



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 AEC

Sezione Casa di Reclusione di Maiano – Spoleto (PG)

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Articolazione: Enogastronomia

INDICE

1. GLI ALUNNI E GLI INSEGNANTI	3
2. FINALITÀ, CONOSCENZE, COMPETENZE, CAPACITÀ	4
3. PROFILO DELLA CLASSE	6
4. RELAZIONE DELLA DAD/DDI	8
5. LA VALUTAZIONE	8
CRITERI DI MISURAZIONE – CRITERI DI VALUTAZIONE	
TIPOLOGIA DELLE PROVE	
CRITERI DI VALUTAZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO E	
FORMATIVO	
CURRICULUM DELLO STUDENTE	10
6. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)	11
7. I PROGETTI DELLA CLASSE	12
8. I PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI	12
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	12
STORIA	15
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	18
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA	21
RICETTIVA	
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE	24
CUCINA	
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E	26
VENDITA	
MATEMATICA	30
LINGUA INGLESE	32
LINGUA FRANCESE	34
EDUCAZIONE CIVICA	36
RELIGIONE CATTOLICA	38
ALLEGATI (disponibili separatamente sul sito web della scuola e/o segreteria didattica)	
1 A. Griglia di valutazione della prima prova scritta	
1 B. Griglia di valutazione della seconda prova scritta	
1 C. Griglia di valutazione del colloquio - Allegato A all'O.M. 65 del 14 marzo 2022	
1. Griglia generale di riferimento per l'attribuzione dei voti e dei giudizi	
2. Griglia dei criteri di valutazione in DaD/DDI	
3. Griglia per l'attribuzione del voto del comportamento	
4. Schema di attribuzione del credito scolastico e formativo	
5. Simulazione seconda prova scritta del 10 maggio 2022	
6. Documentazione riservata (disponibile separatamente presso la segreteria didattica)	

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		

◆ Gli insegnanti (Consiglio di classe e continuità didattica)

Disciplina	Docente	Continuità didattica		
		III	IV	V
Lingua e letteratura italiana – Storia	CARDARELLI FRANCESCA			x
Matematica	GJINI SILVI			x
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	ORTORE MARIA TERESA			x
Lingua inglese	MANUALI SIMONA	x		x
Lingua francese	KURTSINA TATSIANA	x		x
Scienza e cultura dell'alimentazione	BATTIBOIA GAGGIANI SILVIA			x
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	DI BENEDETTO BEATRICE	x	x	x
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	PILATI EMANUELE			x
Religione cattolica	ARGENTI MARIA TERESA	x		x
Educazione civica	Insegnamento interdisciplinare a cura di: Cardarelli Francesca (italiano e storia), Ortore Maria Teresa (diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva), Manuali Simona (Lingua inglese), Argenti Maria Teresa (religione)			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 Quinta della Casa di Reclusione di Maiano di Spoleto (PG) inizialmente era composta da 8 alunni ai quali se ne sono aggiunti altri tre in seguito all'esame di idoneità per il passaggio dalla classe IV alla V. Dei rimanenti 10 studenti attuali, la maggiorparte ha frequentato l'anno in modo abbastanza regolare, con scarsissime assenze dovute soprattutto a cause di forza maggiore, quali quarantena ed isolamento per il covid-19, solo due di loro, impegnati in attività lavorative all'interno della Casa di Reclusione, hanno frequentato sporadicamente le lezioni nel pentamestre.

Ogni studente ha un percorso e un profilo personale specifico, unico e diverso dagli altri, per vissuto, per provenienza e per esperienze personali, nonché per età anagrafica (dal più "giovane" del '79, al più "adulto" del '53).

Dal punto di vista relazionale sono rispettosi nei confronti dei docenti e delle regole della convivenza scolastica. Dal punto di vista didattico e del dialogo educativo si dimostrano interessati e partecipi, ben disposti nei confronti delle varie materie, seppur la quasi totalità del lavoro viene svolta in aula, poiché difficilmente studiano in modo individuale. Sicuramente l'età dei discenti, se da un punto di vista partecipativo, dialogico, relazionale e di interesse è un elemento di vantaggio, dal punto di vista dell'applicazione pratica può risultare un ostacolo. Trattandosi di istruzione per adulti, in presenza di una classe con età anagrafica differente e in alcuni casi avanzata, con un substrato culturale diversificato, con esperienze scolastiche spesso svolte in carcere, ci si trova di fronte a carenze e lacune non solo nei contenuti, ma soprattutto lessicali, sintattiche, grammaticali che difficilmente possono essere colmate. Sono state riscontrate in alcuni di loro anche notevoli difficoltà nella scrittura in corsivo, dovute presumibilmente alla pratica limitata e allo scarso esercizio negli anni.

Tenendo conto delle numerose difficoltà situazionali e personali degli studenti, i docenti hanno cercato di instaurare un clima collaborativo, permettendo agli alunni di ritrovare fiducia in se stessi e nelle loro capacità e di lavorare con serenità.

Nelle programmazioni disciplinari sono state selezionate le parti essenziali dei vari argomenti, le spiegazioni e le varie attività proposte sono state accompagnate da esempi concreti tratti, ove possibile, dalla comune esperienza degli alunni.

Gli studenti si sono comunque applicati nel percorso di studi e in particolare nell'ultimo anno a migliorare la loro capacità di scrittura, di ragionamento, di memorizzazione e di calcolo, raggiungendo comunque risultati accettabili relativamente al contesto.

La mancanza di libri di testo e la necessità di studiare su appunti e fotocopie ha costituito sicuramente un limite alla didattica e alla possibilità di approfondire ed analizzare testi, osservare immagini, grafici, svolgere esercizi. È opportuno ricordare, inoltre, che le ore delle singole discipline in carcere subiscono una contrazione del 30% rispetto al quadro orario standard.

L'anno scolastico è iniziato con un mese di ritardo a causa dei lavori di ristrutturazione delle aule della sede carceraria, successivamente le vacanze di Natale sono state prolungate di una settimana a causa dell'emergenza legata al covid-19, come specificato nel paragrafo 4 (DAD/DDI), in questo periodo è stata attivata una DDI asincrona con la sola fornitura di materiale scolastico, richiedendo ai discenti uno studio autonomo e/o lo svolgimento di alcuni esercizi, o il ripasso di argomenti precedentemente svolti; nei mesi di marzo ed aprile ci sono state numerose assenze per quarantene ed isolamenti, sempre dovuti al covid-19. Nel corso dell'anno la regolarità della frequenza è stata spesso interrotta anche da impedimenti personali dei discenti legati alla quotidianità della vita in carcere: partecipazione a percorsi lavorativi, agli incontri tramite skipe o in presenza con i familiari, udienze, incontri con gli avvocati.

Tutto ciò ha sicuramente tolto molto tempo alla didattica, rallentando lo svolgimento dei programmi e costringendo docenti e studenti a ridimensionare il lavoro. Ciò nonostante è stato possibile raggiungere gli obiettivi minimi in tutte le discipline e in alcuni casi, pur riadattando e ridimensionando il lavoro, si è potuta sviluppare gran parte del programma e conseguentemente raggiungere delle competenze e conoscenze sufficientemente adeguate ad una classe quinta di un istituto alberghiero.

Attività di recupero.

In riferimento all'anno corrente, il Consiglio di classe, nella seduta dello scrutinio del primo periodo del 18 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.

Il corpo docenti ha subito negli anni continue variazioni e si è assistito a una discontinuità didattica in quasi tutte le discipline.

In particolar modo nell'ultimo anno la classe non ha fruito della continuità didattica nella disciplina di MATEMATICA.

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 in modalità ASINCRONA per tutte le discipline, i singoli docenti hanno provveduto a far pervenire materiale cartaceo agli studenti per lo studio autonomo, o hanno assegnato argomenti da ripassare ed esercizi da svolgere. Stante la situazione particolare della Casa di Reclusione, nel corso dell'anno scolastico, in caso di positività, gli studenti sono stati in isolamento, a volte anche prolungato per alcune settimane, senza poter usufruire della DAD né della fornitura di materiale.

5. LA VALUTAZIONE

CRITERI DI MISURAZIONE

Nel corso dell'anno scolastico per misurare il conseguimento o meno, da parte degli studenti, degli obiettivi disciplinari e pluridisciplinari stabiliti in sede di progettazione, i vari Dipartimenti hanno elaborato la rispettiva griglia sulla base di quella generale di riferimento per l'attribuzione dei voti e dei giudizi deliberata dal Collegio dei Docenti nella seduta del 1 settembre 2021, delibere 6 7 (Allegato n. 1). Sono state inoltre predisposte e utilizzate la griglia di valutazione nella DaD (Allegato n. 2), la griglia di valutazione del comportamento (Allegato n. 3). 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.

CRITERI DI VALUTAZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO E FORMATIVO

Si veda l'Allegato n. 4.

TIPOLOGIA DELLE PROVE

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

Il 9 maggio 2022 si è svolta la simulazione della prima prova scritta e il 13 maggio 2022 la simulazione della seconda prova scritta, per il colloquio orale sono state previste delle esercitazioni nell'ultimo periodo dell'anno scolastico.

TIPOLOGIA SECONDA PROVA

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

Visto il DS 769/2018;

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

Considerate le tipologie di prove tipicamente svolte (nel Triennio) per la disciplina Scienza e Cultura dell'Alimentazione;

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

Visto il verbale n.2 (e sua integrazione) della riunione del Dipartimento di Scienze tenutosi in data 12/04/2022;

il Docente della disciplina Scienza e Cultura dell'Alimentazione, oggetto della seconda prova di Esame di Stato, ed 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 Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera-articolazione Enogastronomia;
- 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 esemplata su "consegne" atte a chiarire le richieste/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/tematicamente 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

CURRICULUM DELLO STUDENTE

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

I Docenti della classe, sulla base della Circolare del Dirigente Scolastico n. 614 del 06/04/2022, si sono adoperati a supportare gli Studenti nella compilazione del curriculum per la parte di loro spettanza, sostenendo non solo il momento tecnico di connessione e verifica delle credenziali di accesso alla piattaforma telematica, ma, in caso di necessità, anche quello sostanziale, rendendosi disponibili ad un compito di tutoraggio nell'individuazione e indicazione delle certificazioni, attività, esperienze, ecc. da riportare nel curriculum, anche tenendo conto delle sue molteplici finalità, non solo di lungo periodo, per documentare il percorso formativo compiuto dallo Studente nella prospettiva dei suoi futuri sviluppi, ma anche di breve periodo: recita infatti l'art. 17 dell'Ordinanza, al comma 4, che la Commissione d'Esame deve tener conto delle informazioni in esso contenute nella conduzione del colloquio.

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

A cura del tutor
Prof.ssa Beatrice Di Benedetto

Le attività di PCTO svolte durante l'a/s 2020/21 sono state di 12 ore.
Nell'anno corrente è stata presa in considerazione la partecipazione ai PON e valutata nella seguente tabella come attività di PCTO.

I PON hanno avuto inizio il 17/03/2022 e termineranno il 10/06/2022, si svolgeranno in orario extrascolastico.

I moduli a cui si sono iscritti gli studenti della classe sono:

- La cucina è donna
- C come carne, S come scottadito
- Sano come un pesce
- Il cucchiaino d'argento

CONSUNTIVO ATTIVITÀ DI PCTO

n.	Cognome	Nome	a.s. 2020/21	a.s. 2021/22	Totale ore svolte
1			12	100	112
2			12	130	142
3			12		12
4			12	10	22
5			12	160	172
6					
7			12	10	22
8			12	160	172
9				130	130
10				10	10

7. I PROGETTI DELLA CLASSE

CINEAMARE: il progetto, approvato dal consiglio di classe in data 19 ottobre 2021, non è stato realizzato a causa dei prolungati periodi di assenza degli studenti dovuti sia a quarantene ed isolamenti per covid-19 sia ad altri loro motivi personali.

8 - I PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Docente: Prof Cardarelli Francesca

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.

CONOSCENZE

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

COMPETENZE

Saper interpretare autonomamente testi letterari degli ultimi due secoli.

Essere in grado di collocare storicamente testi letterari attraverso il riconoscimento di caratteristiche formali e tematiche e l'individuazione dei nessi col contesto sociale e culturale.

Produrre testi, orali e scritti, adeguati alle consegne.

Elaborare testi espositivi e argomentativi coerenti e coesi.

ABILITÀ

Comprendere testi di vario tipo, riconoscerne i valori formali e informali e saperli collocare nel loro contesto specifico.

Capacità di formulare valutazioni, motivandole, riguardo contenuti letterari.

Saper raccordare le conoscenze letterarie ai vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici e tecnologici.

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

UdA 1: La letteratura del secondo Ottocento in Europa e in Italia

- Il contesto storico-culturale
- Il trionfo della scienza e la fede nel progresso: l'età del Positivismo

- Il Naturalismo francese, il Verismo italiano e la Scapigliatura
- La crisi del Positivismo, l'irrazionalismo di fine secolo e il Decadentismo.

UdA 2: Il Naturalismo e il Verismo

- Poetica, temi e principali autori
- Caratteristiche comuni e differenze
- **Giovanni Verga**: la vita, le opere, la poetica verista, i grandi temi (la concezione della vita, la rappresentazione degli umili, i vinti, l'ideale dell'ostrica, le conseguenze del progresso e il motivo della roba) e le tecniche narrative (regressione, impersonalità e straniamento).

Testi letterari:

"Rosso Malpelo", novella tratta da "Vita dei campi";

"La roba", novella tratta da "Novelle rusticane";

UdA 3: Una voce fuori dal coro, G. Carducci,

Tra realismo e classicismo, vita opere e pensiero.

Testi letterari:

"Pianto antico"

"S.Martino".

UdA 4: Il Decadentismo

- Definizione, origine e caratteristiche
- Poetica, temi e principali autori
- Simbolismo ed Estetismo

Giovanni Pascoli: la vita, le opere, i grandi temi, le tragedie familiari, la poetica del "fanciullino" e l'ideologia del "nido".

Testi letterari:

"Lavandare" e *"X Agosto"* dalla raccolta *Myricae*

"Il gelsomino notturno" da I canti di Castelvecchio

Gabriele D'Annunzio: la vita "inimitabile", le opere, la poetica, l'estetismo dannunziano, il superomismo, il panismo e i rapporti con il fascismo.

Testi letterari:

Sintesi della trama dei romanzi "Il Piacere" e "Il Notturmo"

"La pioggia nel pineto", poesia dall'"Alcyone".

Classici a confronto: Pascoli e D'Annunzio; il fanciullino e il superuomo.

UdA 5: Il primo Novecento

- Storia, società e cultura
- La crisi delle certezze e il disagio della civiltà
- L'irrazionalismo antidemocratico
- **Il Futurismo**: la nascita del movimento, il Manifesto, le idee, i miti (macchina, velocità, interventismo e guerra), la rivoluzione espressiva ("paroliberismo").

Testi letterari:

"Il manifesto del futurismo" di Filippo Tommaso Marinetti.

UdA 6: La narrativa italiana del primo Novecento

- La narrativa e il romanzo europeo del primo Novecento (la crisi dell'oggettività, le caratteristiche del romanzo contemporaneo o della crisi, l'antieroe novecentesco, la confusione dei valori, la crisi delle leggi di spazio-tempo, le tecniche narrative).

- **Italo Svevo**: la vita, le opere, il pensiero e i grandi temi (la concezione della letteratura, l'autobiografia di un uomo comune, le influenze culturali e la figura dell'inetto).

I romanzi "Una vita" e "Senilità": trama e caratteristiche dei personaggi.

Il romanzo "La coscienza di Zeno": struttura, trama, personaggi, temi e stile (analisi brani scelti).

Testi letterari:

"*Il vizio del fumo e le ultime sigarette*", "*La morte del padre*" brani tratti dal romanzo "La coscienza di Zeno".

- **Luigi Pirandello**: la vita, le opere, il pensiero e i grandi temi (la poetica dell'umorismo; la vita e la forma; la prigione delle maschere; l'io diviso; la concezione della famiglia e del lavoro; l'immaginazione e la follia). Pirandello e il fascismo.

Il romanzo "Il fu Mattia Pascal": genesi, composizione, trama e temi (analisi brani scelti).

Il romanzo "Uno, nessuno e centomila": trama e temi.

Testi letterari:

"*Un piccolo difetto*" da Uno, nessuno e centomila (libro 1, cap. 1)

UdA 7: La lirica tra le due guerre

- **Giuseppe Ungaretti**: la vita, il pensiero, i grandi temi (poesia tra autobiografia e ricerca dell'assoluto; il dolore personale e universale; il compito della poesia; la guerra, la bellezza della vita e il senso di fratellanza) e la rivoluzione stilistica.

Le opere: "L'Allegria", "Sentimento del tempo" e "Il dolore".

Testi letterari:

"*Veglia*", "*San Martino del Carso*", "*Fratelli*", "*Mattina*" e "*Soldati*", poesie tratte da "L'Allegria";

"*Non gridate più*" da "Il dolore".

UdA 8: Laboratorio di scrittura

- Il tema, l'analisi del testo letterario e il testo espositivo-argomentativo (tipologie Esame di Stato).

Educazione Civica

- La parità di genere (Agenda 2030)
- Il diritto di voto in Italia
- La nascita della Repubblica e la Costituzione italiana.

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

- Lezione frontale e dialogata
- Esercitazioni individuali e di gruppo

STRUMENTI DI LAVORO

- Appunti e dispense
- Mappe concettuali e schemi

SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Aula ordinaria: 3 ore settimanali.

VERIFICA

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

- Verifiche orali

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.

La valutazione avverrà in base alle esigenze dei singoli alunni, nel rispetto dei principi di trasparenza e tempestività, in relazione agli obiettivi educativi e cognitivi prefissati sulla base dei seguenti criteri:

- progresso avvenuto rispetto al momento iniziale
- interesse, partecipazione ed impegno
- competenze disciplinari
- capacità e attitudini dimostrate
- comportamento
- autovalutazione

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Il profitto della classe risulta essere nel complesso abbastanza soddisfacente.

Nella produzione scritta gli studenti sono in grado di produrre testi semplici dal contenuto sufficientemente aderente e corretto sotto l'aspetto morfosintattico ma con un'elaborazione modesta. Per alcuni permangono carenze pregresse nella proprietà morfosintattica e lessicale e scarsa confidenza con la scrittura in corsivo.

La classe può essere suddivisa in 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 coloro che hanno raggiunto una conoscenza sufficiente dimostrando una partecipazione e impegno non sempre adeguati.

Rispetto alla situazione di partenza e alla sua evoluzione nel corso dell'anno scolastico, gli alunni risultano complessivamente migliorati e quindi gli obiettivi di apprendimento sono stati discretamente acquisiti.

Il giudizio generale è nel complesso positivo.

STORIA

Docente: Prof Cardarelli Francesca

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

Le grandi questioni del Novecento.

La storia generale e le sue principali specializzazioni settoriali.

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

Conoscenza dei più significativi articoli e dei principi fondamentali della Costituzione.

ABILITÀ

Capacità di individuare relazioni di causa-effetto in un processo storico. Capacità di collegare i molteplici aspetti del processo storico (economico, sociale, politico, culturale).

Capacità di formulare problemi rispetto a fenomeni storici, con particolare riferimento al mondo contemporaneo.

Interpretare i rapporti tra i fenomeni storici e il loro contesto sociale, scientifico e culturale.

Comunicare con il lessico delle scienze storiche e sociali.

Utilizzare le fonti storiche del territorio.

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

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

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

Modulo 1 (RIPASSO)

L'Europa nella seconda metà dell'Ottocento.

La seconda rivoluzione industriale, l'imperialismo. Caratteri e conseguenze

La nascita del Regno d'Italia

La Destra storica e il completamento dell'unificazione

La Sinistra al governo e la crisi di fine secolo.

I tentativi di espansione coloniale, i problemi sociali.

Modulo 2

La Belle Epoque: la nascita della società di massa, ideologie e conflitti politici

L'età giolittiana in Italia: le riforme sociali, lo sviluppo economico, il sistema politico, la guerra di Libia e la caduta di Giolitti.

Lo scenario mondiale prima della Grande guerra (sintesi).

Modulo 3

La Prima Guerra mondiale: le cause, l'illusione della guerra lampo, l'Italia dalla neutralità all'intervento, la guerra di posizione, i fronti e la fase finale.

La Rivoluzione russa del 1917, la guerra civile e la nascita dell'Urss.

Il mondo dopo la guerra: i trattati di pace, crisi, ricostruzione economica e trasformazioni sociali.

Gli Stati Uniti dal benessere degli anni Venti alla crisi del 1929; il New Deal di Roosevelt.

Modulo 4

L'Italia dal dopoguerra al Fascismo: le trasformazioni politiche, la crisi dello Stato liberale, l'ascesa del Fascismo, la costruzione dello Stato fascista, la politica estera e le leggi razziali. La Germania da Weimar al Terzo Reich: la Repubblica di Weimar, Hitler, la costruzione dello Stato totalitario, l'antisemitismo e l'aggressiva politica estera.

L'Urss di Stalin: l'ascesa, l'industrializzazione, lo Stato totalitario, il terrore.

Modulo 5

Lo scoppio della guerra, la guerra lampo, l'Italia entra in guerra.

La svolta del 1941, il conflitto diventa mondiale

La controffensiva degli alleati

Il nuovo ordine nazista e la Shoah

La guerra dei civili

Il crollo del fascismo e la Resistenza in Italia

La vittoria degli Alleati.

Modulo 6

La guerra fredda (sintesi)

Modulo 7

L'Italia repubblicana

La ricostruzione economica e lo scenario politico del dopoguerra

Il referendum e l'Assemblea Costituente

La Repubblica e la Costituzione.

Educazione Civica

- La parità di genere (Agenda 2030)
- Il diritto di voto in Italia
- La nascita della Repubblica e la Costituzione italiana.

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

- Lezione frontale e dialogata
- Esercitazioni individuali e di gruppo

STRUMENTI DI LAVORO

- Appunti e dispense
- Mappe concettuali e schemi

SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Aula ordinaria: 1 ora settimanale

VERIFICA

- Verifiche scritte
- Verifiche orali

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.

La valutazione avverrà in base alle esigenze dei singoli alunni, nel rispetto dei principi di trasparenza e tempestività, in relazione agli obiettivi educativi e cognitivi prefissati sulla base dei seguenti criteri:

- progresso avvenuto rispetto al momento iniziale
- interesse, partecipazione ed impegno
- competenze disciplinari
- capacità e attitudini dimostrate
- comportamento
- autovalutazione

Interventi particolari per alunni con Bisogni educativi speciali: riferimento ai

rispettivi PDP e PEI (DSA-Legge 170/2010; BES-Dir. Min. 27/12/2012, C.M. n. 8 del 6/03/2013; Disabilità Legge 104/1992).

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Il profitto della classe risulta essere nel complesso abbastanza soddisfacente.

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

La classe può essere suddivisa in 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 coloro che hanno raggiunto una conoscenza sufficiente dimostrando una partecipazione e impegno non sempre adeguati.

Rispetto alla situazione di partenza e alla sua evoluzione nel corso dell'anno scolastico, gli alunni risultano complessivamente migliorati e quindi gli obiettivi di apprendimento sono stati discretamente acquisiti.

Il giudizio generale è nel complesso positivo.

SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI

Docente: Silvia Battiboia Gaggiani

OBIETTIVI DELLA DISCIPLINA

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

OBIETTIVI GENERALI

- Saper utilizzare correttamente la terminologia della disciplina
- Saper elaborare una dieta equilibrata, nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.
- Conoscere le malattie correlate all'alimentazione.
- Conoscere le principali cause di contaminazione degli alimenti

COMPETENZE DELLA DISCIPLINA

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

connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo

- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

Tempi del percorso formativo

N° 2 ore settimanali

Strumenti utilizzati

- Fotocopie libri di testo (in adozione c/o la sede centrale e non)
- Mappe e/o schemi elaborati dall'insegnante.

Metodologia

- Lezione frontale e dialogata (ripasso della lezione precedente e spiegazione dei nuovi contenuti)

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Il numero delle verifiche è stato di almeno 2/3 per ogni periodo (prove scritte e orali)

La valutazione finale terrà conto di tutti gli interventi, della partecipazione attiva al lavoro in classe, dell'interesse, e dello svolgimento puntuale e accurato di tutti i lavori assegnati. Nel corso dell'anno scolastico sono state effettuate, in accordo con il consiglio di classe, e in previsione dell'esame di stato, n. 1 simulazioni della 2^ prova d'esame, e n.1 simulazione del colloquio orale, in ottemperanza alle relative disposizioni ministeriali.

La tipologia delle verifiche sommative comprenderà:

- verifiche orali
- verifiche scritte (domande aperte)
- questionari a risposta aperta

Criteri di valutazione:

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

CONTENUTI DISCIPLINARI

MODULI	CONOSCENZE	ABILITA'
DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE VARIE CONDIZIONI FISIOLOGICHE	<p>UNITA' 1 Principi di dietetica e modelli alimentari di riferimento Valutazione dello stato nutrizionale -LARN e dieta equilibrata Linee guida CREA per una sana alimentazione Dieta mediterranea - piramide alimentare - Dieta sostenibile</p> <p>UNITA' 2 Dietetica applicata a condizioni fisiologiche, sport e ristorazione -Dieta nell'età evolutiva - Dieta del neonato e lattante -Dieta del bambino in età prescolare e scolare -Dieta dell'adolescente - Dieta dell'adulto -Dieta nella terza età - Dieta 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>
DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE	<p>-UNITA'1 Dietoterapia e obesità</p> <p>-UNITA'2 Malattie cardiovascolari, diabete e sindrome metabolica.</p> <p>-UNITA'3 Tumori</p>	<p>Formulare menu funzionali alle esigenze patologiche della clientela.</p>
CONTAMINANTI NELLA CATENA ALIMENTARE E MALATTIE CORRELATE.	<p>-UNITA'1 I Contaminanti degli alimenti I contaminanti chimici (sintetici e naturali)</p> <p>-UNITA'2 Contaminanti biologici: Virus, Batteri e Parassiti -Malattie veicolate dagli alimenti</p>	<p>Prevenire e gestire i rischi di intossicazione connessi al consumo di cibi contaminati</p>

ED. CIVICA (TOTALE N. ORE 2)

MODULI	CONOSCENZE	ABILITA'
Agenda 2030	<p>UNITA' 1 Salute e benessere: -Dieta mediterranea, modello di dieta sostenibile.</p>	<p>Riconoscere il legame esistente fra il comportamento personale, la salute e l'ambiente</p>

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI

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

Alcuni alunni si sono distinti per interesse costante, serietà nello studio, curiosità nei confronti delle tematiche trattate e questo ha consentito loro di conseguire una buona padronanza dei concetti, delle conoscenze e competenze.

Altri invece, a causa di una formazione di base meno elevata e di modeste capacità espressive, pur mostrando interesse ed applicazione, hanno trovato maggiore difficoltà nel conseguire gli obiettivi di competenza e conoscenza prefissati.

Durante l'anno scolastico si sono verificati eventi che nel loro succedersi si sono rilevati critici per lo svolgimento delle attività pianificate e per il conseguimento degli obiettivi disciplinari. Tali accadimenti, del tutto indipendenti dalla volontà degli alunni, sono riferibili alla diffusione della Covid 19 all'interno della Sede carceraria ed alle misure di contenimento attuate dall'Amministrazione (inizio ritardato delle attività, quarantene dei singoli studenti/classi, prolungamento delle vacanze di Natale).

La riduzione del 30% delle ore prevista per la disciplina presso la CdR rispetto alla Sede centrale (che si è tradotta in una sola lezione a settimana) ha ulteriormente evidenziato la problematica descritta.

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Docente: prof.ssa Maria Teresa Ortore

Libro di Testo: "Diritto e Tecnica Amministrativa dell'Impresa Ricettiva e Turistica"-
Quintoanno -C. De Luca, M.T. Fantozzi- Liviana.

COMPETENZE

- Utilizzare i principali concetti relativi all'economia aziendale e all'organizzazione dei processi gestionali.
- Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema aziendale per orientarsi nel tessuto imprenditoriale del territorio.
- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione amministrativa aziendale allestendo un articolato sistema informativo.
- Individuare e risolvere problemi; assumere decisioni.
- Collaborare e partecipare.
- Agire in modo autonomo e responsabile.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale e partecipata, didattica a distanza, problem solving, peer to peer, brainstorming, esercitazioni guidate in classe, prove scritte (domande a risposta aperta, prove strutturatee/o semistrutturate, esercizi applicativi), prove orali.

L'attività formativa in classe, calibrata ed adattata alle diverse esigenze formative, ha privilegiato il continuo coinvolgimento degli studenti, per favorire un'alta partecipazione e l'acquisizione di conoscenze in modo attivo e non meramente trasmissivo.

Gli argomenti trattati hanno sempre indotto gli studenti a fornire i loro spunti di analisi e riflessione, sollecitando in loro il desiderio di ampliare ed approfondire le loro conoscenze in materia aziendale spesso, in parte, acquisite nel loro percorso lavorativo prima del carcere. L'attività didattica si è basata sulla continua riproposizione degli argomenti svolti, al fine di favorire l'apprendimento in aula e prescindendo dallo studio individuale da svolgere in sezione, reso impossibile a causa di spazi ristretti e rumori continui dovuti a esigenze differenti (televisori, radio, urla, carrelli, chiamate..)

CONTENUTI DISCIPLINARI

UDA B - IMPARO A CONOSCERE GLI ELEMENTI DELLA GESTIONE

NUCLEO 1 IL SISTEMA COSTI-RICAVI-REDDITO

- Il ciclo produttivo
- Il reddito di esercizio
- Il concetto di costo e di ricavo
- Come si determinano i costi e i ricavi d'esercizio: il principio di competenza economica
- I principali costi delle imprese turistiche
- I principali ricavi delle imprese turistiche

NUCLEO 3 – IL BILANCIO DI ESERCIZIO

- I soggetti interessati dal bilancio di esercizio
- Obbligo di pubblicazione del bilancio
- Composizione del bilancio di esercizio
- I principi di redazione del bilancio di esercizio
- Il bilancio di esercizio per le società di capitali
- Lo Stato patrimoniale
- La composizione dell'attivo
- La composizione del passivo

NUCLEO 4 – LA CONTABILITA' ANALITICA

- Rischio economico e classificazione dei costi
- Costi fissi e costi variabili
- Costo totale di produzione
- Costi diretti e costi indiretti
- Principali costi diretti e costi indiretti di un'impresa ricettiva
- Principali costi diretti e costi indiretti di un'impresa ristorativa
- Principali costi diretti e costi indiretti di un'agenzia di viaggi
- Break Event Point
- La determinazione del prezzo di vendita

UDA C– LE POLITICHE DI VENDITA NELLA RISTORAZIONE

NUCLEO 1- IL MARKETING: CONCETTI GENERALI

- L'evoluzione del concetto di marketing.
- Il marketing strategico e operativo: strumenti e metodologie
- Il Customer Relationship Management (CRM).
- Il marketing turistico territoriale
- Il Green Marketing

TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Tre ore settimanali.

STRUMENTI

Libro di testo, riassunti, mappe concettuali, calcolatrice, fotocopie, schede di lavoro, sintesi delle lezioni, lavagna.

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

La valutazione sia nel primo che nel secondo periodo tiene conto non solo delle competenze acquisite nelle diverse aree di apprendimento, ma anche del punto di arrivo dello sviluppo dell'alunno, tenendo conto dei vari aspetti della persona: situazione di partenza e prerequisiti, capacità di apprendimento, modalità di lavoro e di studio, interesse, impegno, partecipazione alle attività, autonomia personale, disponibilità a relazionarsi con gli altri nel rispetto delle norme della comunità scolastica. La valutazione scaturisce dalle verifiche (formative e sommative) riferite agli obiettivi disciplinari indicati nella programmazione di dipartimento e individuale e nella programmazione del Consiglio di Classe per gli obiettivi di tipo trasversale e/o interdisciplinari.

STRUMENTI DI VALUTAZIONE

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

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Il gruppo classe, eterogeneo sia dal punto di vista delle conoscenze e delle abilità di partenza sia dal punto di vista delle motivazioni rispetto alla frequenza del percorso scolastico, ha dimostrato perlopiù impegno e partecipazione alle lezioni: la maggior parte degli studenti ha seguito con costanza e interesse le attività proposte; alcuni alunni, tuttavia, impegnati anche in un percorso lavorativo, non sono riusciti ad essere sempre presenti alle attività didattiche, ma hanno comunque dimostrato interesse e impegno studiando individualmente utilizzando il materiale consegnato in classe e raggiungendo così ugualmente gli obiettivi di apprendimento previsti dalla programmazione disciplinare.

Il livello culturale della classe è cresciuto nel tempo raggiungendo obiettivi nel complesso più che soddisfacenti ed in alcuni casi anche buoni considerando che l'applicazione allo studio è limitata per la maggior parte degli alunni soltanto alle ore di lezione. Anche dal punto di vista umano gli allievi hanno acquisito una maggiore consapevolezza delle loro capacità, ritrovando pian piano, fiducia in se stessi.

La programmazione è stata svolta con regolarità tenendo conto tuttavia delle difficoltà oggettive della realtà della scuola in carcere: inizio del percorso scolastico a metà ottobre, assenze degli alunni dovute, oltre che alla partecipazione a percorsi lavorativi, agli incontri tramite skipe o in presenza con i familiari, udienze, incontri con gli avvocati a cui si aggiungono le assenze per motivi legati alla quarantena personale o a causa di contatti stretti con altri detenuti positivi al Covid. Per tali motivi sono state selezionate le parti essenziali dei vari argomenti, le spiegazioni e le varie attività proposte sono state accompagnate da esempi concreti tratti, ove possibile, dalla comune esperienza degli alunni.

Sono state svolte numerose esercitazioni attraverso l'uso di schede che contenevano soprattutto esercizi di completamento per il rafforzamento delle conoscenze via via acquisite.

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA

Docente: prof.ssa Beatrice Di Benedetto

Libro di Testo: "Smart chef 2"

PRESENTAZIONE

Il gruppo classe si presenta eterogeneo sia dal punto di vista delle competenze di partenza sia dal punto di vista delle motivazioni rispetto alla frequenza del percorso scolastico. Solo alcuni componenti della classe hanno dimostrato impegno e partecipazione alle lezioni sia pratiche che teoriche, mentre il resto della classe si è mostrato talvolta poco costante e motivato.

COMPETENZE

- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- 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.
- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

- 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.

CONTENUTI DISCIPLINARI

NUCLEO 1

- Il sistema haccp e le regole di buona prassi igienica
- Le contaminazioni alimentari
- Il piano di autocontrollo
- Le alterazioni alimentari
- I metodi di conservazione
- La sicurezza sul lavoro
- I rischi lavorativi nella ristorazione.

NUCLEO 2

- Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.
- Concetti di sostenibilità e certificazione
- Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.
- Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari
- Le certificazioni di qualità I prodotti ecologici e nuovi alimenti

NUCLEO 3

- Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/ conservazione/ presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca.
- Tecnologie per la produzione dolciaria e di arte bianca. Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale

NUCLEO 4

- Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).
- L'approvvigionamento Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela.
- Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale • Lezione in laboratorio di cucina • Libro di testo • Dispense fornite dal docente • Libri e riviste di settore • eBook+ • Problem Solving • Ricerche individuali e/o di gruppo.

STRUMENTI

Libro di testo, riassunti, mappe concettuali, calcolatrice, fotocopie, schede di lavoro, sintesi delle lezioni, lavagna.

TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Tre ore settimanali.

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

La valutazione sia nel primo che nel secondo periodo tiene conto non solo delle competenze acquisite nelle diverse aree di apprendimento, ma anche del punto di arrivo dello sviluppo dell'alunno, tenendo conto dei vari aspetti della persona: situazione di partenza e prerequisiti, capacità di apprendimento, modalità di lavoro e di studio, interesse, impegno, partecipazione alle attività, autonomia personale, disponibilità a relazionarsi con gli altri nel rispetto delle norme della comunità scolastica. La valutazione scaturisce dalle verifiche (formative e sommative) riferite agli obiettivi disciplinari indicati nella programmazione di dipartimento e individuale e nella programmazione del Consiglio di Classe per gli obiettivi di tipo trasversale e/o interdisciplinari.

STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Colloqui orali e prove pratiche

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI

La programmazione è stata svolta con regolarità tenendo conto tuttavia delle difficoltà oggettive della realtà della scuola in carcere: inizio del percorso scolastico a metà ottobre, assenze degli alunni dovute, oltre che alla partecipazione a percorsi lavorativi, agli incontri tramite skype o in presenza con i familiari, udienze, incontri con gli avvocati a cui si aggiungono le assenze per motivi legati alla quarantena personale o a causa di contatti stretti con altri detenuti positivi al Covid. Per tali motivi sono state selezionate le parti essenziali dei vari argomenti, le spiegazioni e le varie attività proposte sono state accompagnate da esempi concreti tratti, ove possibile, dalla comune esperienza degli alunni.

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA

Docente: Pilati Emanuele

Libro di testo: "SALA E VENDITA PER CUCINA" edizione Plan ALMA

1. 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.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.
- 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

OBIETTIVI COGNITIVO - FORMATIVI DISCIPLINARI

Si adottano gli obiettivi in termini di competenze, abilità/capacità, conoscenze già definiti dal Dipartimento Disciplinare e di seguito declinati all'interno di ciascun Modulo.

2. MODULI DISCIPLINARI

(Conoscenze, Abilità, competenze)

RIPASSO DEI PRINCIPALI ARGOMENTI TRATTATI NEL CORSO DEL IV ANNO

- La brigata di sala, il tovagliato, le attrezzature, il mobilo di sala e la mise en place.
- Gli stili di servizio.
- I sistemi di qualità, i marchi di qualità, le etichette alimentari, valutare la qualità.
- Le regole per essere BIO, Made in Italy, le diete alimentari, la piramide alimentare, allergie e intolleranze, fattori culturali.
- La sicurezza degli ambienti di lavoro.
- Le bevande al bar: Acque minerali, le bevande analcoliche (bevande alla frutta, le bibite fantasia, i succhi di frutta, i succhi freschi, le spremute, gli sciroppi, i frullati i frappè e i centrifugati).
- Le aree operative: sala, cucina, office, cave du jour, passe e plonge.
- L'olio di oliva: generalità, L'oliva, dall'oliva all'olio, le principali varietà di olivo coltivate in Umbria, la degustazione dell'olio di oliva.

PROGRAMMA V ANNO:

ORGANIZZARE UN BANCHETTO O BUFFET

- Il servizio a Buffet: Quali sono le caratteristiche, Quali forme può assumere, quali sono le caratteristiche del buffet di cerimonia, come si struttura per i diversi momenti ristorativi (Colazione, coffee break, Brunch, lunch e dinner, Cocktail party), come si organizza, la predisposizioni delle pietanze, allestimento dei tavoli, accorgimenti operativi, attrezzature utilizzate e decorazioni;
- Il Catering: Che cos'è, cosa prevede il contratto di catering, il catering aziendale, il catering a domicilio, catering industriale, come avviene il trasporto dei pasti;
- Banqueting: che cos'è, quali forme può assumere, i vari tipi di banqueting (congressuale aziendale, privato e cerimoniale), il ruolo del banqueting manager, come si organizza un banchetto, come si sceglie una location, quali modalità di servizio possono essere adottate, il contratto banqueting, la scheda evento, come va organizzata la logistica, come va organizzato il servizio in sala (quanti operatori, la mise en place della sala, e la disposizione tavoli);
- Il menu: Redigere un menu, le funzioni, la classificazione, la costruzione, la carta dei vini e dei dolci;
- La pianificazione del lavoro: check list, Job description.

LE BEVANDE NERVINE: IL CAFFÈ, IL TÈ e IL CACAO,

- Il caffè: dal seme alla miscela, le fasi di produzione, le cinque M, caratteristiche di un buon caffè, i difetti del caffè (sottoestratto e sovraestratto), le alternative al caffè, derivati del caffè.
- Il Te': Fasi di produzione, le tipologie di tè più diffuse, Tecniche di servizio, come si prepara e si serve il tè, gli infusi.
- La cioccolata: la pianta e il frutto, le varietà, dal frutto al cacao, dal cacao alla bevanda in tazza, la cioccolata calda, le 4 categorie di cioccolata.

LA CUCINA DI SALA

- La cucina in sala: Aspetti organizzativi e operativi, attrezzature necessarie, allestimento Guéridon, istruzioni operative e di sicurezza, il flambage e ricette (banana alla lampada, crepe Suzette)

I COCKTAILS

- I cocktail: Gli elementi fondamentali, i criteri di classificazione, la definizione in base al momento di consumo, il dosaggio degli ingredienti, le decorazioni, come si esegue la miscelazione, quali istruzioni operative si devono osservare, quali regole vanno rispettate, qual è l'ordine di mescolatura e ricette gustose dei migliori cocktail da aperitivo;
- Le attrezzature da Cocktail: Shaker, Boston Shaker, Mixing glass, Strainer, Bar spoon, Blender, Pestello, Misurino, tritagliaccio.....

ENOLOGIA

- Il vino e l'enologia: la viticoltura, il suolo, l'impianto, il ciclo biologico della vite, sistemi di allevamento e potatura;
- Le fasi di produzione del vino: Raccolta delle uve-pigiatura diraspatura e torchiatura, il mosto, la vinificazione in rosso, la vinificazione in bianco, la vinificazione in rosato, la vinificazione con macerazione carbonica, affinamento, invecchiamento e l'imbottigliamento;
- La legislazione del settore vitivinicolo, i marchi di qualità, la classificazione, l'etichetta, la produzione vitivinicola europea-extraeuropea;

LE SOMMELIER

- La figura professionale del sommelier: le attrezzature per la degustazione, il tastevin, la differenza tra enologo e sommelier

ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE

- Abbinamento cibo-vino: Principi generali, principi di concordanza e di contrapposizione, abbinamento per tradizione e per stagione;
- Tecniche di degustazione vino: esame visivo, esame olfattivo, esame gusto olfattivo

I VINI SPECIALI

- VINI PASSITI: vendemmia tardiva, muffati, icewine;
- VINI LIQUOROSI: il Porto, il Madera, lo Sherry, Vermouth (vino liquoroso aromatizzato), il Marsala;
- VINI AROMATIZZATI
- VINI SPUMANTI : metodo classico e metodo charmat (o Martinotti)

LA BIRRA

- La Birra: Che cos'è, le materie prime, la produzione, come si classificano le birre, i vari tipi di birra (fermentazione alta, bassa e naturale), come si degusta una birra, come si serve una birra e la birra in cucina;

I DISTILLATI E I LIQUORI

- DISTILLATI: La distillazione, che cos'è l'alambicco i tipi di distillati (di vino , di vinacce, di cereali,

di frutta, di piante), come si servono i distillati.

- LIQUORI: Che cosa sono, quali sono gli ingredienti, come si classificano (di piante, di frutta, creme, di vino), come si servono;

3. METODOLOGIE

Lezioni frontali
Lavoro di gruppo
Conversazione guidata

4. STRUMENTI UTILIZZATI

Libro di testo
Film di carattere professionale

5. TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

N°2 ore settimanali da 60 minuti

6. CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Conoscenza specifica degli argomenti richiesti
Padronanza del linguaggio tecnico
Partecipazione ed impegno

7. STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Verifiche orali
Verifiche scritte
Ricerche personali e/o di gruppo.

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

8. OBIETTIVI RAGGIUNTI

Quest'anno, dopo un quasi normale ritorno in classe nel mese di Ottobre, siamo stati nuovamente costretti a situazioni altalenanti nel corso dell'anno scolastico a causa dell'emergenza nazionale legata al virus Covid-19 tuttora in corso

Anche quest'anno, con queste modalità di scolarità, la didattica ha continuato a perdere la sua fisicità ed i rapporti interpersonali, tra studenti, studenti e docenti.

In questo contesto sono stati richiesti alla classe un impegno ed una partecipazione sicuramente maggiori rispetto all'anno precedente, ciò ha consentito di continuare a lavorare comunque in maniera costruttiva.

Si è cercato di lavorare in maniera molto intensa per preparare e prepararsi nel migliore dei modi alla prossima maturità, sebbene un ristretto numero di studenti abbia continuato ad avere un atteggiamento di scarsa attenzione e collaborazione, seppur considerando le varie problematiche emerse, tra cui quelle legate a problemi di isolamenti e quarantene e tenuto conto anche del fattore psicologico, molto rilevante per tutti di un periodo particolare per la scuola.

Il comportamento è stato sempre estremamente corretto e rispettoso consentendo il raggiungimento degli obiettivi minimi fissati per la disciplina.

La classe, complessivamente e nel corso dell'anno, ha mostrato interesse e partecipazione per gli argomenti affrontati, specialmente in relazione a quelli evidenziati durante le attività di analisi organolettiche dei vini, degli abbinamenti enogastronomici e dell'organizzazione di banchetti e buffet.

Dopo un inizio dell'anno scolastico quasi regolare, si sono riscontrate nuovamente alcune difficoltà di adattamento alla didattica, con assenze dovute soprattutto ai problemi di isolamenti e quarantene preventive e, nel caso di qualche alunno, a causa della solita mancanza di interesse e partecipazione, che tuttavia non ha influito negativamente sul totale della classe. Tale situazione, con il trascorrere delle settimane, si è mantenuta costante.

Una parte degli alunni ha raggiunto una situazione di piena sufficienza, altri hanno conseguito risultati discreti e buoni. Alcuni allievi invece si sono distinti per l'ottimo impegno, interesse e partecipazione. La maggior parte della classe è in grado di sostenere in maniera soddisfacente l'esame di maturità.

Sicuramente l'esperienza di aver già tenuto una classe quinta nel precedente anno scolastico ha fatto sì che quest'anno tornassi meno intimorito e questa nuova esperienza con l'ultima classe dell'istituto si è confermata anche per me molto proficua, soddisfacente e formativa. Gli alunni mi hanno accolto con rispetto e si sono dimostrati collaborativi ed educati.

MATEMATICA

Docente: Gjini Silvi

Premessa: La classe ha subito il cambio di docente e un'interruzione didattica di qualche mese. Da inizio anno scolastico fino a metà dicembre le lezioni sono state svolte dalla prof.ssa Sabrina Cardinali; seguita da un'interruzione didattica fino a fine marzo, riprese dai primi di aprile dalla prof.ssa Gjini Silvi.

Contenuti Disciplinari sviluppati

Moduli	Contenuti	
Geometria analitica	Equazioni lineari e rappresentazione grafica. Intersezione curva con assi. Retta sul piano cartesiano e intersezione Retta e parabola rappresentazione grafica e intersezione tra parabola e retta grafica e algebrica	Questa parte di programma è stata trattata dalla prof.ssa Cardinali Sabrina
Funzioni	Definizione di funzione. Dal grafico al segno Funzioni lineari e grafici	
	Concetto di funzione, dominio, codominio, funzioni iniettive, suriettive, biunivoche. Intervalli ed intorni. Definizione e classificazione di funzione reale di variabile reale. Primi elementi dello studio di funzione per funzioni razionali intere e frazionarie:	

	<ul style="list-style-type: none"> - Ricerca del dominio, - ricerca dei punti di intersezione con gli assi, - studio del segno. 	
--	--	--

OBIETTIVI GENERALI DELLA DISCIPLINA

- Classificare le funzioni;
- Determinare il dominio di semplici funzioni algebriche razionali intere e fratte;
- Determinare le intersezioni con gli assi ed il segno di semplici funzioni algebriche razionali intere e fratte.

MODALITÀ DI LAVORO

Nello svolgimento delle lezioni è stata privilegiata la lezione frontale dando spazio al dialogo con gli studenti, alle loro domande con l'obiettivo di facilitare l'apprendimento delle spiegazioni e come riscontro di quanto appreso da loro. Durante le nuove spiegazioni, riprese dopo un lungo periodo di interruzione didattica, si è cercato di curare soprattutto la comprensione dei concetti. Sono stati svolti in classe esercizi dall'insegnante, ma molto più spesso dagli allievi allo scopo di comprendere le loro difficoltà, chiarire i loro dubbi e rendere stabili le conoscenze. Non sono mancati, nelle ore curriculari e quando è stato necessario, i momenti di ripasso-recupero dei contenuti e dei metodi risolutivi.

STRUMENTI UTILIZZATI

Libro di testo: "Nuova MATEMATICA a colori. Edizione GIALLA- EDIZIONE LEGGERA" Vol. 4 Leonardo Sasso (Libro utilizzato solo dal docente in quanto non in possesso dagli studenti.)
 Fotocopie sugli argomenti, schede di lavoro, appunti.

TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Tre ore settimanali.

STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Esercizi da svolgere, correzione esercizi in gruppo, domande durante le lezioni. Prove scritte ed interrogazioni.

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

La valutazione ha tenuto conto del loro livello, della frequenza alle lezioni (interrotta per alcuni mesi), della partecipazione in classe (non continua dovuta ai casi di Covid19), della conoscenza degli argomenti richiesti e capacità di risoluzione degli esercizi.

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI

La preparazione degli alunni presenta differenze per quanto riguarda la conoscenza e la capacità di rielaborazione dei contenuti proposti. Perciò gli obiettivi fissati all'inizio dell'anno scolastico sono stati raggiunti in modo diversificato in relazione alla personale situazione di partenza. Alcuni si sono impegnati con costanza e continuità, assimilando abbastanza bene i concetti e riuscendo a svolgere gli esercizi in autonomia, dimostrando una buona padronanza degli argomenti. Altri hanno riscontrato più difficoltà nell'applicare i concetti e le procedure di calcolo, non sempre autonomi nel lavoro; pertanto, essi sono riusciti a raggiungere dei livelli sufficienti.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

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

- Acquisire una maggiore flessibilità nell'uso della lingua straniera a scopo comunicativo;
- Sviluppare la capacità di comprensione orale e scritta;
- Sviluppare la competenza di lettura in lingua inglese;
- Sviluppare la capacità di produzione scritta e orale;
- Acquisire il linguaggio settoriale.

METODI E STRUMENTI UTILIZZATI

Il metodo utilizzato si è avvalso dell'approccio comunicativo, di tipo nozionale funzionale integrato da lezioni frontali, colloquio, dialogo, lettura e comprensione di testi e di brani, strategie di intervento individualizzate.

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti didattici quali: lavagna, lettore cd, fotocopie (tratte dal libro di testo), dispense (da manuali vari), schede di lavoro e eserciziari, dizionario bilingue.

Il libro di testo utilizzato è *Well done! Catrin Elen Morris (Cooking) – Eli*

Inoltre si evidenzia che alcuni contenuti sono stati visualizzati per una corretta memorizzazione mediante la costruzione di schemi di sintesi, mappe concettuali e modelli.

CRITERI UTILIZZATI PER LA SELEZIONE DEI CONTENUTI

La selezione ha tenuto conto dei seguenti criteri:

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

CONTENUTI DISCIPLINARI

Grammar

Revision of: Simple Present, Simple Past, Present continuous, Present Perfect, Future.

Dal testo in adozione c/o istituto alberghiero "Well done", C. E. Morris, ELI:

Module 6: Safety Procedures and Nutrition

Diet and nutrition:

- The eatwell plate;
- The Mediterranean diet;
- Food allergies and intolerances;
- Eating and living the mediterranean way: the double Pyramid - good for you, good for the planet! (fotocopia dal sito Barilla, in concomitanza con la docente di **Scienza dell’Alimentazione**).

Module 7: Career Paths

Job descriptions

- How to become a chef ;
- How to become a bartender, sommelier or waiting staff;
- How to become a food and beverage manager.

Culinary culture

Dossier 3: Culinary habits

- British cuisine: traditions and festivities;
- American Cuisine: traditions and festivities.

Writing and speaking: *Your own favourite recipe.*

Civic Education

Agenda 2030 with focus on point 12: Sustainable consumption and production.

- Worldwide consumption and production: Facts and figures;
- Water;
- Energy;
- Food.

TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Numero 2 ore settimanali, per un totale di ore 45 (di cui 3 in DAD asincrona), fino al 15 maggio 2022 + 8 ore per Educazione Civica.

È opportuno sottolineare che le lezioni all'interno della casa di reclusione sono iniziate mercoledì **13 ottobre** e per un periodo di almeno 30 giorni a causa dei ripetuti casi di Covid-19, varie sezioni sono rimaste chiuse in isolamento, prima e dopo le vacanze pasquali, con la conseguente perdita di giorni di lezione e forte discontinuità.

TIPOLOGIA DELLE PROVE UTILIZZATE

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

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

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

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

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

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

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe V AEC della Casa di Reclusione di Maiano, Spoleto, non ha usufruito di una continuità didattica necessaria per lo sviluppo di un percorso formativo adeguato per quanto concerne la lingua inglese.

Avevo però avuto modo di conoscere la classe già nell'anno scolastico 2019/2020: malgrado ciò, il livello di preparazione in lingua inglese risulta piuttosto diversificato e la maggior parte degli studenti presenta delle difficoltà nell'uso delle strutture linguistiche di base e di conseguenza nell'acquisizione dei contenuti proposti. Occorre inoltre sottolineare che nell'acquisizione di una lingua straniera influiscono in modo significativo l'età dei discenti e l'esercizio continuo, che purtroppo, con sole due ore settimanali e la totale mancanza di strumenti multimediali per l'approfondimento (film in lingua originale, uso del web, esercizi online etc.) individuale extra scolastico, non viene messo in pratica.

Per favorire l'apprendimento è stato pertanto necessario effettuare il recupero di un vocabolario di base e delle fondamentali strutture grammaticali per poi poter sviluppare il programma didattico previsto per una classe quinta di un istituto professionale alberghiero.

La maggior parte degli alunni si è comunque dimostrata, nel corso dell'anno scolastico, curiosa e fortemente motivata all'apprendimento della lingua inglese. Il rapporto con il gruppo classe è fin da sempre stato molto positivo e aperto al dialogo. Il comportamento è stato sempre estremamente corretto e rispettoso consentendo il raggiungimento degli obiettivi minimi fissati per la disciplina.

Gli obiettivi raggiunti sono da considerarsi abbastanza soddisfacenti, pur se con una grande eterogeneità.

LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE

Docente: Kurtsina Tatsiana

LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE: *CÔTÉ CUISINE CÔTÉ SALLE* (Silvia Ferrari MINERVA SCUOLA)

OBIETTIVI DELLA DISCIPLINA

- Saper operare in modo adeguato al contesto della situazione
- Saper applicare quanto appreso in contesti e situazioni nuove
- Saper individuare collegamenti con altre discipline
- Capire il senso generale e commentare testi di carattere professionale di varia tipologia
- Approfondire la microlingua relativa al settore alberghiero
- Apprezzare la diversità culturale e mostrare piacere e interesse verso la comunicazione interculturale

METODOLOGIE DIDATTICHE

- Lezione frontale
- Lavoro di gruppo
- Conversazioni, discussioni e confronti

- Lavori individuali

STRUMENTI UTILIZZATI

- Libro di testo
- CD
- Fotocopie

STRUMENTI DI VALUTAZIONE

- Prove strutturate a risposta aperta
- Interrogazioni/colloqui

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

- Valutazioni per competenze

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Il lavoro didattico è stato finalizzato a rendere più omogeneo il livello delle conoscenze e delle abilità, a consolidare il metodo di studio e a potenziare la competenza comunicativa.

Gli obiettivi didattici prefissati sono stati raggiunti sufficientemente. Alcuni contenuti non sono stati affrontati a causa del ritardo dell'inizio dell'anno scolastico nella sede carceraria e numerose quarantene.

CONTENUTI DISCIPLINARI

Révision:

Les aliments
 Les fruits et les légumes
 Les plats typiques
 Le cuisinier
 La brigade de cuisine

Le menu français
 Le dialogue au restaurant
 Les lieux de restauration
 Les différents types de restauration
 Parler de la cuisine italienne
 Le repas complet italien: les antipasti, les primi piatti, les secondi piatti, le dessert, le café, les vins
 Décrire une spécialité italienne
 Présenter une recette
 La ville de Paris et ses monuments
 Le régime méditerranéen
 Parler d'un régime, d'une diète
 Le service en salle

Prendre la commande, conseiller, décrire un plat
Les couverts

TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Ottobre-giugno

EDUCAZIONE CIVICA

OBIETTIVI GENERALI DELLA DISCIPLINA

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). Per la prima volta la legge ha avuto attuazione nello scorso anno scolastico, dopo una sperimentazione nell'a.s. 2019/2020, che però è stata effettuata da pochissime scuole e non dalla nostra. Di conseguenza, sebbene la previsione legislativa introduca l'insegnamento di E.C. sin dalla scuola dell'infanzia, in realtà gli studenti maturandi lo hanno avuto solo per due anni scolastici, tra l'altro particolarmente travagliati. Inoltre nel corrente anno scolastico, a causa dell'inizio delle lezioni in ritardo, il consiglio di classe ha stabilito di introdurre l'insegnamento della disciplina solo nel pentamestre.

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.

È opportuno ricordare che le ore delle singole discipline in carcere subiscono una contrazione del 30% rispetto al quadro orario standard, lo stesso accade per Ed. Civica, pertanto sono state svolte complessivamente 22 ore, anziché 33.

Per la classe 5 AEC si è articolata sui seguenti argomenti:

La Costituzione

Storia-principi-diritti: La nascita della Repubblica e la Costituzione

I diritti inviolabili: il diritto alla vita e la pena di morte

La parità di genere. Il diritto di voto

La guerra in Ucraina.

L'ingiustizia della guerra.

L'uomo e le ingiustizie sociali.

L'Agenda 2030

La dieta mediterranea come modello di dieta sostenibile

Agricoltura biologica e prodotti a km 0.

La piramide alimentare.

L'impatto ambientale del turismo enogastronomico.

Il problema ecologico.

Il green marketing.
Obiettivo 12: consumo e produzione sostenibili

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

Lezioni frontali
Dispense, appunti, fotocopie

SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Poiché l'anno scolastico presso la sede CdR è iniziato con un mese di ritardo, si è stabilito di sviluppare l'insegnamento della materia nel secondo pentamestre, nel periodo compreso tra il mese di gennaio e il mese di maggio, dopo che il consiglio di classe ha provveduto a concordare la progettazione elaborando un percorso interdisciplinare, 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 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.

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

RELIGIONE

DOCENTE: Maria Teresa Argenti

Libro di Testo: Itinerari2.0 (volume triennio) Michele Contadini-ELLEDICI Scuola

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

L'attività didattica, iniziata in ritardo per ristrutturazione dell'area carceraria adibita a scuola e soprattutto la situazione didattico disciplinare ha risentito nell'ultimo periodo della problematica causata da un ritorno di contagi Covid-19 all'interno della C.d.r.; tuttavia la programmazione, pur tra le difficoltà del caso, si è svolta e si sta svolgendo come ipotizzato ad inizio anno scolastico.

La classe, nonostante le difficoltà che hanno caratterizzato l'anno scolastico in corso, ha dimostrato un impegno generalmente crescente. Gli studenti, anche quelli che nel corso del primo quadrimestre avevano evidenziato problemi di frequenza, per motivi eterogenei e non riconducibili alla propria volontà (pandemia, studenti-lavoratori, orario di lezione pomeridiano, etc.), si sono resi partecipi recuperando e approfondendo gli argomenti trattati in maniera positiva. Molti di loro hanno dimostrato, ognuno secondo le proprie specificità, di aver intrapreso un percorso scolastico significativo, all'insegna della collaborazione e

caratterizzato dall'interesse per gli argomenti proposti, spesso rielaborati secondo il proprio punto di vista critico. La situazione disciplinare non evidenzia criticità.

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.

Conoscere le motivazioni dell'amore fraterno per i cristiani e la sua dimensione essenziale per ogni persona nel mondo.

ABILITA':

Motiva le proprie scelte, confrontandole con la visione cristiana.

Riconosce il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività

Riconosce quali sono le 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 della globalizzazione e alla multiculturalità.

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

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

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO MINIMI:

Acquisire una conoscenza adeguata dei contenuti proposti

Riconoscere i valori religiosi

Accostare in maniera semplice la Bibbia

Utilizzare un lessico specifico semplice

METODOLOGIE:

Lezione frontale,

Confronto/ Dibattito,

Discussione guidata

STRUMENTI:

Fotocopie tratte dai documenti del Magistero, dalla Bibbia e da libri di testo

Risorse digitali,

Materiale audiovisivo

CRITERI DI VALUTAZIONE:

Interventi durante le lezioni, la partecipazione

STRUMENTI DI VALUTAZIONE:

Verifica scritta

Verifiche orali

Conversazioni afferenti agli argomenti proposti

RISULTATI RAGGIUNTI:

La classe ha sempre mostrato una partecipazione e un impegno pur con le difficoltà legate ad un anno particolare.

Alcuni alunni, pur avendo difficoltà nell'esposizione della lingua italiana, hanno però mostrato interesse nei confronti della disciplina. Alcuni di loro hanno raggiunto autonomia nell'esecuzione del lavoro assegnato, altri hanno bisogno di essere seguiti individualmente.

Dal punto di vista comportamentale si constata una crescita attenzione e un lieve aumento di partecipazione, dovute probabilmente a l'avvicinarsi dell'Esame di Stato; sotto il profilo didattico è necessario evidenziare che il programma della disciplina si trova in ritardo rispetto alla programmazione iniziale, per il fatto che eventi come impegni lavorativi degli studenti, chiusura per contagio-Covid hanno rallentato la presentazione di contenuti disciplinari e anche l'acquisizione di competenze disciplinari specifiche e il potenziamento di un metodo di studio.

Gli obiettivi raggiunti in generale per quasi tutti risultano buoni.

PROGRAMMA SVOLTO:

Le confessioni religiose cristiane:

Cattolicesimo

Ortodossia

Protestantesimo

La coscienza, la legge, la libertà

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

L'attuale guerra in Ucraina

Giustizia, Carità, Solidarietà

La resurrezione di Gesù

L'Etica della vita:

La vita

Il concepimento e la vita prenatale

L'eutanasia

Argomenti trattati di Educazione civica:

Guerra e Pace

Il problema ecologico

L'agenda 2030

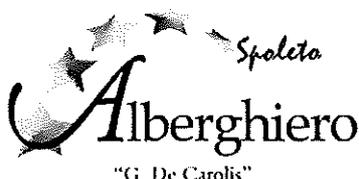
Il presente documento viene sottoscritto dai docenti del Consiglio di Classe:

MATERIE	DOCENTI	FIRME
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA - STORIA		
DIRITTO E TEC. AMM.VE DELLA STRUTTURA RICETTIVA		
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		
LINGUA INGLESE		
LINGUA FRANCESE		
MATEMATICA		
LAB. DI SERV. ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA		
LAB. DI SERV. ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA		
RELIGIONE CATTOLICA		
EDUCAZIONE CIVICA		

Spoletto, 15 maggio 2022

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Roberta Galassi



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

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

CRITERI GENERALI di VALUTAZIONE

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

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

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

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

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

(...)

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 cinquantaresimi sulla base della tabella I di cui all'allegato C alla suddetta ordinanza.

GRIGLIA DI ATTRIBUZIONE CREDITO CLASSI QUINTE

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

TABELLA DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

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

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

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

CRITERI DI RICONOSCIMENTO CREDITI ERASMUS

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

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

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

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

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

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

CANDIDATO _____

Classe V SEZ. _____

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

GRIGLIA VALUTAZIONE PRIMA PROVA - Tipologia C - Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità
CANDIDATO _____ **Classe V SEZ.** _____

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

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

Indirizzo Enogastronomia

DISCIPLINA: Scienza e Cultura dell'Alimentazione

CANDIDATO / A _____

CLASSE 5[^] SEZ. _____

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

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

Indirizzo Accoglienza Turistica

DISCIPLINA: Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva

CANDIDATO / A _____

CLASSE 5[^] SEZ. _____

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

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

Indirizzo Commerciale

Disciplina: Tecniche Professionali dei Servizi Commerciali

CANDIDATO / A _____

CLASSE 5[^] SEZ. _____

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

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50 - 3.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 - 4.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6.50 - 7	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 - 4.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 - 5.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 - 4.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 - 5.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo 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	
Punteggio totale della prova				

Firmato digitalmente da
FRANCESCO 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