



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 “C”**

**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>   | 8  |
| <b>5. LA VALUTAZIONE</b><br>CRITERI DI MISURAZIONE – CRITERI DI VALUTAZIONE<br>TIPOLOGIA DELLE PROVE<br>CRITERI DI VALUTAZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO E FORMATIVO | 9  |
| <b>6. TIPOLOGIA SECONDA PROVA</b>   | 10 |
| <b>SIMULAZIONE SECONDA PROVA DEL 10 MAGGIO 2022</b>   | 11 |
| <b>7. CURRICULUM DELLO STUDENTE</b>   | 13 |
| <b>PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)</b>   | 14 |
| <b>9. I PROGETTI DELLA CLASSE</b>   | 16 |
| <b>10. I PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI</b>  | 17 |
| LINGUA E LETTERATURA ITALIANA   | 17 |
| STORIA  | 21 |
| SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE  | 26 |
| TTTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA  | 30 |
| ORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA   | 34 |
| ORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA   | 40 |
| MATEMATICA  | 44 |
| LINGUA INGLESE  | 48 |
| LINGUA FRANCESE   | 51 |
| SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE  | 53 |
| EDUCAZIONE CIVICA   | 55 |
| RELIGIONE CATTOLICA   | 57 |
| <b>ALLEGATI (disponibili separatamente sul sito web della scuola e presso segreteria didattica):</b>  |    |
| Griglia generale di riferimento per l'attribuzione dei voti e dei giudizi   |    |
| Griglia di valutazione del voto del comportamento   |    |
| Schema di attribuzione del credito scolastico e formativo   |    |
| Criteri di riconoscimento del credito Erasmus   |    |
| Griglia di valutazione della prima prova scritta (tipologie 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   |    |
| Tabella di conversione dei crediti Allegato C all'O.M. 65 del 14 marzo 2022   |    |
| 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  |                |                     |
| 2  |                |                     |
| 3  |                |                     |
| 4  |                |                     |
| 5  |                |                     |
| 6  |                |                     |
| 7  |                |                     |
| 8  |                |                     |
| 9  |                |                     |
| 10 |                |                     |
| 11 |                |                     |
| 12 |                |                     |
| 13 |                |                     |
| 14 |                |                     |
| 15 |                |                     |
| 16 |                |                     |
| 17 |                |                     |
| 18 |                |                     |
| 19 |                |                     |

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

| Disciplina  | Docente            | Continuità didattica |    |   |
|---|--------------------|----------------------|----|---|
|   |                    | III                  | IV | V |
| Lingua e letteratura italiana – Storia                          | MANFREDINI MAURA   | x                    | x  | x |
| Matematica  | SILVIA PRINCIPI    |                      | x  | x |
| Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva     | PROIETTI DOMENICA  |                      | x  | x |
| Lingua inglese  | MAGRINI MARINELLA  |                      |    | x |
| Lingua francese   | ANGELELLA PAOLA    |                      |    | x |
| Scienza e cultura dell'alimentazione                            | ZUCCACCIA CRISTINA |                      |    | x |
| Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina         | BIANCHINI DANIELE  | x                    | x  | x |
| Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita | ROSA CHIERCHIA     | -                    |    | x |
| Scienze motorie e sportive                                      | ERCOLANI GIANLUCA  |                      |    | x |
| Religione cattolica   | IOLE FRANCUCCI     |                      | x  | x |
| Educazione civica   | PROIETTI DOMENICA  | -                    | -  | 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 è composta da diciannove alunni, quattro ragazze e quindici ragazzi, iscritti al quinto anno per la prima volta e provenienti dalla medesima classe quarta del corso Enogastronomia sez. C. Un alunno è proveniente dall'Alberghiero di Assisi e ripetente, si è aggiunto al gruppo classe all'inizio dell'anno.

Sono presenti cinque alunni con Bisogni Educativi Speciali ed uno con Svantaggio socio Economico, per i quali sono stati predisposti ed aggiornati i PDP approvati all'inizio dell'anno scolastico da tutte le parti interessate (vedasi documentazione riservata)

L'area di provenienza degli alunni è piuttosto varia da come si evince da tabella allegata.

Otto alunni sono convittori presso il Convitto annesso al nostro Istituto ed uno presso convitto Inpdap.

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.

La classe nel corso del triennio si è sempre distinta per essere tranquilla, educata e rispettosa; il clima è sempre stato positivo e proprio per questo è stato possibile assistere, dal punto di vista socio-scolastico, alla maturazione e alla crescita degli alunni i quali hanno saputo dimostrare responsabilità e correttezza.

Nel complesso il gruppo si è rivelato disponibile e interessato al dialogo formativo anche se alcuni alunni hanno mostrato una partecipazione e un impegno non costanti nelle varie discipline.

Quasi tutti gli studenti hanno frequentato regolarmente le lezioni; dall'analisi delle valutazioni del secondo periodo emerge un quadro di miglioramento per molti studenti, le carenze sono poche, non gravi e assolutamente recuperabili.

La maggior parte degli alunni ha dimostrato partecipazione e interesse adeguati e ha studiato in modo abbastanza costante ottenendo mediamente discreti risultati; un ristretto gruppo si è distinto per una partecipazione attiva e proficua in tutte le discipline evidenziando anche un buon livello di autonomia, maturità e buone competenze comunicative.

Il resto della classe invece si divide in coloro che hanno raggiunto una discreta conoscenza dei contenuti disciplinari, hanno frequentato in modo regolare le lezioni, studiando in modo complessivamente adeguato e coloro che hanno raggiunto una conoscenza sufficiente dimostrando una partecipazione e impegno non sempre adeguati oppure dimostrando di avere reali difficoltà nell'apprendimento di qualche disciplina. Per qualche alunno infatti permangono incertezze e imprecisioni nell'organizzazione del discorso, delle informazioni e soprattutto nell'esposizione orale.

Soltanto un paio di alunni si sono penalizzati da soli con le numerose e non giustificabili assenze, soprattutto di sabato e lunedì.

Il giudizio generale è nel complesso positivo.

#### **Carriera scolastica degli studenti.**

Soltanto due alunni hanno recuperato a settembre.

#### **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** : vedere tabella allegata.

#### **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 estata 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

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

### **CRITERI DI VALUTAZIONE**

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

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

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

### **TIPOLOGIA DELLE PROVE**

Prove scritte strutturate e semi strutturate. 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) Esemplata 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 6/04/2022, 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. 22 dell'Ordinanza O.M. 65 del 14 marzo 2022, al comma 1, 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. Daniele Bianchini

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

La situazione pandemica, venutasi improvvisamente a creare nei primi giorni di marzo dell'anno 2020 e il conseguente DPCM del 9 marzo del medesimo anno, hanno posto l'intero territorio nazionale in un totale lockdown per contrastare l'epidemia da COVID 19. Tale, inimmaginabile situazione, non ha consentito agli

alunni della classe di poter svolgere nel terzo anno scolastico le attività di PCTO, precedentemente programmate. Con il permanere di questa situazione di emergenza, nel IV anno (2020/2021) l'Istituzione Scolastica ha ritenuto opportuno offrire agli alunni un prodotto riconducibile ad esperienze di PCTO, attraverso l'organizzazione di videoconferenze, lezioni live, corsi di aggiornamento e approfondimento live, relativi all'enogastronomia. 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 e progetti che includono l'attività pratica di cucina, a cui la scuola ha aderito fornendo la propria collaborazione.

Nel complesso gli alunni hanno raggiunto e, in alcuni casi, superato il monte-ore previsto dal decreto n.774 del 4/09/2019, 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 C ENOGASTRONOMIA

| n. | Cognome | Nome | a.s.<br>2019<br>/2020 | a.s.<br>2020/2021<br><br>PCTO in<br>DAD | a.s. 2021/2022<br><br>PCTO | Totale<br>ore<br>svolte |
|----|---------|------|-----------------------|---|----------------------------|-------------------------|
| 1  |         |      |                       | 161                                     | 40*+ 25**<br>250 ERASMUS   | 436                     |

|    |  |  |  |     |                                     |     |
|----|--|--|--|-----|-------------------------------------|-----|
| 2  |  |  |  | 0   | 40                                  | 40  |
| 3  |  |  |  | 161 | 40*+25**<br>250 ERASMUS             | 436 |
| 4  |  |  |  | 161 | 40*+25**                            | 226 |
| 5  |  |  |  | 161 | 40*                                 | 201 |
| 6  |  |  |  | 161 | 40*+25**<br>250 ERASMUS             | 436 |
| 7  |  |  |  | 161 | 40*+25**<br>250 ERASMUS             | 436 |
| 8  |  |  |  | 161 | 40*+25**<br>250 ERASMUS             | 436 |
| 9  |  |  |  | 161 | 40*+25**<br>250 ERASMUS             | 436 |
| 10 |  |  |  | 161 | 40*+25**                            | 226 |
| 11 |  |  |  | 161 | 40*+20**<br>250 ERASMUS             | 431 |
| 12 |  |  |  | 161 | 40*+20**                            | 226 |
| 13 |  |  |  | 161 | 40*+20**<br>250 ERASMUS             | 431 |
| 14 |  |  |  | 161 | 40*+20**                            | 221 |
| 15 |  |  |  | 161 | 40*+20+                             | 221 |
| 16 |  |  |  | 161 | 40*+20**<br>+ 32 Identità golose MI | 253 |
| 17 |  |  |  | 161 | 40*                                 | 201 |
| 18 |  |  |  | 161 | 40*+25**                            | 226 |
| 19 |  |  |  | 161 | 40*-25**<br>250 ERASMUS             | 436 |

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

\*\* Impresa CocaCola 2022

## 9. PROGETTI DELLA CLASSE

- Partecipazione ad **OLIMPIADI DI ITALIANO** , preparazione e partecipazione di due studenti alle selezioni preliminari.
- **Primo soccorso e BLS**.

gli alunni hanno effettuato 5 ore di teoria di primo soccorso con specialisti del primo intervento, assimilando le nozioni fondamentali in caso di molteplici situazioni di primo

soccorso. In seguito una parte della classe, solo tramite iscrizione, ha effettuato e assimilato il corso pratico di primo soccorso e BLS-D con ottimi risultati.

## **10 - I PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI**

### **LINGUA E LETTERATURA ITALIANA**

Docente: Prof.ssa Maura Manfredini

#### **OBIETTIVI GENERALI DELLA DISCIPLINA**

**COMPETENZA CHIAVE EUROPEA:** Comunicazione nella madrelingua

**COMPETENZA DI CITTADINANZA:** Comunicare comprendere e rappresentare

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

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari

contesti.

## **COMPETENZE SPECIFICHE**

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici e professionali.

## **CONOSCENZE**

Tecniche di conversazione e strutture dialogiche.

Modalità della comunicazione nel lavoro cooperativo.

Tecniche di base di composizione dei testi.

Repertorio di tipologie di testi.

Struttura di una relazione e di un rapporto.

I linguaggi settoriali.

Modalità e tecniche della comunicazione in pubblico con supporto di Software multimediali.

Strumenti e metodi di documentazione per una corretta informazione tecnica.

Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta: lettere, articoli, saggi, rapporti, ricerche, relazioni, commenti, sintesi, comunicazione telematica.

I maggiori autori della Letteratura Italiana dalla metà del 1800 alla fine del 1900.

## **ABILITÀ**

Utilizzare differenti registri comunicativi in ambiti anche specialistici.

Raccogliere e strutturare informazioni.

Sostenere conversazioni e dialoghi con precise argomentazioni su tematiche predefinite.

Produrre testi scritti di vari tipo anche con registri formali e linguaggi specifici.

Stendere relazioni, anche tecniche, verbali, appunti, schede e tabelle in rapporto al contenuto e al contesto.

Comunicare con la terminologia tecnica specifica del settore di indirizzo.

Gestire una relazione, un rapporto, una comunicazione in pubblico anche con supporti multimediali.

Ascoltare e dialogare con interlocutori esperti e confrontare il proprio punto di vista con quello espresso da tecnici del settore di riferimento.

Produrre testi di differenti dimensioni e complessità, adatti a varie situazioni e per destinatari diversi anche in ambito professionale.

Costruire in maniera autonoma, anche con risorse informatiche, un percorso argomentativo con varie tipologie testuali.

Utilizzare in maniera autonoma dossier di documenti.

## **CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI**

UDA MODULO ZERO:

Tecniche di base di analisi del testo letterario: rime, maggiori figure retoriche, metrica di base.

UDA MODULO 1:

### *La Belle Epoque*

La società di massa, l'unificazione imperfetta, l'influenza della Storia nella Letteratura.

L'influenza delle idee di Marx sulla formazione dei sindacati e sulla lotta sociale.

L'età del Positivismo: Darwinismo e Colonialismo.

Le implicazioni del Naturalismo e del Positivismo in Letteratura: dalla nostalgia per i Classici (Carducci) al Verismo (Verga), al Decadentismo (Pascoli e D'Annunzio).

### *Il Decadentismo e la Scapigliatura.*

L'Impressionismo nell'arte.

La filosofia di Nietzsche (il Superuomo).

G. CARDUCCI, poetica, vita e opere principali, lettura, analisi e comprensione San Martino, Pianto Antico, Davanti a san Guido.

Lecture critiche: Un poeta grande, ma non moderno di G. Guglielmi, esercizi di comprensione del testo.

*La Scapigliatura*: Milano e i protagonisti, vite dannate, protesta sociale, gusto dell'orrido, la nevrosi e la disperazione.

I. U. TARCHETTI: lettura, analisi e comprensione del capitolo XV da Fosca.

*I poeti "Maledetti"*: BAUDELAIRE e WILDE.

Simbolismo ed Estetismo: Il ritratto di Dorian Gray e I fiori del male (temi e motivi).

C. BAUDELAIRE: da I fiori del male: Corrispondenze; Una carogna; Spleen.

### *Naturalismo e Verismo a confronto:*

G. FLAUBERT, Madame Bovary, temi e motivi,

E. ZOLA, Nanà, temi e motivi,

G. VERGA, poetica, vita e opere principali.

Prefazione all'amante di Gramigna;

da Vita dei campi: Rosso Malpelo; La Lupa;

da Novelle Rusticane: La roba;

da Mastro Don Gesualdo: La morte di Gesualdo;

dai Malavoglia: La fiumana del progresso; Il naufragio della Provvidenza; L'abbandono di 'Ntoni; Il commiato definitivo di 'Ntoni.

### *Il Decadentismo:*

G. PASCOLI, poetica, vita e opere principali.

Il fanciullino, I, III, IX

dai Canti di Castelvecchio: Il gelsomino notturno;

da Myricae: Lavandare, X Agosto, L'assiuolo, Novembre.

G. D'ANNUNZIO, poetica, vita e opere principali.

dal Piacere: capitolo 1; dal capitolo 2: Il ritratto dell'esteta;

da Poema Paradisiaco: Consolazione;

da le Vergini delle rocce: il Superuomo;

da Alcione: La sera fiesolana, La pioggia nel pineto.

### *Verso l'esame di Stato*

Simulazione tipologia A: POESIA: G. CARDUCCI, Funere Mersit Acerbo; comprensione, analisi e interpretazione del testo.

Simulazione INVALSI.

Simulazione tipologia B: Ambito tecnologico.

### UDA MODULO 2:

#### *Tra impegno e disimpegno*

G. GENTILE, Manifesto degli intellettuali fascisti

B. CROCE, Manifesto degli intellettuali antifascisti

*La guerra nell'arte*: P. PICASSO, Guernica

J. JOYCE, Ulysse, temi e motivi

F. KAFKA, Le metamorfosi, temi e motivi, lettura capitolo 1  
M. PROUST, La Recherche, temi e motivi, l'episodio della "Madeleine"  
I. SVEVO, poetica, vita e opere principali;  
da Senilità: lettura capitolo 1;  
da La Coscienza di Zeno: Prefazione e Preambolo; Il vizio del fumo (capitolo 3).  
L. PIRANDELLO, poetica, vita e opere principali;  
dalla seconda parte dell'Umorismo: "Il sentimento del contrario" passi tratti dai capitoli 2 e 6;  
da Uno, nessuno e centomila: Mia moglie e il mio naso;  
da Sei personaggi in cerca d'autore: L'incontro con il Capocomico;  
da Novelle per un anno: Ciaula scopre la luna;  
da Il fu Mattia Pascal: La filosofia del lanternino (capitolo 13).

*Verso l'esame di Stato:*

Tipologia A-PROSA, G. VERGA-Tentazione oppure La morte di Luca dai Malavoglia  
SIMULAZIONE INVALSI

UDA MODULO 3:

*La crisi del Decadentismo:*

A. MORAVIA, vita;

Gli indifferenti, temi e motivi.

*I Crepuscolari: poeti, temi e motivi principali.*

*Il Futurismo:*

F.T.MARINETTI, poetica, vita e opere principali;

Il Manifesto del Futurismo,

da Zang Tumb Tumb: Bombardamento di Adrianopoli.

*Verso l'esame di Stato:*

SIMULAZIONE Tipologia B-Ambito letterario

SIMULAZIONE INVALSI Computer based

UDA MODULO 4:

*Anni difficili*

G. UNGARETTI, poetica, vita e opere principali;

da Sentimento del tempo: La madre;

dalla raccolta L'Allegria: Veglia, Fratelli, Sono una creatura, San Martino del Carso, Mattina, Soldati.

U. SABA, poetica, vita e opere principali;

da Quello che resta da fare ai poeti: la poesia onesta;

dal Canzoniere: Amai, Ulisse;

da Primmissime Scorciatoie: n.4 e n.32.

E. MONTALE, poetica, vita e opere principali;

da Satura: Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale;

da Ossi di Seppia: Non chiederci la parola; Spesso il male di vivere ho incontrato; Forse un mattino andando in un'aria di vetro.

*Ermetismo e dintorni*

S. QUASIMODO, vita e opere principali;

da Acque e Terre: Ed è subito sera;

da Giorno dopo giorno: Uomo del mio tempo.

P. LEVI, vita;  
Se questo è un uomo, temi e motivi.

P. PASOLINI, vita;  
dai Ragazzi di vita, capp.1 e 8.

#### MODULO DI COLLEGAMENTO CON LA MATERIA DI INDIRIZZO:

G. LEOPARDI , A morte la minestra  
C. BAUDELAIRE, L'anima del vino  
G. VERGA, Pane e malaria  
G. GOZZANO, Le golose  
G. PASCOLI , La piada  
G. D'ANNUNZIO, La frittata  
F. T. MARINETTI, La cucina futurista

## STORIA

Docente: Prof.ssa Maura Manfredini

### OBIETTIVI GENERALI DELLA DISCIPLINA

**COMPETENZA CHIAVE EUROPEA:** Competenze sociali e civiche - Consapevolezza ed espressione culturale.

**COMPETENZA DI CITTADINANZA:** Collaborare e partecipare - Agire in modo autonomo e responsabile  
- Comunicare comprendere e rappresentare.

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

Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.

Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

## CONOSCENZE

La genesi del mondo contemporaneo, con approfondimenti significativi dalla seconda rivoluzione industriale al quadro geopolitico contemporaneo (alla metà del Novecento).

I rapporti tra storia settoriale e ambiti professionali.

## ABILITÀ

Utilizzare le fonti storiche del territorio.

Collegare alla storia generale le storie settoriali relative agli indirizzi di riferimento.

Comunicare con il lessico delle scienze storiche e sociali.

Istituire relazioni tra l'evoluzione scientifica e tecnologica, il contesto socio-economico, i rapporti politici e i modelli di sviluppo.

Produrre testi argomentativi o ricerche su tematiche storiche, utilizzando diverse tipologie di fonti.

## CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

UDA MODULO 1:

*La stagione della bella Epoque*

Il 1861: la spedizione dei Mille, Rosalia unica donna, moglie di Francesco Crispi.

La società di massa, dalla ricerca dell'uguaglianza al conformismo.

Lo sviluppo industriale: la "seconda rivoluzione", energia elettrica, petrolio e acciaierie (collegamenti con il territorio umbro).

Taylorismo e Fordismo.

Il nuovo capitalismo: i monopoli (trust); le società per azioni; la "Corsa alle colonie".

La nascita di nuove classi sociali: gli operai, la nuova borghesia, gli "Statali".

la medicina, i vaccini, la pastorizzazione, i bacilli e gli agenti (Colera e tubercolosi); la scienza: Becquerel, Curie e la radioattività, i raggi X; le invenzioni : l'ascensore (Siemens), il telefono (Meucci), il motore a scoppio (Daimler); lo sport di massa (Calcio, ciclismo, automobilismo); il turismo; la psicologia: Freud; nazionalismo e razzismo, il mito della razza ariana.

L'età giolittiana: riforme sociali, sviluppo industriale, situazione dell'analfabetismo, istituzione del suffragio universale maschile, ampliamento della rete ferroviaria, rapporti con il Sud.

Giolitti , ministro della Malavita o delle riforme?

Il sistema politico giolittiano, l'impresa di Libia, Salvemini e lo "scatolone di sabbia".

Lo scenario mondiale alla vigilia della Grande Guerra:

la nascita dell'imperialismo americano;

la diffusione delle teorie marxiste in Russia;

la guerra russo-giapponese e la rivoluzione russa del 1905;

la fine dell'età vittoriana in Gran Bretagna e la questione dell'Irlanda;

il "nuovo corso" della Germania;

la "polveriera" balcanica";

Intese ed Alleanze.

*Verso l'esame di Stato*

SIMULAZIONE ESAME DI STATO-TIPOLOGIA C, Le Migrazioni

UDA MODULO 2:

*Una guerra non voluta, che tutti aspettavano.*

La Grande Guerra.

La rivoluzione russa del 1917 e la nascita dell'U.R.S.S.;

la Società delle Nazioni e i trattati di pace;

la società postbellica: crisi economiche e trasformazioni sociali;

gli Stati Uniti e la grande crisi del 1929, il New Deal di Roosevelt;

l'Italia e l'Europa del dopoguerra: verso i regimi totalitari.

UDA MODULO 3:

*Quattro volti del totalitarismo.*

L'ascesa del fascismo: cause e conseguenze;

la figura di Mussolini;

Focus: le leggi fascistissime.

Bonifiche agrarie e nuove architetture,

propaganda e controllo della società;

il Manifesto e le Leggi in difesa della razza;

la Germania da Weimar al Terzo Reich;

la figura di Hitler,

dal Putsch fallito alla Notte dei lunghi coltelli;

la teoria della superiorità della razza ariana e la Notte dei Cristalli;

il Patto d'Acciaio;

l'U.R.S.S. di Stalin;

tra Gulag e "Grandi purghe";

la Spagna di Franco.

UDA MODULO 4:

*L'Inverno del mondo.*

La seconda Guerra Mondiale;

la Shoah;

la Resistenza;

la bomba atomica;

dalla ricostruzione ai processi per crimini di guerra;

la nascita dell'O.N.U. e della NATO;

il sistema bipolare;

il crollo dell'U.R.S.S.;

l'integrazione europea dalla Dichiarazione Schumann all'U.E.;

il muro di Berlino;

da Kennedy a Gorbaciov: la distensione.

## **EDUCAZIONE CIVICA**

Docente: Prof.ssa Maura Manfredini

### **OBIETTIVI GENERALI DELLA DISCIPLINA**

**COMPETENZA CHIAVE EUROPEA:** Competenze sociali e civiche

**COMPETENZA DI CITTADINANZA:** Collaborare e partecipare - Agire in modo autonomo e responsabile.

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

Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.

### **CONOSCENZE:**

Codici etici anche in riferimento all'ambito professionale di indirizzo.

## **ABILITÀ:**

Assolvere compiti affidati e assumere iniziative autonome per l'interesse comune.

Collaborare in modo pertinente, responsabile e concreto nel lavoro, nello studio, nell'organizzazione di attività di svago.

Prestare aiuto e assistenza ad altri, se necessario, nel lavoro, nello studio, nel tempo libero.

Saper interpretare il proprio autonomo ruolo nel lavoro di gruppo.

Partecipare attivamente alla vita civile e culturale e della comunità apportando contributi personali e assumendo iniziative personali concrete: assumere compiti, impegnarsi nelle rappresentanze studentesche. Assumere, assolvere e portare a termine con precisione, cura e responsabilità i compiti affidati o intrapresi autonomamente.

## **CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI:**

Agenda 2030: Gli Stati alterati di coscienza;

Le Migrazioni;

Storia della Costituzione;

Storia dell'integrazione europea.

Educazione digitale: Studiare con il web.

## **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

### **LINGUA E LETTERATURA ITALIANA, STORIA ED EDUCAZIONE CIVICA**

Il profitto della classe risulta essere nel complesso buono, la maggior parte degli alunni ha partecipato con un atteggiamento costruttivo alle varie attività proposte e ha dimostrato di conoscere gli argomenti trattati e di essere in grado di inquadrarli nel contesto storico-culturale.

Quasi tutti sono in grado di individuare le tematiche fondamentali presenti nei testi esaminati e di riconoscere le principali caratteristiche che distinguono le varie correnti o autori, operando confronti ed individuando affinità e contrasti.

Nella produzione scritta la maggior parte degli studenti ha acquisito in modo corretto la competenza di comporre, di analizzare, comprendere e riflettere criticamente su un testo dato, sia letterario che di attualità; comunque tutti gli studenti sono in grado di produrre testi dal contenuto aderente e sufficientemente corretto sotto l'aspetto morfosintattico.

Gli alunni conoscono gli eventi principali della storia generale relativamente al periodo storico esaminato; molti studenti hanno acquisito in pieno la padronanza dei contenuti della disciplina; la maggior parte è in grado di esporli in modo corretto, dimostrando 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 Storia, derivanti sia dalla mancata acquisizione di un corretto metodo di studio, sia da un impegno e un'attenzione saltuari.

Durante tutto l'anno scolastico le lezioni sono state sempre seguite con molta attenzione, partecipazione e curiosità. Tutti gli studenti hanno dimostrato inoltre puntualità e serietà nell'elaborazione e consegna dei lavori multimediali di approfondimento assegnati alla classe.

La maggioranza degli studenti ha raggiunto una solida conoscenza dei contenuti disciplinari, possiede una buona competenza comunicativa, sono in grado di rielaborare in modo autonomo le conoscenze acquisite, sono in grado di riflettere criticamente, studiano in modo costante e consapevole, hanno frequentato in modo assiduo le lezioni, partecipando attivamente alle attività didattiche.

Il resto della classe invece può essere suddiviso in ulteriori due gruppi: coloro che hanno raggiunto una discreta

conoscenza dei contenuti disciplinari, hanno frequentato in modo abbastanza regolare le lezioni, studiando in modo complessivamente adeguato e un esiguo gruppo che ha raggiunto una conoscenza sufficiente dimostrando una partecipazione e un impegno non sempre adeguati. Per qualche alunno infatti permangono incertezze e imprecisioni nell'organizzazione del discorso, delle informazioni e soprattutto nell'esposizione orale.

Rispetto alla situazione di partenza e alla sua evoluzione nel corso dei cinque anni scolastici, gli alunni hanno compiuto progressi straordinari e quindi le competenze di riferimento sono state decisamente acquisite, anche se, come è naturale, a differenti livelli. Gli studenti hanno continuato, anche nella situazione di emergenza, a mostrare un atteggiamento generalmente positivo, una partecipazione attiva e un impegno costante nello studio.

È importante sottolineare che tutte le attività in classe e/o a distanza si sono realizzate sempre in un clima stimolante e sereno, grazie all'instaurazione di un rapporto personale con la figura del docente e tra gli stessi alunni basato sul rispetto reciproco, sul dialogo costruttivo, sull'apertura fiduciosa al confronto e alla condivisione di problemi e di difficoltà.

Il giudizio generale è nel complesso molto positivo.

### **METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE**

- Lezione frontale e partecipata
- Attività di ricerca su internet, visione film e documentari
- Cooperative learning e Peer tutoring
- Esercitazioni individuali e di gruppo
- Attività di recupero e potenziamento
- Lezione alla LIM
- Apprendimento in situazione
- Apprendimento per studi di caso
- Manuale cartaceo e digitale
- Visione di filmati storici
- Caricamento di materiale sezione "Didattica" del Registro elettronico

### **STRUMENTI DI LAVORO**

- Libro di testo (Per Italiano: "Il tesoro della Letteratura", vol.3, Carnero-Iannaccone; Ed. Giunti; per Storia: "Storia in movimento", vol.3; Brancati-Pagliarani, Ed. La Nuova Italia)
- Appunti e dispense
- Mappe concettuali e schemi
- Internet
- Registro Elettronico ("Didattica", "Compiti", "Test"),
- Piattaforma Google Meet
- App libro di testo (DbApp/Hub scuola Rizzoli) / versione digitale libro di testo.

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

Aula ordinaria: 4 ore settimanali Italiano; 2 ore settimanali Storia; 12 ore annuali Educazione Civica.

### **VERIFICA**

- Verifiche scritte: tema, analisi del testo e testo espositivo-argomentativo (tipologie A, B e C dell'Esame di Stato)

- Simulazione prove INVALSI
- Verifiche orali
- Dibattito in classe
- Scrittura creativa
- Elaborazione e presentazione di prodotti multimediali.

### **VALUTAZIONE**

La valutazione sarà eseguita confrontando gli obiettivi e i risultati, tenendo conto dei livelli di partenza degli alunni, dei progressi effettuati, della partecipazione alle lezioni e dell'impegno e dei criteri adottati dal collegio dei docenti, oltre ai quali si è cercato di tenere conto anche delle eventuali difficoltà personali.

La valutazione è avvenuta nel rispetto dei principi di trasparenza e tempestività.

**Interventi particolari per alunni con Bisogni educativi speciali:** riferimento ai rispettivi PDP e/o PEI (DSA-Legge 170/2010; BES-Dir. Min. 27/12/2012, C.M. n. 8 del 6/03/2013; Disabilità Legge 104/1992).

La docente  
prof.ssa Maura Manfredini

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI,  
DELLA RISTORAZIONE E TURISTICI  
"G. DE CAROLIS " SPOLETO**

**SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI**

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

**ANNO SCOLASTICO 2021-2022**

**Docente: PROF.SSA CRISTINA ZUCCACCIA**

**INTRODUZIONE**

## 1. 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

## 2. 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
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche

## 3. SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO:

- Aula ordinaria: tre ore settimanali
- Aula virtuale: se necessaria DAD

## 4. STRUMENTI

- Libro di testo adottato: Scienza e cultura dell'alimentazione - A. Maschado
- Mappe e/o schemi elaborati dall'insegnante.

## 5. METODOLOGIA

- Lezione frontale e dialogata (ripasso della lezione precedente e spiegazione dei nuovi contenuti)
- Lavoro individuale o di gruppo
- Esercitazioni di gruppo

Ogni attività 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.

## 6. CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione si è riferita:

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

## 7. CRITERI DI VALUTAZIONE

Le verifiche sono state così articolate:

- verifiche orali
- verifiche scritte (domande aperte e temi)
- produzione scritta di vario tipo (tesine, ricerche e riassunti)

Per gli Alunni con Bisogni Educativi Speciali presenti in classe sono state adottate le misure compensative e dispensative previste nei Piani Didattici Personalizzati.

## 8. MODULI E CONTENUTI DISCIPLINARI

| MODULI  | CONOSCENZE   | ABILITA'  |
|---|--|---|
| <p><b>DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE VARIE CONDIZIONI FISILOGICHE</b></p> | <p><b>UNITA' 1</b><br/>           Principi di dietetica e modelli alimentari di riferimento<br/>           Carboidrati semplici e complessi.<br/>           Acidi grassi saturi insaturi AGE e trans<br/>           Colesterolo<br/>           Valutazione dello stato nutrizionale<br/>           LARN e dieta equilibrata<br/> <b>FITOCOMPOSTI ad effetto salutare</b><br/>           Le 10 Linee guida dell'INRAN per una sana alimentazione<br/>           -Dieta mediterranea - piramide alimentare<br/>           -Dieta vegetariana e vegana. Dieta macrobiotica.</p> <p><b>UNITA' 2</b><br/> <b>Dietetica applicata a condizioni fisiologiche, sport</b><br/>           -Dieta nell'età evolutiva<br/>           -Dieta del neonato e lattante, svezzamento<br/>           -Dieta del bambino in età prescolare e scolare<br/>           -Dieta dell'adolescente<br/>           -Dieta dell'adulto<br/>           -Dieta nella terza età<br/>           -Dieta in gravidanza e durante l'allattamento<br/>           - Dieta dello sportivo (Apporto di macronutrienti e micronutrienti)</p> | <p>Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona</p> <p>Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela</p> |
| <p><b>DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE</b></p>         | <p><b>-UNITA'1</b><br/>           Dietoterapia e obesità: stato infiammatorio<br/> <b>-UNITA'2</b><br/>           Malattie cardiovascolari, diabete mellito e sindrome metabolica. Diete nelle iperlipidemie.<br/>           -Stato infiammatorio.<br/> <b>-UNITA'3</b><br/>           Tumori: radicali liberi e sostanze naturali anticancro. Principio dell'alternanza dei <b>5 COLORI</b>.<br/> <b>-UNITA'4</b><br/>           Allergie e intolleranze. Shock anafilattico. I 14 allergeni D.Lgs.114/07 e le indicazioni in etichetta. Reg. CE 1169/11 predisposizione menù esplosi. Intolleranza al lattosio. Celiachia e gestione delle produzioni. Favismo e fenilchetonuria .<br/> <b>-UNITA'5</b><br/>           Disturbi del comportamento alimentare: anoressia, bulimia e binge eating disorder (sintomi e trattamento).</p>  | <p>Formulare menu funzionali alle esigenze patologiche della clientela.</p>   |
| <p><b>CONTAMINANTI NELLA CATENA ALIMENTARE E MALATTIE CORRELATE</b></p>         | <p><b>--UNITA'2</b><br/> <b>Contaminanti biologici:</b><br/>           introduzione alla microbiologia<br/> <b>Malattie veicolate dagli alimenti</b><br/> <b>Infezioni alimentari:</b><br/>           Salmonellosi (germe e patologia; diffusione e prevenzione)</p>   | <p>Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.</p>  |

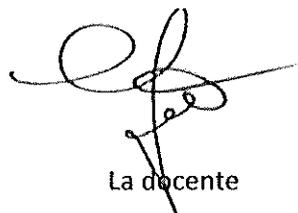
|                             |  |  |
|-----------------------------|--|--|
|                             | <p>Listeriosi (germe e patologia; diffusione e prevenzione)</p> <p>Escherichia coli (germe e patologia; diffusione e prevenzione)</p> <p>Campylobacter jejuni (germe e patologia; diffusione e prevenzione)</p> <p>Intossicazioni alimentari: Botulismo (germe e patologia; diffusione e prevenzione)</p> <p>Toxoplasmosi</p> <p>-Parassitosi (Anisakidosi)</p> <p>Epatite A</p>   | <p>Prevenire e gestire i rischi di altre malattie di origine alimentare.</p>   |
| <b>SICUREZZA ALIMENTARE</b> | <p><b>-UNITA'4.4</b></p> <p>Basi della sicurezza alimentare.</p> <p>Il concetto di O.S.A. e le sue responsabilità.</p> <p>Il concetto di CCP e GMP: contenuti e differenze.</p> <p>Pacchetto igiene.</p> <p>Rintracciabilità e MOCA</p> <p>Il Metodo HACCP e sua applicazione.</p> <p>Il Piano di autocontrollo.</p> <p>Analisi microbiologiche nella ristorazione collettiva.</p>   | <p>Conoscere le norme vigenti e regolanti le produzioni alimentari e saperle mettere in pratica.</p>   |
| <b>EDUCAZIONE CIVICA</b>    | <p>Contaminanti biologici:</p> <p>introduzione alla microbiologia</p> <p>Malattie veicolate dagli alimenti</p> <p>Infezioni alimentari:</p> <p>Salmonellosi (germe e patologia; diffusione e prevenzione)</p> <p>Listeriosi (germe e patologia; diffusione e prevenzione)</p> <p>Escherichia coli (germe e patologia; diffusione e prevenzione)</p> <p>Campylobacter jejuni (germe e patologia; diffusione e prevenzione)</p> <p>Intossicazioni alimentari: Botulismo (germe e patologia; diffusione e prevenzione)</p> <p>Toxoplasmosi</p> <p>-Parassitosi (Anisakidosi)</p> <p>Epatite A</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> |

## 9. OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe si è rivelata nel complesso disponibile ed interessata al dialogo formativo.

La quasi totalità degli alunni ha dimostrato un buon impegno ed interesse nel corso dell'intero anno scolastico studiando in modo costante e riuscendo a conseguire una buona padronanza dei concetti, delle conoscenze e competenze.

Nel periodo di DaD la maggioranza degli alunni ha seguito le disposizioni impartite ma in alcuni casi, con riluttanza. Gli alunni in generale hanno raggiunto un buon livello di maturità personale e di responsabilità nei confronti degli impegni scolastici dimostrando competenze fruibili anche nel futuro lavorativo e/o universitario.



Spoletto, 15/05/2022

Prof.ssa Cristina Zuccaccia

La docente

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

**Docente:** prof.ssa Domenica Proietti

*Libro di Testo: "Diritto e Tecnica Amministrativa dell'Impresa Ricettiva e Turistica"- Quinto anno - (Enogastronomia e Servizi di Sala e di Vendita)- Autrici: Caterina De Luca, Maria Teresa Fantozzi. Casa Editrice: Liviana.*

### **OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA**

#### **CONOSCENZE:**

- Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale.
- La disciplina dei contratti di settore.
- La classificazione dei costi e la determinazione del prezzo di vendita.
- La programmazione aziendale.

- La progettazione di una nuova iniziativa imprenditoriale.
- Fasi e procedure di redazione di un Business plan.
- La fase di start up.
- Le politiche di vendita nella ristorazione.
- Tecniche di marketing turistico e web-marketing.
- Lessico e fraseologia di settore.

### **COMPETENZE:**

- Utilizzare una appropriata terminologia disciplinare.
- Riconoscere nell'evoluzione del fenomeno turistico le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che lo caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti nazionali e internazionali.
- Riconoscere le risorse del territorio e valorizzarle anche attraverso i prodotti enogastronomici.
- Utilizzare la conoscenza della normativa nazionale ed europea in riferimento al funzionamento delle imprese turistiche.
- Saper collaborare con le altre figure professionali.
- 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.
- Elaborare il piano di marketing di una struttura ricettiva.
- 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.

## ***CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI***

### **LA DISCIPLINA DEI CONTRATTI DI SETTORE**

#### **IL CONTRATTO RISTORATIVO**

- Il contratto ristorativo
- Le caratteristiche del contratto ristorativo
- Il contratto di catering
- Il contratto di banqueting
- Le norme da applicare ai contratti ristorativi
- Il codice del Consumo: la tutela del cliente - consumatore
- La responsabilità del ristoratore

### **LA GESTIONE ECONOMICA E AMMINISTRATIVA (dal libro del IV anno)**

#### **LA CONTABILITA' DEI COSTI**

- Come si classificano i costi
- Costi fissi e costi variabili
- Costi diretti e costi indiretti

- Oneri figurativi
- La graduale formazione del costo di produzione
- Il break even point
- Il diagramma di redditività

#### LA DETERMINAZIONE DEI PREZZI DI VENDITA

- La politica dei prezzi.
- I metodi matematici di determinazione del prezzo: metodo del costo totale (full costing su base unica), metodo del food cost.

### LE POLITICHE DI VENDITA NELLE IMPRESE RISTORATIVE

#### IL MARKETING: CONCETTI GENERALI

- L'evoluzione del concetto di marketing
- Il Customer Relationship Management (CRM)
- Il marketing turistico territoriale: micromarketing, macromarketing e marketing territoriale integrato

#### LE TECNICHE DI MARKETING

- Il marketing strategico e operativo
- Il piano di marketing
- L'analisi della situazione esterna: le ricerche di mercato, l'analisi della domanda, l'analisi della concorrenza e il vantaggio competitivo
- L'analisi della situazione interna: la quota di mercato di un'impresa ristorativa, il posizionamento dell'impresa sul mercato e l'analisi SWOT
- Gli obiettivi di marketing
- Il ciclo di vita del prodotto
- Le strategie di marketing mix: la politica del prodotto, la politica dei prezzi, la distribuzione e le forme di comunicazione (la pubblicità, la promozione, le pubbliche relazioni, il direct marketing e il web marketing)
- Il controllo e la valutazione dei risultati

### LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE

#### PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

- Perché programmare?
- I tempi della programmazione
- Il budget
- Come si costruisce il budget?
- Il budget economico
- Il controllo budgetario
- I vantaggi e limiti del budget

#### LA PROGRAMMAZIONE DI UNA NUOVA INIZIATIVA IMPRENDITORIALE: IL BUSINESS PLAN

- Dall'idea imprenditoriale al business plan
- Le fasi per realizzare un business plan: presentazione del progetto, analisi del contesto esterno, analisi del contesto interno, definizione delle strategie
- I preventivi d'impianto: il piano degli investimenti, il piano economico-finanziario
- Il preventivo economico
- La valutazione dei dati
- La fase di start up

**Nell'ambito della progettazione di EDUCAZIONE CIVICA le tematiche oggetto di studio sono state le seguenti:**

- Regolamento COVID
- Regolamento d'Istituto integrato
- Le principali istituzioni dell'UE
- I simboli dell'UE
- I Trattati e la Carta dei diritti fondamentali dell'UE

### ***METODOLOGIE DIDATTICHE:***

Lezione frontale e partecipata, problem posing, problem solving, analisi di casi aziendali, esercitazioni in classe, colloqui orali, esposizione di brevi relazioni, prove scritte (domande a risposta aperta, prove strutturate e/o semistrutturate, elaborati individuali, esercizi applicativi); eventualmente DAD e DDI ogniqualvolta si è presentata una situazione in cui uno o più studenti si sono trovati in condizioni, debitamente documentate, per cui è stato necessario attivare tali metodologie per la durata prevista. In tali casi e per tali periodi nella sezione "Didattica" del registro elettronico sono stati caricati e condivisi materiali, schemi di sintesi dei contenuti spiegati e mappe concettuali; inoltre sono stati indicati puntualmente in "agenda" del registro elettronico gli argomenti da studiare sul libro di testo e gli esercizi assegnati.

### ***STRUMENTI***

Libro di testo, mappe e/o schemi di sintesi elaborati dal docente, fotocopie, schede di lavoro, Codice civile, libri e/o riviste di settore, mappe concettuali, calcolatrice, smartphone, internet.

### ***TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO***

Cinque ore settimanali.

### ***SPAZI DEL PERCORSO FORMATIVO***

Aula ordinaria e aule virtuali ( in alcuni casi e per il tempo previsto)

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

Nella valutazione infra-annuale e di fine corso si è tenuto conto, oltre che del livello di conoscenze e competenze acquisite, anche della situazione di partenza, del livello di partecipazione ed applicazione in classe ed eventualmente durante la dad, dell'impegno nello studio, della metodologia di lavoro, delle capacità di analisi/sintesi e dell'utilizzo di un linguaggio tecnico appropriato, dell'autonomia nella rielaborazione dei contenuti, della capacità di esposizione orale e scritta.

Inoltre si è tenuto conto del costante impegno nello svolgimento delle attività, nella elaborazione e nella rimessa degli elaborati, nel senso di responsabilità e nello spirito di collaborazione all'interno del gruppo, nell'autonomia, nella regolarità e nel rispetto delle consegne.

### ***STRUMENTI DI VALUTAZIONE***

Colloqui orali in presenza ed eventualmente a distanza, prove strutturate e/o semistrutturate in presenza, esercizi di comprensione-applicazione ed elaborati individuali in presenza.

### ***OBIETTIVI RAGGIUNTI***

La classe ha manifestato nel complesso un discreto interesse per la disciplina, con una partecipazione al dialogo educativo ed alle attività formative più accentuata da parte di un gruppo di alunni. L'impegno e lo studio a casa sono stati puntuali e costanti da parte di alcuni studenti, altri hanno partecipato in modo discontinuo al dialogo educativo concentrando l'impegno nello studio in prossimità delle verifiche; anche la frequenza per alcuni è stata assidua, per altri regolare; taluni hanno invece effettuato un consistente numero di assenze. Alcune volte lo svolgimento della lezione è risultata difficoltosa a causa del comportamento poco idoneo da parte di alcuni studenti.

Gli obiettivi disciplinari fissati all'inizio dell'a.s. sono stati raggiunti in modo diversificato: alcuni studenti hanno mostrato un impegno, un interesse ed una partecipazione costanti per tutto l'a.s. che gli hanno consentito di ottenere risultati buoni, talvolta ottimi; gran parte della classe ha raggiunto una discreta o più che sufficiente padronanza degli argomenti trattati; qualche studente manifesta ancora incertezze.

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

Docente: Prof. Daniele Bianchini

**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 2020 - 2021:**

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, in relazione anche della situazione pandemica**
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 (in relazione anche alla situazione pandemica)**

**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

*Ed Civica* : - **Ecosostenibilità**: I marchi di qualità e la ristorazione etica e sostenibile;

## 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
- Strumenti multimediali (Computer, Smartphone, Tablet)
- Gruppo Whatsapp
- E.mail

### **TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO:**

N° 4 ore settimanali

### **SPAZI DEL PERCORSO FORMATIVO:**

- Aula ordinaria
- Aula virtuale Registro Spaggiari, piattaforma Meet  
Alcuni studenti, a volte, hanno manifestato difficoltà di connessione e la mancanza di strumenti adatti; in questi casi il docente ha provveduto a mantenere un contatto con gli stessi attraverso l'utilizzo della posta elettronica e di whatsapp, per l'invio di materiale di studio, per ricevere i compiti assegnati e per poter effettuare verifiche orali programmate (in questo caso attraverso videochiamate tramite whatsapp, in orario non scolastico e in presenza di due alunni). Tutte le attività programmate sono state puntualmente registrate dall'insegnante su Agenda del Registro Elettronico.
- 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
- Nella Didattica a Distanza sono stati presi in considerazione, nella valutazione finale, anche elementi quali la puntualità nella connessione, la partecipazione attiva alle lezioni live, l'impegno, la flessibilità a partecipare a lezioni pomeridiane concordate
- Puntualità nella consegna dei compiti assegnati
- Partecipazione e impegno
- Abilità laboratoriale

### **STRUMENTI DI VALUTAZIONE UTILIZZATI**

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

La classe ha, in generale, risposto positivamente alle proposte didattiche presentate, sia per quanto riguarda la parte teorica del programma che per quella di pratica di laboratorio, evidenziando, in linea di massima, interesse e partecipazione nei confronti della materia di riferimento. Ha mostrato un atteggiamento serio e corretto. Pertanto, la classe, in generale, ha raggiunto un buon livello di competenze professionali. Nel complesso gli obiettivi prefissati sono stati raggiunti in maniera più che discreta.

Il Docente  
Prof. Daniele Bianchini

**PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE DI LABORATORIO DI  
SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA**

**A.S. 2021/2022**

**CLASSE 5°C 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 e equilibra.**
- **COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.7, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy:**
- **COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.11, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida: Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.**

### **Conoscenze e contenuti:**

- Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande;
- Utilizzare la terminologia corretta per descrivere le caratteristiche organolettiche del vino;
- 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.

#### **Programmare 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:**

Nonostante l'impegno nei confronti della disciplina non sia stato sempre attivo e costante, i risultati sono stati positivi. L'atteggiamento degli alunni verso l'insegnante e la disciplina è stato caratterizzato da un comportamento non sempre adeguato e responsabile ma in alcuni casi è migliorato nel corso dell'anno scolastico. Si può affermare che gli obiettivi educativi stabiliti nella programmazione sono stati raggiunti.

## **MATEMATICA**

### **CLASSE V ENOGASTRONOMIA SEZ. C**

Docente: 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 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.

### **Educazione Civica**

La statistica descrittiva applicata a contesti di interesse sociale a partire dall'analisi di dati ufficiali, scelti da fonti verificate e attendibili. StatBase: il sistema di selezione delle tavole dati più rilevanti contenute in I.Stat ed esportabili in formato xls.

Utilizzo dell'applicazione Google Fogli per tabelle, calcoli e grafici.

Matematica e Agenda 2030: attività sulla transizione ecologica con analisi dei dati Istat relativi alla produzione di energia elettrica da fonti rinnovabili.

### **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 è nel complesso poco disponibile ed interessata al dialogo formativo, l'impegno e la partecipazione di buona parte degli studenti non sono stati adeguati. Solo pochi alunni hanno partecipato alle attività con impegno e serietà, cosa che ha loro permesso di acquisire una buona padronanza degli argomenti trattati. La maggior parte degli studenti ha studiato in modo non costante e soltanto in prossimità delle verifiche riuscendo comunque a raggiungere risultati sufficienti nella conoscenza dei concetti e delle procedure di base. Infine, una ristretta minoranza, non ha dimostrato alcun interesse per la disciplina, né un minimo di impegno durante l'intero anno scolastico per cui non ha raggiunto gli obiettivi minimi di apprendimento.

Solamente alcuni studenti 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 nei passaggi di una procedura risolutiva, per interpretare correttamente il testo di un problema o il grafico di una funzione e riconoscerne gli elementi essenziali.

Per i temi trattati nell'ambito dell'Educazione Civica gli studenti sanno analizzare e confrontare dati organizzati in tabelle di frequenza e rappresentarli con un grafico appropriato.

La Docente

Silvia Principi

**PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE**

**Lingua e Civiltà Inglese**

**Anno scolastico 2021-2022 classe 5C ENOGRASTRONOMIA**

**OBIETTIVI DISCIPLINARI**

- sostenere una conversazione funzionalmente adeguata al contesto e alla situazione di comunicazione, su argomenti relativi ad ambiti professionali;
- descrivere processi e/o situazioni in modo personale con chiarezza logica e sufficiente precisione lessicale;
- orientarsi nella comprensione di testi nella lingua straniera relativi al settore specifico d'indirizzo;
- produrre testi scritti di carattere generale e/o specifico di indirizzo con sufficiente coerenza e coesione;
- possedere una conoscenza della cultura e della civiltà del paese straniero che permetta di comprenderla e di usare la lingua con adeguata consapevolezza dei significati che essa trasmette;
- ampliamento delle competenze acquisite dagli studenti anche attraverso il saper riportare

sinteticamente il contenuto di un testo, riassumere testi analizzati, comprendere testi di indirizzo;  
- produrre testi scritti con lessico e funzioni corretti.

## **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: lingua francese, storia, economia, educazione civica, laboratorio di cucina.
- testi che fossero in sintonia con le indicazioni emerse dai consigli di classe e coerenti con le caratteristiche del colloquio d'esame

## **METODO E STRUMENTI UTILIZZATI**

Durante l'anno scolastico si è proceduto con il metodo comunicativo funzionale e lezione frontale. Gli argomenti sono stati sempre prima spiegati in inglese, poi si è proceduto alla lettura e traduzione dei testi e quindi alla rielaborazione dei contenuti fondamentali. Sono state proposte anche visioni di video dedicati e ascolti di brani con susseguenti esercizi di comprensione orale, sempre inerenti agli argomenti di interesse, ed esercizi di comprensione scritta di brani mediante domande, esercizi di multiple choice, matching exercise, fill in, traduzione e rielaborazione di quanto letto.

E' stata adottata anche la flipped classroom con presentazioni di ipotetiche attività in campo della ristorazione, predisposte dai singoli alunni. Con l'approfondimento dell'aspetto di marketing e advertising nelle diverse forme.

Un'ora a settimana è sempre stata dedicata allo studio specifico della lingua, incluso grammatica e funzioni comunicative, anche attraverso simulazioni di prove Invalsi con cadenza settimanale. Gli strumenti didattici usati sono stati: libro di testo, fotocopie, dizionario bilingue online e lavagna tradizionale e LIM. Le lezioni si sono svolte nell'aula scolastica.

I compiti assegnati hanno riguardato principalmente risposte a questionari, elaborazione di testi, preparazione di brochures/ leaflet.

## **TEMPI**

Numero 3 ore settimanali.

## **TIPOLOGIE VERIFICHE**

Le verifiche sono state due scritte e un orale nel trimestre e tre scritte e due orali nel pentamestre. Nel valutare si è fatto riferimento alle griglie di valutazione elaborate dall'Istituto e dall'Indirizzo per l'esame di stato. Le verifiche scritte sono state di carattere tradizionale: lettura comprensione e rielaborazione di testi specifici e settoriali testi per brochures o leaflets). Le verifiche orali sono state espletate attraverso risposta a domande, semplici conversazioni su argomenti noti, valutando la capacità dell'alunno di individuare i collegamenti tra i vari argomenti ai fini dell'esame di stato.

## **CRITERI DI VALUTAZIONE**

Nei criteri si è considerato la conoscenza degli argomenti, l'uso adeguato di funzioni e lessico, la competenza comunicativa, la sintesi, l'interesse, l'impegno, la partecipazione ed i progressi rispetto ai livelli di partenza.

## **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

La classe VC Eno è stata a me affidata in questo ultimo anno scolastico. Nella stessa sono presenti 4 alunni con certificazione DSA. Nel suo insieme si è presentata subito una classe dove attenzione, concentrazione e impegno è stato non sempre costante. La classe comunque ha seguito quanto proposto con sufficiente interesse ma impegno poco costante ed uno studio per lo più mnemonico e non per tutti, adeguato alle richieste di un ultimo anno di corso. Fatta eccezione per qualche alunno/a, la partecipazione è stata alterna e per lo più sollecitata, riscontrando talvolta una certa indolenza nello svolgere alcune consegne nei tempi stabiliti o nel portare avanti in modo costante lo studio e l'assimilazione dei contenuti. Diversi alunni presentano gravi lacune pregresse che hanno reso difficile un rendimento adeguato. Una delle tre ore settimanali è stata dedicata alla preparazione delle Prove Invalsi con esercitazioni di comprensione di testi scritti e orali sia di livello B1 e B2. Sulla base della valutazione effettuata nel corso dell'anno scolastico la classe può essere suddivisa, grossomodo, in tre fasce di livello; una prima fascia formata da un esiguo numero di studenti in possesso di buone competenze e di una buona capacità espositiva; una seconda fascia di alunni a cui si possono riconoscere più che sufficienti conoscenze accompagnate da sufficienti capacità espositive; c'è poi la restante parte degli studenti che si posiziona su di un livello complessivamente ai limiti della sufficienza, in quanto permangono difficoltà nell'organizzazione e rielaborazione del contenuto, nella scelta di un lessico appropriato, così come lacune nell'uso e applicazione di certe strutture linguistico-grammaticali maggiormente accentuate dallo scarso studio a casa.

## **CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI**

### **Per Educazione civica :**

- Who's who in the European Union;
- European treaties at a glance
- What does Europe do for you
- Europe: pros and cons

### **Dai libri di testo in adozione "Grammar Log" e "Verso le prove nazionali- lingua inglese" :**

- Revisione dei principali tempi verbali
- Periodo ipotetico (I, II, III tipo)
- Verbi modali
- Use of English relativo ai livelli B1/B2 tramite simulazioni prove Invalsi

### **Dal testo in adozione "Well done", C. E. Morris, ELI:**

#### **Module 5: Menu Planning:**

What is in a Menu?

Menu Format

Understanding a menus

Professional scenarios: How to promote a catering business

Writing a promotional message

#### **Module 6: Safety Procedures and Nutrition**

**Health and safety:**

HACCP; HACCP principles

Food transmitted infections and food poisoning  
Food contamination: risks and preventive measures (1 and 2)

**Culture: UK political Institutions**

The UK system of government  
The separation of Powers  
The UK Parliament  
The Crown

Il Docente

Marinella Magrini

**DISCIPLINA: LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE**

**Docente: Prof.ssa Paola Angelella**

**OBIETTIVI DISCIPLINARI**

- Comprendere le idee principali ed i particolari significativi dei test orali-espositivi su una varietà di argomenti inerenti al settore specifico
- Esprimersi con sufficiente comprensibilità su argomenti di carattere quotidiano attinenti al proprio ambito professionale
- Cogliere il senso di testi scritti con particolare attenzione a quelli di carattere specifico e professionale, potenziando le abilità progressivamente acquisite nel corso degli anni precedenti soprattutto per quanto attiene alla microlingua dei diversi settori.
- Produrre in modo comprensibile e adeguatamente corretti testi scritti di carattere quotidiano e specialistico di varia natura e finalità.
- Prendere coscienza dei fattori essenziali caratterizzanti la civiltà dei paesi di cui si studia la lingua

Per i saperi essenziali (nuclei fondanti) si fa riferimento al Curricolo d'Istituto.

#### METODI UTILIZZATI

All'inizio dell'anno è stato effettuato un ripasso/consolidamento delle strutture grammaticali di base. Sono state privilegiate lezioni frontali alternate a attività di tipo più comunicativo.

#### STRUMENTI UTILIZZATI

Libro di testo: *Côté cuisine, côté salle*; fotocopie fornite dall'insegnante; dizionario bilingue, Internet, schede e materiali inerenti agli argomenti caricati su Didattica del Registro Elettronico.

#### SPAZI

Le lezioni sono state svolte in aula e a distanza.

#### TEMPI

L'insegnamento è stato articolato su un orario di tre ore settimanali, svolte regolarmente.

#### TIPOLOGIA DI VERIFICA

Per quanto riguarda le verifiche scritte si è fatto ricorso a prove del tipo:

- comprensioni del testo con domande V/F, scelta multipla, quesiti a risposta aperta, brevi produzioni.
- per l'orale: risposte a domande dirette; trattazione di argomenti dati, rielaborazione di argomenti proposti.

#### CRITERI DI VALUTAZIONE

I parametri osservati nella valutazione dei risultati raggiunti hanno tenuto in considerazione la conoscenza degli argomenti e la correttezza formale (sicurezza espositiva, organicità e linearità dell'esposizione, precisione nell'uso del registro adatto). Sono stati tenuti in considerazione anche interesse, impegno e partecipazione sia in presenza che a distanza, alla puntualità di consegna dei lavori assegnati e in generale al rispetto di tutti gli indicatori deliberati dal Collegio dei docenti.

#### ABILITA' ATTESE

- Consolidare ed ampliare le abilità comunicative orali e scritte usandole in modo integrato anche in ambito professionale;
- Comprendere le idee principali ed i particolari significativi dei testi orali-espositivi su una varietà di argomenti inerenti al settore specifico;
- Cogliere il senso di testi scritti con particolare attenzione a quelli di carattere specifico e professionale, potenziando le abilità progressivamente acquisite.
- 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.

#### CONOSCENZE ATTESE

Le conoscenze attese si riferiscono ai contenuti disciplinari riguardanti i vari tipi di dieta, la conservazione degli alimenti, le allergie e le intolleranze, il mondo del lavoro (CV, colloquio di lavoro, lettera di motivazione), e l'alternanza scuola-lavoro.

#### OBIETTIVI RAGGIUNTI

Da un'analisi finale risulta che gli obiettivi educativi stabiliti nella programmazione sono stati raggiunti da tutti gli alunni. Per quanto riguarda quelli didattici, quasi tutti hanno globalmente migliorato, rispetto ai livelli di partenza, la propria competenza linguistica anche se alcuni hanno frequentato in modo discontinuo e partecipato alle lezioni con scarso impegno. Complessivamente gli studenti, su diversi livelli e con risultati variabili, sono in grado di:

- comprendere globalmente il contenuto di testi di vari argomenti e registri linguistici, nonché di documenti orali in situazioni reali.
- comprendere il significato di testi di carattere generale ed inerente al settore di riferimento
- esprimersi su argomenti di carattere quotidiano e specialistico

- conoscere i contenuti di civiltà e settoriali trattati.
- saper produrre semplici e brevi testi di carattere generale e specialistico.
- essere consapevole di alcuni fattori caratterizzanti la civiltà del paese di cui si studia la lingua.

## CONTENUTI DISCIPLINARI

### **Des actions en cuisine (Unità 5)**

- La conservation des aliments

### **Des cuisines variées (Unité 15)**

- Le fast good
- Les autres cuisines (fusion, moléculaire, végétarienne, végane, la Nouvelle cuisine)

### **Cuisine et santé (Unité 16)**

- Le régime méditerranéen
- Parler d'un régime, d'une diète
- Le lexique concernant régime et santé
- Diète méditerranéenne ou « paradoxe français » ?
- Certains rapports entre cuisine et santé (le régime Okinawa, la micronutrition)

### **Mon job dans un resto (Unité 18)**

Ad integrazione del modulo sul lavoro, svolto integralmente, è stato fornito del materiale sull'entretien d'embauche.

### **Dossier « Objectif Alternance »**

Inoltre :

- Les allergies et les intolérances (sintesi in fotocopia)
- Les Français et la viande (p. 113)
- Offre de stage (p. 209)
- Les ruses des industriels pour serrer les coûts (p. 221)
- L'influence de la cuisine italienne en France (p. 229)
- Internet et la recherche d'emploi : les avantages et les inconvénients (p- 244)
- Les Français se mettent au Bio (p. 266)
- Les Français et l'engouement pour la cuisine (p. 267)
- De grands chefs de A à Z (pp. 268-269)
- Paroles de pro (pp. 270-271)
- La ronde des pains et des gâteaux (pp. 278, 279, 280, 281)

## **PERCORSO FORMATIVO DI SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

Anno Scolastico 2021/22

Classe 5° COMM

Prof. Gianluca Ercolani

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, badminton, pallacanestro, atletica leggera.
- norme di prevenzione e elementi di primo soccorso: BLS e manovre salvavita (massaggio cardiaco e respirazione bocca a bocca)
- sull'uso e abuso di sostanze: il fenomeno del Doping.

## **COMPETENZE**

In linea generale le attività proposte hanno teso al consolidamento e incremento degli 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 (tornei di istituto).

## **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, giochi non codificati.
- Conoscenza e pratica delle attività sportive: pallavolo, basket, calcio a 5, calcio-tennis, badminton, atletica leggera, tiro con l'arco, tiro a segno, Spartan race, Padel.

## **CONTENUTI DI TEORIA**

- Capacità condizionali applicate agli sport: resistenza, forza e velocità.
- Le Olimpiadi Moderne: Berlino 1936 (La figura di Jesse Owens), Città del Messico 1968 (Black Power per i diritti della gente di colore), Monaco 1972 (Attentato terroristico e strage di atleti israeliani).
- Primo soccorso e BLS.
- Doping e illecito sportivo.
- Recupero infortuni e percorso terapeutico.
- La piramide del Wellness: alimentazione, movimento e approccio mentale.

## **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 risposta creativa nello svolgimento delle lezioni.

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

## **DIDATTICA A DISTANZA**

Sono state effettuate 2 lezioni teoriche in DAD nel mese di Gennaio 2022

## **MEZZI**

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

## **TEMPI**

Le lezioni svolte hanno avuto la durata di due ore ciascuna

## **VERIFICHE**

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

## EDUCAZIONE CIVICA

- Primo soccorso e BLS.
- Salute, alimentazione e sport.
- Illegalità in ambito sportivo: il fenomeno del doping.

**Obiettivi raggiunti:** gli alunni hanno effettuato 5 ore di teoria di primo soccorso con specialisti del primo intervento, assimilando le nozioni fondamentali in caso di molteplici situazioni di primo soccorso. In seguito una parte della classe, solo tramite iscrizione, ha effettuato e assimilato il corso pratico di primo soccorso e BLS con ottimi risultati.

La classe ha inoltre acquisito con sufficienza le nozioni base di teoria di illecito sportivo e doping applicato ai vari sport, nozioni di salute e benessere (wellness) e alimentazione.

## PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE DI EDUCAZIONE CIVICA

Docente Coordinatrice: prof.ssa Domenica Proietti

**Il libro di testo adottato è “AA.VV. Educazione Civica ed Ambientale- Rizzoli Education”.**

L'insegnamento dell'Educazione Civica è stato introdotto dalla Legge n. 92/2019 come modificata ed integrata dal D.L. n. 126 del 29 ottobre 2019, convertito con modificazioni dalla Legge n. 159 del 20 dicembre 2019. E' altresì regolato dal Decreto Ministeriale n. 35 del 22 giugno 2020 (Linee Guida). La Legge pone a fondamento di questa materia lo studio, la comprensione e la interiorizzazione della Costituzione Italiana, norma cardine del nostro ordinamento e, al contempo, l'identificazione di diritti, doveri, compiti, 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. La disciplina legislativa pone il principio di trasversalità dell'insegnamento dell'EC, anche in ragione della pluralità degli obiettivi di apprendimento e delle competenze attese. Ogni disciplina è, di per sé, parte integrante della formazione civica e sociale di ciascun alunno.

Le “Linee guida” incentrano l'insegnamento su “tre nuclei fondamentali”:

**1- COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà:** la conoscenza quotidiana dei principi della Costituzione rappresenta il primo e fondamentale aspetto da trattare, comprendendo tutte le altre tematiche, poiché le leggi ordinarie, i regolamenti, le disposizioni organizzative, i comportamenti quotidiani delle organizzazioni e delle persone devono sempre trovare coerenza con la Costituzione, che rappresenta il fondamento della convivenza e del patto sociale del nostro Paese. Collegati alla Costituzione sono i temi relativi alla conoscenza dell'ordinamento dello Stato, delle Regioni, degli Enti territoriali, delle Autonomie Locali e delle Organizzazioni internazionali e sovranazionali, prime tra tutte l'idea e lo sviluppo storico dell'Unione Europea e delle Nazioni Unite. Anche i concetti di legalità, di rispetto delle leggi e delle regole comuni in tutti gli ambienti di convivenza rientrano in questo primo nucleo concettuale, così come la conoscenza dell'Inno e della Bandiera nazionale;

**2- SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio (AGENDA 2030):** l'Agenda 2030 dell'ONU ha fissato i 17 obiettivi da perseguire entro il 2030 a difesa della convivenza e dello sviluppo sostenibile. Gli obiettivi non riguardano solo la salvaguardia dell'ambiente e delle risorse naturali, ma anche la costruzione di ambienti di vita, di città, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone, primi fra tutti la salute, il benessere psico-fisico, la sicurezza alimentare, l'uguaglianza tra soggetti, il lavoro dignitoso, un'istruzione di qualità, la tutela dei patrimoni materiali e immateriali delle comunità. In questo nucleo, che trova comunque previsione e protezione in molti articoli della Costituzione, possono rientrare i temi riguardanti l'educazione alla salute, la tutela dell'ambiente, il rispetto per gli animali e i beni comuni, la protezione civile;

**3- CITTADINANZA DIGITALE:** per "Cittadinanza digitale" deve intendersi la capacità di un individuo di avvalersi consapevolmente e responsabilmente dei mezzi di comunicazione virtuali. Sviluppare questa capacità a scuola, con studenti che sono già immersi nel web e che quotidianamente si imbattono nelle tematiche proposte, significa, da una parte, consentire l'acquisizione di informazioni e competenze utili a migliorare questo nuovo e così radicato modo di stare nel mondo, dall'altra, mettere i giovani al corrente dei rischi e delle insidie che l'ambiente digitale comporta, considerando anche le conseguenze sul piano concreto. Quindi, affrontare l'educazione alla cittadinanza digitale non può che essere un impegno professionale che coinvolge tutti i docenti contitolari della classe e del Consiglio di classe. In realtà, la legge prevede un'area molto più ampia di obiettivi di apprendimento, che comprende Costituzione, Istituzioni dell'Unione Europea e degli organismi internazionali, elementi fondamentali di diritto, diritto del lavoro, tutela del patrimonio ambientale, tutela delle identità delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari, educazione alla legalità e al contrasto delle mafie, educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni, formazione di base in materia di protezione civile, educazione stradale, salute e benessere, educazione al volontariato, educazione alla Cittadinanza attiva. Come si può vedere, dunque, contenuti più estesi di quanto le Linee guida immaginano. La programmazione annuale è stata decisa da ciascun Consiglio di classe e risulta pertanto diversificata.

**Per la classe 5 C Eno. si è articolata sui seguenti argomenti:**

- **Regolamento d'Istituto integrato con le norme anti-Covid 19.**
- **La Costituzione:** Storia della Costituzione. Le migrazioni. I diritti inviolabili: il diritto alla vita e la pena di morte.
- **L'Unione Europea e gli altri organismi internazionali** - Le Istituzioni comunitarie: il Parlamento europeo, il Consiglio dell'UE, la Commissione Europea. Gli altri Organismi UE: Consiglio Europeo, Corte dei Conti Europea, BCE e BEI. I simboli dell'UE. I Trattati e La Carta dei diritti fondamentali dell'UE. Le Istituzioni europee anche in lingua (inglese). Storia dell'integrazione europea.
- **L'Agenda 2030:** gli stati alterati di coscienza. Salute e benessere: le tossinfezioni alimentari. Educazione alla salute nell'ambito del laboratorio di cucina. Educazione alla salute: il doping e l'illecito sportivo; primo soccorso e BLS.
- **Ecosostenibilità:** I marchi di qualità e la ristorazione etica e sostenibile;
- **Educazione digitale:** studiare con il web

- **L'alternanza scuola-lavoro:** relazione PCTO per l'esame di Stato.

### **OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO**

Si rimanda alle presentazioni delle singole discipline che hanno collaborato trasversalmente allo sviluppo delle tematiche di educazione civica.

### **METODOLOGIE E STRUMENTI UTILIZZABILI**

Lezione interattiva o dialogata - Esercitazione in classe, individuale, in coppia o di gruppo. - Problem solving - - Libro di testo, la Costituzione, dispense e schemi elaborati dai docenti e/o materiali multimediali condivisi sul registro elettronico.

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

L'insegnamento della materia si è sviluppato nel periodo compreso tra il mese di novembre, dopo che il Consiglio di Classe ha provveduto a concordare la progettazione elaborando un percorso interdisciplinare, sino al mese di maggio, con la cadenza e la frequenza che ciascun docente ha ritenuto opportuno adottare anche al fine di armonizzare l'educazione civica con lo studio della propria disciplina, in un approccio metodologico per quanto più possibile organico.

### **CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI E RISULTATI RAGGIUNTI**

Si rimanda alle presentazioni delle singole discipline che hanno collaborato trasversalmente allo sviluppo delle tematiche di educazione civica.

DISCIPLINA: RELIGIONE

DOCENTE: IOLE FRANCUCCI

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

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

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

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

COMPETENZE:

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

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

Operare criticamente scelte etico-religiose.

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

ABILITA':

Motiva le proprie scelte, confrontandole con la visione cristiana.

Riconosce il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività

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

Individua la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto

con quello di altre religioni e sistemi di pensiero.

CONOSCENZE:

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

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

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

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO MINIMI:

Acquisire una conoscenza adeguata dei contenuti proposti

Riconoscere i valori religiosi

Accostare in maniera semplice la Bibbia

Utilizzare un lessico specifico semplice

#### METODOLOGIE:

Lezione frontale, Confronto, Dibattito, Discussione guidata

#### STRUMENTI:

Libro di testo, Risorse digitali, Materiale audiovisivo.

#### CRITERI DI VALUTAZIONE:

Colloqui orali, Interventi in discussione.

#### STRUMENTI DI VALUTAZIONE:

Verifiche orali

#### RISULTATI RAGGIUNTI:

Nel complesso gli alunni hanno lavorato con interesse e partecipazione.

Gli obiettivi raggiunti sono per quasi tutti pienamente soddisfacenti.

### PROGRAMMA

#### L'ETICA E I VALORI DEL CRISTIANESIMO:

La coscienza, la legge, la libertà:

La coscienza umana

Lo sviluppo della coscienza morale

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

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

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

| <b>MATERIE</b>                                     | <b>DOCENTI</b>     | <b>FIRME</b> |
|--|--------------------|--------------|
| LINGUA E LETTERATURA ITALIANA -<br>STORIA          | MANFREDINI MAURA   |              |
| DIRITTO E TEC. AMM.VE DELLA<br>STRUTTURA RICETTIVA | PROIETTI DOMENICA  |              |
| SCIENZA E CULTURA<br>DELL'ALIMENTAZIONE            | ZUCCACCIA CRISTINA |              |
| LINGUA INGLESE                                     | MAGRINI MARINELLA  |              |
| LINGUA FRANCESE                                    | ANGELELLA PAOLA    |              |
| MATEMATICA   | SILVIA PRINCIPI    |              |
| LAB. DI SERV. ENOGASTRONOMICI<br>SETTORE CUCINA    | BIANCHINI DANIELE  |              |
| LAB. DI SERV. ENOGASTRONOMICI<br>SETTORE SALA      | ROSA CHIERCHIA     |              |
| SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE                         | ERCOLANI GIANLUCA  |              |
| RELIGIONE CATTOLICA                                | IOLE FRANCUCCI     |              |
| EDUCAZIONE CIVICA                                  | PROIETTI DOMENICA  |              |

Spoletto, 12 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<br>Errori numerosi e gravi<br>Orientamento carente anche su sollecitazione<br>Scarsa risposta alle sollecitazioni  |
| 4           | Gravemente insufficiente | Conoscenze frammentarie e disorganiche<br>Presenza di errori gravi<br>Scarsa capacità di orientamento<br>Qualche risposta alle sollecitazioni  |
| 5           | Insufficiente            | Qualche errore<br>Conoscenze non del tutto organiche<br>Esposizione approssimativa<br>Capacità di orientamento dietro sollecitazione   |
| 6           | Sufficiente              | Comprensione dei nessi fondamentali<br>Esposizione nel complesso adeguata<br>Organizzazione essenziale delle conoscenze<br>Capacità di orientamento generale   |
| 7           | Discreto                 | Conoscenze adeguate<br>Applicazione delle conoscenze acquisite a casi diversificati.<br>Procedura ed esposizione corrette.<br>Partecipazione attiva e adeguata capacità di orientarsi  |
| 8           | Buono                    | Conoscenze buone<br>Applicazione delle conoscenze acquisite a situazioni nuove.<br>Dominio delle conoscenze e degli strumenti logici, capacità di progettazione del proprio lavoro<br>Chiarezza, correttezza e puntualità espositiva<br>Partecipazione impegnata.                          |
| 9-10        | Ottimo                   | Conoscenze ampie, organiche e approfondite<br>Applicazione autonoma, personale, critica e originale delle conoscenze acquisite a situazioni nuove<br>Elaborazione autonoma<br>Notevoli capacità di analisi, sintesi, progettazione del proprio lavoro<br>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> | 10          |
| <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>  | 9           |
| <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>   | 8           |
| <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>   | 7           |
| <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>   | 6           |

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 stata precedentemente irrogata una sanzione disciplinare ai sensi dell'art. 4, comma 1, del DPR 24 giugno 1998, n. 249, e successive modificazioni, e al quale si possa attribuire la responsabilità nei contesti di cui al comma 1 dell'art. 2 del decreto legge, dei comportamenti:
  - 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 I di cui all'allegato C alla suddetta ordinanza.

### GRIGLIA DI ATTRIBUZIONE CREDITO CLASSI QUINTE

| MEDIA VOTI      | PUNTI CREDITO | CONDIZIONI  |
|-----------------|---------------|---|
| $M < 6$         | 7-8           | MOTIVAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE<br>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 \leq 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">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>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">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>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">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>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">20/100</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>globalmente corretto, ma non del tutto ordinato; l'analisi è svolta negli aspetti essenziali e di base</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">20/100</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>nel complesso corrette e pertinenti, ma essenziali; l'interpretazione è per lo più adeguata</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<br/>Buono<br/>Discreto</p> <p>Sufficiente</p> <p>Mediocre<br/>Insufficiente<br/>Grav. Insuff.<br/>Assol. Insuff.<br/>Nullo</p> | <p>20</p> <p>18<br/>16<br/>14</p> <p>12</p> <p>10<br/>8<br/>6<br/>4<br/>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<br/>Buono<br/>Discreto</p> <p>Sufficiente</p> <p>Mediocre<br/>Insufficiente<br/>Grav. Insuff.<br/>Assol. Insuff.<br/>Nullo</p> | <p>20</p> <p>18<br/>16<br/>14</p> <p>12</p> <p>10<br/>8<br/>6<br/>4<br/>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<br/>Buono<br/>Discreto</p> <p>Sufficiente<br/>Mediocre<br/>Insufficiente<br/>Grav. Insuff.<br/>Assol. Insuff.<br/>Nullo</p>    | <p>20</p> <p>18<br/>16<br/>14</p> <p>12<br/>10<br/>8<br/>6<br/>4<br/>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<br/>Buono<br/>Discreto</p> <p>Sufficiente<br/>Mediocre<br/>Insufficiente<br/>Grav. Insuff.<br/>Assol. Insuff.<br/>Nullo</p>    | <p>20</p> <p>18<br/>16<br/>14</p> <p>12<br/>10<br/>8<br/>6<br/>4<br/>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<br/>Buono<br/>Discreto<br/>Sufficiente</p> <p>Mediocre<br/>Insufficiente<br/>Grav. Insuff.<br/>Assol. Insuff.<br/>Nullo</p>    | <p>20</p> <p>18<br/>16<br/>14<br/>12</p> <p>10<br/>8<br/>6<br/>4<br/>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>• 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>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>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>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>• argomenti essenziali, corretti e complessivamente adeguati</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>• un'elaborazione personale semplice e globalmente chiara</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>   |  | <b>/100</b>   |
|   | <b>VOTO</b>  |  | <b>/20</b>  |

**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><br><br><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>   | <b>□1,8</b>      |                            |
|   |           | 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>   | <b>□3,6</b>      |                            |
|   |           | 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>   | <b>□4,8</b>      |                            |
|   |           | 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>            | <b>□1,8</b>      |                            |
|   |           | 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<br>(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<br>(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