



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 "D"**

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

**Articolazione: Enogastronomia**

## INDICE

<b>1. GLI ALUNNI E GLI INSEGNANTI</b>	3
<b>2. FINALITÀ, CONOSCENZE, COMPETENZE, CAPACITÀ</b>	4
<b>3. PROFILO DELLA CLASSE</b>	6
<b>4. RELAZIONE DELLA DDI/DaD</b>	8
<b>5. LA VALUTAZIONE</b> CRITERI DI MISURAZIONE - CRITERI DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA DELLE PROVE TIPOLOGIA SECONDA PROVA SIMULAZIONE SECONDA PROVA CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO E FORMATIVO CURRICULUM DELLO STUDENTE	9
<b>6. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)</b>	14
<b>7. I PROGETTI DELLA CLASSE</b>	16
<b>8. 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 TEDESCA SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE EDUCAZIONE CIVICA RELIGIONE CATTOLICA	17 17 20 23 26 30 34 38 42 45 51 54 56
<b>9. DOCUMENTAZIONE RISERVATA</b>	59
<b>ALLEGATI (disponibili separatamente):</b>  Griglia generale di riferimento per l'attribuzione dei voti e dei giudizi Griglia per l'attribuzione del voto del comportamento Schema di attribuzione del credito scolastico e formativo Griglia di valutazione della prima prova scritta (tipologie A-B-C) - Lingua e letteratura italiana Griglia di valutazione della seconda prova scritta - Scienza e cultura dell'alimentazione Griglia di valutazione del colloquio - Allegato A all'O.M. 65 del 14 marzo 2022 Tabelle di conversione - Allegato C all'O.M. 65 del 14 marzo 2022	

## 1. GLI ALUNNI E GLI INSEGNANTI

### ◆ Gli alunni

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

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

Disciplina	Docente	Continuità didattica		
		III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	EMANUELA VALENTINI ALBANELLI			X
Storia	EMANUELA VALENTINI ALBANELLI		X	X
Matematica	SILVIA PRINCIPI		X	X
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	DOMENICA PROIETTI		X	X
Lingua inglese	SILVIA MATRICARDI	X	X	X
Lingua tedesca	GESSICA PALAZZETTI			X
Scienza e cultura dell'alimentazione	CRISTINA ZUCCACCIA			X
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	FRANCESCO CHIARALUCE		X	X
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	GIOVANNI LICCATI	-		X
Scienze motorie e sportive	DANIELA D'AURIZIO		X	X
Religione cattolica	IOLE FRANCUCCI		X	X

## 2. FINALITÀ, CONOSCENZE, COMPETENZE, 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.

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 socioeconomica; sa comunicare e instaurare rapporti collaborativi, prende decisioni in modo autonomo e propone interventi.

Conosce le lingue straniere e ha capacità di comunicare, esprimendosi correttamente e utilizzando un linguaggio settoriale adeguato alle diverse situazioni produttive. Si occupa delle attività produttive in diverse situazioni operative e in diverse situazioni tipologie di strutture della ristorazione commerciale e industriale.

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

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

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

#### **SAPERE**

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

#### **SAPER FARE**

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

#### **SAPER ESSERE**

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

### 3. PROFILO DELLA CLASSE

Caratteristiche degli studenti. La classe, inizialmente composta da 11 studenti, in seguito al ritiro di uno di loro, è oggi formata da dieci alunni, tre ragazzi e sette ragazze, iscritti al quinto anno per la prima volta e provenienti dalla medesima classe quarta del corso Enogastronomia sez. D. Sono presenti due alunni con disturbi specifici di apprendimento e un alunno con bisogni educativi speciali, per tali studenti è stato predisposto un PDP redatto dai docenti del Consiglio di Classe e successivamente controfirmato dagli alunni e dai rispettivi genitori (vedasi documentazione riservata). L'area di provenienza degli alunni è piuttosto varia: una sola studentessa è residente nel comune di Spoleto, due in altri comuni della provincia di Perugia, cinque risiedono in comuni della provincia di Viterbo, uno in provincia di Taranto e una in provincia di Benevento.

Quattro alunni sono convittori presso il Convitto annesso al nostro Istituto, uno presso il Convitto INPS.

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

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

Nel corrente anno scolastico la classe nel complesso si è rivelata abbastanza disponibile e interessata al dialogo formativo anche se alcuni alunni hanno mostrato una partecipazione non omogenea nelle varie discipline.

Inizialmente gli studenti hanno studiato con adeguato impegno e partecipazione presentando al termine del primo periodo un quadro di valutazioni positive in tutte le discipline con l'eccezione di due soli studenti che hanno riportato entrambi una sola insufficienza.

Successivamente l'atteggiamento complessivo della classe ha subito un cambiamento: gli studenti si sono dimostrati in più occasioni poco motivati e scarsamente reattivi alle sollecitazioni dei docenti, contribuendo a creare un clima poco stimolante, molti di loro hanno iniziato a frequentare le lezioni in modo irregolare accumulando un cospicuo numero di assenze, ciò ha causato un rallentamento dell'attività didattica vista anche la ridotta numerosità della classe e, in alcuni casi, un calo del rendimento.

Nonostante ciò, la maggior parte degli alunni ha ottenuto risultati più che discreti, due in particolare si sono distinti per una partecipazione attiva e proficua in tutte le discipline evidenziando anche un buon livello di autonomia, maturità e buone competenze comunicative. Per due di loro permangono invece difficoltà nell'apprendimento di una o due discipline come dimostrano le carenze più o meno gravi finora rilevate.

Il comportamento della quasi totalità degli studenti è risultato corretto, permettendo l'instaurarsi di un rapporto con i docenti e tra gli stessi alunni basato sul rispetto reciproco, sul dialogo e l'apertura al confronto.

Il giudizio generale è nel complesso buono.

**Carriera scolastica degli studenti.** Dei dieci alunni che compongono la classe, otto sono stati promossi a giugno in tutte le discipline mentre i restanti due hanno avuto il giudizio sospeso per aver riportato uno o più debiti a giugno, poi sanati a settembre.

### **Attività di recupero**

Il Consiglio di classe, nella seduta dello scrutinio del primo periodo tenutosi il 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 fermo didattico; al termine di tale intervento, sono state effettuate dal docente 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.

Il quadro degli esiti delle attività di recupero dei debiti formativi del primo periodo è stato allegato al verbale del consiglio di classe del giorno 11 maggio 2022.

**Stabilità dei docenti.** Nell'ultimo anno la classe non ha fruito della continuità didattica nelle seguenti discipline:

- Lingua e letteratura italiana
- Lingua tedesca
- Scienza e cultura dell'alimentazione
- Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala

#### **4. RELAZIONE DELLA DDI/DaD**

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

Il periodo di DDI per gli studenti che ne hanno fatto richiesta è stato solitamente limitato ad un massimo di due settimane. Solo per una studentessa il periodo di DDI si è protratto per oltre due mesi dalla metà di febbraio fino alla fine di aprile.

In tali casi, i docenti, sulla base della disponibilità, hanno effettuato lezioni sincrone online su Aule Virtuali di Spaggiari con lo studente impossibilitato a frequentare, riprendendo esclusivamente sé stessi tramite telecamera del PC solo nel momento della spiegazione o della esemplificazione alla lavagna. In alternativa l'attività didattica per lo studente interessato si è svolta in modalità asincrona rispetto alla classe mediante condivisione nel Registro Elettronico di video, documenti, materiali, videolezioni registrate.

## **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 dell'1 settembre 2021.

Sono state inoltre predisposte e utilizzate la griglia di valutazione del comportamento, le griglie di valutazione della prima prova scritta di Italiano all'Esame di Stato (Tipologia A-B-C), la griglia di valutazione della seconda prova scritta, la griglia di valutazione della prova orale dell'Esame di Stato di cui all'Allegato A all'O.M. 65 del 14 marzo 2022.

Le griglie della prima e della seconda prova scritta sono entrambe con punteggio in base 20, il punteggio sarà poi convertito rispettivamente in base 15 e in base 10 secondo quanto indicato nelle tabelle 2 e 3 di cui all'allegato C dell'O.M.65 del 14 marzo 2022.

### **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 dell'1 settembre 2021):

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

### **TIPOLOGIA DELLE PROVE**

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

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

## **TIPOLOGIA SECONDA PROVA**

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

Visto il DS 769/2018;

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

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

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

Visto il verbale della riunione del Dipartimento di Scienza e cultura dell'alimentazione tenutosi in data 12/04/22;

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

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

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

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

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

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

- d) durata della prova: 6 ore

SIMULAZIONE SECONDA PROVA

**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA**

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

**TEMA DI "SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE"**

**10/5/2022**

Documento 1

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

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

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

Da: EPICENTRO ISS del 28/10/2010

Documento 2

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

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

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

Da: EPICENTRO ISS del 18/5/2017

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

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

Tenendo conto dell'importanza ricoperta da una sana e corretta alimentazione in ogni fascia d'età, come ottimo strumento di prevenzione anche dell'obesità, il Candidato immagini di pianificare l'alimentazione di un adulto, senza particolari esigenze nutrizionali, al fine di mantenersi normopeso ed in salute: a tal fine è richiesto di illustrare i principi teorici e le indicazioni nutrizionali sulle quali basarsi per ottenere dei pasti bilanciati e salutari.

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

Si veda l'ALLEGATO.

### **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.

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

A cura del Tutor, Prof. Francesco Chiaraluce

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

Gli studenti della Classe 5 enogastronomico sez. D, durante il III anno (2019/2020) non hanno potuto svolgere il proprio percorso per le competenze trasversali e per l'orientamento, a causa dell'emergenza COVID 19. Permanendo la situazione di emergenza COVID 19, nel corso del IV anno (2020/2021), l'Istituzione Scolastica ha ritenuto opportuno offrire agli alunni un prodotto riconducibile ad esperienze di PCTO, attraverso l'organizzazione di videoconferenze, lezioni live, corsi di aggiornamento e approfondimento live, relativi all'enogastronomia, riuscendo comunque ad arricchire la propria formazione attraverso ulteriori conoscenze e competenze spendibili sul mercato del lavoro. Questa esperienza ha permesso inoltre di realizzare un collegamento tra l'offerta formativa e lo sviluppo socioeconomico delle diverse realtà territoriali.

A partire dall'anno scolastico 2019/2020 fino all'anno in corso, gli alunni hanno raggiunto e, in alcuni casi superato, il monte-ore previsto dal decreto n.774 del 4/09/2019, partecipando alle attività di alternanza scuola-lavoro nelle attività in DAD, così come da schema allegato.

Nelle esperienze svolte, gli alunni hanno riportato valutazioni positive e in taluni casi ottime ed eccellenti.

### CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ RELATIVE AI PCTO

(triennio 2019-2020, 2020-2021, 2021-2022)

n.	Cognome	Nome	a.s. 2019/2020	a.s. 2020/2021	a.s. 2021/2022	ERASMUS	Totale ore svolte
1			-	202	61		263
2			-	204	61	250	515
3			-	204	61		265
4			-	200	61		261
5			-	204	61		265
6			-	204	61	250	515
7			-	189	61		250
8			-	204	93		297
9			-	204	61	250	515
10			-	204	61	250	515

<b>PCTO 2020/2021</b>	<b>ORE SVOLTE</b>
CASOLARO HOTELLERIE	40
IMPRESA COCA COLA 2021	25
MODULO INTERNO ARTE BIANCA E PANIFICAZIONE	30
UNISTRAPG	15
MECCANOTECNICA	15
ITS	15
STELLE BELTRAME	6
STELLE DELLA RISTORAZIONE	15
PCTO PRESENZA	15
GIOVANI GIORNALISTI PER L'EUROPA	28

<b>PCTO 2021/2022</b>	<b>ORE SVOLTE</b>
ITS PERCORSI ORIENTAMENTO	14
IMPRESA COCA COLA 2022	25
PROGETTO ANPAL TESINA PCTO	10
GIOVANI GIORNALISTI PER L'EUROPA	12
PROGETTO IDENTITA' GOLOSE	32
ERASMUS	250

## **7. I PROGETTI DELLA CLASSE**

### **GIOVANI GIORNALISTI PER L'EUROPA:** referente Prof.ssa Valentini Albanelli.

Il Progetto Giovani Giornalisti per l'Europa, promosso dalla Scuola di Giornalismo di Perugia e finanziato da Fondi Europei, è iniziato a marzo 2021, per una durata di 40 ore. La situazione pandemica e la necessità di svolgere tutto a distanza ha rallentato la realizzazione e un quarto del progetto ha coinvolto anche i primi tre mesi del corrente anno scolastico. Il progetto ha inteso sensibilizzare i giovani sull'utilizzo dei fondi europei Por Fesr sul territorio, utilizzando tecniche giornalistiche. Corsi di dizione, tecnica giornalistica, tecniche di riprese e montaggio hanno accompagnato una lezione sui fondi Europei e su cosa l'Europa fa per i diversi territori. Le difficoltà del seguire a distanza hanno inciso sull'esito che comunque ha portato la classe a conoscere progetti utili al sociale, ad intervistare referenti locali che gestiscono fondi, attuando politiche sociali con fondi europei.

### **GIOCHI LOGICI:** referente Prof.ssa Principi

I Campionati studenteschi di Giochi Logici a squadre, organizzati da TETRAPYRAMIS®, sono strutturati in due gare di allenamento online e una gara eliminatoria per la selezione delle squadre finaliste. I giochi logici proposti richiedono l'applicazione di strategie che rafforzano le competenze logico-matematiche e scientifiche, sviluppano il pensiero laterale, le capacità di problem solving e, grazie al lavoro di squadra, incrementano la competenza collaborativa. Il progetto ha visto il coinvolgimento di un solo alunno della classe.

### **EconoMia 2022:** referente per la classe Prof.ssa Proietti

Concorso organizzato nell'ambito del Festival Internazionale dell'Economia di Torino, aperto a tutti i ragazzi delle classi quarte e quinte delle scuole secondarie di secondo grado di ogni indirizzo; mira a sviluppare e valorizzare le competenze maturate negli ambiti socioeconomico e ambientale durante il corso degli studi ovvero acquisite autonomamente in base alle esperienze personali. Il progetto ha visto il coinvolgimento di un solo alunno della classe.

### **BLSD - primo soccorso, uso defibrillatore, massaggio cardiaco:** referente Prof.ssa D'Aurizio

Formazione relativa alla certificazione per la rianimazione cardio-polmonare ed utilizzo del defibrillatore (BLSD), per l'acquisizione del brevetto Basic Life Support and Defibrillation secondo linee guida approvate dal Ministero della Salute. L'attività, in collaborazione con CENTRO STUDI SISTEMA PROTEZIONE CIVILE – Istituto Italiano di Resilienza®, ha coinvolto quattro tra studenti e studentesse della classe.

### **RUGBY EDUCATIVO attività di formazione con certificazione della Federazione Italiana Rugby:** referente Prof.ssa D'Aurizio

Corso E.S.R. (Educatore Scolastico Regionale) organizzato in collaborazione con la Federazione Rugby Comitato Regionale Umbria. Due studentesse hanno aderito al progetto ottenendo l'attestato.

## 8. I PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI

### LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Docente: Prof.ssa Emanuela Valentini Albanelli

#### **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 Il 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.

*Fantasticheria*,

*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

### **Percorsi comuni anche per Educazione Civica:**

- Giovani Giornalisti per l'Europa: Giornalismo e comunicazione (ART.21)
- Partecipazione come giurati al Premio Cortometraggio sociale Nickelodeon ( art 3)

### **Metodi utilizzati:**

- analisi diretta del testo letterario, lezione frontale e lezione dialogata.
- La lezione del professor Giovanni Martoglio ha consentito di approfondire, anche con consultazione di materiale autentico, la figura di D'Annunzio.
- Giovani Giornalisti per l'Europa: Giornalismo e comunicazione

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

**Spazi e tempi del percorso formativo:** aula ordinaria; quattro 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, pochi hanno acquisito buone competenze di comporre un testo argomentativo. Per la maggior parte degli alunni, infine, permangono carenze pregresse nella proprietà morfosintattica e lessicale.

La Docente

Prof.ssa Emanuela Valentini Albanelli

# STORIA

Docente: Prof.ssa Emanuela Valentini Albanelli

## 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

### **Percorsi comuni anche per Educazione Civica:**

- Martedì 15 febbraio videoconferenza con Enzo Fiano, figlio di Nedo Fiano sopravvissuto ad Auschwitz e autore del libro "Charleston. Storia di una grande famiglia travolta dalla Shoah"

**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.

La Docente

Prof.ssa Emanuela Valentini Albanelli

# SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: Prof.ssa Cristina Zuccaccia

## INTRODUZIONE

### 1. OBIETTIVI GENERALI

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

### 2. COMPETENZE DELLA DISCIPLINA

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- Valorizzare le normative e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche

### 3. SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO:

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

### 4. STRUMENTI

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

### 5. METODOLOGIA

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

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

### 6. CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione si è riferita:

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

## 7. CRITERI DI VALUTAZIONE

Le verifiche sono state così articolate:

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

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

## 8. MODULI E CONTENUTI DISCIPLINARI

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

<b>CONTAMINANTI NELLA CATENA ALIMENTARE E MALATTIE CORRELATE</b>	<b>-UNITA'2</b> <b>Contaminanti biologici:</b> introduzione alla microbiologia <b>Malattie veicolate dagli alimenti</b> <b>Infezioni alimentari:</b> Salmonellosi (germe e patologia; diffusione e prevenzione) Listeriosi (germe e patologia; diffusione e prevenzione) Escherichia coli (germe e patologia; diffusione e prevenzione) Campylobacter jejuni (germe e patologia; diffusione e prevenzione) Intossicazioni alimentari: Botulismo (germe e patologia; diffusione e prevenzione) Toxoplasmosi -Parassitosi (Anisakidosi) Epatite A	<p>Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.</p> <p>Prevenire e gestire i rischi di altre malattie di origine alimentare.</p>
<b>SICUREZZA ALIMENTARE</b>	<b>-UNITA'4.4</b> Basi della sicurezza alimentare. Il concetto di O.S.A. e le sue responsabilità. Il concetto di CCP e GMP: contenuti e differenze. Pacchetto igiene. Rintracciabilità e MOCA Il Metodo HACCP e sua applicazione. Il Piano di autocontrollo. Analisi microbiologiche nella ristorazione collettiva.	<p>Conoscere le norme vigenti e regolanti le produzioni alimentari e saperle mettere in pratica.</p>
<b>EDUCAZIONE CIVICA</b>	<b>Contaminanti biologici:</b> introduzione alla microbiologia <b>Malattie veicolate dagli alimenti</b> <b>Infezioni alimentari:</b> Salmonellosi (germe e patologia; diffusione e prevenzione) Listeriosi (germe e patologia; diffusione e prevenzione) Escherichia coli (germe e patologia; diffusione e prevenzione) Campylobacter jejuni (germe e patologia; diffusione e prevenzione) Intossicazioni alimentari: Botulismo (germe e patologia; diffusione e prevenzione) Toxoplasmosi -Parassitosi (Anisakidosi) Epatite A	<p>Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.</p> <p>Prevenire e gestire i rischi di altre malattie di origine alimentare</p>

## 9. OBIETTIVI RAGGIUNTI

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

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

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

La Docente

Prof.ssa Cristina Zuccaccia

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

Docente: Prof.ssa Domenica Proietti

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

## **OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA**

### **CONOSCENZE:**

- Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale.
- La disciplina dei contratti di settore.
- La classificazione dei costi e la determinazione del prezzo di vendita.
- La programmazione aziendale.
- La progettazione di una nuova iniziativa imprenditoriale.
- Fasi e procedure di redazione di un Business plan.
- La fase di start up.
- Le politiche di vendita nella ristorazione.
- Tecniche di marketing turistico e web-marketing.
- Lessico e fraseologia di settore.

### **COMPETENZE:**

- Utilizzare una appropriata terminologia disciplinare.
- Riconoscere nell'evoluzione del fenomeno turistico le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che lo caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti nazionali e internazionali.
- Riconoscere le risorse del territorio e valorizzarle anche attraverso i prodotti enogastronomici.
- Utilizzare la conoscenza della normativa nazionale ed europea in riferimento al funzionamento delle imprese turistiche.
- Saper collaborare con le altre figure professionali.
- Saper utilizzare strumenti gestionali al fine di controllare l'andamento dei costi, applicare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi, determinare i prezzi di vendita seguendo le metodologie più opportune.
- Elaborare il piano di marketing di una struttura ricettiva.
- Redigere un piano di fattibilità relativo alla progettazione di una piccola impresa turistica che punta sulla valorizzazione delle risorse culturali ed enogastronomiche (prodotti tipici) del territorio, individuando le nuove tendenze.

## **CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI**

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

#### **IL CONTRATTO RISTORATIVO**

- Il contratto ristorativo
- Le caratteristiche del contratto ristorativo

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

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

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

- Come si classificano i costi
- Costi fissi e costi variabili
- Costi diretti e costi indiretti
- Oneri figurativi
- La graduale formazione del costo di produzione
- Il break even point
- Il diagramma di redditività

### **LA DETERMINAZIONE DEI PREZZI DI VENDITA**

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

## **LE POLITICHE DI VENDITA NELLE IMPRESE RISTORATIVE**

### **IL MARKETING: CONCETTI GENERALI**

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

### **LE TECNICHE DEL MARKETING**

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

## **LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE**

### **PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE**

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

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

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

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

- Regolamento COVID
- Regolamento d'Istituto integrato
- L'Unione europea: breve storia dell'Unione Europea
- Le principali istituzioni dell'UE
- I simboli dell'UE
- I Trattati e la Carta dei diritti fondamentali dell'UE

### **METODOLOGIE DIDATTICHE:**

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

### **STRUMENTI**

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

## **TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO**

Cinque ore settimanali.

## **SPAZI DEL PERCORSO FORMATIVO**

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

## **CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI**

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

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

## **STRUMENTI DI VALUTAZIONE**

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

## **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

Durante l'intero anno scolastico la classe, nel complesso, ha dimostrato interesse per lo studio dei contenuti della disciplina e ben disposta al dialogo educativo; in generale gli studenti hanno lavorato in modo continuo, mostrando quasi sempre impegno e partecipazione adeguati, perciò gli obiettivi programmati sono da ritenersi raggiunti. In particolare uno studente si distingue per lo spiccato interesse e per il desiderio di approfondire le tematiche della disciplina, infatti ha partecipato lo scorso anno al Concorso EconoMia 2021 ottenendo un risultato molto apprezzabile e anche quest'anno si sta preparando con impegno e dedizione per partecipare al Concorso EconoMia 2022: la sua preparazione è senz'altro ottima; due alunne si sono impegnate sempre con serietà e puntualità raggiungendo una buona preparazione; tre studenti hanno raggiunto mediamente una discreta preparazione ed altri tre si attestano sulla sufficienza; mentre uno studente manifesta ancora incertezze in quanto ha partecipato in modo discontinuo al dialogo educativo, spesso limitandosi ad una ricezione passiva e ad uno studio superficiale.

La Docente

Prof.ssa Domenica Proietti

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

Docente: Prof. Francesco Chiaraluce

## **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.

### **Contenuti**

1. Tecniche di cottura e presentazione del piatto.
2. Ristorazione tradizionale, commerciale e industriale.
3. Programmazione e organizzazione della produzione.
4. Sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente nel luogo di lavoro.
5. Software di settore.
6. Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera

### **Conoscenze**

1. Caratteristiche di prodotti del territorio.
2. Tecniche di catering e banqueting.
3. Tipologie di intolleranze alimentari.
4. Sistema HACCP.
5. Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.
6. Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.
7. Software di settore.
8. Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera

### **Obiettivi**

1. Realizzare piatti con prodotti del territorio.
2. Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.
3. Progettare menu per tipologia di eventi
4. Simulare eventi di catering e banqueting.
5. Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.
6. Simulare un piano di HACCP.
7. Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.
8. Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.
9. Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.

## **MODULI SVILUPPATI NELL'ANNO SCOLASTICO 2021 - 2022:**

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

## **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. La cucina salutista: le allergie ed intolleranze alimentari**

### **9. Il Menù**

La costruzione

Le tipologie

### **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  
Tutte le attività programmate sono state puntualmente registrate dall'insegnante su Agenda del Registro Elettronico.

- Laboratorio di cucina

#### **STRUMENTI**

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

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

- Conoscenza specifica degli argomenti richiesti.
- Padronanza del linguaggio tecnico
- Nella Didattica a Distanza (questa quando si è resa necessaria per singoli casi durante anno scolastico) sono stati presi in considerazione, nella valutazione finale, anche elementi quali la puntualità nella connessione, la partecipazione attiva alle lezioni live e l'impegno
- 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, un sufficiente interesse e partecipazione nei confronti della materia di riferimento. Ha mostrato un atteggiamento serio e corretto. Pertanto, la classe, in generale, ha raggiunto un buon livello di competenze professionali. Nel complesso gli obiettivi prefissati sono stati raggiunti.

Il Docente

Prof. Francesco Chiaraluce

## LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA

Docente: Prof. Giovanni Liccati

### **OBIETTIVI DISCIPLINARI:**

Il tecnico dei Servizi enogastronomici articolazione settore sala e vendita sarà in grado di:

- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali scientifici, economici, tecnologici.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informativi nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

### **Competenze:**

- **COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.4, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:** Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibra.
- **COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.7, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:** Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy:
- **COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.11, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:** Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

### **Conoscenze e contenuti:**

- Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande;
- Utilizzare la terminologia corretta per descrivere le caratteristiche organolettiche del vino e birra;
- Conoscere le fasi dell'analisi organolettica di un vino;
- Conoscere a saper organizzare il servizio catering e banqueting;
- Conoscere la classificazione dei distillati.

- Conoscere il caffè, il tè, il cacao.

- **Argomenti svolti:**

**La cucina di sala:**

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

**Le bevande:**

- Le acque: la classificazione e il servizio;
- Le bevande nervine ad azione stimolante e ad azione rilassante;
  - Il caffè
- Il tè
- Il cacao
- Le bevande alcoliche e analcoliche.

**Distillati e liquori:**

- Cosa sono;
- Ciclo di produzione dei distillati;
- Principali metodi di distillazione: continua – discontinua;
- Classificazione dei distillati: di vino, vinacce, piante, frutta e cereali;
- Il servizio dei distillati;

**Le bevande miscelate:**

- Cosa sono i cocktail;
- La classificazione dei cocktail;
- Le attrezzature utilizzate nella preparazione dei cocktail;

**Enologia:**

- Le fasi di produzione del vino dalla vite all'imbottigliamento;
- Definizione del vino;
- Principali sistemi di vinificazione: in rosso, in bianco, in rosato e con macerazione carbonica;
- La normativa vitivinicola: i marchi di qualità europei e italiani;
- Disciplinare di produzione di un vino;
- La figura del sommelier e il servizio del vino;
- Spumanti e champagne: la differenza tra metodo classico e metodo charmat;
- Vini passiti, liquorosi e aromatizzati;
- Vini di ghiaccio e vini muffati;
- La degustazione del vino tramite l'analisi organolettica (visiva – olfattiva – gusto-olfattiva);
- L'abbinamento cibo-vino secondo i criteri: concordanza, contrasto e tradizione.

**La birra:**

- Fasi di produzione;
- Le tipologie di birra;
- La degustazione della birra;
- Il servizio della birra.

### **Programmare l'offerta enogastronomica:**

- Il menu;
- Le tipologie di menu;

### **Catering e banqueting:**

- Attività di catering e catering-banqueting;
- Tecniche di produzione e trasporto;
- Attività banqueting;

### **Altri argomenti svolti**

- La brigata di sala;
- La mise en place;
- Etica e comportamento del personale di sala;
- Stili di servizio
- La caffetteria;
- La brigata di bar;
- I metodi di servizio;
- Le attrezzature di sala e di bar;
- La comunicazione nel mondo della ristorazione
- Cameriere di sala. Un mestiere per girare il mondo. Psicologia e comunicazione. Accoglienza e conoscenza

## **EDUCAZIONE CIVICA**

- Bere consapevole

### **Metodologie didattiche:**

- Lezioni teoriche frontali.
- Ricerche individuali/di gruppo;
- DID (didattica digitale integrata) lezioni live frontali realizzate tramite piattaforma Gmeet;

### **Strumenti utilizzati:**

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

### **Tempi del percorso formativo:**

- 2 ore settimanali.

### **Criteri di valutazione:**

- Conoscenza specifica degli argomenti trattati;
- Padronanza di linguaggio tecnico;
- Partecipazione e impegno;
- Puntualità nella consegna dei lavori individuali/di gruppo;

- Nella DID sono stati presi in considerazione anche elementi quali la puntualità nella connessione, la partecipazione attiva alle lezioni live, l'impegno.

**Strumenti di valutazione:**

- Verifiche orali;
- Ricerche personali e/o di gruppo.

**Spazi del percorso formativo:**

- Aula ordinaria;
- Piattaforma Gmeet per le lezioni di didattica digitale integrata.

**Risultati raggiunti:**

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

Il Docente

Prof. Giovanni Liccati

## MATEMATICA

Docente: Prof.ssa Silvia Principi

### OBIETTIVI GENERALI DELLA DISCIPLINA

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

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

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

### COMPETENZE SPECIFICHE

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

Individuare strategie appropriate per la soluzione di problemi.

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

### ABILITÀ

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

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

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

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

### CONOSCENZE

Dominio, intersezioni e segno di funzioni algebriche razionali.

Limiti finiti e infiniti di funzioni algebriche razionali.

Asintoti di una funzione.

Concetto e calcolo di derivata di una funzione.

Intervalli di monotonia, massimi minimi di funzioni algebriche razionali.

### CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

#### Funzioni reali di variabile reale

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

Ricerca del dominio di funzioni algebriche razionali intere e frazionarie.

Ricerca delle intersezioni con gli assi di funzioni algebriche razionali intere e frazionarie.

Studio del segno di funzioni algebriche razionali intere e frazionarie.

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

## Limiti di una funzione

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

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

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

## Asintoti di una funzione

Concetto di asintoto di una funzione reale.

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

Rappresentazione grafica degli asintoti.

## Derivata di una funzione

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

Derivata di funzioni elementari.

Principali regole di derivazione.

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

Concetto di punto di massimo e minimo relativo ed assoluto.

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

## Studio di funzione

Studio completo di semplici funzioni razionali intere e fratte e relativa rappresentazione grafica nel piano cartesiano.

Lettura del grafico di una funzione.

## Educazione Civica

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

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

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

## **MODALITA' DI LAVORO**

Nello svolgimento delle lezioni è stata privilegiata la lezione frontale dando comunque spazio al dialogo e alle domande stimolo con l'obiettivo di mantenere un adeguato livello di attenzione da parte degli studenti. Sono stati svolti numerosi esercizi e problemi in classe al fine di facilitare l'apprendimento delle spiegazioni o come verifica di quanto già appreso. È stata effettuata attività di recupero in itinere ogni qualvolta se ne sia presentata la necessità. Sono stati assegnati regolarmente esercizi da svolgere a casa, poi corretti in classe durante le ore di lezione. Per la preparazione dei test Invalsi gli studenti hanno svolto tre simulazioni poi discusse e corrette.

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

## **STRUMENTI**

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

Fotocopie, schede di lavoro, appunti.

Video lezioni mediante piattaforma Google Meet.

Condivisione nella sezione Didattica del Registro Elettronico di

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

## **TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO**

Tre ore settimanali.

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

### **VERIFICHE FORMATIVE:**

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

### **VERIFICHE SOMMATIVE:**

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

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

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

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

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

## **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

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

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

La Docente

Prof.ssa Silvia Principi

## **LINGUA INGLESE**

Docente: Prof.ssa Silvia Matricardi

### **OBIETTIVI DISCIPLINARI**

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

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

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

La selezione ha tenuto conto dei seguenti criteri:

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

### **METODI E STRUMENTI UTILIZZATI**

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

Sono state alternate lezioni di tipo frontale ad altre che facilitassero un apprendimento per scoperta

Si è fatto uso dei libri di testo, del dizionario bilingue, di files audio e video.

Nel breve periodo di applicazione della Didattica a Distanza le lezioni si sono svolte a cadenza tri settimanale, per lo più in modalità di lezione live, principalmente sincrona e talvolta asincrona; in casi specifici, a richiesta degli interessati, è stata adottata per periodi più lunghi, ma pur sempre non superiori ai 10-15 giorni, salvo che per una alunna per cui si è protratta per circa 2 mesi. Non sono state effettuate verifiche a distanza. I materiali di studio e le pagine del libro di testo sono stati condivisi nel registro elettronico (didattica) e nel gruppo Whatsapp della classe.

### **TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO**

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

## **TIPOLOGIA DELLE PROVE UTILIZZATE**

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

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

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

## **CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI**

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

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

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

## **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

La maggior parte della classe ha dimostrato un buon interesse per la materia, seppur con relativo impegno rispetto allo studio individuale, ed ha frequentato con assiduità le lezioni, ha rispettato, tranne in un caso, i regolamenti dell'ambiente scolastico instaurando delle buone relazioni sia con gli insegnanti che con i collaboratori scolastici; quasi tutti hanno mantenuto un atteggiamento positivo verso il lavoro scolastico, la puntualità nelle consegne, una buona partecipazione alle attività scolastiche e discrete risposte alle indicazioni metodologiche.

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

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

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

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

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

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

Un limitato numero di studenti ha difficoltà a comprendere semplici testi scritti o brevi brani orali, ed ha evidenziato una competenza linguistico-comunicativa non sufficiente.

Gli argomenti relativi ad Educazione Civica sono stati trattati ad inizio anno scolastico e fanno parte del programma di Lingua Inglese delle classi dell'indirizzo di Enogastronomia del V anno. Gli obiettivi formativi sono stati raggiunti e verificati tramite prove orali, e gran parte degli alunni è in grado di

esporre gli argomenti relativi all'HACCP e alle contaminazioni alimentari in lingua inglese secondo il proprio livello di competenza.

Programma Svolto

LINGUA INGLESE

Anno Scolastico 2021 – 2022

Classe V D Enogastronomia

Grammar

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

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

Module 6: Safety Procedures and Nutrition

Health and safety:

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

Diet and nutrition:

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

Module 7: Career Paths

Job descriptions:

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

Getting a job:

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

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

La Docente

Prof.ssa Silvia Matricardi

## LINGUA TEDESCA

Docente: Prof.ssa Gessica Palazzetti

### OBIETTIVI DISCIPLINARI

Si è lavorato affinché, al termine del percorso di studio lo studente acquisisse, oltre ad una formazione di carattere generale, una competenza comunicativo-relazionale tale da metterlo in grado di:

- Comprendere le idee principali dei test orali-espositivi su una varietà di argomenti, anche relativi al proprio settore.
- 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 riguarda la microlingua dei diversi settori.
- Produrre in modo comprensibile e adeguatamente corretto testi scritti di carattere quotidiano e specialistico di varia natura e finalità.
- Prendere coscienza dei fattori essenziali che caratterizzano la civiltà dei paesi di cui si studia la lingua.

### METODI UTILIZZATI

- Il percorso è stato contraddistinto dalla DAD, una sola settimana, e dalla DDI, anche per lunghi periodi.
- Le metodologie privilegiate, utilizzate sia nella didattica in presenza che in quella a distanza, sono state le lezioni frontali, le lezioni dialogate, la *flipped classroom* e il *cooperative learning*.

### STRUMENTI UTILIZZATI

- Libro di testo “*Die deutsche Welt*” di Cinzia Medaglia, ed. Loescher.
- Documenti cartacei, audio e video, forniti in classe dalla docente oppure, durante la DAD e DDI, caricati nella sezione “Didattica” del registro elettronico e condivisi sul gruppo *Whatsapp* di classe.
- Piattaforme *Google Meet* per le videolezioni e la DDI.
- Uso di *Moduli Google* e del Registro elettronico (Didattica, Aule Virtuali) per la condivisione del materiale e di eventuali prove scritte per gli alunni in DDI.
- Assegnazione dei compiti da svolgere effettuata tramite RE (Agenda, Didattica).

### SPAZI

- Le lezioni in presenza sono state svolte in aula.
- Le lezioni in DAD sono state svolte su aule virtuali di *Google Meet*.

### TEMPI

L'insegnamento è stato articolato su un orario di tre ore settimanali che sono state svolte regolarmente a partire dal mese di ottobre.

## TIPOLOGIA DI VERIFICA

- Per quanto riguarda le verifiche scritte si è fatto ricorso a prove strutturate e semi-strutturate del tipo: comprensioni del testo con domande a scelta multipla e/o quesiti Vero e Falso, brevi quesiti a risposta aperta, completamento di testi con scelta da effettuare fra più proposte, brevi produzioni, esercizi sul lessico, compiti autentici (progetti di ricerca su una città tedesca).
- Per quanto riguarda le verifiche orali: risposte a domande dirette, semplici conversazioni guidate, trattazione ed esposizione di argomenti assegnati e concordati, procedure di osservazione continua (attraverso interventi dal posto).
- Si sono privilegiate le prove orali, laddove un alunno si è trovato in DAD per un periodo medio-lungo.

## CRITERI DI VALUTAZIONE

- I parametri osservati nella valutazione dei risultati raggiunti hanno tenuto in considerazione la conoscenza degli argomenti e la correttezza linguistica (correttezza morfosintattica, uso del lessico, sicurezza espositiva, organicità e linearità dell'esposizione, precisione nell'uso del registro adatto).
- Sono stati tenuti in considerazione anche parametri comportamentali in merito ad interesse, impegno e partecipazione sia in presenza che durante la DDI e alla puntualità di consegna dei lavori assegnati.
- Costituisce parte integrante del giudizio finale la considerazione dei progressi rispetto al livello iniziale di partenza.

## OBIETTIVI RAGGIUNTI

Il gruppo classe che studia tedesco è formato da 10 alunni, i quali presentavano a inizio anno scolastico un livello di conoscenza e padronanza linguistica eterogeneo e diversificato. Nonostante lo studio del tedesco come seconda lingua dal primo anno del ciclo di studi, la maggior parte della classe presentava, a inizio anno scolastico, un livello di competenza linguistica base-iniziale, con significative lacune grammaticali, lessicali e fonetiche derivanti dagli anni precedenti. Pertanto, è stato necessario durante tutto il percorso del quinto anno un costante ripasso delle strutture e dei contenuti linguistici di base. D'altra parte, un numero ridotto di alunni aveva un buon livello. Per quanto riguarda gli obiettivi didattici-linguistici, da un'analisi finale si può affermare che il gruppo classe ha globalmente migliorato, rispetto ai livelli di partenza, la propria competenza linguistica. Tuttavia, la maggior parte degli alunni, a causa delle lacune degli anni precedenti, di un impegno incostante nello studio e di una partecipazione passiva durante le lezioni, non hanno comunque raggiunto una competenza avanzata nella seconda lingua straniera. Invece, altri studenti, grazie all'impegno e ad una partecipazione sempre attiva durante lo svolgimento delle lezioni in classe, hanno raggiunto risultati considerevoli.

## CONTENUTI DISCIPLINARI

### COMPETENZE ATTESE

Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali al livello B1+ del QCER.

### ABILITÀ ATTESE

- Riconoscere le principali tipologie testuali, compresa quella tecnico-scientifica, in base alle costanti che le caratterizzano con un certo grado di autonomia.
- Utilizzare appropriate strategie di comprensione di testi complessi scritti, orali e multimediali con un certo grado di autonomia.
- Comprendere globalmente i messaggi alla tv e alla radio e i filmati su argomenti noti di studio e di lavoro.
- Comprendere in modo globale e analitico testi scritti di interesse generale su questioni di attualità o relativi al proprio settore di indirizzo con un certo grado di autonomia. Comprendere semplici discorsi su argomenti noti di studio e di lavoro cogliendone le idee principali con un certo grado di autonomia. Sostenere una conversazione con un parlante nativo con relativa sicurezza e autonomia, utilizzando strategie compensative in caso di difficoltà. Esprimere, con qualche imprecisione lessicale e grammaticale, le proprie opinioni, intenzioni e argomentazioni nella forma scritta e orale con un certo grado di autonomia.
- Descrivere, nella forma scritta e orale, processi e situazioni di interesse personale, di studio e di lavoro in modo chiaro e semplice utilizzando un lessico relativamente appropriato con un certo grado di autonomia.
- Scrivere semplici e brevi relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi, su argomenti relativi al proprio settore di indirizzo con un certo grado di autonomia.
- Riflettere sulla dimensione interculturale della lingua con un certo grado di autonomia.
- Trasporre in lingua italiana semplici testi scritti relativi all'ambito scientifico-tecnologico. Trasporre argomenti relativi all'ambito scientifico-tecnologico in semplici e brevi testi nella lingua straniera.

### CONOSCENZE E CONTENUTI SVILUPPATI

#### MODULI

- 1) **DEUTSCHLAND UND BERLIN:** suddivisione geografica e amministrativa della Germania; storia della capitale tedesca, monumenti principali di Berlino.

Funzioni comunicative	Lessico e grammatica
<ul style="list-style-type: none"><li>- Raccogliere informazioni sul territorio, l'economia e la forma di governo in Germania.</li><li>- Dedurre informazioni dall'osservazione di una carta geografica.</li><li>- Fare confronti tra la Germania e l'Italia.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Lessico relativo a monumenti e attrazioni turistiche.</li><li>- Ripasso del superlativo relativo, della declinazione degli aggettivi e del passivo.</li></ul>

- 2) **STÄDTE IN DEUTSCHLAND:** caratteristiche geo-politiche e tradizioni e culture culinarie delle città tedesche; progetto di ricerca su una città tedesca.

Funzioni comunicative	Lessico e grammatica
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere le principali caratteristiche delle città tedesche: specialità culinarie, attrazioni turistiche, monumenti, edifici amministrativi.</li> <li>- Dedurre informazioni da articoli di giornale e guide turistiche.</li> <li>- Descrivere una città tedesca: Monaco, Amburgo, le città della Lega Anseatica, Francoforte, Heidelberg, Dresda, Lipsia.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lessico relativo alla suddivisione geo-politica delle città tedesche e all'ambito culinario.</li> <li>- Ripasso delle preposizioni che reggono dativo e/o accusativo.</li> </ul>

- 3) **LANDSCHAFTEN:** paesaggi caratteristici della Germania, divenuti ambite mete turistiche. Il Reno e il Danubio, il percorso vacanza denominato "die Romantische Straße", il Mare del Nord, le Alpi tedesche delle regioni del Bayern e del Baden-Württemberg e la Foresta Nera.

Funzioni comunicative	Lessico e grammatica
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Descrivere le zone del Reno e del Danubio, il Mare del Nord, le Alpi tedesche e la Schwarzwald.</li> <li>- Dedurre informazioni da annunci e guide turistiche.</li> <li>- Raccogliere informazioni sui Paesi che si trovano lungo il percorso turistico della "Strada Romantica" (die Romantische Straße).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lessico relativo alla descrizione di paesaggi naturali e turistici.</li> <li>- Ripasso della formazione del plurale dei sostantivi in tedesco e del Perfekt.</li> </ul>

- 4) **WO MAN AUCH DEUTSCH SPRICHT:** viaggio attraverso i Paesi di lingua tedesca, caratteristiche geografiche e suddivisione amministrativa, varietà linguistiche (tedesco parlato in Austria, tedesco parlato in Svizzera, tedesco parlato in Alto-Adige).

Funzioni comunicative	Lessico e grammatica
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Parlare degli aspetti culinari dell'Austria e della Svizzera.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lessico relativo alla geografia e alla suddivisione politica e amministrativa dei paesi di lingua tedesca.</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Descrivere gli aspetti più interessanti della città di Vienna.</li> <li>- Conoscere la Svizzera, con le sue città principali e le lingue parlate.</li> <li>- Sapere introdurre il Liechtenstein, il Lussemburgo e il <i>Süd-Tirol</i> (Alto-Adige).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ripasso della forma impersonale, delle frasi relative e del <i>Präteritum</i>.</li> </ul>
---	--

5) **FESTE UND TRADITIONEN:** Le principali festività e ricorrenze tedesche (Natale, San Silvestro, Carnevale, Pasqua, Giorno dell'Unità, *Oktoberfest*). Le maggiori tradizioni dei Paesi di lingua tedesca: colazione tipica, specialità culinarie caratteristiche di Germania, Austria e Svizzera.

Funzioni comunicative	Lessico e grammatica
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Parlare delle festività tedesche e fare un confronto con l'Italia: festeggiamento del Natale, del Capodanno e della Pasqua.</li> <li>- Comprendere le tradizioni tedesche legate alla propria storia e cultura: "<i>Tag der Deutschen Einheit</i>" e "<i>Oktoberfest</i>".</li> <li>- Descrivere le abitudini alimentari tedesche a colazione e confrontarle con quelle italiane; descrivere i piatti nazionali tipici di Germania, Austria e Svizzera (ricette).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lessico relativo all'ambito culinario, prodotti alimentari e ricette. Vocabolario legato alle festività.</li> </ul>

6) **GESCHICHTE DEUTSCHLANDS:** storia della Germania a partire da Bismark e l'Unità tedesca, il Nazismo, la persecuzione degli ebrei, divisione tedesca dopo la IIGM (BRD e DDR), la caduta del muro di Berlino.

Funzioni comunicative	Lessico e grammatica
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendere gli eventi passati relativi alla storia della Germania (indicando date): da nazione divisa a nazione unita.</li> <li>- Comprendere la descrizione degli eventi che hanno portato alla presa di potere di Hitler e all'affermazione del Nazionalsocialismo, fino alla sconfitta della Germania al termine della IIGM.</li> <li>- Comprendere la descrizione degli eventi che hanno condotto alla costituzione di due stati tedeschi - BRD (Repubblica Federale Tedesca) e DDR (Repubblica Democratica Tedesca) - fino alla</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lessico storico relativo a Seconda Guerra Mondiale, Resistenza, Muro di Berlino, Guerra Fredda.</li> <li>- I numeri e le date.</li> </ul>

costruzione del muro di Berlino e la successiva caduta del muro di Berlino.	
---	--

7) **DER UMWELTSCHUTZ** (MODULO DI EDUCAZIONE CIVICA): importanza del rispetto dell'ambiente e della tutela ambientale con riferimento al riciclaggio dei rifiuti in Germania.

<b>Funzioni comunicative</b>	<b>Lessico e grammatica</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere l'approccio della Germania al tema della protezione dell'ambiente e fare una riflessione sull'approccio adottato in Italia.</li> <li>- Riflettere sui vantaggi legati alla tutela ambientale, anche da un punto di vista economico, e la correlata raccolta differenziata.</li> <li>- Confrontare il sistema di riciclaggio dei rifiuti tra Germania e Italia.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lessico relativo alla raccolta differenziata, al riciclaggio dei rifiuti e ai temi di tutela ambientale.</li> </ul>

La Docente

Prof.ssa Gessica Palazzetti

# SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Docente: Prof.ssa Daniela D'Aurizio

La classe è composta da dieci studenti (uno studente si è ritirato durante l'anno), nonostante questo le attività sono procedute con notevoli difficoltà anche per l'atteggiamento provocatorio e oppositivo di alcuni di essi.

Il gruppo classe si presenta scarsamente interessato e partecipa alle proposte didattiche. Spesso è stata preferita dagli studenti l'attività teorica in classe rispetto alla possibilità di andare in palestra, al campo di atletica, o di partecipare ad attività di movimento. Anche se poi pochi studenti hanno partecipato attivamente allo scambio educativo.

## CONOSCENZE

- Il fenomeno del Doping
- Il Primo Soccorso: compiti e funzioni del primo soccorritore
- Massaggio cardiaco e uso del defibrillatore
- Il ciclismo e il Giro d'Italia
- La figura di Gino Bartali "Giusto tra le nazioni"
- Le Olimpiadi antiche
- Le Olimpiadi moderne: Atene 1896
- La figura di Tommy Smith Messico 1968 e il Black Power
- L'attentato terroristico alle Olimpiadi di Monaco 1972
- Mosca 1980: le Olimpiadi del boicottaggio
- La così detta Olimpiade nascosta
- Atletica leggera e le gare di velocità: 100 metri, 200 metri, la staffetta 4x100
- La figura di Pietro Mennea
- Diritti Umani: Jesse Owens, le Olimpiadi di Berlino
- Giochi Sportivi: pallavolo, pallacanestro, calcio, rugby, badminton
- Tiro con l'arco
- Il fenomeno del bullismo
- Il gioco del tennis

## COMPETENZE

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

## CONTENUTI ATTIVITA' PRATICA

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

## CONTENUTI TEORIA

- Il ciclismo
- Il Giro d'Italia
- La figura di Gino Bartali

- Le Olimpiadi antiche
- Le Olimpiadi moderne
- Lo sport Paralimpico
- Olimpiade di Berlino 1936 film Race
- Olimpiade Messico 1968
- Olimpiadi Monaco 1972
- Olimpiade Mosca 1980
- L'Olimpiade nascosta 1940 - 1944
- Atletica leggera
- Pietro Mennea film la freccia del Sud
- Il fenomeno del doping: illecito sportivo, sostanze, metodi
- Il pugilato e la figura di Irma Testa
- Nozioni di Primo Soccorso

### **Educazione Civica**

- Il fenomeno del Doping
- Il Primo Soccorso: compiti e funzioni del primo soccorritore
- Massaggio cardiaco e uso del defibrillatore

### **METODI**

La scelta metodologica di questo anno è stata orientata verso le attività teoriche, utilizzando la metodica del brain storming e del problem solving al fine di stimolare la riflessione e la discussione.

### **MEZZI**

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

### **TEMPI**

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

### **VERIFICHE**

Scritte e orali; relazioni; presentazioni in power point

### **VALUTAZIONI**

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

### **TRAGUARDI**

Gli alunni:

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

### **DIDATTICA A DISTANZA**

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

## **MEZZI**

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

## **TEMPI**

Le lezioni svolte hanno avuto la durata di due ore ciascuna

## **VERIFICHE**

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

## **VALUTAZIONI**

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

## **TRAGUARDI**

Gli alunni:

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

La Docente

Prof.ssa Daniela D'Aurizio

## EDUCAZIONE CIVICA

Docente coordinatrice: Prof.ssa Domenica Proietti

**Il libro di testo adottato è "AA.VV., Educazione Civica ed Ambientale, Rizzoli Education".**

L'insegnamento dell'Educazione Civica è stato introdotto dalla Legge n. 92/2019 come modificata ed integrata dal D.L. n. 126 del 29 ottobre 2019, convertito con modificazioni dalla Legge n. 159 del 20 dicembre 2019. E' altresì regolato dal Decreto Ministeriale n. 35 del 22 giugno 2020 (Linee Guida). La Legge pone a fondamento di questa materia lo studio, la comprensione e la interiorizzazione della Costituzione Italiana, norma cardine del nostro ordinamento e, al contempo, l'identificazione di diritti, doveri, compiti, comportamenti personali e istituzionali, finalizzati a promuovere il pieno sviluppo della persona e la partecipazione di tutti i cittadini all'organizzazione politica, economica e sociale del Paese. La disciplina legislativa pone il principio di trasversalità dell'insegnamento dell'EC, anche in ragione della pluralità degli obiettivi di apprendimento e delle competenze attese. Ogni disciplina è, di per sé, parte integrante della formazione civica e sociale di ciascun alunno. Le "Linee guida" incentrano l'insegnamento su "tre nuclei fondamentali":

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

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

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

protezione civile, educazione stradale, salute e benessere, educazione al volontariato, educazione alla Cittadinanza attiva. Come si può vedere, dunque, contenuti più estesi di quanto le Linee guida immaginano. La programmazione annuale è stata decisa da ciascun Consiglio di Classe e risulta pertanto diversificata.

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

- **Regolamento d'istituto integrato con le norme anti-Covid 19.**
- **La Costituzione:** I diritti inviolabili: il diritto alla vita e la pena di morte.
- **La Costituzione:** art. 3 e art. 33 della Costituzione; Progetto giovani giornalisti per l'Europa. La giornata della memoria.
- **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. I simboli dell'UE. I Trattati e La Carta dei diritti fondamentali dell' UE.
- **L'Agenda 2030:** Salute e benessere: le tossinfezioni alimentari; HACCP sicurezza degli alimenti anche in lingua (inglese); il bere consapevole. Educazione alla salute: il doping e l'illecito sportivo; primo soccorso e BLS.
- **Ecosostenibilità:** importanza del rispetto dell'ambiente in lingua (tedesco)
- **Educazione digitale:** studiare con il web
- **L'alternanza scuola-lavoro:** relazione PCTO per l'esame di Stato.

#### **OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO**

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

#### **METODOLOGIE E STRUMENTI UTILIZZABILI**

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

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

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

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

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

La docente coordinatrice di Ed. civica

Prof.ssa Domenica Proietti

# RELIGIONE CATTOLICA

Docente: Prof.ssa Iole Francucci

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

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

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

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

### **COMPETENZE:**

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

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

Operare criticamente scelte etico-religiose.

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

### **ABILITA':**

Motiva le proprie scelte, confrontandole con la visione cristiana.

Riconosce il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività

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

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

### **CONOSCENZE:**

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

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

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

### **OBIETTIVI MINIMI DI APPRENDIMENTO:**

Acquisire una conoscenza adeguata dei contenuti proposti

Riconoscere i valori religiosi

Accostare in maniera semplice la Bibbia

Utilizzare un lessico specifico semplice

### **METODOLOGIE:**

Lezione frontale, Confronto, Dibattito, Discussione guidata

### **STRUMENTI:**

Libro di testo, Risorse digitali, Materiale audiovisivo.

### **CRITERI DI VALUTAZIONE:**

Colloqui orali, Interventi in discussione.

### **STRUMENTI DI VALUTAZIONE:**

Verifiche orali

### **RISULTATI RAGGIUNTI:**

Nel complesso gli alunni hanno lavorato con interesse e partecipazione.

Gli obiettivi raggiunti sono per quasi tutti pienamente soddisfacenti.

## **PROGRAMMA**

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

La coscienza, la legge, la libertà:

La coscienza umana

Lo sviluppo della coscienza morale

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

La libertà nell'adesione al bene (Beatitudini)

Le relazioni: Pace - Solidarietà – Mondialità:

La pace

Giustizia, Carità, Solidarietà

La mondialità

Vincere il razzismo

L'Etica della vita:

La vita

Il concepimento e la vita prenatale

L'eutanasia

La pena di morte

### **EDUCAZIONE CIVICA**

Temi trattati: La Pena di Morte ( Definizione – art. 27 della Costituzione Italiana – La Riforma del sistema penitenziario del 1975 primo e ultimo comma – Misure alternative alla detenzione – Garanzie al detenuto – art. 41 bis O.P. Restrizioni per il detenuto “Cities for Life”

Gli Obiettivi nel complesso sono stati pienamente raggiunti.

La Docente

Prof.ssa Iole Francucci

## **9. DOCUMENTAZIONE RISERVATA**

La documentazione riservata è disponibile presso la segreteria didattica.

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 ALBANELLI	
DIRITTO E TEC. AMM.VE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	DOMENICA PROIETTI	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	CRISTINA ZUCCACCIA	
LINGUA INGLESE	SILVIA MATRICARDI	
LINGUA TEDESCA	GESSICA PALAZZETTI	
MATEMATICA	SILVIA PRINCIPI	
LAB. DI SERV. ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	FRANCESCO CHIARALUCE	
LAB. DI SERV. ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA	GIOVANNI LICCATI	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	DANIELA D'AURIZIO	
RELIGIONE CATTOLICA	IOLE FRANCUCCI	

Spoletto, 15 maggio 2022

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Roberta Galassi



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

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

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

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

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

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

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

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

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

### ATTRIBUZIONE DI UNA VALUTAZIONE INSUFFICIENTE DELLA CONDOTTA (DPR 22 GIUGNO 2009 N.122

ART.7 comma 2 e comma 3)

(...)

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

## SCHEMA DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO E FORMATIVO

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

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

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

### GRIGLIA DI ATTRIBUZIONE CREDITO CLASSI QUINTE

MEDIA VOTI	PUNTI CREDITO	CONDIZIONI
$M < 6$	7-8	MOTIVAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE 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>Medioce</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>Medioce</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>Medioce</p> <p>Insufficiente</p> <p>Grav. Insuff.</p> <p>Assol. Insuff.</p> <p>Nullo</p>	<p>20</p> <p>18</p> <p>16</p> <p>14</p> <p>12</p> <p>10</p> <p>8</p> <p>6</p> <p>4</p> <p>2</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>CAPACITÀ DI COMPRENDERE IL TESTO NEL SUO SENSO COMPLESSIVO E NEI SUOI SNODI TEMATICI E STILISTICI</li> <li>PUNTUALITÀ NELL'ANALISI RICHIESTA (LESSICALE, SINTATTICA, STILISTICA E RETORICA)</li> </ul> <p align="center"><b>20/100</b></p>	<p><i>Il testo è stato compreso e analizzato in modo...</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• completo, corretto e coerente; l'analisi è esauriente e ben strutturata</li> <li>• corretto e coerente, ordinato; l'analisi è approfondita e organica</li> <li>• nell'insieme completo e corretto, ordinato negli snodi fondamentali; l'analisi è organica, anche se con lievi imprecisioni</li> <li>• nell'insieme corretto, ordinato, pur con lievi imprecisioni; l'analisi è discretamente organizzata, ma non del tutto sviluppata</li> <li>• 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>Medioce</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>Medioce</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>• 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>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>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>PERTINENZA DEL TESTO RISPETTO ALLA TRACCIA</li> <li>AMPIEZZA E PRECISIONE, CORRETTEZZA E ARTICOLAZIONE DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI</li> </ul> <p>20/100</p>	<p><i>L'elaborato propone...</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• molteplici argomenti in modo esaustivo, equilibrato, significativo, in base a una perfetta interpretazione della traccia</li> <li>• numerosi argomenti significativi, approfonditi e aderenti alla traccia, accuratamente selezionati secondo le richieste della traccia</li> <li>• argomenti nel complesso pertinenti e significativi</li> <li>• argomenti nel complesso pertinenti, abbastanza significativi</li> <li>• argomenti essenziali, corretti e complessivamente adeguati</li> <li>• argomenti generici, a volte imprecisi e/o limitati, e/o poco pertinenti</li> <li>• argomenti incompleti e approssimativi, e/o poco pertinenti</li> <li>• argomenti del tutto insignificanti e a volte estranei alla traccia</li> <li>• argomenti non pertinenti e privi di una struttura logica</li> </ul> <p>Il testo non è stato svolto / non valutabile</p>	<p>Eccellente</p> <p>Ottimo</p> <p>Buono</p> <p>Discreto</p> <p>Sufficiente</p> <p>Mediocre</p> <p>Insufficiente</p> <p>Grav. Insuff.</p> <p>Assol. Insuff.</p> <p>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>• un'elaborazione personale semplice e globalmente chiara</li> <li>• un'elaborazione personale superficiale, generica, imprecisa</li> <li>• un'elaborazione frammentaria e stentata, scarsamente significativa</li> <li>• un'elaborazione confusa, con spunti poco comprensibili o contraddittori</li> <li>• un'elaborazione del tutto confusa, sporadica e/o incomprensibile</li> </ul> <p>Il testo non è stato svolto / non valutabile</p>	<p>Eccellente</p> <p>Ottimo</p> <p>Buono</p> <p>Discreto</p> <p>Sufficiente</p> <p>Mediocre</p> <p>Insufficiente</p> <p>Grav. Insuff.</p> <p>Assol. Insuff.</p> <p>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>		<b>/100</b>
	<b>VOTO</b>		<b>/20</b>

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

*Indirizzo Enogastronomia*

DISCIPLINA: Scienza e Cultura dell'Alimentazione

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

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

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

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

*Indirizzo Accoglienza Turistica*

DISCIPLINA: Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva

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

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

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

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

*Indirizzo Commerciale*

Disciplina: Tecniche Professionali dei Servizi Commerciali

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

CLASSE 5<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>	<b>□3,0</b>	
		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>	<b>□4,2</b>	
		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>	<b>□3,0</b>	
		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>	<b>□1,8</b>	
		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 curriculum, 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