



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
E SERVIZI COMMERCIALI

“G. DE CAROLIS”

SPOLETO

ESAME DI STATO

a.s. 2021/2022

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

V SEZIONE “B”

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Articolazione: Servizi di Sala e vendita

INDICE

1. GLI ALUNNI E GLI INSEGNANTI	4
2. FINALITÀ, CONOSCENZE, COMPETENZE, CAPACITÀ	6
3. PROFILO DELLA CLASSE	9
4. DAD/DDI	12
5. LA VALUTAZIONE	13
CRITERI DI MISURAZIONE – CRITERI DI VALUTAZIONE	13
TIPOLOGIA DELLE PROVE	14
TIPOLOGIA SECONDA PROVA	14
SIMULAZIONE SECONDA PROVA	15
CURRICULUM DELLO STUDENTE	17
6. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)	18
7. I PROGETTI DELLA CLASSE	20
8. I PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI	21
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	21
STORIA	29
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	33
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	38
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA	49
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	54
MATEMATICA	60
LINGUA INGLESE	65
LINGUA FRANCESE	66
LINGUA TEDESCA	69
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	76
RELIGIONE CATTOLICA	79
ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE CATTOLICA	83
EDUCAZIONE CIVICA	85
ALLEGATI (disponibili sul sito della scuola e/o presso la segreteria didattica):	
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	
Criteri di riconoscimento del credito Erasmus	

Griglia di valutazione della prima prova scritta (tipologie A-B-C)	
Griglia di valutazione della seconda prova scritta (Scienze dell'Alimentazione)	
Griglia di valutazione del colloquio - Allegato A all'O.M. 65 del 14 marzo 2022	
Tabella di conversione dei crediti – Allegato C all'O.M. 65 del 14 marzo 2022	
Documentazione riservata (disponibile in segreteria)	

1. GLI ALUNNI E GLI INSEGNANTI

◆ Gli alunni

N.	Cognome e nome	Comune di residenza
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		

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

Disciplina	Docente	Continuità didattica		
		III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	MANFREDINI Maura	X		X
Storia	QUARSITI Marialuisa	X	X	X
Matematica	D'ALESSANDRO Leonardo			X
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	TROLLINI Salvatore			X
Lingua inglese	MARIANI Francesca	X	X	X
Lingua tedesca	PALAZZETTI Gessica			X
Lingua Francese	GIACOMINI Ghislaine Ginette		X	X
Scienza e cultura dell'alimentazione	DE VINCENZI Francesca (fino al 13.03.2022) SMACCHI Francesca (dal 14.03.2022)			X
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	STADERINI Maria Antonietta	-	X	X
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	LICCATI Giovanni		X	X
Scienze motorie e sportive	ERCOLANI Gianluca			X
Religione cattolica	FRANCUCCI Iole		X	X
Attività alternativa alla RC	PILATI Emanuele			X

2. FINALITÀ, CONOSCENZE, COMPETENZE E CAPACITÀ

Ai sensi dell'Allegato B, D.P.R. 87/2010:

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 "Servizi di sala e di vendita", il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita", conseguono i risultati di apprendimento descritti nel punto 2.2 dell'Allegato A del suddetto DPR, di seguito specificati in termini di competenze:

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

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

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

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

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

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

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

SAPERE

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

SAPER FARE

1. Capacità di interpretare eventi, problematiche e tendenze del mondo contemporaneo e della propria professione
2. Capacità di comunicare efficacemente nella propria e nelle lingue straniere oggetto di studio
3. Capacità di utilizzare differenti tecnologie di comunicazione
4. Capacità di collegare e rielaborare individualmente gli apprendimenti

5. Capacità di formulare valutazioni sulla base di criteri espliciti
6. Capacità di redigere progetti a carattere professionale

SAPER ESSERE

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

3. PROFILO DELLA CLASSE

Caratteristiche degli studenti. La classe è composta da quattordici alunni, quattro ragazze e dieci ragazzi, iscritti al quinto anno per la prima volta e provenienti dalla medesima classe quarta del corso Sala e vendita sez. B. Due alunni, proveniente dall'indirizzo Sala e Vendita sez. A, si sono aggiunti al gruppo classe all'inizio del quarto anno (a.s. 2020/2021).

Sono presenti cinque alunni con DSA, per i quali è stato predisposto un PDP approvato all'inizio dell'anno scolastico da tutte le parti interessate (cfr. documentazione riservata).

L'area di provenienza degli alunni è piuttosto varia: sei studenti sono residenti nel comune di Spoleto, uno nel comune di Sant'Anatolia di Narco in provincia di Perugia, uno nel comune di Castel Ritaldi, sempre in provincia di Perugia, uno nel comune di Sellano, ancora in provincia di Perugia, due risiedono nella provincia di Terni, due nella provincia di Viterbo e uno in provincia di Grosseto.

Due alunni sono convittori presso il Convitto annesso al nostro Istituto, altri due sono convittori 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.

Il gruppo classe si presenta eterogeneo, sia dal punto di vista disciplinare che negli stili di apprendimento. L'impegno e la partecipazione, sia nelle discipline generali che nelle attività laboratoriali, non sono sempre risultati costanti per tutti gli alunni, durante le attività proposte nel corso dell'a.s. .

Dal punto di vista didattico e disciplinare la classe si colloca ad un livello di fascia media , presentando un'evidente spaccatura: un esiguo gruppo dimostra partecipazione ed interesse, accompagnati da uno studio a casa adeguato, sia nelle attività di area generale che in quelle laboratoriali, ed un gruppo composto da alunni che reagiscono agli stimoli formativi modestamente, in alcuni casi per variegata difficoltà di apprendimento, in altri casi per scarso interesse ed un impegno nello studio sporadico e saltuario.

Una parte di questi ultimi tende a comportarsi in maniera irrequieta e talvolta destabilizzante, influenzando negativamente sia il proprio rendimento scolastico che la concentrazione degli altri studenti.

Purtroppo la frattura è visibile anche nella frequenza: da un lato gli studenti che hanno avuto una frequenza assidua e regolare, dall'altro gli studenti che hanno frequentato in modo irregolare, fruendo continuamente di ingressi posticipati ed uscite anticipate.

La partecipazione degli alunni al dialogo educativo risulta disomogenea,

alcuni studenti hanno tenuto un comportamento serio, costante e rispettoso delle regole, altri hanno avuto frequentemente bisogno di richiami e sollecitazioni da parte del Consiglio al fine di ottenere un comportamento corretto ed adeguato.

L'attività didattica ha seguito in linea di massima i criteri e le indicazioni ministeriali (Linee guida per gli Istituti Professionali), pur adattando il percorso formativo alla contingenza del momento ed alle esigenze e reali possibilità degli studenti. Particolare attenzione è stata riservata allo sviluppo di competenze fondamentali, quali quelle espressive, di analisi, sintesi, di rielaborazione critica, educazione alla complessità dei problemi, del senso del rispetto per gli altri e per la diversità, della solidarietà, dell'attenzione alla salute propria ed altrui, del rispetto dell'ambiente e della consapevolezza dei propri diritti e doveri.

Anche in questo ambito la classe risulta divisa: alcuni alunni hanno raggiunto livelli di Competenza avanzati, altri si collocano, nonostante le sollecitazioni, ad un livello base.

Solo nell'area professionale la classe dimostra affiatamento ed unità, dimostrando una notevole sensibilità a progetti, iniziative ed eventi professionali e partecipando in maniera consapevole, seria ed attiva alla progettazione extra-scolastica.

Carriera scolastica degli studenti. Dei quattordici alunni che compongono la classe, dieci sono stati promossi a giugno del quarto anno, con valutazioni positive in tutte le discipline, mentre i restanti quattro hanno avuto la sospensione del giudizio, recuperata a Settembre per:
due alunni in Italiano;
un alunno in Matematica e Storia;
un alunno in Italiano, Matematica e Scienze degli alimenti.

Attività di recupero.

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

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

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

- Scienza e cultura dell'alimentazione

4. DAD/DDI

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

5. LA VALUTAZIONE

CRITERI DI MISURAZIONE

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

È stata inoltre predisposta e utilizzata la griglia di valutazione del comportamento (cfr. Allegati).

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

CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE

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

Nella settimana dal 09 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 Scienze dell'Alimentazione;

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

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

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

- a) Esemplata sulla tipologia "A" di cui ai Quadri di Riferimento per gli Istituti Professionali indirizzo Sala e vendita;
- b) Eventualmente introdotta da testi di inquadramento/stimolo;
- c) Strutturata su due "parti", introdotte dall'indicazione PRIMA PARTE/SECONDA PARTE, tali che, facendo riferimento ad un nucleo tematico unitario e organico siano tuttavia tali da incidere la prova ad esempio passando da richieste più generali e teoriche a richieste di taglio più "pratico" o applicativo;
la PRIMA PARTE sarà auspicabilmente esemplata su "consegne" atte a indirizzare l'elaborato entro un quadro piuttosto definito;
la SECONDA PARTE consisterà nello svolgimento di 2 consegne scelte tra 4 ;
La SECONDA PARTE sarà concettualmente legata alla prima e consentirà, tramite la risposta alle 2 consegne scelte fra 4, di procedere ad una trattazione che, ancorché divisa in due parti, sia tuttavia organica (in ciò consentendo la piena applicazione della griglia di valutazione indicata negli Allegati al dm 769).
La SECONDA PARTE potrà presentare il termine "consegne" o il termine "quesiti", i quali termini, in questo caso, andranno intesi come interscambiabili;
- d) Durata della prova: 6 ore

SIMULAZIONE SECONDA PROVA (Svolta in data 10 maggio 2022)

TEMA DI "SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE"

Documento 1

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

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

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

Da: EPICENTRO ISS del 28/10/2010

Documento 2

“Nonostante il grado di malnutrizione esistente sul pianeta, secondo l'Organizzazione mondiale della sanità (Oms) l'obesità rappresenta uno dei principali problemi di salute pubblica nel mondo. Siamo infatti di fronte a una vera e propria epidemia globale, che si sta diffondendo in molti Paesi e che può causare, in assenza di un'azione immediata, problemi sanitari molto gravi nei prossimi anni. L'eccesso ponderale è una condizione caratterizzata da un eccessivo accumulo di grasso corporeo, in genere a causa di un'alimentazione scorretta e di una vita sedentaria.

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

Da: EPICENTRO ISS del 18/5/2017

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

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

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

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

CURRICULUM DELLO STUDENTE

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

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

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

A cura del tutor Prof. Giovanni Liccati

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

La situazione pandemica, venutasi improvvisamente a creare nei primi giorni di marzo dell'anno 2020 e il conseguente DPCM del 9 marzo del medesimo anno, hanno posto l'intero territorio nazionale in un totale lockdown per contrastare l'epidemia da COVID 19. Tale, inimmaginabile situazione, non ha consentito agli alunni della classe di poter svolgere nel terzo anno scolastico le attività di PCTO, precedentemente programmate. Con il permanere di questa situazione di emergenza, nel IV anno (2020/2021) l'Istituzione Scolastica ha ritenuto opportuno offrire agli alunni un prodotto riconducibile ad esperienze di PCTO, attraverso l'organizzazione di videoconferenze, lezioni live, corsi di aggiornamento e approfondimento live, relativi all'enogastronomia. Tali iniziative hanno consentito alla classe di avere un approccio tecnico con il mondo dell'enogastronomia sia per quanto riguarda l'attività pratica, attraverso lezioni live sulla costruzione e realizzazioni di menù e sulla lavorazione di particolari ingredienti; sia per quanto riguarda gli aspetti relativi alla gestione dell'azienda e del personale che vi lavora. Alla fine del IV anno, alcuni alunni hanno partecipato al progetto Erasmus. Durante il V anno (2021/2022), gli allievi hanno avuto l'opportunità di partecipare ad alcuni eventi riconducibili ad attività di alternanza scuola-lavoro, come manifestazioni enogastronomiche e progetti che includono l'attività pratica di sala-bar, a cui la scuola ha aderito fornendo la propria collaborazione.

Nel complesso gli alunni hanno raggiunto e, in alcuni casi, superato il monte-ore previsto dal decreto n.774 del 4/09/2019, così come da schema allegato, riportando valutazioni positive e, in alcuni casi, ottime ed eccellenti.

CONSUNTIVO ATTIVITÀ DI PCTO

CLASSE 5 B SALA E VENDITA

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

n.	Cognome	Nome	a.s. 2019 /2020	a.s. 2020/2021 PCTO in DAD	a.s. 2021/2022 PCTO	Totale ore svolte
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						

7. I PROGETTI DELLA CLASSE

PROGETTO PRIMO SOCCORSO E BLSD (prof. Ercolani)

Progetto curato dai docenti di Scienze Motorie in collaborazione con il CENTRO STUDI SISTEMA PROTEZIONE CIVILE - Istituto Italiano di Resilienza ©, composto da 5 ore di teoria di nozioni base di Primo Soccorso e, tramite iscrizione, corso pratico pomeridiano di 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.

Parte teorica effettuata a Febbraio 2022

Parte pratica effettuata ad Aprile 2022 (alcuni alunni)

GIOCHI LOGICI (prof. D'Alessandro)

A partire dal mese di Dicembre 2021 al mese di Marzo 2022 del corrente anno scolastico, alcuni studenti hanno partecipato alle gare di preparazione ed eliminataria dei **Giochi Logici di matematica** tra Istituti della regione Umbria. Le gare sono state svolte on line nell'aula informatica dell'Istituto G. De Carolis.

8 - I PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Docente: Prof.ssa Maura Manfredini

OBIETTIVI GENERALI DELLA DISCIPLINA

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA: Comunicazione nella madrelingua

COMPETENZA DI CITTADINANZA: Comunicare comprendere e rappresentare

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

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

COMPETENZE SPECIFICHE

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

CONOSCENZE

Tecniche di conversazione e strutture dialogiche.
Modalità della comunicazione nel lavoro cooperativo.

Tecniche di base di composizione dei testi.

Repertorio di tipologie di testi.

Struttura di una relazione e di un rapporto.

I linguaggi settoriali.

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

Strumenti e metodi di documentazione per una corretta informazione tecnica.

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

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

ABILITÀ

Utilizzare differenti registri comunicativi in ambiti anche specialistici.

Raccogliere e strutturare informazioni.

Sostenere conversazioni e dialoghi con precise argomentazioni su tematiche predefinite.

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

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

Comunicare con la terminologia tecnica specifica del settore di indirizzo.

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

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

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

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

Utilizzare in maniera autonoma dossier di documenti.

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

UDA MODULO ZERO:

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

UDA MODULO 1:

La Belle Epoque

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

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

Il Decadentismo e la Scapigliatura.

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

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

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

I poeti "Maledetti": BAUDELAIRE e WILDE.

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

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

Naturalismo e Verismo a confronto:

G. FLAUBERT, Madame Bovary, temi e motivi.

G. VERGA, poetica, vita e opere principali.

Prefazione all'amante di Gramigna;

da Vita dei campi: Rosso Malpelo; La Lupa;

da Novelle Rusticane: La roba;

da Mastro Don Gesualdo: La morte di Gesualdo;

dai Malavoglia: La fiumana del progresso; Il naufragio della Provvidenza;

L'abbandono di 'Ntoni; Il commiato definitivo di 'Ntoni.

Il Decadentismo:

G. PASCOLI, poetica, vita e opere principali.

Il fanciullino, I, III, IX

dai Canti di Castelvecchio: Il gelsomino notturno;

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

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

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

da Poema Paradisiaco: Consolazione;

da le Vergini delle rocce: il Superuomo;

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

Verso l'esame di Stato

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

Simulazione INVALSI.

Simulazione tipologia B: Ambito tecnologico.

UDA MODULO 2:

Tra impegno e disimpegno

G. GENTILE, Manifesto degli intellettuali fascisti

B. CROCE, Manifesto degli intellettuali antifascisti

La guerra nell'arte: P. PICASSO, Guernica

J. JOYCE, Ulysse, temi e motivi

F. KAFKA, Le metamorfosi, temi e motivi, lettura capitolo 1

M. PROUST, La Recherche, temi e motivi, l'episodio della "Madeleine"

I. SVEVO, poetica, vita e opere principali;

da Senilità: lettura capitolo 1;

da La Coscienza di Zeno: Prefazione e Preambolo; Il vizio del fumo (capitolo 3).

L. PIRANDELLO, poetica, vita e opere principali;

dalla seconda parte dell'Umorismo: "Il sentimento del contrario" passi tratti dai capitoli 2 e 6;

da Uno, nessuno e centomila: Mia moglie e il mio naso;

da Novelle per un anno: Ciaula scopre la luna;

da Il fu Mattia Pascal: La filosofia del lanterino (capitolo 13).

Verso l'esame di Stato:
Tipologia A-PROSA
SIMULAZIONE INVALSI

UDA MODULO 3:

La crisi del Decadentismo:

I Crepuscolari: poeti, temi e motivi principali.

Il Futurismo:

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

Il Manifesto del Futurismo,

da Zang Tumb Tumb: Bombardamento di Adrianopoli.

Verso l'esame di Stato:

SIMULAZIONE Tipologia B-Ambito letterario

SIMULAZIONE INVALSI

UDA MODULO 4:

Anni difficili

G. UNGARETTI, poetica, vita e opere principali;

da Sentimento del tempo: La madre;

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

P. LEVI, vita;

Se questo è un uomo, temi e motivi.

Ermetismo e dintorni

S. QUASIMODO, vita e opere principali;

da Acque e Terre: Ed è subito sera;

da Giorno dopo giorno: Uomo del mio tempo.

MODULO DI COLLEGAMENTO CON LA MATERIA DI INDIRIZZO:

C. BAUDELAIRE, L'anima del vino

G. VERGA, Pane e malaria

G. GOZZANO, Le golose

G. PASCOLI, La piada

G. D'ANNUNZIO, La frittata

F. T. MARINETTI, La cucina futurista

EDUCAZIONE CIVICA

Docente: Prof.ssa Maura Manfredini

OBIETTIVI GENERALI DELLA DISCIPLINA

COMPETENZA CHIAVE EUROPEA: Competenze sociali e civiche

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

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

Guida:

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

CONOSCENZE:

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

ABILITÀ:

Assolvere compiti affidati e assumere iniziative autonome per l'interesse comune. Collaborare in modo pertinente, responsabile e concreto nel lavoro, nello studio, nell'organizzazione di attività di svago.

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

Saper interpretare il proprio autonomo ruolo nel lavoro di gruppo.

Partecipare attivamente alla vita civile e culturale e della comunità apportando contributi personali e assumendo iniziative personali concrete: assumere compiti, impegnarsi nelle rappresentanze studentesche.

Assumere, assolvere e portare a termine con precisione, cura e responsabilità i compiti affidati o intrapresi autonomamente.

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI:

Agenda 2030: Gli Stati alterati di coscienza;

Educazione digitale: Studiare con il web.

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

- Lezione frontale e partecipata
- Attività di ricerca su internet, visione film e documentari
- Cooperative learning e Peer tutoring

- Esercitazioni individuali e di gruppo
- Attività di recupero e potenziamento
- Lezione alla LIM
- Apprendimento in situazione
- Apprendimento per studi di caso
- Manuale cartaceo e digitale
- Visione di filmati storici
- Caricamento di materiale sezione “Didattica” del Registro elettronico

STRUMENTI DI LAVORO

- Libro di testo (Per Italiano: “Il tesoro della Letteratura”, vol.3, Carnerò-Iannaccone)
- Appunti e dispense
- Mappe concettuali e schemi
- Internet
- Registro Elettronico (“Didattica”, “Compiti”, “Test”),
- Piattaforma Google Meet
- App libro di testo (DbApp) / versione digitale libro di testo.

SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

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

VERIFICA

- Verifiche scritte: tema, analisi del testo e testo espositivo-argomentativo (tipologie A, B dell’Esame di Stato)
- Simulazione prove INVALSI
- Verifiche orali
- Dibattito in classe
- Scrittura creativa
- Elaborazione e presentazione di prodotti multimediali.

VALUTAZIONE

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

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

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI **LINGUA E LETTERATURA ITALIANA ed EDUCAZIONE CIVICA**

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

Quasi tutti sono in grado di individuare le tematiche fondamentali presenti nei testi esaminati e di riconoscere le principali caratteristiche che distinguono le varie correnti o autori, mentre solo alcuni sanno operare confronti ed individuare affinità.

Nella produzione scritta un limitato numero di alunni ha acquisito in modo buono o discreto la competenza di comporre un testo argomentativo; la maggior parte degli altri studenti è in grado di produrre testi dal contenuto aderente e sufficientemente corretto sotto l'aspetto morfosintattico ma con un'elaborazione modesta. Per alcuni alunni, infine, permangono carenze pregresse nella proprietà morfosintattica e lessicale.

Un gruppo ristretto si è messo in evidenza per un impegno costante e una preparazione soddisfacente e brillante. Sono alunni che hanno raggiunto una solida conoscenza dei contenuti disciplinari, possiedono una buona competenza comunicativa, sono in grado di rielaborare in modo autonomo le conoscenze acquisite, studiano in modo costante e consapevole, hanno frequentato in modo assiduo le lezioni, partecipando attivamente alle attività didattiche.

Il resto della classe invece può essere suddiviso in ulteriori due gruppi: coloro che hanno raggiunto una discreta conoscenza dei contenuti disciplinari, hanno frequentato in modo abbastanza regolare le lezioni, studiando in modo complessivamente adeguato e coloro che hanno raggiunto una conoscenza sufficiente dimostrando una partecipazione e impegno non sempre adeguati

oppure dimostrando di avere reali difficoltà nell'apprendimento della disciplina. Per qualche alunno infatti permangono incertezze e imprecisioni nell'organizzazione del discorso, delle informazioni e soprattutto nell'esposizione orale.

La didattica a distanza ha influito positivamente sul comportamento e sul rendimento dell'intera classe. Rispetto alla situazione di partenza e alla sua evoluzione nel corso dell'anno scolastico, gli alunni risultano complessivamente migliorati e quindi gli obiettivi di apprendimento sono stati discretamente acquisiti.

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

Il giudizio generale è nel complesso discreto.

La docente
Prof.ssa Maura Manfredini

STORIA

Classe 5 B Sala

Anno 2021/2022

Docente: Prof.ssa Maria Luisa Quarsiti

OBIETTIVI GENERALI DELLA DISCIPLINA

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

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

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

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

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

CONOSCENZE

Le grandi questioni del Novecento.

La storia generale e le sue principali specializzazioni settoriali.

La genesi del mondo contemporaneo, con approfondimenti significativi dalla seconda Rivoluzione

industriale al quadro geopolitico contemporaneo (alla metà del Novecento).

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

ABILITÀ

Capacità di individuare relazioni di causa-effetto in un processo storico.

Capacità di collegare i molteplici aspetti del processo storico (economico, sociale, politico, culturale).

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

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

Comunicare con il lessico delle scienze storiche e sociali.

Utilizzare le fonti storiche del territorio.

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

Istituire relazioni fra l'evoluzione scientifica e tecnologica, il contesto socio-economico, i rapporti

politici e i modelli di sviluppo.

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

(Modulo di ripasso) L'Italia post-unitaria

- ◆ La nascita del Regno d'Italia
- ◆ La Destra storica e il completamento dell'unificazione
- ◆ La Sinistra al governo e la crisi di fine secolo.

La stagione della Belle Epoque

- Il volto del nuovo secolo: crescita economica, società di massa, Belle Epoque e trasformazioni della cultura.
- L'età giolittiana in Italia: le riforme sociali, lo sviluppo economico, il sistema politico, la guerra di Libia e la caduta di Giolitti.
- Lo scenario mondiale prima della Grande guerra (sintesi).

La Grande Guerra e le sue conseguenze

- La Prima Guerra mondiale: le cause, l'illusione della guerra lampo, l'Italia dalla neutralità all'intervento, la guerra di posizione, i fronti e la fase finale.
- La Rivoluzione russa del 1917, la guerra civile e la nascita dell'Urss.
- Il mondo dopo la guerra: i trattati di pace, crisi, ricostruzione economica e trasformazioni sociali.
- Gli Stati Uniti dal benessere degli anni Venti alla crisi del 1929; il New Deal di Roosevelt.

I totalitarismi

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

La Seconda Guerra Mondiale

- Lo scoppio della guerra, la guerra lampo, l'Italia entra in guerra.
- La svolta del 1941, il conflitto diventa mondiale
- La controffensiva degli alleati
- Il nuovo ordine nazista e la Shoah
- La guerra dei civili
- Il crollo del fascismo e la Resistenza in Italia
- La vittoria degli Alleati.

La guerra fredda (sintesi)

- La ricostruzione economica, dalla collaborazione ai contrasti
- Il sistema bipolare
- La coesistenza pacifica.

L'Italia repubblicana (sintesi)

- La ricostruzione economica e lo scenario politico del dopoguerra
- Il referendum e l'Assemblea Costituente
- La Repubblica e la Costituzione.

Educazione Civica

- Laboratorio di storia: ricerca archivistica, connessione tra storia generale e storia locale
- Incentivare il risparmio energetico (Agenda 2030)
- Il diritto di voto in Italia
- Onu e Nato
- La nascita della Repubblica e la Costituzione italiana

STRUMENTI DI LAVORO

- o Libro di testo ("Storia in movimento", vol.3; Brancati-Pagliarani, Ed.La Nuova Italia)
- o Appunti e dispense
- o Mappe concettuali e schemi

- o Internet
- o Registro Elettronico (Aule virtuali-Live forum, “Didattica”, “Compiti”),
- o Piattaforma Google Meet
- o App libri di testo (HUB Smart) / versione digitale libro di testo.

SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

- o Aula ordinaria: 2 ore settimanali.

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

- o Lezione frontale e dialogata
- o Attività di ricerca su internet, visione film e documentari
- o Cooperative learning e Peer tutoring
- o Esercitazioni individuali e di gruppo
- o Attività di recupero e potenziamento
- o Laboratorio di Storia

Metodologia utilizzata in Dad:

- o Funzioni Aule Virtuali
- o Video-lezioni sincrone piattaforma Google Meet
- o Caricamento di materiale sezione “Didattica” del Registro elettronico (anche WhatsApp)
- o Invio compiti e verifiche via e-mail.

VERIFICA

Verifiche scritte strutturate, semi-strutturate e non strutturate

Verifiche orali

Elaborazione e presentazione di prodotti multimediali.

VALUTAZIONE

La valutazione sarà eseguita confrontando gli obiettivi e i risultati, tenendo conto dei livelli di partenza degli alunni, dei progressi effettuati, della partecipazione alle lezioni e dell’impegno. La valutazione avverrà in base alle esigenze dei singoli alunni, nel rispetto dei principi di trasparenza e tempestività, in relazione agli obiettivi educativi e cognitivi prefissati sulla base dei seguenti criteri:

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

I criteri di valutazione disciplinare sono stati integrati e adeguati alla DaD, cercando di valorizzare,

oltre alle performance, anche l’impegno, l’autonomia, la capacità di partecipazione e lo spirito di collaborazione, tenendo conto anche delle eventuali difficoltà personali.

Interventi particolari per alunni con Bisogni educativi speciali: riferimento ai rispettivi PDP e PEI

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI

STORIA

Il profitto è buono per una piccola parte degli alunni e sufficiente per la restante parte della classe. Gli studenti nel complesso hanno partecipato con un atteggiamento poco costruttivo alle varie attività proposte, dimostrando un impegno nello studio costante per un ristretto numero di alunni e discontinuo per il maggior numero.

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

Tutte le attività in classe e a distanza (quando si è reso necessario per qualche alunno) si sono realizzate sempre in un clima stimolante e sereno, grazie all'instaurazione di un rapporto personale e di relazione reciproca con la figura del docente e tra gli stessi alunni basato sul rispetto vicendevole, sul dialogo costruttivo, sull'apertura fiduciosa al confronto e alla condivisione di problemi e di difficoltà.

Nel complesso gli obiettivi di apprendimento sono stati quindi discretamente acquisiti.

La docente
Prof.ssa Maria Luisa Quarsiti

SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI

CLASSE 5 ^ SALA SEZ. B

TESTO UTILIZZATO: SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE

- **MASHADO**

ANNO SCOLASTICO 2021-2022

Docente: PROF.SSA SMACCHI FRANCESCA

INTRODUZIONE

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

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

SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO:

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

STRUMENTI

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

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.

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

METODI 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.

MODULI E CONTENUTI DISCIPLINARI

MODULI	CONOSCENZE	ABILITA'
DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE VARIE CONDIZIONI FISILOGICHE	UNITA' 1.2 Principi di dietetica e modelli alimentari di riferimento Carboidrati semplici e complessi. Acidi grassi saturi insaturi AGE e trans Colesterolo Valutazione dello stato nutrizionale LARN e dieta equilibrata FITOCOMPOSTI ad effetto salutare Le 10 Linee guida dell'INRAN per una sana alimentazione -Dieta mediterranea - piramide alimentare -Dieta vegetariana e vegana. Dieta macrobiotica.	Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela

	<p>UNITA' 2.2 Dietetica applicata a condizioni fisiologiche, sport -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>DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE</p>	<p>-UNITA'3.2 Dietoterapia e obesità: stato infiammatorio -UNITA'3.1 Malattie cardiovascolari, diabete mellito e sindrome metabolica. Diete nelle iperlipidemie. -Stato infiammatorio. -UNITA'3.5 Tumori: radicali liberi e sostanze naturali anticancro. Principio dell'alternanza dei 5 COLORI. -UNITA'3.4 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 . -UNITA'3.5 Disturbi del comportamento alimentare: anoressia, bulimia e binge eating disorder (sintomi e trattamento).</p>	<p>Formulare menu funzionali alle esigenze patologiche della clientela.</p>
<p>CONTAMINANTI NELLA CATENA ALIMENTARE E MALATTIE CORRELATE</p>	<p>-UNITA'4.2 Contaminanti biologici: introduzione alla microbiologia Malattie veicolate dagli alimenti Infezioni alimentari: Salmonellosi (germe e patologia;</p>	<p>Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli</p>

	<p>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>	<p>alimenti. Prevenire e gestire i rischi di altre malattie di origine alimentare.</p>
SICUREZZA ALIMENTARE	<p>-UNITA'4.4 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>	<p>Conoscere le norme vigenti e regolanti le produzioni alimentari e saperle mettere in pratica.</p>
EDUCAZIONE CIVICA	<p>Contaminanti biologici: introduzione alla microbiologia Malattie veicolate dagli alimenti Infezioni alimentari: 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>	<p>Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti. Prevenire e gestire i rischi di altre malattie di origine alimentare</p>

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. 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 Francesca Smacchi

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Docente: Salvatore Trollini

Obiettivi specifici di apprendimento

Competenze in uscita

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

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

Abilità attese:

- Riclassificare i prospetti di bilancio in funzione delle analisi;
- Calcolare gli indici di bilancio e i margini patrimoniali per accertare le condizioni di equilibrio patrimoniale, finanziario ed economico;
- Interpretare i dati contabili ed amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa;
- Scomporre gli indici sintetici in indici analitici;
- Saper scegliere un insieme di indici idoneo ad esaminare gli aspetti della gestione che si vogliono indagare;
- Coordinare gli indici a sistema e redigere una relazione interpretativa.
- Saper classificare i costi secondo vari criteri;
- Saper rappresentare i costi in relazione alla loro variabilità;
- Saper calcolare le configurazioni di costo, determinare i risultati parziali ed utilizzare i dati nelle decisioni imprenditoriali;
- Saper determinare risultati analitici con i metodi del direct costing e del full costing ed utilizzarli ai fini decisionali;
Rilevare i costi, i ricavi e i risultati della CO.A. in forma extracontabile.
- Saper formulare, in modo scientifico e con cognizione di causa, il listino prezzi di un'impresa ricettiva;
- Saper cogliere le differenze tra le varie metodologie di formazione del prezzo di vendita;
- Saper scegliere, in base alla tipologia dell'impresa ricettiva e al contesto concorrenziale in cui opera, la metodologia di calcolo del prezzo di vendita più idonea;
Saper differenziare le tariffe in base allo studio dell'andamento della domanda secondo la tecnica del "Revenue Management"
- Riconoscere l'evoluzione nel tempo del concetto di marketing;
- Distinguere micromarketing e macromarketing;
- Raccogliere i dati allo scopo di analizzare il mercato turistico per lo studio della domanda e della segmentazione.
- Utilizzare la rete e gli strumenti digitali nelle attività di ricerca, nell'elaborazione dati e per la commercializzazione dei servizi on line.
- Riconoscere l'importanza di interventi di marketing integrato.
- Descrivere le diverse fasi di un Piano di Marketing;
- Riconoscere gli obiettivi di marketing nelle diverse fasi del ciclo di vita del prodotto.

- Distinguere le diverse strategie di marketing, in particolare le forme di comunicazione;
- Individuare il marketing-mix idoneo al raggiungimento di obiettivi specifici.
- Esprimere i concetti con terminologia appropriata.
- Comprendere gli scopi della programmazione aziendale come strumento di controllo della gestione;
- Distinguere la pianificazione strategica dalla programmazione d'esercizio;
- Riconoscere gli elementi che costituiscono il budget economico di un'impresa turistica;
- Comprendere le problematiche da affrontare nello studio di fattibilità di una nuova impresa;
- Leggere i dati e descrivere i risultati ottenuti nei diversi settori aziendali, utilizzando procedure informatiche.
- Redigere il Business Plan di un'impresa turistica a dati semplificati.
- Comprendere l'importanza e gli effetti dei sistemi di gestione per la Qualità.

Conoscenze attese

MODULO A – Le analisi di bilancio

Unità didattica 1 – Gli indici di bilancio

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

MODULO B – La contabilità analitica

Unità didattica 1 – La classificazione dei costi

- Oggetto, funzioni e requisiti della CO.A. e differenze e collegamenti con la CO.GE;
- Analisi costi-volumi-risultati (Break Even Analysis);
- Il concetto di centro di costo, l'oggetto di calcolo e i metodi di imputazione dei costi;
- Il full costing e il direct costing;
- Configurazioni di costo;
- Ripartizione dei costi indiretti su base unica e su base multipla;
- Food and beverage cost;
- Prove di resa di un ingrediente.

Unità didattica 2 – La determinazione dei prezzi di vendita

- La politica dei prezzi;

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

MODULO C – Le politiche commerciali dell'impresa turistica

Unità didattica 1 – Il marketing

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

Unità didattica 2 – Il marketing strategico e operativo

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

MODULO D – Il sistema di Programmazione e controllo

Unità didattica 1 – La programmazione e il controllo di gestione

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

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

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

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

Obiettivi di apprendimento minimi

Abilità attese

Modulo A

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

Modulo B

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

Modulo C

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

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

Modulo D

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

Conoscenze attese

Modulo A

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

Modulo B

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

Modulo C

- L'evoluzione del concetto di marketing;

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

Modulo D

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

Metodologie

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

Per gli allievi in D.D.I. sono state effettuate videolezioni in sincrono, mediante l'applicazione della piattaforma didattica WeSchool e la sezione dedicata del registro elettronico "Aule Virtuali". In alcuni casi, quando ricorrevano problemi di connessione o particolari situazioni di incompatibilità di alcuni device con le piattaforme sopra menzionate si è fatto ricorso a Skype; per la corrispondenza è stato creato anche un indirizzo e-mail dedicato mediante il quale gli allievi potessero interloquire con il docente in modo asincrono. Questo indirizzo e-mail è stato anche impiegato, unitamente alla sezione "Compiti" del Registro Elettronico, per consegna delle esercitazioni e relative correzioni, nonché delle prove scritte di verifica, una volta digitalizzate con gli appositi strumenti di acquisizione delle immagini.

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

Strumenti

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

Spazi e tempi del percorso formativo

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

Criteri di valutazione adottati

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

GRIGLIA DI OSSERVAZIONE DEI COMPORTAMENTI E DEL PROCESSO DI APPRENDIMENTO (VALUTAZIONE FORMATIVA)	FATTORI CHE CONCORRONO ALLA VALUTAZIONE PERIODICA E FINALE (VALUTAZIONE SOMMATIVA)
<p>Si tiene conto dei seguenti aspetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Impegno ed interesse; • Autonoma capacità di organizzare il lavoro scolastico; • Livello raggiunto nella conoscenza e nella rielaborazione delle tematiche esaminate; • Padronanza del linguaggio specifico; • Disponibilità al dialogo; • Senso di responsabilità e correttezza di comportamento. 	<p>Si tiene conto dei seguenti aspetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Metodo di studio; • Partecipazione all'attività didattica; • Impegno a scuola e a casa; • Livello della classe; • Situazione iniziale; • Frequenza alle lezioni. • Livello di preparazione raggiunto; • Rispetto delle regole.

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

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

Strumenti di valutazione

Le prove di verifica sono state essere differenziate in prove scritte semistrutturate, elaborati individuali e di gruppo, prove orali (dal tradizionale colloquio alla discussione di gruppo). Per gli allievi che seguivano un percorso per obiettivi minimi, sono state predisposte prove scritte semistrutturate ad hoc, i cui esercizi applicativi hanno seguito uno sviluppo modulare. Per la corrispondenza tra voti e livelli di conoscenza ed abilità, si è fatto riferimento alle relative griglie predisposte dal Consiglio di Dipartimento ed approvate dal Collegio dei docenti. Per gli allievi che hanno seguito un percorso per obiettivi minimi, il docente si è avvalso di una griglia di valutazione dedicata, approvata in sede Dipartimentale e ratificata dal Collegio docenti, disponibile nell'apposita sezione del sito della scuola ed allegata ai rispettivi PEI/PDP. Nei periodi della DDI, oltre alle funzionalità offerte dal Registro Elettronico (in particolare le sezioni "Agenda", "Didattica", "Compiti", "Voti" e "Annotazioni", si è fatto ampio ricorso alla Piattaforma e-learning WeSchool, certificata AGID, adottata dalla scuola come applicazione prioritaria per la gestione generale dell'attività didattica a distanza, con l'impiego, per le videolezioni sincrone, di Google Meet; in caso di impossibilità tecnica ad usare Google Meet associato a Weschool, si è sporadicamente fatto ricorso ad altri strumenti appositamente

concordati, quali Skype, colloquio telefonico diretto e scambio di e-mail, impiegando un indirizzo appositamente dedicato alla comunicazione con gli allievi. Le videolezioni in diretta streaming e le altre attività in modalità sincrona sono state programmate nel rispetto dell'orario scolastico rivisitato per l'occasione (40' per ogni unità oraria) e, ove necessario, con sessioni pomeridiane individualizzate. In questo periodo, oltre alle videolezioni frontali si è fatto ricorso all'utilizzo in condivisione della versione elettronica del libro di testo, di slide relative ai vari argomenti, a file audio di ripasso e video di approfondimento.

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

Risultati raggiunti

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

È risultato penalizzante, in fase d'aula, l'effetto di trascinarsi destabilizzante verso il basso da parte del folto gruppo di studenti meno motivati e più carenti in sede di accertamento del profitto, i quali, con un comportamento quasi costantemente distratto e a volte indisciplinato, hanno finito per contaminare anche il gruppo dei potenzialmente migliori, che ha progressivamente perso stimoli e motivazioni, nonché la necessaria concentrazione per partecipare con efficacia alle attività formative e mantenere prestazioni di alto livello. Questa situazione si è un po' attenuata per gli allievi che sono stati interessati dalla fase di DDI, nella quale essi, dovendo organizzare l'attività scolastica individualmente, autonomamente e a distanza, hanno dimostrato un maggior senso di serietà e responsabilità, con retroazione positiva anche a livello di risultati di accertamento del profitto.

Pertanto gli obiettivi disciplinari fissati all'inizio dell'a.s., anche in presenza di una programmazione deliberatamente ridimensionata rispetto alle linee guida ministeriali, sono stati raggiunti solo molto parzialmente, e per lo più in modo decisamente diversificato: una minima parte della classe, per l'interesse per la disciplina, l'impegno profuso e la costante presenza, ha conseguito una preparazione di buon livello, qualche allievo ha raggiunto risultati quasi sufficienti e talvolta più che sufficienti, mentre la restante parte della classe, che aveva già riportato il debito formativo nel primo trimestre, senza averlo recuperato nel pentamestre (riportando una valutazione gravemente negativa nella relativa prova scritta semistrutturata di recupero), ha raggiunto una preparazione del tutto insufficiente ed un livello di competenze nemmeno pari a quello base. Anche gli alunni con DSA o con BES che seguivano una programmazione per obiettivi minimi si sono impegnati in modo estremamente diversificato, chi addirittura al limite delle proprie possibilità, ottenendo dei risultati più che positivi, e chi, in particolare gli allievi che avevano riportato il debito formativo nel primo periodo e non lo avevano recuperato nel secondo, in modo del tutto superficiale,

saltuario ed inadeguato, riportando una valutazione finale del tutto insufficiente, con un livello di competenze nemmeno pari a quello base.

Il docente
prof. Salvatore Trollini

**DISCIPLINA: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE
CUCINA**

Docente: Prof.ssa Staderini Maria Antonietta

Classe: 5° Sala e Vendita B

Anno Scolastico: 2021 - 2022

Libro di testo: " In Cucina" – Poseidonia Scuola

OBIETTIVI

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

COMPETENZE:

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

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

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

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

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

MODULI SVILUPPATI NELL'ANNO SCOLASTICO 2021 -2022:

- **La ristorazione commerciale e collettiva**

- **Le contaminazioni alimentari, il sistema HACCP, il piano di autocontrollo, la tracciabilità dei prodotti**
- **I prodotti alimentari, le gamme, i prodotti a denominazione d'origine e prodotti tradizionali**
- **L'approvvigionamento delle materie prime, l'economato**
- **Il servizio di catering e di banqueting**
- **Le cucine innovative**
- **La conservazione degli alimenti**
- **Il Menù**

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI:

- **La ristorazione commerciale e collettiva**

La ristorazione commerciale, tipologie di ristoranti
La neo ristorazione

La ristorazione collettiva, la ristorazione sociale, forme di ristorazione collettiva di tipo commerciale

- **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

- **I prodotti alimentari, i prodotti a denominazione d'origine e prodotti tradizionali**

Le gamme alimentari

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

I prodotti biologici

I prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Umbria

I prodotti a chilometro zero

I prodotti OGM

I presidi Slow Food

- **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 merci e stoccaggio

- **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.

Banqueting manager e Food and Beverage manager

- **Le cucine innovative**

La cucina di ricerca, la cucina creativa

La nouvelle cuisine, le dieci principali regole

La cucina rivisitata, la cucina molecolare, la cucina tecnologica

La cucina salutista: le allergie e intolleranze alimentari

- **La conservazione degli alimenti**

Le alterazioni e la deperibilità degli alimenti

Le tecniche di conservazione, i metodi di conservazione

I metodi che utilizzano il calore, il freddo gli additivi chimici e naturali, la riduzione dell'acqua e dell'aria e le radiazioni

- **Il Menù**

Costruzione del Menù

Tipologie di Menù

Nell'ambito della progettazione di Educazione Civica i contenuti sviluppati sono stati la costruzione ed esposizione di un Menù Ecosostenibile.

METODI:

- Lezioni frontali
- Conversazioni guidate
- Lezioni live frontali e dialogate realizzate attraverso l'aula virtuale del Registro Spaggiari, piattaforma Meet nel periodo dal 10 gennaio 2022 al 15 gennaio 2022 come da Ordinanza del Sindaco di Spoleto n. 1 art. 1 del 5 gennaio 2022 e in tutti i casi in cui gli alunni abbiano usufruito della DDI.
- Strumenti multimediali (Computer, Smartphone, Tablet)

MEZZI (STRUMENTI) UTILIZZATI:

- ◆ 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

TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO:

N° 2 ore settimanali

SPAZI DEL PERCORSO FORMATIVO:

Aula ordinaria
Aula virtuale Registro Spaggiari, piattaforma Meet

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI:

- Conoscenza specifica degli argomenti richiesti.
- Padronanza del linguaggio tecnico
- Puntualità nella consegna dei compiti assegnati
- Partecipazione e impegno (eventualmente compresi anche quelli in DDI)

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI:

- Verifiche orali
- Esercitazioni scritte
- Conversazioni sugli argomenti proposti

RISULTATI RAGGIUNTI

Classe particolarmente eterogenea, nel complesso, ha partecipato al dialogo educativo in maniera alquanto superficiale, mostrando un generalizzato scarso interesse nei confronti delle proposte formative e un atteggiamento spesso apatico che, nonostante le molteplici sollecitazioni da parte del docente, purtroppo, solo da parte di pochi alunni, è stato positivamente modificato. Si distingue un esiguo numero di allievi che si è dimostrato disponibile ed interessato al dialogo formativo, partecipando alle attività proposte con impegno ed interesse, evidenziando anche un comportamento corretto e il raggiungimento degli obiettivi prefissati. La partecipazione e l'impegno mostrati hanno prodotto, complessivamente, buoni risultati.

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

In fine un ristretto gruppo di studenti, purtroppo, evidenzia uno scarso e superficiale interesse nei confronti delle attività didattiche proposte e, a volte, un comportamento ai limiti della correttezza. Nonostante le molteplici esortazioni, da parte del docente ad affrontare il lavoro scolastico in maniera più matura e propositiva, questi alunni hanno comunque mantenuto un atteggiamento poco disponibile e poco interessato, pertanto, solo parzialmente raggiungono gli obiettivi prefissati e presentano una situazione non sempre pienamente sufficiente.

Il giudizio generale è, nel complesso, sufficiente.

La docente
prof.ssa M. Antonietta Staderini

DISCIPLINA: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SETTORE SALA E VENDITA

Docente: Giovanni Liccati

Obiettivi specifici di

apprendimento

Il docente di “Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale:

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;
- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità;
- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

Ai fini del raggiungimento dei risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale, nel secondo triennio il docente persegue, nella propria azione didattica ed educativa, l'obiettivo prioritario di far acquisire allo studente le competenze di base attese a conclusione dell'obbligo di istruzione, di seguito richiamate:

- **COMPETENZA DI RIFERIMENTO N.1, DI CUI AL D.M. 92/2018 e successive Linee Guida:** Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di

commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.

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

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo.

Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.

Abilità attese

- Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi;
- Individuare e classificare le preparazioni tipiche delle regioni italiane;
- Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e valorizzazione del territorio;
- Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative;
- Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione;
- Simulare la gestione degli approvvigionamenti, degli stock e della cantina;
- Elaborare nuove bevande e simularne la commercializzazione.

Conoscenze attese

- Criteri di abbinamento cibo-bevande in relazione al tipo di menu;
- Preparazioni tipiche della cucina regionale italiana;

MODULI DISCIPLINARI**PIANIFICARE L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA E COMUNICARE LA QUALITÀ**

Conoscenze/Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none">• conoscere i principi di marketing• saper analizzare il mercato• saper riconoscere i bisogni primari, dichiarati e taciuti• saper elaborare in base alle diverse esigenze un menu• l'aspetto gastronomico e nutrizionale del menu• conoscere le principali tipologie di menu• conoscere i marchi di qualità: dop – igp – stg – bio• sapere decodificare le etichette alimentari	<ul style="list-style-type: none">• Analisi del mercato e dei principali aspetti riguardanti i sistemi e i marchi di qualità della produzione enogastronomica italiana.

CATERING E BANQUETING

Conoscenze/Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none">• Conoscere l'attività di catering e catering-banqueting• Conoscere le tecniche di produzione e trasporto nel rispetto dell'HACCP• Conoscere l'attività banqueting• Saper compilare la check list e description list• Saper allestire gli spazi, effettuare la mise en place e svolgere il servizio di sala per buffet, banchetti, eventi speciali	<ul style="list-style-type: none">• Il ruolo del coordinamento tra i reparti per la buona riuscita del servizio;• Regole della corretta mise en place e le varie tecniche di servizio;• Norme per accogliere, assistere e congedare il cliente in modo impeccabile.

L'ENOLOGIA E LA PRODUZIONE VITIVINICOLA IN ITALIA

Conoscenze/Abilità	Competenze
---------------------------	-------------------

<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere la viticoltura e ciclo biologico della vite • Sapere i principali sistemi di vinificazione • Conoscere la normativa enologica nazionale e comunitaria • Conoscere il disciplinare di produzione del vino • Sapere decodificare l'etichetta di un vino • La figura del sommelier e il servizio del vino • Sapere la produzione dello spumante metodo classico e charmat • Conoscere la produzione dei vini passiti e liquorosi • Conoscere la vitivinicoltura delle seguenti regioni Umbria – 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenze di base inerenti all'enologia • Regole relative al servizio del vino • L'abbinament o enogastrono mico • Aspetti principali della produzione • enogastronomica italiana
--	---

<p>Toscana – Puglia – Sicilia – Piemonte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sapere effettuare l'analisi sensoriale dei piatti • Sapere effettuare l'analisi organolettica del vino (visiva – olfattiva – gusto-olfattiva) • Saper compilare la scheda analitica descrittiva del vino 	
---	--

**MIXOLOGY: L'ARTE DEL BERE
MISCELATO**

Conoscenze/Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> • sapere i principali metodi di distillazione • conoscere la classificazione dei distillati. • conoscere la produzione e le diverse tipologie di liquori • conoscere le principali tecniche per la preparazione di un drink saper preparare i principali cocktails iba 2020 • conoscere e saper utilizzare le attrezzature per la preparazione di bevande miscelate; • saper calcolare il grado alcolico di un drink • saper effettuare alcuni cocktail molecolari 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza delle bevande alcoliche e analcoliche e delle modalità di preparazione e servizio

ALTRI ARGOMENTI SVOLTI:

- **LA BRIGATA DI SALA;**
- **LA MISE EN PLACE;**
- **ETICA E COMPORTAMENTO DEL PERSONALE DI SALA;**
- **LA CAFFETTERIA;**

- **LE BEVANDE NERVINE**
- **LE VARIE TIPOLOGIE DI SERVIZIO;**
- **LA TRANCIATURA DELLA CARNE**
- **LA SICUREZZA NELLE AZIENDE ENOGASTRONOMICHE;**
- **GLI SNACK**
- **LA COMUNICAZIONE CON IL CLIENTE;**
- **IL BERE CONSAPEVOLE;**
- **LA NORMATIVA DEL SETTORE VITIVINICOLO: DOP E IGP. (DOC, DOCG, IGT)**
- **LAVORAZIONE ALLA LAMPADA.**

Metodologie

Lezioni frontali
 Lavoro di gruppo
 Conversazione
 guidata Didattica a
 distanza

Strumenti Utilizzati

Libro di testo
 Video di carattere
 professionale Dispense del
 docente

Nello specifico sono state utilizzate per le video lezioni e la condivisione del materiale didattico la piattaforma gmeet e il registro elettronico spaggiari. Si è fatto uso anche di whatsapp e delle mail.

Tempi del percorso formativo

N°4 ore settimanali

Criteri di valutazione

Nei periodi in cui i ragazzi svolgevano le attività di laboratorio in presenza, i discenti sono stati valutati tenendo conto della conoscenza specifiche degli argomenti trattati, della padronanza di linguaggio, per la

preparazione tecnico-pratica Strumenti di valutazione

Verifiche orali

Ricerche personali e/o di gruppo

Lavori svolti a casa e riconsegnati nella sezione Compiti o inviati tramite e-mail

Obiettivi raggiunti

La classe ha mostrato nel corso dell'anno, interesse e partecipazione per gli argomenti affrontati. Il profitto medio ottenuto risulta discreto. Alcuni di loro si sono distinti per impegno e ottime capacità tecnico/pratiche. La consegna dei lavori di ricerca individuali e di qualsiasi altra attività loro richiesta è avvenuta sempre nei tempi stabiliti. Interessata e formativa è risultata la partecipazione alle attività di PCTO.

Il docente
prof. Giovanni Liccati

DISCIPLINA: MATEMATICA 5° B Sala.

Docente: Leonardo D'Alessandro

Obiettivi specifici di apprendimento

Competenze in uscita

- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;
- Utilizzare gli strumenti informatici nelle attività di studio e ricerca;
- Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati;
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

Abilità attese:

- Saper risolvere equazioni e disequazioni di grado superiore al secondo, binomie (pure e spurie), trinomie;
- Saper la definizione e classificazione di funzione.
- Saper determinare il dominio, le intersezioni con gli assi cartesiani e lo studio del segno di funzioni reali dandone anche una rappresentazione grafica;
- Calcolo dei limiti agli estremi del dominio:
 - calcolo del del
 - Asintoto: verticale, orizzontale.
- Calcolare limiti di funzioni anche nelle forme indeterminate
- Saper la definire la derivata di $y=f(x)$ come limite del rapporto incrementale (cenni) e significato geometrico della derivata prima.
- Calcolo della derivata di:
 - Rappresentare in un piano cartesiano e studiare le funzioni algebriche razionali
 - ◆ Dominio;
 - ◆ intersezione con gli assi;
 - ◆ studio del segno;
 - ◆ calcolo dei limiti e determinazione di eventuali asintoti orizzontali e verticali;
 - ◆ calcolo della derivata prima e ricerca degli eventuali massimi e minimi relativi;
 - ◆ (I punti di massimo e/o di minimo relativo sono individuati mediante lo studio del segno della derivata prima)
 - Descrivere le proprietà qualitative di una funzione a partire dal suo grafico;

Conoscenze attese

Unità didattica 1– Equazioni e disequazioni di grado superiore al secondo Cap. 1°

- Risoluzione di equazioni di secondo grado e di grado superiore al secondo, monomie, binomie (pure e spurie), trinomie.

Unità didattica 2–funzioni reali di variabile reale Cap. 3°

- Definizione di funzione;
- Classificazione delle funzioni;
- Funzioni razionali: intere e fratte
- Dominio di una funzione razionale

Unità didattica 3– introduzione all'analisi Cap. 4°-5°

- Introduzione e concetto di limite;
- Le funzioni continue e l'algebra dei limiti;
- Forme di indecisione di funzioni algebriche "razionali" infiniti e infinitesimi;
- Punti di discontinuità, asintoti e grafico probabile di una funzione;

Unità didattica 4– La derivata Cap. 6°

- Il concetto di derivata e significato geometrico;
- Derivate delle funzioni elementari;
- Derivata di funzioni composte e regole di derivazione (somma, prodotto, quoziente).

Unità didattica 5– teoremi sulle funzioni derivabili Cap. 7°-8°

- Teoremi fondamentali (cenni sul teorema di de L'Hôpital) per il calcolo di limiti.
- Studio di funzioni razionali (dominio, int.assi, segno, asintoti, max e min con calcolo derivata prima);

Tutti i moduli 2-3-4-5 risultano completamente svolti al mese di maggio 2022, ultimo periodo dedicato essenzialmente al ripasso della programmazione.

Non essendo stato svolto il calcolo radicale, le radici sono sempre quadrati perfetti. Non sono state studiate le funzioni definite per casi, ne' quelle in valore assoluto.

Il concetto di limite è stato introdotto solamente a livello intuitivo come mezzo per determinare il comportamento della funzione razionale agli estremi del dominio e nei punti singolari.

Obiettivi di apprendimento minimi

Abilità attese

Saper classificare e studiare funzioni algebriche razionali: dominio di una funzione, intersezione con gli assi cartesiani, studio del segno, calcolo dei limiti ed individuazione asintoti, definizione e significato geometrico della derivata prima, calcolo della derivata prima (forme elementari) e regole di derivazione "somma, prodotto e quoziente", individuazione di massimi e minimi mediante lo studio della derivata prima, grafico.

Conoscenze attese

Studio completo di funzioni razionali fratte e intere: dominio, intersezione con gli assi cartesiani, studio del segno, calcolo dei limiti ed individuazione asintoti, massimi e minimi mediante lo studio della derivata prima, bozza grafico.

Metodologie

- Lezione partecipata e interattiva “per brevi periodi”;
- Studio individuale e di gruppo;
- Analisi e discussione delle varie casistiche, analisi di tabelle, formule e grafici.
- Lettura e proiezione di immagini;
- Mappe concettuali e mentali.

Durante i brevi periodi della DaD sono state effettuate video lezioni della durata oraria di 40', mediante l'applicazione della piattaforma google meet e la sezione dedicata del registro elettronico "Aule Virtuali".

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

Strumenti

- Libro di testo: “Colori della matematica A”, edizione bianca- Leonardo Sasso, Petrini editore;
- Lavagna tradizionale;
- Lavagna elettronica interattiva;
- GMeet e Gmail (durante le brevi fasi in DaD);
- Calcolatrice, computer, tablet, cellulare;
- Dispense e slides a cura del docente;

Spazi e tempi del percorso formativo

Tre ore settimanali dedicate alla disciplina della matematica, in questo A.S. 20221/2022 quasi tutte svolte in aula in presenza. Le verifiche scritte (due per periodo) e valutazioni orali sono state effettuate conseguentemente in presenza.

Criteri di valutazione adottati

I criteri di valutazione adottati, hanno interessato oltre che del livello di conoscenze e competenze acquisite nel corso dell'anno scolastico, anche la situazione di partenza, il livello di partecipazione ed applicazione in classe, l'impegno nello studio, le capacità di analisi/sintesi e l'utilizzo di un linguaggio tecnico appropriato.

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

GRIGLIA DI OSSERVAZIONE DEI COMPORTAMENTI E DEL PROCESSO DI APPRENDIMENTO (VALUTAZIONE FORMATIVA)	FATTORI CHE CONCORRONO ALLA VALUTAZIONE PERIODICA E FINALE (VALUTAZIONE SOMMATIVA)
<p>Si tiene conto dei seguenti aspetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Impegno ed interesse; • Autonoma capacità di organizzare il lavoro scolastico e di lavoro di gruppo; • Livello raggiunto nella conoscenza e nella rielaborazione delle tematiche esaminate; • Padronanza del linguaggio specifico; • Disponibilità al dialogo; • Senso di responsabilità e correttezza di comportamento. 	<p>Si tiene conto dei seguenti aspetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Metodo di studio; • Partecipazione all'attività didattica; • Impegno a scuola e a casa; • Livello della classe; • Situazione iniziale; • Frequenza alle lezioni. • Livello di preparazione raggiunto; • Rispetto delle regole.

Per l'attribuzione dei voti sono stati seguiti i seguenti criteri:

- a) frequenza delle attività;
- b) interazione durante le attività (anche per i brevi periodi di DaD);
- c) puntualità nelle consegne/verifiche scritte e orali;
- d) valutazione dei contenuti delle suddette consegne/verifiche.

Strumenti di valutazione

Per l'accertamento della preparazione si è fatto ricorso a:

- Verifiche orali, quando possibile due per ogni periodo, per abituare l'alunno all'esposizione corretta delle proprie conoscenze e alla consapevole applicazione delle tecniche risolutive. Nella valutazione è stata data molta importanza alla frequenza ed alla partecipazione attiva alle lezioni. In questa fase si è controllato il grado di:
 - Frequenza;
 - Conoscenza e comprensione dei contenuti;
 - Capacità nell'uso di un linguaggio rigoroso, sintetico e preciso;
 - Pertinenza delle risposte in riferimento alle domande proposte.
- Verifiche scritte, minimo due per ogni periodo, per controllare la capacità di applicare quanto studiato senza prescindere dalla conoscenza e dalla comprensione, in riferimento a:

- Correttezza del calcolo;
- Comprensione del testo proposto;
- Precisione e chiarezza nelle parti risolutive in forma grafica;
- Capacità di risolvere l'esercizio in modo consequenziale e con metodo personale;
- Grado di difficoltà dell'esercizio stesso;
- Scelta opportuna della strategia risolutiva;

Per la valutazione delle prove sia orali che scritte si sono valutati gli obiettivi in termine di: **conoscenze** (50%): acquisizione di contenuti, concetti, regole, tecniche termini, procedure, partecipazione alle lezioni; **abilità** (50%): utilizzo delle conoscenze acquisite.

Si sono tenuti inoltre **molto** in considerazione anche **l'interesse e l'impegno dimostrati**, la partecipazione alle lezioni e la consegna di compiti attraverso valutati come test, il livello di partenza e i progressi, anche minimi, riportati.

Risultati raggiunti

Premettendo che ad inizio anno scolastico, sono state svolte lezioni in merito al ripasso generale di argomenti precedenti, per i quali si sono riscontrate difficoltà per molti studenti. In alcuni casi si è dovuto procedere al ripasso in merito alla risoluzione di equazioni e disequazioni di secondo grado.

Si può quindi asserire che la preparazione degli alunni presenta differenze per quanto riguarda la conoscenza e la capacità di rielaborazione dei contenuti proposti.

Gli obiettivi fissati all'inizio dell'anno scolastico sono stati raggiunti in modo diversificato distinguendo tre livelli:

- il primo (circa un quarto della classe) ha studiato con continuità e tenacia, ha assimilato in modo abbastanza approfondito i contenuti, è in grado di organizzare e rielaborare le nozioni acquisite e si esprime con sufficiente precisione; a livello pratico è in grado di svolgere lo studio completo di una funzione in maniera analitica e grafica;

- il secondo (un quarto della classe) pur portando avanti lo studio con debita costanza, conosce discretamente i contenuti, ma talvolta mnemonicamente, non sempre è autonomo nel lavoro in quanto non puntuale nei processi di analisi; è comunque in grado di esaminare separatamente i vari punti dello studio di una funzione anche se non sempre riesce a realizzarne un grafico seppur approssimato.

- Il terzo (un mezzo della classe), si compone degli alunni che per diverse motivazioni spesso imputabili a lacune pregresse, non ha studiato, frequentato con discontinuità e manifestato interesse superficiale ed altalenante pur raggiungendo un profitto strettamente sufficiente.

Anche gli alunni DSA che seguivano una programmazione per obiettivi minimi si sono sempre impegnati al limite delle loro possibilità ottenendo dei risultati in alcuni casi più che soddisfacenti (rientrando nel primo gruppo) ed altri strettamente sufficiente.

Il docente

prof. Leonardo D'Alessandro

DISCIPLINA: LINGUA E CIVILTÀ INGLESE

Docente: Prof.ssa Francesca Mariani

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO :

COMPETENZE IN USCITA

Comprendere le idee principali ed i particolari significativi dei test orali-espositivi su una varietà di argomenti inerenti al settore specifico.

Esprimersi con sufficiente comprensibilità su argomenti di carattere quotidiano attinenti al proprio ambito professionale.

Cogliere il senso di testi scritti con particolare attenzione a quelli di carattere specifico e professionale, potenziando le abilità progressivamente acquisite nel corso degli anni precedenti soprattutto per quanto attiene alla microlingua dei diversi settori.

Produrre in modo comprensibile e adeguatamente corretti testi scritti di carattere quotidiano e specialistico di varia natura e finalità.

Prendere coscienza dei fattori essenziali che caratterizzano la civiltà dei paesi di cui si studia la lingua.

Abilità attese

Consolidare ed ampliare le abilità comunicative orali e scritte usandole in modo integrato anche in ambito professionale;

Comprendere le idee principali ed i particolari significativi dei test orali-espositivi su una varietà di argomenti inerenti al settore specifico;

Cogliere il senso di testi scritti con particolare attenzione a quelli di carattere specifico e professionale, potenziando le abilità progressivamente acquisite nel corso degli anni precedenti soprattutto per quanto attiene alla microlingua dei diversi settori.

Approfondire e consolidare la capacità di comprendere e decifrare testi scritti e messaggi orali di carattere generale e specifico in ambiti comuni della vita quotidiana e professionale, anche tratti da mass media.

Conoscenze attese

Dal libro di testo DRINK & THINK sono stati analizzati i seguenti argomenti:

THE BAR pag. 80

COFFEE DRINKING IN ITALY pag.83

TEA IN BRITAIN pag. 87

PLANNING BUFFETS FOUR SPECIAL EVENTS pag. 139

THANKSGIVING DAY pag. 177

FOOD, HEALTH AND FITNESS pag.304

THE MEDITERRANEAN DIET pag. 307-308

THE FOOD PYRAMID pag 307.

La docente

prof.ssa Francesca Mariani

DISCIPLINA: LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE

Docente: Prof.ssa Ghislaine Ginette Giacomini

Obiettivi specifici di apprendimento:

Competenze in uscita

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

Abilità attese

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

Obiettivi di apprendimento minimi

- Saper comprendere globalmente il contenuto di testi di vario argomento e registro linguistico in maniera guidata, nonché di documenti orali in situazioni reali;
- Sapersi esprimere in modo semplice su argomenti di carattere quotidiano e professionale;
- Saper produrre semplici e brevi testi scritti di carattere generale e specialistico;
- Essere consapevole di alcuni fattori caratterizzanti la civiltà del paese di cui si studia la lingua.

Conoscenze attese / contenuti svolti

Modulo 1: Une saine Alimentation (modulo di Educazione Civica)

- L'alimentation équilibrée: les principaux repas de la journée, les différents groupes alimentaires et les nutriments, quelques principes de base pour une bonne alimentation ;
- Le régime méditerranéen: ses caractéristiques et ses bienfaits pour la santé;

- Les régimes alternatifs: le régime macrobiotique, le régime végétarien et le régime végétalien.

Modulo 2: La sécurité alimentaire

1. Les méthodes de conservation des aliments:

- les méthodes physiques;
- les méthodes chimiques;
- la conservation par le froid,
- les méthodes psycho-chimiques ou biologiques.

2. Les allergies et les intolérances alimentaires

- les aliments allergènes; les causes et les symptômes des allergies et des intolérances.

Modulo 3: L'Abc de la réception

- les banquets
- les buffets

Modulo 4: La France vinicole

- Lexique du vin
- L'examen sensoriel du vin: la robe, le bouquet et le caractère du vin
- Le mariage des vins et des mets
- les principales régions viticoles françaises

Modulo 5 : Paris

- ◆ aperçu de son histoire
- ◆ ses principaux monuments et musées

Modulo 6: l'entretien d'embauche

- le lexique du travail
- se présenter et parler de sa formation scolaire et de son expérience en Alternance école-entreprise

Metodologie

Durante l'anno scolastico, si e partiti dall'analisi dei documenti autentici per richiamare e consolidare le conoscenze professionali acquisite anche nelle altre discipline, spunto per una serie di attività che hanno veicolato i contenuti e favorito la riflessione linguistica: esercizio di sostegno, espansione e reimpiego, soluzione di problemi e simulazioni varie. E' stato effettuato quando necessario un ripasso o un consolidamento delle strutture grammaticali di base. Sono state privilegiate essenzialmente lezioni frontali alternate a attività di tipo più comunicativo e tecnico del problem-solving. Nella settimana di Didattica a Distanza si e utilizzato oltre il registro elettronico, le aule virtuali e la piattaforma Meet.

Strumenti utilizzati

- Libro di testo: Côté Salle/ Côté Cuisine edizioni ELI;
- Lavagna multimediale ActivPanel;
- Fotocopie fornite dall'insegnante;
- Dizionario bilingue,
- Schede e materiali inerenti agli argomenti consegnate agli alunni e caricati su Didattica del Registro Elettronico,

Spazi

Le lezioni sono state svolte in aula in presenza e in aula virtuale durante la DDI nella prima settimana del secondo periodo.

Tempi

L'insegnamento è stato articolato su di un orario di tre ore settimanali che sono state svolte regolarmente

Criteri di valutazione adottati

I parametri osservati nella valutazione dei risultati raggiunti hanno tenuto in considerazione la conoscenza degli argomenti e la correttezza formale (sicurezza espositiva, organicità e linearità dell'esposizione, precisione nell'uso del registro adatto).

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

Strumenti di valutazione

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

- comprensione del testo con domande V/F, quesiti a risposta aperta, brevi produzioni, seguendo il

numero stabilito in sede di dipartimento di lingue per trimestre e pentamestre.

- per l'orale: risposte a domande dirette; trattazione di argomenti dati, rielaborazione di argomenti proposti.

Risultati Raggiunti

Il gruppo classe (solo 3 alunni di questa classe studiano il francese) è stato inserito già dallo scorso anno nella classe V Accoglienza Turistica B. L'insegnante ha quindi svolto durante le ore di lezione (tranne per il modulo su Parigi) 2 programmi diversi. Da un'analisi finale risulta che gli obiettivi educativi stabiliti nella programmazione sono stati raggiunti da tutti gli alunni. Per quanto riguarda quelli didattici si può affermare che tutti gli alunni hanno globalmente migliorato, rispetto ai livelli di partenza, la propria competenza linguistica. Due alunni hanno raggiunto risultati buoni grazie alla loro predisposizione per la materia ma anche per il loro impegno per il più costante.

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

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

La docente

prof.ssa Ghislaine Ginette Giacomini

LINGUA E CIVILTÀ TEDESCA

Anno scolastico 2021-2022

Classe V B Sala e Vendita

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.
- 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 11 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 partiva da un buon livello, anche alla luce della certificazione del livello A2 di tedesco conseguita il precedente anno scolastico.

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

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

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

- 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"> - Parlare degli aspetti culinari dell'Austria e della Svizzera. - Descrivere gli aspetti più interessanti della città di Vienna. - Conoscere la Svizzera, con le sue città principali e le lingue parlate. - Sapere introdurre il Liechtenstein, il Lussemburgo e il <i>Süd-Tirol</i> (Alto-Adige). 	<ul style="list-style-type: none"> - Lessico relativo alla geografia e alla suddivisione politica e amministrativa dei paesi di lingua tedesca. - Ripasso della forma impersonale, delle frasi relative e del <i>Präteritum</i>.

- 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"> - Parlare delle festività tedesche e 	<ul style="list-style-type: none"> - Lessico relativo all'ambito culinario, prodotti alimentari e

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

- 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"> - Comprendere gli eventi passati relativi alla storia della Germania (indicando date): da nazione divisa a nazione unita. - 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. - 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 costruzione del muro di Berlino e la successiva caduta del muro di Berlino. 	<ul style="list-style-type: none"> - Lessico storico relativo a Seconda Guerra Mondiale, Resistenza, Muro di Berlino, Guerra Fredda. - I numeri e le date.

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

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

La docente
prof.ssa Gessica Palazzetti

PERCORSO FORMATIVO DI SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Anno Scolastico 2021/22

Classe 5° B Sala

Prof. Gianluca Ercolani

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

Buona la partecipazione alla parte pratica della disciplina che ha visto coinvolti la maggior parte degli studenti della classe. Buono anche l'interesse e il coinvolgimento nei riguardi dei contenuti teorici.

CONOSCENZE

- regolamento di alcuni sport.
- tecnica di base degli sport di squadra: Pallavolo, calcio a 5, badminton, pallacanestro, atletica leggera.
- norme di prevenzione e elementi di primo soccorso: BLS e manovre salvavita (massaggio cardiaco e respirazione bocca a bocca)
- sull'uso e abuso di sostanze: il fenomeno del Doping.

COMPETENZE

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

CONTENUTI ATTIVITA' PRATICA

- Potenziamento fisiologico: esercizi di resistenza e corsa di durata, esercizi di velocità, esercizi di mobilità articolare, esercizi di potenziamento muscolare a carico naturale, esercizi di coordinazione, di equilibrio, di destrezza e di agilità, la camminata sportiva.
- Rielaborazione degli schemi motori: esercizi a corpo libero, esercizi con piccoli e grandi attrezzi, esercizi di yoga;
- Consolidamento del carattere, sviluppo della socialità e del senso civico: giochi di squadra con assunzione di ruoli diversi, giochi non codificati.
- Conoscenza e pratica delle attività sportive: pallavolo, basket, calcio a 5, calcio-tennis, badminton, atletica leggera, tiro con l'arco, tiro a segno, Spartan race, Padel.

CONTENUTI DI TEORIA

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

METODI

Largo spazio è stato dato alle attività di gruppo e ai giochi di squadra al fine di far interiorizzare in modo corretto sia gli schemi motori che le abitudini relative alla vita sociale. In ogni attività proposta si è cercato di coinvolgere il maggior numero possibile di studenti, per stimolare in ognuno una risposta creativa nello svolgimento delle lezioni.

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

DIDATTICA A DISTANZA

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

MEZZI

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

TEMPI

Le lezioni svolte hanno avuto la durata di due ore ciascuna

VERIFICHE

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

VALUTAZIONI

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

TRAGUARDI

Gli alunni:

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

EDUCAZIONE CIVICA

- Primo soccorso e BLS.
- Salute, alimentazione e sport.

- Illegalità in ambito sportivo: il fenomeno del doping.

Obiettivi raggiunti: gli alunni hanno effettuato 5 ore di teoria di primo soccorso con specialisti del primo intervento, assimilando le nozioni fondamentali in caso di molteplici situazioni di primo soccorso. In seguito una parte della classe, solo tramite iscrizione, ha effettuato e assimilato il corso pratico di primo soccorso e BLS con ottimi risultati. La classe ha inoltre acquisito con sufficienza le nozioni base di teoria di illecito sportivo e doping applicato ai vari sport, nozioni di salute e benessere (wellness) e alimentazione.

Il docente
prof. Gianluca Ercolani

RELIGIONE

DOCENTE: IOLE FRANCUCCI

La classe nel complesso sin dall'inizio dell'anno scolastico ha mostrato un discreto interesse verso la materia

e una sufficiente apertura al dialogo educativo.

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

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

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

COMPETENZE:

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

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

Operare criticamente scelte etico-religiose.

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

ABILITA':

Motiva le proprie scelte, confrontandole con la visione cristiana.

Riconosce il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività

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

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

CONOSCENZE:

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

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

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

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO MINIMI:

Acquisire una conoscenza adeguata dei contenuti proposti

Riconoscere i valori religiosi

Accostare in maniera semplice la Bibbia

Utilizzare un lessico specifico semplice

METODOLOGIE:

Lezione frontale, Confronto, Dibattito, Discussione guidata

STRUMENTI:

Libro di testo, Risorse digitali, Materiale audiovisivo.

CRITERI DI VALUTAZIONE:

Colloqui orali, Interventi in discussione.

STRUMENTI DI VALUTAZIONE:

Verifiche orali

RISULTATI RAGGIUNTI:

Nel complesso gli alunni hanno lavorato con interesse e partecipazione.

Gli obiettivi raggiunti sono per quasi tutti soddisfacenti.

PROGRAMMA

L'ETICA E I VALORI DEL CRISTIANESIMO:

La coscienza, la legge, la libertà:

La coscienza umana

Lo sviluppo della coscienza morale

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

La libertà nell'adesione al bene (Beatitudini)

Le relazioni: Pace - Solidarietà – Mondialità:

La pace

Giustizia, Carità, Solidarietà

La mondialità

Vincere il razzismo

L'Etica della vita:

La vita

Il concepimento e la vita prenatale

L'eutanasia

La pena di morte (argomento trattato anche per Educazione Civica)

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 raggiunti in modo soddisfacente.

La docente
prof.ssa Iole Francucci

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE DELLA MATERIA ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE

Docente: Pilati Emanuele

Classe : V° BS

Anno scolastico: 2021/2022

SAPERI ESSENZIALI

Conoscere le problematiche ambientali e assumere atteggiamenti di rispetto.

COMPETENZE SPECIFICHE

Adottare una sana alimentazione, praticare attività fisica, evitare fumo e alcol per prevenire malattie e garantire un sano sviluppo.

Un'adeguata e mirata politica di comunicazione sugli **stili di vita salutari**.

ABILITA'

Fornire le informazioni utili a comprendere la necessità e la direzione del cambiamento. Privilegiare la comprensibilità dei contenuti trasmessi e la loro facilità d'uso da parte dei partecipanti.

CONOSCENZE (CONTENUTI)

La "qualità della vita" e i suoi indicatori.

Le principali problematiche relative alla biodiversità e le implicazioni nello sviluppo personale e sociale.

EVIDENZE

Promuovere il rispetto verso gli altri, l'ambiente e la natura e saper riconoscere gli effetti del degrado e dell'incuria

UNITA' MODULARI DI APPRENDIMENTO:

- **ALCOLISMO:** Definizione, esordio della dipendenza, sintomi della dipendenza e sindrome da astinenza alcolica.
- **TABAGISMO:** Che cos'è, modalità di consumo del tabacco (Sigaretta, Sigaro, Pipa, Narghilè, Sigaretta elettronica) e effetti del tabagismo sulla salute.
- **DRÖGHE E SOLTANZE STUPEFACENTI:** La Cocaina, la cannabis, marijuana e hashish.
- **DIPENDENZE TECNOLOGICHE:** I pericoli del tik-tok, vamping e nomofobia
- **IL QUOTIDIANO IN CLASSE**
- **CINEMA A SCUOLA.** Visione film: Il miglio verde, il tunnel della libertà, I ragazzi dello zoo di Berlino, Fino all'osso, I passi dell'amore.

STRUMENTI e METODOLOGIA:

Utilizzo di materiale
audiovisivo
Lettura testi
Active learning
Brainstorming
Attività individuali
Riflessione attraverso il
dialogo

MODALITA' DI LAVORO

- Lezione frontale
- Approfondimento tematico
- Materiali multimediali (computer, video, fotocopie)
- Riflessione personale
- Conversazione guidata

TIPOLOGIA DI VERIFICA

Per l'accertamento della preparazione si è fatto ricorso a:

- Colloqui orali
- Interventi in conversazione

SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO

Aula ordinaria, 1 ora settimanale.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Rapporto positivo e collaborativo dell'alunno; interesse per gli argomenti trattati e puntualità nelle consegne degli elaborati.

Gli obiettivi raggiunti sono ottimi.

Il docente
prof. Emanuele Pilati

EDUCAZIONE CIVICA

Coordinatore: Prof. Salvatore Trollini

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

Il nostro Istituto è al secondo anno di messa a regime. Di conseguenza, sebbene la previsione legislativa preveda l'insegnamento di Educazione Civica sin dalla scuola dell'infanzia, in realtà gli studenti maturandi lo hanno avuto per due soli anni scolastici, di cui quello scorso particolarmente travagliato. Però nel primo biennio hanno studiato Diritto ed Economia, che ha molti punti di contatto con l'Educazione Civica, pur non potendo certo esserne equiparata, né per i contenuti né per l'approccio e le modalità.

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, per identificare 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 norma richiama il principio di trasversalità dell'insegnamento dell'Educazione Civica, 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":

- **COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà:**
La conoscenza quotidiana dei principi della Costituzione rappresentano 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.
- **SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio (AGENDA 2030):**
L'Agenda 2030 dell'ONU ha fissato i 17 obiettivi da perseguire entro il 2030 a salvaguardia della convivenza e dello sviluppo sostenibile. Gli obiettivi non riguardano solo la salvaguardia dell'ambiente e delle risorse naturali, ma anche la costruzione di ambienti di vita, di città, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti

fondamentali delle persone, primi fra tutti la salute, il benessere psico-fisico, la sicurezza alimentare, l'uguaglianza tra soggetti, il lavoro dignitoso, un'istruzione di qualità, la tutela dei patrimoni materiali e immateriali delle comunità. In questo nucleo, che trova comunque previsione e tutela in molti articoli della Costituzione, possono rientrare i temi riguardanti l'educazione alla salute, la tutela dell'ambiente, il rispetto per gli animali e i beni comuni, la protezione civile.

- **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 invece un'area molto più ampia, che comprende anche 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 aree ben più ampie di quanto le linee guida immaginano.

Il libro di testo adottato è: AA.VV., *Educazione Civica ed Ambientale - Per il triennio delle scuole superiori*, Rizzoli Education, Milano, 2020.

Data la situazione pandemica non sono state attivate collaborazioni con enti territoriali, ma qualche attività svolta a distanza nell'ambito delle varie discipline hanno dato modo di approfondire molti temi di Educazione Civica e di poterli vedere dal lato pratico:

- "Giornata contro le Mafie".

La programmazione annuale è stata decisa dal Consiglio di classe e risulta pertanto diversificata.

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

- ◆ Regolamento d'istituto integrato con le norme anticovid 19;
- ◆ Unione Europea ed altre istituzioni internazionali;
- ◆ Agenda 2030;
- ◆ Il lavoro dignitoso e la crescita economica;
- ◆ La Convenzione dell'ONU sui diritti dell'infanzia e dell'adolescenza;

- ◆ Imprese, innovazione ed infrastrutture.
- ◆ Le imprese socialmente responsabili.
- ◆ La parità di genere;
- ◆ Agenda 2030: la dieta sostenibile;
- ◆ Costruzione di un Menù ecosostenibile;
- ◆ Agenda 2030 - Educazione alla salute: Il doping e l'illecito sportivo;
- ◆ Agenda 2030 - Educazione alla salute: Primo soccorso e BLSA;
- ◆ La Costituzione: La Costituzione (Storia-principi-diritti): - Laboratorio di storia: ricerca archivistica, connessioni tra storia generale e storia locale. La nascita della Repubblica e la Costituzione Principi fondamentali;
- ◆ La Costituzione (Storia-principi-diritti): I diritti inviolabili: il diritto alla vita, la pena di morte;
- ◆ I diritti economici;
- ◆ I diritti politici;
- ◆ I doveri del cittadino.
- ◆ Educazione alla legalità;
- ◆ Educazione digitale: l'affidabilità delle fonti sul web-studiare con il web AGENDA 2030: Gli stati alterati di coscienza;
- ◆ L'importanza del rispetto dell'ambiente;
- ◆ EXCEL: Rappresentazione grafica a mezzo di diagrammi a torta/Istogramma di eventi statistici quotidiani.

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;
- Videolezioni su piattaforme G-Suite;
- Test di valutazione su piattaforma G-Moduli;
- Esercitazione in classe, individuale, in coppia o di gruppo;
- Problem solving;
- Cooperative learning;
- Brainstorming;
- Libro di testo, la Costituzione, dispense e schemi elaborati dalla docente e/o materiali multimediali condivisi sul registro elettronico.

Spazi e tempi del percorso formativo

L'insegnamento della disciplina si è sviluppato nel periodo compreso tra il mese di settembre 2021, dopo che il Consiglio di classe ha provveduto a concordare la progettazione elaborando un percorso interdisciplinare, fino al mese di maggio 2022, con la cadenza e la

frequenza che ciascun docente ha ritenuto opportuno adottare anche al fine di armonizzare l'Educazione Civica con lo studio della propria disciplina in un approccio per quanto più possibile organico.

Criteri di valutazione adottati

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

In generale, si può evidenziare come i parametri osservati nella valutazione hanno tenuto in considerazione la conoscenza dell'argomento, la correttezza formale, la fluidità espositiva, la proprietà di linguaggio.

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

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

Risultati raggiunti

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

Il linea generale si può senz'altro riconoscere come il bilancio che si può trarre da questo nuovo percorso disciplinare, ormai entrato a regime all'interno dei quadri curricolari, sia positivo, avendo sostanzialmente raggiunto gli obiettivi e le competenze che ci si era prefissi.

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

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

Il docente
pro. Salvatore Trollini

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

DISCIPLINE	DOCENTI	FIRMA
Lingua e letteratura italiana	MANFREDINI Maura	
Storia	QUARSITI Maria Luisa	
Matematica	D'ALESSANDRO Leonardo	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	TROLLINI Salvatore	
Lingua inglese	MARIANI Francesca	
Lingua tedesca	PALAZZETTI Gessica	
Lingua Francese	GIACOMINI Ghislaine Ginette	
Scienza e cultura dell'alimentazione	SMACCHI Francesca	
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	STADERINI Maria Antonietta	
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	LICCATI Giovanni	
Scienze motorie e sportive	ERCOLANI Gianluca	
Religione Cattolica	FRANCUCCI Iole	
Attività alternativa alla RC	PILATI Emanuele	

Spoletto, 15 maggio 2022

Il dirigente scolastico
prof.ssa Roberta Galassi



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

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

CRITERI GENERALI di VALUTAZIONE

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

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

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

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

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

(...)

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

SCHEMA DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO E FORMATIVO

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

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

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

GRIGLIA DI ATTRIBUZIONE CREDITO CLASSI QUINTE

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

TABELLA DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

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

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

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

CRITERI DI RICONOSCIMENTO CREDITI ERASMUS

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

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

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

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

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

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

CANDIDATO _____

Classe V SEZ. _____

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

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

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

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

Indirizzo Enogastronomia

DISCIPLINA: Scienza e Cultura dell'Alimentazione

CANDIDATO / A _____

CLASSE 5[^] SEZ. _____

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

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

Indirizzo Accoglienza Turistica

DISCIPLINA: Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva

CANDIDATO / A _____

CLASSE 5^A SEZ. _____

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

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

Indirizzo Commerciale

Disciplina: Tecniche Professionali dei Servizi Commerciali

CANDIDATO / A _____

CLASSE 5[^] SEZ. _____

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

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del 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	
Punteggio totale della prova				

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