



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 “Corso Serale”**

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

**Articolazione: Enogastronomia**

# INDICE

<b>1. GLI ALUNNI E GLI INSEGNANTI</b>	3
<b>2. FINALITÀ, CONOSCENZE, COMPETENZE, CAPACITÀ</b>	4
<b>3. PROFILO DELLA CLASSE</b>	7
<b>4. RELAZIONE DELLA DAD/DDI</b>	8
<b>5. LA VALUTAZIONE</b> CRITERI DI MISURAZIONE – CRITERI DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA DELLE PROVE CRITERI DI VALUTAZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO E FORMATIVO	9
<b>6. TIPOLOGIA SECONDA PROVA</b> SIMULAZIONE SECONDA PROVA DEL 10 MAGGIO 2022	10 11
<b>7. CURRICULUM DELLO STUDENTE</b>	13
<b>8. I PROGETTI DELLA CLASSE</b>	14
<b>9. I PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI</b> LINGUA E LETTERATURA ITALIANA STORIA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA MATEMATICA LINGUA INGLESE LINGUA FRANCESE SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE EDUCAZIONE CIVICA RELIGIONE CATTOLICA	16
<b>ALLEGATI (disponibili separatamente sul sito web della scuola e presso segreteria didattica):</b>	
<p>Griglia generale di riferimento per l'attribuzione dei voti e dei giudizi</p> <p>Griglia di valutazione del voto del comportamento</p> <p>Schema di attribuzione del credito scolastico e formativo</p> <p>Criteri di riconoscimento del credito Erasmus</p> <p>Griglia di valutazione della prima prova scritta (tipologie A-B-C)</p> <p>Griglia di valutazione della seconda prova scritta ( Scienze dell'Alimentazione)</p> <p>Griglia di valutazione del colloquio Allegato A all'O.M. 65 del 14 marzo 2022</p> <p>Tabella di conversione dei crediti Allegato C all'O.M. 65 del 14 marzo 2022</p> <p>Documentazione riservata (depositata presso la segreteria didattica della scuola)</p>	

## 1. GLI ALUNNI E GLI INSEGNANTI

### ◆ Gli alunni

N.	Cognome e nome	Comune di residenza
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		

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

Disciplina	Docente	Continuità didattica		
		III	IV	V
Lingua e letteratura italiana – Storia	VALENTINI EMANUELA			x
Matematica	SILVIA PRINCIPI			x
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	PROIETTI DONATELLA			x
Lingua inglese	ANTONELLA SPINELLI			x
Lingua francese	ANGELELLA PAOLA			x
Scienza e cultura dell'alimentazione	GARINEI PAOLA			x
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	DANIELE BIANCHINI			x
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	CRISPOLDI GRAZIANO			x
Religione cattolica	BALZANA DANIELA			x

*Essendo iscritti direttamente al quinto anno si inserisce soltanto l'elenco dei docenti dell'anno in corso.*

## 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.

**Premessa:** il percorso didattico degli studenti è iniziato il 8 novembre, dopo una serie di test selettivi riguardanti tutte le materie di studio.

La classe è composta da 12 alunni di cui due non frequentano da dicembre/gennaio ed una da alcune settimane.

Gli alunni sono tutti adulti appartenenti a differenti fasce di età, con situazioni diversificate per estrazione sociale, famiglia e lavoro svolto. Ovviamente il quadro classe non può essere paragonabile ad una classica classe di studenti di circa diciotto anni. Le varie problematiche e dinamiche di lavoro/famiglia di ognuno dei componenti sono alquanto diversificate come è comprensibile. In tutto il contesto è importante sottolineare il grandissimo impegno profuso per colmare le proprie lacune e ottenere valutazioni molto positive e a volte sorprendenti.

Si denota un grandissimo impegno, tenacia, serietà e affidabilità nelle consegne e soprattutto molta determinazione. Inoltre tra di loro c'è molto affiatamento e spirito di solidarietà.

L'area di provenienza degli alunni è locale, Spoleto e dintorni.

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

I libri di testo non sono stati adottati pertanto ogni docente si è organizzato con dispense, riassunti e materiale atto allo studio degli argomenti affrontati con la classe, condividendo tramite registro elettronico, materiale cartaceo e gruppi WhatsApp.

Il giudizio generale è positivo.

#### Attività di recupero.

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

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

#### **4. DAD/DDI**

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

## **5. LA VALUTAZIONE**

### **CRITERI DI MISURAZIONE**

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

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

### **CRITERI DI VALUTAZIONE**

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

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

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

### **CRITERI DI VALUTAZIONE DEL CREDITO SCOLATICO E FORMATIVO**

#### **TIPOLOGIA DELLE PROVE**

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

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



## 6. TIPOLOGIA SECONDA PROVA

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

Visto il DS 769/2018;

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

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

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

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

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

- a) Esemplata sulla tipologia "A" di cui ai Quadri di Riferimento per gli Istituti Professionali indirizzo Sala e vendita;
- b) Eventualmente introdotta da testi di inquadramento/stimolo;
- c) Strutturata su due "parti", introdotte dall'indicazione PRIMA PARTE/SECONDA PARTE, tali che, facendo riferimento ad un nucleo tematico unitario e organico siano tuttavia tali da incidere la prova ad esempio passando da richieste più generali e teoriche a richieste di taglio più "pratico" o applicativo;

la PRIMA PARTE sarà auspicabilmente esemplata su "consegne" atte a indirizzare l'elaborato entro un quadro piuttosto definito;

la SECONDA PARTE consisterà nello svolgimento di 2 consegne scelte tra 4 ;

La SECONDA PARTE sarà concettualmente legata alla prima e consentirà, tramite la risposta alle 2 consegne scelte fra 4, di procedere ad una trattazione che, ancorché divisa in due parti, sia tuttavia organica (in ciò consentendo la piena applicazione della griglia di valutazione indicata negli Allegati al dm 769).

La SECONDA PARTE potrà presentare il termine "consegne" o il termine "quesiti", i quali termini, in questo caso, andranno intesi come interscambiabili;

- d) Durata della prova: 6 ore

# ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

## SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

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

TEMA DI "SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE"

10/5/2022

Documento 1

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

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

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

Da: EPICENTRO ISS del 28/10/2010

Documento 2

*“Nonostante il grado di malnutrizione esistente sul pianeta, secondo l'Organizzazione mondiale della sanità (Oms) l'obesità rappresenta uno dei principali problemi di salute pubblica nel mondo. Siamo infatti di fronte a una vera e propria epidemia globale, che si sta diffondendo in molti Paesi e che può causare, in assenza di un'azione immediata, problemi sanitari molto gravi nei prossimi anni.*

*L'eccesso ponderale è una condizione caratterizzata da un eccessivo accumulo di grasso corporeo, in genere a causa di un'alimentazione scorretta e di una vita sedentaria.*

*Nel caso dell'obesità, quando non dipende da una specifica patologia, il trattamento principale è la prevenzione: adottando stili di vita sani, grazie cioè a un'alimentazione corretta e a un'attività fisica adeguata, si può controllare il proprio peso ed evitare che superi i livelli a rischio.”*

Da: EPICENTRO ISS del 18/5/2017

Il Candidato, a seguito del percorso di istruzione e formazione professionale che ha seguito, dopo aver inquadrato e definito i parametri che identificano lo stato di

obesità, è chiamato ad illustrare gli aspetti teorici di cause, effetti e danni associati all'obesità ed alle patologie ad essa correlate in quanto forte fattore di rischio. In particolare, il Candidato illustri le strategie di prevenzione basate sull'alimentazione e l'attività fisica.

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

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

## **7. CURRICULUM DELLO STUDENTE**

Introdotta dal DM 88/2020 e richiamata in più punti dalla citata OM 65/2022 trova nella Nota Ministeriale n. 8415 del 31/03/2022 le indicazioni operative per la sua predisposizione, valorizzazione nonché per il suo rilascio parallelamente al diploma.

I Docenti della classe, sulla base della Circolare del Dirigente Scolastico n. 614 del 6/04/2022, si sono adoperati a supportare gli Studenti nella compilazione del curriculum per la parte di loro spettanza, sostenendo non solo il momento tecnico di connessione e verifica delle credenziali di accesso alla piattaforma telematica, ma, in caso di necessità, anche quello sostanziale, rendendosi disponibili ad un compito di tutoraggio nell'individuazione e indicazione delle certificazioni, attività, esperienze, ecc. da riportare nel curriculum, anche tenendo conto delle sue molteplici finalità, non solo di lungo periodo, per documentare il percorso formativo compiuto dallo Studente nella prospettiva dei suoi futuri sviluppi, ma anche di breve periodo: recita infatti l'art.

22 dell'Ordinanza O.M. 65 del 14 marzo 2022, al comma 1, che la Commissione d'Esame deve tener conto delle informazioni in esso contenute nella conduzione del colloquio

## 8. I PROGETTI DELLA CLASSE

Progetto	MATERIA (e periodo)	DOCENTE	Ente promotore	Prodotto finale
Spoletto mia: per uno scatto attivo: il paesaggio spoletino, i cambiamenti attraverso le foto della Biblioteca Comunale	Italiano-Storia	Valentini	BIBLIOTECA COMUNALE DI SPOLETO-COMUNE DI SPOLETO	I diversi prodotti realizzati, verranno esposti e presentati in una giornata conclusiva, realizzata dalla Biblioteca,

				nell'ambito del Maggio dei Libri
Società di Mutuo Soccorso in Umbria	Italiano-Storia	Valentini	Società Mutuo Soccorso Cesare Pozzo	Partecipazione concorso

## **9 - I PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI**

### **LINGUA E LETTERATURA ITALIANA**

#### **Obiettivi generali della disciplina**

Conoscenza di cornici storiche per inquadrare i maggiori eventi

Capacità di interpretare un testo letterario

Capacità di contestualizzare la produzione letteraria nel contesto storico-culturale attraverso il riconoscimento delle caratteristiche formali e tematiche dei brani antologici scelti

Capacità di relazionare oralmente su argomenti culturali e professionali

Capacità di comporre un testo informativo o argomentativo

#### **Contenuti disciplinari sviluppati**

#### **Modulo 1. Tra Ottocento e Novecento: Naturalismo e Simbolismo**

##### Quadro storico-culturale

La nuova filosofia: Comte e Darwin.

La nuova condizione degli intellettuali: il *dandy*, il poeta vate.

La perdita dell'“aureola” del poeta e la crisi del letterato tradizionale.

### I movimenti letterari di fine Ottocento II

Decadentismo: i tempi, i luoghi.

Il Simbolismo: principi di poetica.

Il Naturalismo francese e il Verismo italiano

### Incontro con l'autore

Giovanni Verga: la vita e le opere La poetica

I *Malavoglia* e la rivoluzione di Verga.

*Fantasticherie*,

*prefazione all'amante di Gramigna*

### **Modulo 2. La poesia in Europa**

La nascita della poesia moderna

Da *I fiori del male* di C. Baudelaire

*L'Albatro* (da *I fiori del male*)

*Corrispondenze* (da *I fiori del male*)

### Incontro con l'autore

Giovanni Pascoli, vita ed opere. La poetica pascoliana

- *Il fanciullino* (brani)

*Myricae*: struttura e temi dell'opera.

- *X Agosto*

- *lavandare*

*Il risotto romagnolesco che mi fa Mariù*

### Incontro con l'autore

Gabriele D'Annunzio, vita ed opere La poetica

I romanzi

*La poesia*

- *La pioggia nel pineto*

- *La sabbia del tempo*

### **Modulo 3. La lirica nella prima metà del Novecento**

Futurismo: storia del movimento F.T.Marinetti: - Manifesto del Futurismo (1909)

### **Modulo 4. La crisi dell'individuo-Svevo e Pirandello a confronto**

Luigi Pirandello, vita ed opere. La poetica dell'“umorismo”

- La differenza fra umorismo e comicità: la vecchia imbellettata ( da *L'umorismo*, Parte seconda, cap. II )

- Il Treno ha fischiato

- La patente (visione film)

I romanzi umoristici

Italo Svevo, vita ed opere. La

cultura di Svevo

Il rinnovamento del romanzo: *La coscienza di Zeno*.

-Prefazione

#### **Metodi utilizzati:**

- analisi diretta del testo letterario, lezione frontale e lezione dialogata.
- Due del professor Giovanni Martoglio ha consentito di approfondire, anche con consultazione di materiale autentico, la figura di D'Annunzio.
- Partecipazione a progetti e concorsi anche in riferimento all'Educazione Civica: Giuria Concorso Nickelodeon-cortometraggio a tema sociale.

Spoleto in una Foto: articolo 9: un cospicuo numero, oltre all'esame dell'articolo, hanno prodotto elaborati da presentare alla Cittadinanza, da parte della Biblioteca Comunale "G.Carducci"

**Mezzi utilizzati:** fotocopie, mappe, video, uscite sul territorio

**Spazi e tempi del percorso formativo:** aula ordinaria; tre ore settimanali.

#### **Criteri di valutazione adottati:**

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

#### **Strumenti di valutazione adottati:**

colloqui orali, prove semistrutturate, prove scritte tradizionali,

#### **Obiettivi raggiunti**

La maggior parte degli alunni ha dimostrato di conoscere gli argomenti trattati e di essere in grado di inquadrarli nel contesto storico-culturale, anche se per molti di loro permangono incertezze e imprecisioni nell'organizzazione del discorso e nell'esposizione orale. Quasi tutti sono in grado di individuare le tematiche fondamentali presenti nei testi esaminati e di riconoscere le principali caratteristiche che distinguono le varie correnti o autori, mentre alcuni sanno operare confronti ed individuare affinità, rielaborando quanto appreso e utilizzandolo in maniera critica.

Nella produzione scritta, la maggior parte degli alunni ha acquisito buone competenze di comporre un testo argomentativo, Per 4/5 alunni, infine, permangono carenze pregresse nella proprietà morfosintattica e lessicale. Un cospicuo numero di studenti si è contraddistinto per assiduità, correttezza, impegno e disponibilità in attività extrascolastiche

## STORIA

### Obiettivi generali della disciplina

Capacità di cogliere i nessi tra storia settoriale e storia generale

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

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

### Contenuti disciplinari sviluppati:

#### Modulo A – L'età dell'imperialismo e la Grande guerra

##### Il Positivismo e la belle époque in Europa

##### L'Italia nell'età giolittiana

- La scena italiana tra XIX e XX secolo
- Giolitti e la stagione delle riforme
- Il suffragio universale maschile e le riforme sociali
- L'apertura ai socialisti e ai cattolici
- Lo sviluppo industriale e i suoi problemi
- La politica estera: la guerra di Libia

##### La Prima guerra mondiale

- Le cause del conflitto: rivalità e tensioni in Europa
- Lo scoppio della guerra: le alleanze in campo
- La neutralità italiana
- La prima fase dei combattimenti e l'allargamento delle alleanze
- La seconda fase: dalla guerra di movimento alla guerra di posizione
- La mobilitazione totale
- L'entrata in guerra dell'Italia
- La guerra di usura
- Il fronte italiano
- La resa della Russia e l'intervento degli Stati Uniti
- La rotta di Caporetto e il nuovo impegno militare italiano
- Il crollo austro-tedesco e la fine della guerra
- La Conferenza di Parigi

##### La Rivoluzione russa

- Il popolo russo in guerra
- Gli esiti della guerra
- La Rivoluzione di Febbraio
- Lenin e la Rivoluzione di Ottobre
- La guerra civile e la nascita dell'URSS
- L'economia dell'Unione sovietica: la NEP
- La scomparsa di Lenin e la presa di potere di Stalin



## **Modulo B) L'Europa tra i due conflitti: lo sviluppo delle società totalitarie di massa**

### L'Italia fascista

- L'Italia nel primo dopoguerra
- La "vittoria mutilata" e il nazionalismo
- Il "biennio rosso"
- Mussolini e la nascita del fascismo: la "marcia su Roma"
- Le elezioni del 1924 e il delitto Matteotti
- L'instaurazione della dittatura
- La costruzione del consenso
- Lo stato fascista: economia, organizzazione e politica interna
- I rapporti con la Chiesa: i "Patti lateranensi"
- La politica estera e l'aggressione all'Etiopia
- I rapporti con la Germania nazista
- Le leggi razziali

### Lo stalinismo e il nazismo

- Lo stalinismo in URSS, fra persecuzioni e sviluppo industriale
- La nascita e l'ascesa del nazismo in Germania
- La Germania nazista: il Terzo Reich

## **Modulo C) La seconda guerra mondiale**

### U.D. L'espansione dell'Asse ( 1939- 1942 )

- Verso la guerra
- I caratteri di fondo della Seconda guerra mondiale
- La "guerra lampo" in Europa. Il crollo della Polonia e della Francia
- La " battaglia d'Inghilterra" e la guerra marittima.
- L'Italia dalla "non belligeranza" all'intervento.
- L'Italia in guerra e la sua subordinazione alla Germania
- L'attacco tedesco all'Unione Sovietica
- L'attacco del Giappone agli Stati Uniti e la guerra planetaria

### La controffensiva degli Alleati e la liberazione ( 1943 -1945 )

- Il rovesciamento delle sorti del conflitto a favore degli Alleati
- La caduta del fascismo in Italia
- Il crollo della Germania e del Giappone
- L'Italia dopo l'armistizio
- La Resistenza italiana

**Metodi utilizzati:** lezione frontale, lezione dialogata.

**Criteri di valutazione**

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

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

**Strumenti di valutazione**

Colloqui orali, questionari, esame di documenti

**Obiettivi raggiunti**

Gli alunni conoscono gli eventi principali della storia generale relativamente al periodo storico esaminato; la maggior parte di loro è in grado di esporli in modo semplice ma sufficientemente corretto mentre solo pochi hanno sviluppato capacità di rielaborazione e d'analisi dei rapporti tra il passato e il presente. Alcuni alunni continuano ad incontrare difficoltà nella memorizzazione, nell'esposizione e nella rielaborazione dei contenuti specifici della disciplina, derivanti sia dalla mancata acquisizione di un corretto metodo di studio sia da un impegno superficiale.

# RELAZIONE PER DOCUMENTO 15 MAGGIO

CLASSE 5<sup>A</sup> CA Enogastronomia

MATERIA **Scienza e Cultura dell'Alimentazione**

Docente Paola Garinei A.S. 2021/2022

La classe, educata e rispettosa, si è dimostrata sempre interessata agli obiettivi ed ai contenuti della disciplina e ben disposta al dialogo cooperativo; gli alunni sono sempre emersi in senso positivo per comportamento e rendimento scolastico; la classe ha lavorato in modo continuo, acquisendo conoscenze discrete e in alcuni casi ottime, dimostrando di aver maturato la giusta consapevolezza nell'affrontare l'impegno rappresentato dagli Esami di Stato.

Gli studenti hanno dimostrato di possedere e mantenere un adeguato metodo di studio ed un impegno costantemente motivato, tanto da raggiungere una buona preparazione, insieme ad un uso adeguato della terminologia specifica e all'utilizzo delle conoscenze in contesti diversi. Spesso si sono dimostrati non solo capaci di collegare argomenti dei vari settori della disciplina, ma anche di effettuare confronti interdisciplinari e con conoscenze acquisite nell'area professionalizzante.

L'attività didattica si è svolta con lezioni frontali e colloquiali, problem solving, cooperative learning e brain storming, in modo da stimolare gli alunni alla riflessione personale e alla rielaborazione critica dei contenuti disciplinari. Fortunatamente, fatta eccezione per la prima settimana di rientro dalle vacanze natalizie, in cui è stata emanata ordinanza del Sindaco di attivare la DaD, le lezioni si sono regolarmente svolte in presenza, sebbene si siano verificate assenze per positività e contatti stretti (ma prontamente si è attivata la DDI per dare continuità all'attività didattica).

Durante tutto l'anno, la classe ha mantenuto un comportamento responsabile e diligente; si è impegnata nel rispettare le regole, nello svolgimento dei compiti e nel rispetto dei tempi di consegna. Nonostante la situazione comunque non facile, sia per la situazione pandemica che per le variegate problematiche relative alla tipologie di studenti frequentanti un corso serale, insieme abbiamo trovato la concentrazione, l'impegno e i ritmi per lavorare bene e la serenità per creare un clima favorevole al proseguimento delle attività e questo ha permesso sia il completamento della progettazione prevista a settembre, sia il raggiungimento degli obiettivi da parte di tutti gli studenti.

## **Progettazione didattica**

In accordo con le Linee Guida proposte dal Ministero dell'Istruzione, ricalcate anche dal POF dell'Istituto, dopo il confronto alla prima riunione per dipartimenti tra docenti di Scienza degli Alimenti e docenti dell'area scientifica, la progettazione è stata condivisa e sviluppata per intero durante l'anno scolastico.

La formulazione degli **interventi didattici ed educativi** è stata affidata a:

lezione frontale e dialogata; lavori individuali e di gruppo; dialogo di gruppo; dibattiti; brain storming; problem solving; discussione guidata

## **Sussidi didattici**

Libro di testo, fotocopie, riviste e quotidiani, materiale audiovisivo, materiale professionale, fonti informatiche, materiale prodotto dal docente (schemi, mappe, video lezioni).

La **verifica delle conoscenze disciplinari** si è articolata tra:

verifiche orali; interventi dal banco; verifiche scritte con prove strutturate e semi strutturate; questionari a risposta aperta o multipla; soluzione di casi pratici; ricerche; risoluzione esercizi; schemi, mappe concettuali.

**OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA**

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

COMPETENZE SPECIFICHE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p> <p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva d'interesse</p> <p>Attuare strategie di pianificazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto</p>	<p>Individuare i principali contaminanti alimentari e saperli classificare</p> <p>Saper mettere in relazione l'agente contaminante con la relativa malattia</p> <p>Saper mantenere un adeguato livello di igiene nell'ambiente ristorativo</p> <p>Saper individuare eventuali additivi alimentari presenti in un prodotto tramite la lettura dell'etichetta e riconoscerne il ruolo</p> <p>Conoscere il sistema dell'HACCP come metodo di controllo della sicurezza alimentare</p> <p>Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli</p> <p>Applicare il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa vigente</p> <p>Sapere mantenere un adeguato livello di igiene nell'ambiente lavorativo</p>	<p>Fattori tossici e contaminazione alimentare</p> <p>Le contaminazione degli alimenti: chimica, fisica e biologica</p> <p>Gli agenti contaminanti chimici, fisici e biologici</p> <p>Nozioni di microbiologia: microrganismi, fattori di crescita microbica e malattie trasmesse dagli alimenti</p> <p>Additivi alimentari</p> <p>Igiene e sicurezza nell'ambiente ristorativo</p> <p>Controllo, qualità e sicurezza alimentare</p> <p>Le frodi alimentari</p> <p>Sistema di autocontrollo HACCP</p>

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

COMPETENZE SPECIFICHE	ABILITA'	CONOSCENZE
<p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</p> <p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</p> <p>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</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p> <p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche</p>	<p>Elaborare la distribuzione dei macronutrienti in una dieta equilibrata</p> <p>Applicare l'IMC per valutare il peso di un individuo</p> <p>Calcolare il fabbisogno energetico totale giornaliero di un individuo</p> <p>Valutare l'apporto nutrizionale e calorico di uno o più alimenti</p> <p>Confrontare i vari modelli alimentari tra loro</p> <p>Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona</p> <p>Saper elaborare una dieta equilibrata per persone sane in funzione delle diverse necessità fisiologiche</p> <p>Saper eseguire una appropriata scelta alimentare relativa a diete particolari</p> <p>Saper mettere in relazione determinate patologie con abusi alimentari</p>	<p>Ruolo dell'educazione alimentare: alimentazione, nutrizione, abitudini alimentari</p> <p>La bioenergetica: catabolismo e metabolismo</p> <p>Fabbisogno energetico totale giornaliero, peso ideale, IMC</p> <p>Ripartizione calorica di una dieta equilibrata</p> <p>Criteri per costruire una dieta equilibrata</p> <p>Linee Guida Corretta Alimentazione del CREA</p> <p>Modelli alimentari e tipologie dietetiche</p> <p>La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche</p> <p>Diete particolari</p> <p>La piramide alimentare</p> <p>La dieta mediterranea</p> <p>La diete in alcune condizioni patologiche: malattie cardiovascolari; ipertensione e aterosclerosi; diabete; obesità; allergie e intolleranze alimentari (intolleranza al lattosio, celiachia); alimentazione e cancerogenesi; anoressia, bulimia e</p>

negli specifici campi professionali di riferimento	Predisporre prodotti e servizi nell'ottica di prevenzione di alcune patologie	binge eating disorder; alcol (caratteristiche, danni all'organismo e alcolemia)
--	---	---

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

COMPETENZE SPECIFICHE	ABILITA'	CONOSCENZE
Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento	Individuare la rintracciabilità di un alimento Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento Riconoscere il significato delle certificazioni di qualità Sapere elencare e descrivere gli elementi che caratterizzano la qualità totale di un alimento Elencare gli enti e le procedure per il controllo ufficiale della qualità alimentare Distinguere i prodotti certificati e riconoscere la loro identità dalla lettura della etichetta alimentare Indicare le caratteristiche dei prodotti biologici Porre in relazione epoche e fenomeni storici con tradizioni e culture alimentari	Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni, della storia locale e nazionale Criteri di qualità totale degli alimenti Cibi di qualità e filiera alimentare I marchi di qualità: DOP, IGP, PAT, DOCG, DOC, Biologico, Slow Food

All'interno dei vari moduli, si sono individuate delle tematiche inerenti l'insegnamento di **Educazione Civica**, anche ricalcando alcuni degli obiettivi dell'**Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile**.

Argomenti svolti:

- il diritto alla salute (artt. 2, 3 e 32 della Costituzione; Obiettivo 3 Agenda 2030: assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età);
- la tutela del paesaggio e dell'ambiente (art. 9 della Costituzione; Obiettivo 12 Agenda 2030: Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo e Obiettivo 13 Agenda 2030: Promuovere azioni, a tutti i livelli, per combattere il cambiamento climatico);
- principi di sicurezza stradale (danni da alcol; guida in stato di ebbrezza, alcolemia e codice della strada).

#### Criteri di valutazione

- Autonomia nell'organizzazione del proprio metodo di studio e nella rielaborazione dei contenuti
- Metodologia di lavoro
- La partecipazione al dialogo didattico-educativo (discussioni ed interventi in classe)
- Comunicare utilizzando un linguaggio corretto e adeguato
- Il livello di apprendimento raggiunto e la conoscenza dei contenuti richiesti
- I progressi rispetto ai livelli di partenza
- La capacità di approfondire i contenuti
- Integrare coerentemente le conoscenze acquisite anche trasversali
- Valutare criticamente i fenomeni appartenenti alla realtà

Per nessun studente della classe si sono resi necessari interventi di recupero.

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

Docente: prof.ssa Donatella Proietti

### **Testi di riferimento:**

- *Materiale strutturato dalla docente.*
- *“Diritto e Tecnica Amministrativa dell’Impresa Ricettiva e Turistica” - Quinto anno (Enogastronomia e Servizi di Sala e di Vendita) -C. De Luca, M.T. Fantozzi- Liviana.*
- *“Diritto e Tecnica Amministrativa della Struttura Ricettiva” - Vol.2 classe 4. C. De Luca, M.T. Fantozzi-Liviana.*
- *“Diritto e Tecnica Amministrativa della Struttura Ricettiva” - Vol.1 classe 3 -C. De Luca, M.T. Fantozzi-Liviana.*

### **COMPETENZE DI RIFERIMENTO, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:**

- **COMPETENZA N.1:** Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- **COMPETENZA N. 2:** Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un’ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell’innovazione.
- **COMPETENZA N. 3:** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- **COMPETENZA N. 4:** Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- **COMPETENZA N. 6:** Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche
- **COMPETENZA N. 7:** Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy
- **COMPETENZA N. 8:** Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell’eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
- **COMPETENZA N. 9:** Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un’ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
- **COMPETENZA N. 10:** Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

- **COMPETENZA N.11:** Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

**COMPETENZA CHIAVE DI RIFERIMENTO N. 3 DI CUI AL D.M. 774/2019: Competenza imprenditoriale**

### CONTENUTI DISCIPLINARI

#### RECUPERO DEI PREREQUISITI

- Il regime dell'interesse semplice
- Il regime dello sconto commerciale
- L'attività economica: concetto, fasi, soggetti e flussi collegati
- La gestione aziendale: le operazioni di finanziamento, investimento, produzione e disinvestimento
- Il patrimonio aziendale: finanziamenti e investimenti
- I costi, i ricavi e il reddito d'esercizio
- Gli equilibri aziendali
- Richiamo generale alle varie forme di imprese (imprese individuali e società)
- Il bilancio

### IL TURISMO

#### IL FENOMENO TURISTICO

- Chi è il turista?
- Forme di turismo
- *Il turismo sostenibile e responsabile (modulo di Educazione Civica)*
- I cambiamenti negli stili alimentari
- Gli effetti del turismo sull'economia nazionale

#### LE FONTI DEL DIRITTO COMUNITARIO E INTERNAZIONALE

- *L'Unione europea: breve storia dall'unificazione europea. (modulo di Educazione Civica)*
- *Le istituzioni dell'UE. (modulo di Educazione Civica)*

### LA LEGISLAZIONE TURISTICA

#### LE NORME OBBLIGATORIE PER L'IMPRESA

- Gli obblighi dell'imprenditore
- I requisiti per l'avvio dell'impresa
- La capacità all'esercizio dell'impresa

### LA GESTIONE ECONOMICA E AMMINISTRATIVA

#### LA CONTABILITÀ DEI COSTI (NOZIONI GENERALI)

- Costi fissi e costi variabili
- Il break even point
- Il diagramma di redditività

### LE POLITICHE DI VENDITA NELLE IMPRESE RISTORATIVE

#### IL MARKETING: CONCETTI GENERALI

- L'evoluzione del concetto di marketing

- Il Customer Relationship Management (CRM)
- Il marketing turistico territoriale: micro e macro-marketing

## LE TECNICHE DI MARKETING

- Il marketing strategico e operativo
- Il piano di marketing
- L'analisi della situazione esterna: le ricerche di mercato, l'analisi della domanda, l'analisi della concorrenza
- L'analisi della situazione interna: analisi SWOT
- Gli obiettivi di marketing
- Le strategie di marketing mix: le politiche del prodotto, dei prezzi, della distribuzione e della promozione
- Le forme di comunicazione (la pubblicità, la promozione, le pubbliche relazioni, il direct marketing e il web marketing).
- Cenni sul controllo e sulla valutazione dei risultati

## LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE

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

- Scopo della programmazione aziendale, obiettivi strategici ed operativi
- La programmazione di una nuova iniziativa imprenditoriale: il business plan.
- Dall'idea imprenditoriale al business plan
- Le fasi per realizzare un business plan

## EDUCAZIONE CIVICA

### L'Agenda 2030

- Salute e benessere: Regolamento d'istituto integrato con le norme anti-Covid 19
- Ecosostenibilità – Turismo sociale ed accessibile
- Ecosostenibilità – Turismo sostenibile e responsabile
- Punto 8: lavoro dignitoso e crescita economica sostenibile
- Punto 11: Città e comunità sostenibili
- Ecosostenibilità – Imprese socialmente responsabili

### L'Unione Europea e gli altri organismi internazionali

- Le Istituzioni comunitarie: il Parlamento europeo, il Consiglio dell'UE, la Commissione Europea.
- Gli altri Organismi UE: Consiglio Europeo, Corte dei Conti Europea, BCE e BEI. Breve storia dell'Unificazione Europea, gli Accordi di Schengen, la Brexit. I simboli dell'UE.
- Organismi internazionali: Onu e Nato.

### Cittadinanza digitale

- Ricerche in internet, utilizzo di *PowerPoint* per la preparazione di presentazioni da esporre in classe
- Utilizzo di piattaforme digitali

## **METODOLOGIE DIDATTICHE:**

Lezione frontale e partecipata, didattica a distanza, problem posing, problem solving, analisi di casi aziendali, esercitazioni in classe, colloqui orali in presenza e a distanza, esposizione di brevi relazioni e/o presentazioni in presenza e a distanza, prove scritte in presenza e/o a distanza (domande a risposta aperta, prove strutturate e/o semistrutturate, elaborati di gruppo o individuali, esercizi applicativi), flipped classroom.



Durante l'anno scolastico le lezioni si sono svolte prevalentemente in presenza, tuttavia, a causa dell'emergenza COVI-19, ci sono stati giorni di lezioni in DAD e in DID: ciò ha comportato un continuo adattamento delle metodologie, degli strumenti e dei canali comunicativi per un'efficace attività didattica. Durante tutto l'anno scolastico sono stati condivisi tramite social e, contemporaneamente, nella sezione "Didattica" del registro elettronico, materiali come sintesi dei contenuti affrontati a lezione, alcuni esercizi svolti e approfondimenti. Questa modalità si è rivelata particolarmente adatta agli studenti del corso serale, permettendo loro di seguire il percorso programmato senza interruzioni, anche quando la presenza non è stata assidua per motivi di lavoro.

## **STRUMENTI**

Presentazioni e materiali predisposti dalla docente; estratti da libri di testo in formato digitale e cartaceo, Codice civile, mappe concettuali, calcolatrice, smartphone, internet, schede di lavoro, sintesi delle lezioni.

## **TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO**

Tre ore settimanali.

## **CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI**

Nella valutazione si è tenuto conto, oltre che del livello di conoscenze e competenze acquisite, anche della situazione di partenza, del livello di partecipazione in classe e durante l'attività didattica a distanza, dell'impegno nello studio, della metodologia di lavoro, delle capacità di analisi/sintesi e dell'utilizzo di un linguaggio tecnico appropriato, dell'autonomia nella rielaborazione dei contenuti, nella capacità di esposizione orale e scritta.

## **STRUMENTI DI VALUTAZIONE**

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

## **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

Durante l'intero anno scolastico la classe si è mostrata molto interessata agli obiettivi ed ai contenuti della disciplina, nonché vivamente partecipe al dialogo educativo; tutti gli studenti frequentanti hanno lavorato in modo assiduo, mostrando un impegno ed una partecipazione ammirevoli; pertanto, gli obiettivi programmati sono stati raggiunti con risultati ottimi. Alcuni alunni, tuttavia, a causa della distanza o della concomitanza degli impegni scolastici e di lavoro, risultati per loro troppo gravosi, hanno cessato la frequenza nel corso dell'anno scolastico, impedendo di fatto la loro valutazione. Anche durante la DAD/DID tutti gli studenti hanno mostrato serietà, impegno, collaborazione e partecipazione.

La docente  
Prof.ssa Donatella Proietti

# LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA

## Corso serale

Docente: Prof. Daniele Bianchini

**Libro di testo:** non previsto, la classe ha lavorato tramite dispense e mappe fornite.

## **OBIETTIVI GENERALI**

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

## **COMPETENZE**

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

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

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

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

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

## **CONOSCENZE (E CONTENUTI)**

1. Igiene e salubrità delle lavorazioni, corrette prassi igieniche, contaminazioni, sistema haccp

2. Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.
3. Concetti di sostenibilità e certificazione
4. Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari
5. Le certificazioni di qualità
6. Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/ conservazione/ presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca.
7. Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale
8. Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering e banqueting.
9. Ristorazione commerciale e collettiva.
10. Il servizio di banqueting e catering.
11. La distribuzione con legame differito.
12. Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).
13. L'approvvigionamento

### **ABILITA'**

- Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Garantire la tutela e la sicurezza del cliente.
- Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito. Apportare alle ricette tradizionali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali in funzione dell'evoluzione del gusto o in base a particolari esigenze alimentari della clientela

- Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering. Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento. Applicare metodi e procedure per il servizio predisposto.
- Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza.

#### **MODULI SVILUPPATI NELL'ANNO SCOLASTICO 2020 - 2021:**

- 1. La ristorazione commerciale e collettiva**
- 2. Le fasi di apertura di un'attività ristorativa, la norma 81/08 sulla sicurezza nei luoghi del lavoro, in relazione anche della situazione pandemica**
- 3. Le contaminazioni alimentari, il sistema HACCP, il piano di autocontrollo, la tracciabilità dei prodotti**
- 4. Le alterazioni alimentari, metodi di conservazione**
- 5. I prodotti alimentari, le gamme, i prodotti a denominazione d'origine e prodotti tradizionali**
- 6. L'approvvigionamento delle materie prime, l'economato**
- 7. Il servizio di catering e di banqueting**
- 8. Le cucine innovative**
- 9. Il menù**
- 10. Attività pratica di laboratorio**

#### **CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI:**

- 1. La ristorazione commerciale e collettiva**  
La ristorazione commerciale, tipologie di ristoranti, ristorazione alberghiera  
La neo ristorazione  
La ristorazione collettiva, la ristorazione sociale
- 2. Le fasi di apertura di un'attività ristorativa, la norma 81/08 sulla sicurezza nei luoghi del lavoro (in relazione anche alla situazione pandemica)**
- 3. Le contaminazioni alimentari il sistema HACCP, il piano di autocontrollo, la tracciabilità dei prodotti**  
  
Cosa sono e come si classificano le contaminazioni alimentari  
Contaminazioni biologiche, chimiche e fisiche  
Principali malattie di origine alimentare ed effetti sull'organismo umano  
Igiene della persona, ambienti e attrezzature  
Pulizia e sanificazione ambienti e attrezzature  
Organizzare un piano di pulizia e sanificazione  
HACCP: leggi, obiettivi, principi applicativi, redazione piano di autocontrollo
- 4. Le alterazioni alimentari, metodi di conservazione**  
  
Le caratteristiche organolettiche degli alimenti

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

## **5. I prodotti alimentari, le gamme, i prodotti a denominazione d'origine, i prodotti tradizionali**

Le gamme alimentari

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

I prodotti biologici

I prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Umbria

I prodotti a chilometro zero

I prodotti OGM

I presidi Slow Food

## **6. L'approvvigionamento delle materie prime, l'economato**

Reparto economato: organizzazione e funzioni

Scelta fornitori, canali approvvigionamento

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

## **7. Il servizio di catering e di banqueting**

Tipologie di catering: industriale ed a domicilio

Catering su mezzi di trasporto

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

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

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

## **8. Le cucine innovative**

La cucina di ricerca, la cucina creativa

La nouvelle cuisine ; le dieci principali regole

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

La cucina salutista: le allergie ed intolleranze alimentari

## **9. Il Menù**

La costruzione

Le tipologie

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

## **10. Lezioni Pratiche**

Menu del giorno

Stagionalità dei prodotti

La scheda ricetta

Cronologia delle portate

Problem solving

Allergie ed intolleranze alimentari  
La cucina etnica  
La cucina regionale  
La cucina internazionale  
La pasticceria

### **METODI:**

- Lezioni frontali
- Lezioni di pratica di laboratorio
- Conversazioni guidate
- Lezioni live frontali e dialogate realizzate attraverso l'aula virtuale del Registro Spaggiari, piattaforma Meet
- Strumenti multimediali (Computer, Smartphone, Tablet)
- Gruppo Whatsapp
- E.mail

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

N° 4 ore settimanali

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

- Aula ordinaria
  - Aula virtuale Registro Spaggiari, piattaforma Meet
- Alcuni studenti, a volte, hanno manifestato difficoltà di connessione e la mancanza di strumenti adatti; in questi casi il docente ha provveduto a mantenere un contatto con gli stessi attraverso l'utilizzo della posta elettronica e di whatsapp, per l'invio di materiale di studio, per ricevere i compiti assegnati e per poter effettuare verifiche orali programmate (in questo caso attraverso videochiamate tramite whatsapp, in orario non scolastico e in presenza di due alunni). Tutte le attività programmate sono state puntualmente registrate dall'insegnante su Agenda del Registro Elettronico.
- Laboratorio di cucina

### **STRUMENTI**

- Materiale di approfondimento condiviso con la classe sulla funzione Didattica del Registro Spaggiari
- Presentazione e condivisione di materiale didattico-informativo

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

- Conoscenza specifica degli argomenti richiesti.
- Padronanza del linguaggio tecnico

- Nella Didattica a Distanza sono stati presi in considerazione, nella valutazione finale, anche elementi quali la puntualità nella connessione, la partecipazione attiva alle lezioni live, l'impegno, la flessibilità a partecipare a lezioni pomeridiane concordate
- Puntualità nella consegna dei compiti assegnati
- Partecipazione e impegno
- Abilità laboratoriale

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

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

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

Il Docente  
Prof. Daniele  
Bianchini

# **PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE DI LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI**

## **SETTORE SALA E VENDITA**

**A.S. 2021/2022**

**Docente: Crispoldi Graziano**

**Classe 5CA Enogastronomia articolazione Sala e Vendita**

### **OBIETTIVI DISCIPLINARI**

Il tecnico dei Servizi enogastronomici articolazione settore sala e vendita sarà in grado di: integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico. 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.

### **MODULI DISCIPLINARI**

#### **ENOLOGIA**

la vite e la produzione del vino  
la normativa nazionale e comunitaria del settore vitivinicolo  
il disciplinare di produzione dei vini  
l'etichetta di un vino  
la spumantizzazione metodo classico e charmat  
l'abbinamento cibo vino  
le fasi dell'analisi organolettica  
i vini passiti  
i vini muffati  
gli ice wine  
i vini liquorosi

#### **CONOSCENZE, ABILITÀ E COMPETENZE**

conoscere la bevanda vino partendo dall'acino  
criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande.  
utilizzare la terminologia corretta per descrivere le caratteristiche organolettiche del vino.  
conoscere la scheda abbinamento cibo vino ais  
conoscere le fasi dell'analisi organolettica di un vino.  
composizione dell'etichetta di un vino  
conoscere e saper distinguere la produzione delle diverse tipologie di vini spumantizzati  
sapere il contenuto di un disciplinare di produzione  
conoscenza produzione e tipologie dei vini passiti e liquorosi

#### **PIANIFICAZIONE DELL'OFFERTA ENOGASTRONOMICA**



il banqueting (organizzazione e svolgimento)  
il catering e il catering/banqueting

### **CONOSCENZE, ABILITÀ E COMPETENZE**

conoscere a saper organizzare il servizio catering e banqueting  
conoscere e saper distinguere i marchi di qualità

### **I DISTILLATI E I LIQUORI**

il distillati  
principali metodi utilizzati per la distillazione  
le acqueviti a base di vino (brandy e cognac)  
le acquaviti a base di cereali (whisky e whiskey)  
i liquore  
produzione e la classificazione in base alla normativa europea

### **CONOSCENZE, ABILITÀ E COMPETENZE**

conoscere le principali distillazioni per ottenere un'acquavite  
conoscere le principali acquaviti  
conoscere i metodi di produzione di un liquore  
saper classificare la bevanda liquore in base alla normativa europea

### **METODOLOGIE**

Lezioni frontali  
Conversazione guidata

### **STRUMENTI UTILIZZATI**

Libro di test  
E-Book  
Risorse on line  
Video di carattere professionale  
Dispense del docente

### **TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO**

N°2 ore settimanali

### **CRITERI DI VALUTAZIONE**

Durante le attività didattiche, i discenti sono stati valutati tenendo conto della conoscenza specifiche degli argomenti trattati, della padronanza di linguaggio e per la loro partecipazione e impegno.

### **STRUMENTI DI VALUTAZIONE**

Verifiche orali  
Verifiche scritte  
Ricerche personali e/o di gruppo

### **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

La classe ha mostrato durante le attività in presenza, interesse e partecipazione per gli argomenti affrontati.

Prof. Graziano Crispoldi

# MATEMATICA

CLASSE V ENOGASTRONOMIA - CORSO SERALE

A.S. 2021/2022

DOCENTE: Silvia Principi

## OBIETTIVI GENERALI DELLA DISCIPLINA

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

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

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

### COMPETENZE SPECIFICHE

Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.

Individuare strategie appropriate per la soluzione di problemi.

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

### ABILITÀ

Rappresentare in un piano cartesiano la retta e la parabola data l'equazione.

Calcolare la distanza tra due punti e il perimetro di semplici figure nel piano cartesiano.

Risolvere equazioni e disequazioni di primo e secondo grado

Risolvere problemi che hanno modelli lineari e di secondo grado.

Determinare il dominio, le intersezioni con gli assi ed il segno di semplici funzioni razionali intere passanti per l'origine.

Calcolare il limite di semplici funzioni razionali intere per  $x \rightarrow \pm\infty$ .

Calcolare la derivata e determinare i punti di massimo e minimo relativo e gli intervalli di crescita e decrescenza di semplici funzioni razionali intere passanti per l'origine.

### CONOSCENZE

Il piano cartesiano, punti, retta e parabola.

Problemi di scelta tra due alternative con modello lineare.

Concetto di costo, ricavo, guadagno.

Problemi applicati all'economia con modello lineare o di secondo grado.

Dominio, intersezioni e segno di semplici funzioni razionali intere passanti per l'origine.

Limiti di funzioni razionali intere per  $x \rightarrow \pm\infty$ .

Calcolo della derivata di una funzione razionale intera.

Intervalli di monotonia, massimi minimi di semplici funzioni razionali intere passanti per l'origine.

### CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

## **Il piano cartesiano**

Connettivi, variabili e quantificatori.

Strutture degli insiemi numerici. L'insieme dei numeri reali. Gli intervalli di numeri reali: intervalli limitati e illimitati, aperti e chiusi.

Il piano cartesiano e il sistema delle coordinate. Il teorema di Pitagora. Distanza tra due punti. Perimetro di figure nel piano cartesiano.

## **La retta**

Equazione della retta  $y = mx + q$  e sua rappresentazione grafica nel piano cartesiano, significato geometrico dei parametri  $m$  e  $q$ . Rette parallele agli assi.

Problemi di scelta che hanno modelli lineari.

## **La parabola**

Parabola: definizione come luogo geometrico. Equazione della parabola  $y = ax^2 + bx + c$ , significato geometrico dei parametri  $a, b, c$ . Il vertice della parabola e rappresentazione del grafico nel piano cartesiano.

## **Equazioni e disequazioni**

Equazioni di primo grado: definizione e procedimento risolutivo. La regola del trasporto. Equazioni determinate, indeterminate, impossibili.

Disequazioni di primo grado, risoluzione e rappresentazione grafica delle soluzioni.

Equazioni di secondo grado in forma normale: la formula risolutiva. Equazione monomia, pura, spuria: risoluzione alternativa all'utilizzo della formula.

La parabola e le disequazioni di secondo grado: risoluzione grafica.

## **Matematica ed economia**

Concetto di costo, ricavo e guadagno. Costi fissi e costi variabili. La funzione del costo, la funzione del ricavo, la funzione del guadagno.

Problemi applicati all'economia con modello lineare: il calcolo del Break-Even-Point come intersezione tra la retta dei costi e la retta dei ricavi.

Problemi applicati all'economia con modello di secondo grado. Massimizzazione della funzione guadagno di secondo grado.

## **Studio di funzione**

Dominio, intersezioni e segno di semplici funzioni razionali intere passanti per l'origine.

Limiti di funzioni razionali intere per  $x \rightarrow \pm\infty$ .

Calcolo della derivata di una funzione razionale intera.

Intervalli di monotonia, massimi e minimi di semplici funzioni razionali intere passanti per l'origine.

Studio completo di semplici funzioni razionali intere passanti per l'origine con particolare riferimento alle funzioni cubiche.

## **MODALITA' DI LAVORO**

Nello svolgimento delle lezioni è stata privilegiata la lezione frontale dando comunque spazio al dialogo e alle domande stimolo con l'obiettivo di mantenere un adeguato livello di attenzione da parte degli studenti. Sono stati svolti numerosi esercizi e problemi in classe al fine di facilitare l'apprendimento delle spiegazioni o come verifica di quanto già appreso. Gli esercizi assegnati da svolgere autonomamente sono poi stati corretti in classe durante le ore di lezione. Nei periodi in cui è stata attivata la DDI per l'intera classe o per singoli studenti, sono state svolte video lezioni secondo il normale orario. Come supporto alle video lezioni è stato utilizzato il software OpenBoard e le slide delle lezioni svolte sono poi state condivise con gli studenti nel registro elettronico.

## **STRUMENTI**

Fotocopie, schede di lavoro, appunti.

Condivisione nella sezione Didattica del Registro Elettronico di

- slide delle lezioni realizzate con il software OpenBoard;
- schede di sintesi con esempi svolti;
- slides con esercizi svolti da utilizzare per l'autocorrezione.

## **TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO**

Tre ore settimanali.

## **TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE**

### **VERIFICHE FORMATIVE:**

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

### **VERIFICHE SOMMATIVE:**

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

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

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

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

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

## **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

La classe si è rivelata nel complesso molto disponibile ed interessata al dialogo formativo quasi tutti gli studenti hanno partecipato alle attività con costanza, impegno e serietà, cosa che ha loro permesso di acquisire

una buona padronanza degli argomenti trattati. Solo alcuni, soprattutto a causa delle numerose assenze, non sono riusciti a seguire con adeguato profitto le lezioni ma riuscendo comunque a raggiungere risultati più che sufficienti nella conoscenza dei concetti e delle procedure di base.

Tutti gli studenti conoscono il sistema del piano cartesiano e sanno rappresentare una retta e una parabola data l'equazione. Riescono a risolvere semplici equazioni e disequazioni di primo e secondo grado. Solamente alcuni sanno studiare una funzione razionale intera passante per l'origine in modo autonomo, completo e senza commettere errori o imprecisioni. Qualcuno, nonostante il notevole impegno dimostrato, ha difficoltà ad individuare collegamenti e relazioni tra gli argomenti trattati e necessita di essere guidato nei vari passaggi di un procedimento risolutivo o per interpretare correttamente il testo di un problema.

La docente  
Silvia Principi

## PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE

### Lingua e Civiltà Inglese

**Anno scolastico 2021-2022 classe 5CA Enogastronomia corso serale**

#### **OBIETTIVI DISCIPLINARI**

- sostenere una conversazione funzionalmente adeguata al contesto e alla situazione di comunicazione, su argomenti relativi ad ambiti professionali;
- descrivere processi e/o situazioni in modo personale con chiarezza logica e sufficiente precisione lessicale;
- orientarsi nella comprensione di testi nella lingua straniera relativi al settore specifico d'indirizzo;
- produrre testi scritti di carattere generale e/o specifico di indirizzo con sufficiente coerenza e coesione;
- ampliamento delle competenze acquisite dagli studenti anche attraverso il saper riportare sinteticamente il contenuto di un testo, riassumere testi analizzati, comprendere testi di indirizzo;
- produrre testi scritti con lessico e funzioni corretti.

#### **CRITERI UTILIZZATI PER LA SELEZIONE DEI CONTENUTI**

La selezione ha tenuto conto dei seguenti criteri:

- testi che fossero adatti al livello della classe
- testi che fossero in linea con le indicazioni programmatiche del profilo professionale e con le attività in lingua ad esso relative. In particolare si è tenuto conto di quanto svolto in discipline quali: laboratorio di cucina, scienza degli alimenti, educazione civica
- testi che fossero in sintonia con le indicazioni emerse dai consigli di classe e coerenti con le caratteristiche del colloquio d'esame

#### **METODO E STRUMENTI UTILIZZATI**

Si è proceduto con il metodo comunicativo funzionale e lezione frontale. Gli argomenti sono stati sempre prima spiegati in inglese, poi si è proceduto alla lettura e traduzione dei testi e quindi alla rielaborazione dei contenuti fondamentali, a volte tramite schemi e mappe alla lavagna. Sono state proposti ascolti di brani con susseguenti esercizi di comprensione orale, sempre inerenti agli argomenti di interesse, ed esercizi di comprensione scritta di brani mediante domande, esercizi di multiple choice, matching exercise, fill in, traduzione e rielaborazione di quanto letto. Gli strumenti didattici usati sono stati: libro di testo, fotocopie, LIM, dizionario bilingue e lavagna tradizionale. Le lezioni in presenza si sono svolte nell'aula scolastica.

#### **TEMPI**

Numero 2 ore settimanali a partire dal mese di novembre 2021.

#### **TIPOLOGIE VERIFICHE**

Le verifiche sono state una scritta e una orale nel trimestre e due scritte e due orali nel pentamestre. Nel valutare si è fatto riferimento alle griglie di valutazione elaborate dall'Istituto e dall'Indirizzo per l'esame di stato. Le verifiche scritte sono state di carattere tradizionale: lettura comprensione e rielaborazione di testi specifici e settoriali e produzione di brevi testi inerenti agli argomenti trattati (menù con esigenze particolari, ricette) Le verifiche orali sono state espletate attraverso risposta a domande, semplici conversazioni su argomenti noti e simulazioni di dialoghi in situazioni di realtà, valutando la capacità dell'alunno di individuare i collegamenti tra i vari argomenti ai fini dell'esame di stato.

#### **CRITERI DI VALUTAZIONE**

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

## **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

La classe ha sempre mostrato grande interesse e partecipazione al dialogo educativo. I livelli di partenza erano adeguati per la maggior parte della classe e, grazie all'impegno sempre costante, alla fine dell'anno scolastico il rendimento medio è risultato soddisfacente. La classe nel suo complesso mostra quindi una discreta competenza linguistico-comunicativa .

## **CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI**

Per la parte grammaticale / linguistica :

- Studio dei principali tempi verbali (present simple, present continuous, past simple, future simple, uso di going to)

Dal libro di testo in adozione: **“Well Done”** lettura, traduzione ed esercitazioni orali e scritte sui seguenti argomenti :

### **Module 1 : The catering industry**

- Role play : how to reserve a table
- Listening in catering venues
- Role play . at the restaurant
- Bubba Gump Shrimp Mac and Cheese recipe

### **Module 2 : in the kitchen**

- Kitchen brigade
- The chef's uniform

### **Module 5 : Meals and Menus**

- Religious menus (1 -2)

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

- HACCP; HACCP principles
- The eatwell plate
- Organic food and GMOs
- The Mediterranean diet
- Alternative diets (1): macrobiotics, vegetarian and vegan

### **Dossier 1 : Culinary Geography**

- Food and wine in north-west Italy



- Food and wine in Emilia Romagna and north-east Italy
- Food and wine in central Italy
- Food and wine in southern Italy and the islands

Il Docente

Antonella Spinelli

# DISCIPLINA: LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE

**Docente: Prof.ssa Paola Angelella**

## OBIETTIVI DISCIPLINARI

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

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

## METODI UTILIZZATI

Sono state privilegiate lezioni frontali alternate a attività di tipo più comunicativo. E' stato necessario partire da zero, dunque consacrare molto tempo alla presentazione e al rinforzo di strutture linguistiche di base del biennio, nuove per una buona parte della classe completamente. Si è tenuto conto del fatto che il gruppo classe, articolato in terza e quinta, è apparso profondamente eterogeneo per conoscenze e competenze pregresse, alcuni non avevano mai studiato la lingua francese, altri solo per pochi anni e in epoca lontana. Si è reso per tale ragione indispensabile ripetere più volte gli argomenti trattati per consolidare le conoscenze e le competenze degli studenti.

## STRUMENTI UTILIZZATI

Materiali distribuito in fotocopia o caricato su Didattica del Registro Elettronico; dizionario bilingue, Internet, etc.

## SPAZI

Le lezioni sono state svolte in aula e a distanza.

## TEMPI

L'insegnamento è stato articolato su un orario di 2 unità settimanali da 45 minuti, svolte regolarmente.

## TIPOLOGIA DI VERIFICA

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

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

## CRITERI DI VALUTAZIONE

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

## ABILITA' ATTESE

- Consolidare ed ampliare le abilità comunicative orali e scritte usandole in modo integrato anche in ambito professionale;
- Comprendere le idee principali ed i particolari significativi dei test orali-espositivi su una varietà di argomenti inerenti al settore specifico;
- Cogliere il senso di testi scritti con particolare attenzione a quelli di carattere specifico e professionale, potenziando le abilità progressivamente acquisite.
- Approfondire e consolidare la capacità di comprendere e decifrare testi scritti e messaggi orali di carattere generale e specifico in ambiti comuni della vita quotidiana e professionale, anche tratti da mass media.

#### CONOSCENZE ATTESE

Le conoscenze attese si riferiscono ai contenuti disciplinari riguardanti la redazione e presentazione di una ricetta, la brigata di cucina, alle strutture linguistiche e funzioni comunicative trattate.

#### OBIETTIVI RAGGIUNTI

Da un'analisi finale risulta che gli obiettivi educativi stabiliti nella programmazione sono stati raggiunti da tutti gli alunni. Per quanto riguarda quelli didattici, quasi tutti hanno migliorato, rispetto ai livelli di partenza, la propria competenza linguistica. La frequenza di alcuni alunni non è stata assidua, complessivamente tutti hanno profuso impegno e mostrato apertura al dialogo educativo.

A diversi livelli e con risultati variabili, gli studenti sono in grado di:

- comprendere globalmente il contenuto di testi di vari argomenti e registri linguistici, nonché di documenti orali in situazioni reali.
- comprendere il significato di testi di carattere generale ed inerente al settore di riferimento
- esprimersi su argomenti di carattere quotidiano e specialistico
- conoscere i contenuti di civiltà e settoriali trattati.
- saper produrre semplici e brevi testi di carattere generale e specialistico.
- essere consapevole di alcuni fattori caratterizzanti la civiltà del paese di cui si studia la lingua.

#### CONTENUTI DISCIPLINARI

##### **Grammatica**

- L'alfabeto e la fonetica, accenti, suoni nasali, dittonghi e tritonghi
- Verbi ausiliari e verbi di primo, secondo, terzo gruppo al presente, all'imperativo, al passato prossimo, al futuro semplice
- Articoli determinativi, indeterminativi
- Preposizioni articolate
- Plurale e femminile
- Aggettivi interrogativi, dimostrativi, possessivi
- Frase interrogativa
- Frase negativa
- Oui/si.

##### **Microlingua**

- Lessico degli alimenti, degli utensili, dei verbi della preparazione, dei metodi di cottura attraverso la lettura e la comprensione di varie ricette
- Lessico della mise en place
- Al ristorante: ordinare, presentare un piatto, prendere l'ordine, spiegare un piatto, etc.
- La brigata di cucina (membri e ruoli), la divisa
- La carta, il menu, i pasti della giornata
- Le regioni francesi: enogastronomia, cultura, turismo, etc. (lavori multimediali)
- Lo street food

## EDUCAZIONE CIVICA – insegnamento trasversale.

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*. È regolato, inoltre, dal Decreto Ministeriale n. 35 del 22 giugno 2020 (Linee Guida).

Estratto dalle “*Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica*”, adottate in applicazione della legge 20 agosto 2019, n. 92 recante l’“Introduzione dell’insegnamento scolastico dell’educazione civica”:

Nel rispetto dell'autonomia organizzativa e didattica di ciascuna istituzione scolastica, le Linee guida si sviluppano intorno a tre nuclei concettuali che costituiscono i pilastri della Legge, a cui possono essere ricondotte tutte le diverse tematiche dalla stessa individuate:

### 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 salvaguardia 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 tutela 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.

Nelle tematiche previste dalla Legge sono comprese, nello specifico: 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.

Per la classe 5CA l'insegnamento di Educazione Civica si è articolato sulle seguenti tematiche:

TEMATICA	MATERIA (e periodo)	DOCENTE	MODALITA'	MONTE ORE
<b>L'Agenda 2030</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Salute e benessere: Regolamento d'istituto integrato con le norme anti-Covid 19</li> </ul>	<i>Tutte le discipline</i> 1° periodo (trimestre)	Tutti i docenti	Lezione frontale	2
<b>Educazione alla salute</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>linee guida per la corretta alimentazione</li> <li>la dietoterapia nelle principali patologie</li> </ul>	<i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i> 1° periodo (trimestre)	Garinei Paola	Lezione frontale dialogata	5
<b>Agenda 2030</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>la dieta sostenibile (Dieta Mediterranea)</li> </ul>	<i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i> 1° periodo (trimestre)	Garinei Paola	Lezione frontale dialogata	2
<b>L'Agenda 2030</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Salute e benessere: Regolamento d'istituto integrato con le norme anti-Covid 19</li> <li>Ecosostenibilità – Turismo sociale ed accessibile</li> <li>Ecosostenibilità – Turismo sostenibile e Responsabile</li> </ul>	<i>Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva</i> 1° periodo (trimestre)	Proietti Donatella	Lezione partecipata Analisi di casi	2
<b>Cittadinanza digitale</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ricerche in internet, utilizzo di PowerPoint per la preparazione di presentazioni da esporre in classe</li> <li>Utilizzo di piattaforme digitali</li> </ul>	<i>Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva</i>	Proietti Donatella	Laboratorio	1
<b>L'Unione Europea e gli altri organismi internazionali</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Le Istituzioni comunitarie: il Parlamento europeo, il Consiglio dell'UE, la Commissione Europea.</li> <li>Gli altri Organismi UE: Consiglio Europeo, Corte dei Conti Europea, BCE e BEI. Breve storia dell'Unificazione Europea, gli Accordi di Schengen, la Brexit. I simboli dell'UE.</li> <li>Organismi internazionali: Onu e Nato.</li> </ul>	<i>Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva</i> 2° periodo (pentamestre)	Proietti Donatella	Ricerca ed esposizione di presentazioni in PowerPoint flipped classroom	4
<b>L'Agenda 2030</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Punto 8: lavoro dignitoso e crescita economica sostenibile</li> <li>Punto 11: Città e comunità sostenibili</li> <li>Ecosostenibilità – Imprese socialmente responsabili</li> </ul>	<i>Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva</i>	Proietti Donatella	Ricerca ed esposizione di presentazioni in PowerPoint	2

	2° periodo (pentamestre)		flipped classroom	
<b>Educazione alla salute</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• l'alcol e i danni correlati (organici, psicologici, sociali, tasso alcolemico e guida)</li> <li>• la dietoterapia nelle principali patologie</li> </ul>	<i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i> 2° periodo (pentamestre)	Garinei Paola	Lezione frontale dialogata	4
<b>HACCP</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• contaminazione degli alimenti e prevenzione</li> </ul>	<i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i> 2° periodo (pentamestre)	Garinei Paola	Lezione frontale dialogata	8
<b>Articolo 3 della Costituzione</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• temi sociali</li> </ul>	<i>Italiano-Storia</i>	Valentini Albanelli Emanuela	Visione cortometraggi Premio Nickelodeon e partecipazione alla giuria.	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La grammatica e la lingua come strumento di "cittadinanza responsabile e consapevole".</li> </ul>	<i>Italiano</i>	Valentini Albanelli Emanuela	Videolezione prof. Luca Serianni- <a href="https://www.youtube.com/watch?v=6HCXYMyztTM">https://www.youtube.com/watch?v=6HCXYMyztTM</a>	2
<b>Articolo 9 della Costituzione</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• il paesaggio spoletino, i cambiamenti attraverso le foto della Biblioteca Comunale</li> </ul>	<i>Italiano-Storia</i>	Valentini Albanelli Emanuela	Illustrazione progetto, consegna materiale fotografico "d'epoca" per sottolineare ed evidenziare i mutamenti del paesaggio e dell'assetto urbanistico	1 (sono previste 2 ore il 18 maggio con esperti e una mostra finale in Biblioteca -per fine maggio)
<b>Totalitarismi e dittature nel 900</b>	<i>Storia</i>	Valentini Albanelli Emanuela	mappe	2
<b>Articolo 9 della Costituzione</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• lavori sull'articolo 9 ed esame lavoro sulle Società di Mutuo Soccorso</li> </ul>	<i>Italiano-Storia</i>	Valentini Albanelli Emanuela	Acquisizione e discussione lavori	2
<b>TOTALE ANNUALE</b>				<b>43</b>

**PROGRAMMA SVOLTO**

**RELIGIONE CATTOLICA**

**Anno Scolastico 2021 – 2022**

**classe 5 cucina corso serale**

**LA RELIGIONE COME DISCIPLINA DI SENSO.**

- Rapporto tra religione e cultura
- IRC a scuola
- Il senso religioso nell'uomo
- Religioni naturali
- Religioni rivelate

**EBRAISMO:**

- Il primo periodo d'Israele: da Abramo ai giudici.
- Il secondo periodo: dopo Babilonia.
- La Torah.
- L'ebraismo della diaspora: dottrina credenze luoghi di culto e vita spirituale ebraiche.
- La Shoa e il valore della persona

**LA BIBBIA:**

- I libri, le lingue, gli autori,
- le tappe della formazione
- la questione dell'ispirazione della Bibbia e dell'interpretazione

**GESÙ DI NAZARETH:**

- coordinate storiche, geografiche e sociali.
- le opere, le parabole, la morte e la resurrezione.
- Gesù vero uomo – vero Dio

**L'AVVENTO DEL CRISTIANESIMO**

- impatto con il "mondo ebraico"
- impatto con il "mondo Romano"
- la testimonianza dei martiri nel tempo.

**LA NASCITA DELLA CHIESA:**

- le comunità delle origini.
- i simboli cristiani delle origini.
- i cardini della vita cristiana.
- le esperienze eremitiche, cenobitiche e monastiche.
- San Benedetto e la regola- l'abbazia benedettina e i diversi ambienti: funzione pratica e senso religioso.
- San Francesco

**LE RELIGIONI A TAVOLA**

Le prescrizioni alimentari nelle religioni

Professoressa Daniela Balzana



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

<b>MATERIE</b>	<b>DOCENTI</b>	<b>FIRME</b>
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA - STORIA	EMANUELA VALENTINI	
DIRITTO E TEC. AMM.VE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	DONATELLA PROIETTI	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	PAOLA GARINEI	
LINGUA INGLESE	ANTONELLA SPINELLI	
LINGUA TEDESCA	PAOLA ANGELELLA	
MATEMATICA	SILVIA PRINCIPI	
LAB. DI SERV. ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	DANIELE BIANCHINI	
LAB. DI SERV. ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA	GRAZIANO CRISPOLDI	
RELIGIONE CATTOLICA	DANIELA BALZANA	
EDUCAZIONE CIVICA	DONATELLA PROIETTI	

Spoletto, 15 maggio 2022

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Roberta Galassi



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

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

#### **CRITERI GENERALI di VALUTAZIONE**

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

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

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

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

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

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

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

(...)

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

## SCHEMA DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO E FORMATIVO

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

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

I consigli di classe attribuiscono il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 e procedono a convertire il credito complessivo in cinquantiesimi sulla base della tabella 1 di cui all'allegato C alla suddetta ordinanza.

### GRIGLIA DI ATTRIBUZIONE CREDITO CLASSI QUINTE

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

## TABELLA DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

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

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

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

## CRITERI DI RICONOSCIMENTO CREDITI ERASMUS

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

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

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

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

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

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

CANDIDATO \_\_\_\_\_

Classe V SEZ. \_\_\_\_\_

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



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

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

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

*Indirizzo Enogastronomia*

DISCIPLINA: Scienza e Cultura dell'Alimentazione

CANDIDATO / A \_\_\_\_\_

CLASSE 5<sup>^</sup> SEZ. \_\_\_\_\_

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

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

*Indirizzo Accoglienza Turistica*

DISCIPLINA: Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva

CANDIDATO / A \_\_\_\_\_

CLASSE 5<sup>^</sup> SEZ. \_\_\_\_\_

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

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

*Indirizzo Commerciale*

Disciplina: Tecniche Professionali dei Servizi Commerciali

CANDIDATO / A \_\_\_\_\_

CLASSE 5<sup>^</sup> SEZ. \_\_\_\_\_

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

**Allegato A Griglia di valutazione della prova orale**

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50 - 3.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 - 4.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6.50 - 7	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 - 4.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 - 5.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 - 4.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 - 5.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2 - 2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2 - 2.50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

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

**Allegato C**

**Tabella 1**  
Conversione del credito scolastico complessivo

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

**Tabella 2**  
Conversione del punteggio della prima prova scritta

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

**Tabella 3**  
Conversione del punteggio della seconda prova scritta

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



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