteggiatura inadeguata / scorretta</li> <li>• assolutamente inadeguata: esposizione molto scorretta e confusa; errori diffusi e gravissimi compromettono la comprensibilità; punteggiatura per lo più scorretta</li> </ul> <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"> <li>• RICCHEZZA E PADRONANZA LESSICALE</li> </ul> <p align="center">20/100</p>	<p><i>Il lessico usato è ...</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ricco, sempre appropriato, vivace ed efficace nel registro</li> <li>• appropriato, efficace nel registro</li> <li>• in gran parte appropriato, abbastanza efficace nel registro</li> <li>• abbastanza appropriato, adeguato nel registro, con qualche ripetizione</li> <li>• adeguato nel registro ma semplice o con qualche lieve improprietà</li> <li>• generico e ripetitivo, non sempre adeguato</li> <li>• povero, improprio, con diversi errori</li> <li>• improprio, frequentemente inadeguato nel registro, con molti e gravi errori</li> <li>• improprio, con errori che compromettono la comprensione globale dell'intenzione comunicativa</li> </ul> <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"> <li>• INDIVIDUAZIONE CORRETTA DI TESI E ARGOMENTAZIONI PRESENTI NEL TESTO PROPOSTO</li> <li>• CAPACITÀ DI SOSTENERE CON COERENZA UN PERCORSO RAGIONATIVO ADOPERANDO CONNETTIVI PERTINENTI</li> </ul> <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"> <li>• completo, corretto, organico, consapevole ed esauriente</li> <li>• completo, corretto e approfondito</li> <li>• corretto, coerente e ordinato negli snodi fondamentali</li> <li>• corretto e sensato, ma talvolta aderente al testo/ o con imprecisioni</li> <li>• non del tutto completo, un po' generico, approssimativo nell'analisi</li> <li>• limitato e superficiale, basato sulla mera parafrasi del testo con incertezze interpretative</li> <li>• frammentario nell'insieme, incompleto e con diversi errori di comprensione</li> <li>• confuso, con lacune e/o errori che incidono sulla chiarezza globale</li> <li>• del tutto improprio ed illogico</li> </ul> <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"> <li>• AMPIEZZA E PRECISIONE, CORRETTEZZA E CONGRUENZA DEI RIFERIMENTI CULTURALI UTILIZZATI PER SOSTENERE L'ARGOMENTAZIONE</li> <li>• ESPRESSIONE DI GIUDIZI CRITICI E VALUTAZIONI PERSONALI</li> </ul> <p align="center">20/100</p>	<p><i>Il testo argomentativo è costruito...</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• con contributi personali, originali, con perfetta attenzione a coerenza e coesione</li> <li>• con ragionamento ordinato e coeso, con il contributo di conoscenze personali pertinenti</li> <li>• con ragionamento abbastanza rigoroso, coeso e basato sulle conoscenze essenzialmente fornite dal documento</li> <li>• in modo consequenziale ma a tratti appiattito sul documento</li> <li>• in modo lineare e semplice, ma appiattito sul documento, con alcune incertezze relative alla successione di conoscenze coerenti</li> <li>• in modo non sempre lineare, a tratti banalizzante, con ragionamento che nasce solo dalle consegne</li> <li>• in modo frammentario, poco coeso, con argomentazioni piatte e spesso confuse</li> <li>• in modo inadeguato, con contenuti poco pertinenti e disorganici</li> <li>• in modo solo abbozzato, con contenuti non pertinenti, incongruenti e disorganici</li> </ul> <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>
	<b>PUNTEGGIO</b>		___/100
	<b>VOTO</b>		___/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"> <li>RISPETTO DEI VINCOLI DELLA CONSEGNA (lunghezza del testo / forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)</li> <li>IDEAZIONE, LA PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE</li> <li>COESIONE E COERENZA TESTUALE</li> </ul> <p>20/100</p>	<p><i>Lo studente struttura...</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• organicamente il testo, espone con sicurezza, chiarezza e coerenza dati e conoscenze, nel completo rispetto della consegna</li> <li>• coerentemente il testo organizza in modo adeguato dati e conoscenze, nel rispetto della consegna</li> <li>• il testo in modo coerente e organico, pur con qualche incertezza; la consegna è rispettata</li> <li>• il testo in modo semplice ma complessivamente coeso e coerente; la consegna è globalmente rispettata</li> <li>• <b>il testo con coerenza, ma in modo poco pianificato; la consegna è rispettata negli aspetti essenziali</b></li> <li>• il testo in modo semplice e ma non sempre consequenziale; la consegna è poco rispettata</li> <li>• il testo con conoscenze non chiare e coerenti; la consegna è quasi ignorata</li> <li>• il testo con argomenti contorti e contraddittori; la consegna non è rispettata</li> <li>• il testo con argomenti incongruenti; la consegna è ignorata</li> </ul> <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"> <li>CORRETTEZZA GRAMMATICALE (ORTOGRAFIA, MORFOLOGIA, SINTASSI)</li> <li>USO CORRETTO ED EFFICACE DELLA PUNTEGGIATURA</li> </ul> <p>20/100</p>	<p><i>La padronanza della lingua è...</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• eccellente: esposizione articolata, fluida e sempre corretta; punteggiatura corretta ed efficace.</li> <li>• ottima: esposizione articolata, chiara e corretta; punteggiatura corretta.</li> <li>• buona: esposizione scorrevole, chiara e corretta / o con lievi imprecisioni; punteggiatura adeguata.</li> <li>• discreta: esposizione chiara e generalmente corretta, sebbene con qualche imprecisione; punteggiatura generalmente adeguata.</li> <li>• <b>sufficiente: esposizione comprensibile e sufficientemente corretta; punteggiatura per lo più adeguata.</b></li> <li>• incerta: esposizione poco scorrevole, con errori grammaticali e/o ortografici; imprecisa / o esigua la punteggiatura</li> <li>• molto incerta: esposizione in più punti contorta, con diversi errori grammaticali e/o ortografici; inadeguata / o molto esigua la punteggiatura</li> <li>• scarsa, con gravi e frequenti errori grammaticali e/o ortografici; punteggiatura inadeguata / scorretta</li> <li>• assolutamente inadeguata: esposizione molto scorretta e confusa; errori diffusi e gravissimi compromettono la comprensibilità; punteggiatura per lo più scorretta</li> </ul> <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"> <li>RICCHEZZA E PADRONANZA LESSICALE</li> </ul> <p>20/100</p>	<p><i>Il lessico usato è ...</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ricco, sempre appropriato, vivace ed efficace nel registro</li> <li>• appropriato, efficace nel registro</li> <li>• in gran parte appropriato, abbastanza efficace nel registro</li> <li>• abbastanza appropriato, adeguato nel registro, con qualche ripetizione</li> <li>• <b>adeguato nel registro ma semplice o con qualche lieve improprietà</b></li> <li>• generico e ripetitivo, non sempre adeguato</li> <li>• povero, improprio, con diversi errori</li> <li>• improprio, frequentemente inadeguato nel registro, con molti e gravi errori</li> <li>• improprio, con errori che compromettono la comprensione globale dell'intenzione comunicativa</li> </ul> <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"> <li>PERTINENZA DEL TESTO RISPETTO ALLA TRACCIA</li> <li>AMPIEZZA E PRECISIONE, CORRETTEZZA E ARTICOLAZIONE DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI</li> </ul> <p>20/100</p>	<p><i>L'elaborato propone...</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• molteplici argomenti in modo esaustivo, equilibrato, significativo, in base a una perfetta interpretazione della traccia</li> <li>• numerosi argomenti significativi, approfonditi e aderenti alla traccia, accuratamente selezionati secondo le richieste della traccia</li> <li>• argomenti nel complesso pertinenti e significativi</li> <li>• argomenti nel complesso pertinenti, abbastanza significativi</li> <li>• <b>argomenti essenziali, corretti e complessivamente adeguati</b></li> <li>• argomenti generici, a volte imprecisi e/o limitati, e/o poco pertinenti</li> <li>• argomenti incompleti e approssimativi, e/o poco pertinenti</li> <li>• argomenti del tutto insignificanti e a volte estranei alla traccia</li> <li>• argomenti non pertinenti e privi di una struttura logica</li> </ul> <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"> <li>CAPACITÀ DI ESPRESSIONE DI GIUDIZI CRITICI E VALUTAZIONI PERSONALI</li> <li>SVILUPPO ORDINATO E LINEARE DELL'ESPOSIZIONE</li> </ul> <p>20/100</p>	<p><i>Il testo propone...</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• molti spunti critici originali ed efficacemente articolati</li> <li>• valutazioni personali ben argomentate</li> <li>• spunti di riflessione personali e ordinati lineari</li> <li>• alcuni spunti personali chiari</li> <li>• <b>un'elaborazione personale semplice e globalmente chiara</b></li> <li>• un'elaborazione personale superficiale, generica, imprecisa</li> <li>• un'elaborazione frammentaria e stentata, scarsamente significativa</li> <li>• un'elaborazione confusa, con spunti poco comprensibili o contraddittori</li> <li>• un'elaborazione del tutto confusa, sporadica e/o incomprensibile</li> </ul> <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>
	<b>PUNTEGGIO</b>		/100
	<b>VOTO</b>		/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<sup>^</sup> 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	<b>Corretta ed essenziale</b>	
		<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	<b>Corrette ed essenziali</b>	
		<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	<b>Corrette ed essenziali</b>	
		<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	<b>Sufficienti con accettabile proprietà terminologica</b>	
		<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			
<b>Voto complessivo attribuito alla prova</b>				_____/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<sup>^</sup> 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	
		<b>Corretta ed essenziale</b>	□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	
		<b>Corrette ed essenziali</b>	□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	
		<b>Corrette ed essenziali</b>	□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	
		<b>Sufficienti con accettabile proprietà terminologica</b>	□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			
<b>Punteggio Totale</b>				____, ____
Valutazione della II prova scritta (arrotondamento del punteggio all'unità superiore, se cifra decimale ≥ 0,5)			<b>____/20</b>	

**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<sup>^</sup> 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	
		<b>Corretta ed essenziale</b>	□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	
		<b>Corretta ed essenziale</b>	□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	
		<b>Corretta ed essenziale</b>	□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	
		<b>Sufficiente con accettabile proprietà terminologica</b>	□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	
<b>Punteggio Totale</b>				_____ , _____
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 scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2 - 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	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

Firmato digitalmente da  
**BIANCHI PATRIZIO**  
 C=IT  
 O=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