



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

**“G. DE CAROLIS”**

**SPOLETO**

**ESAME DI STATO**  
**a.s. 2021/2022**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**V<sup>^</sup> SEZ. C**

**SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA**  
**ARTICOLAZIONE “SALA E VENDITA”**

## INDICE

<b>1. GLI ALUNNI E GLI INSEGNANTI</b>	3
<b>2. FINALITÀ, CONOSCENZE, COMPETENZE, CAPACITÀ</b>	4
<b>3. PROFILO DELLA CLASSE</b>	6
<b>4. RELAZIONE DELLA DAD/DDI</b>	8
<b>5. LA VALUTAZIONE</b> CRITERI DI MISURAZIONE – CRITERI DI VALUTAZIONE CRITERI DI VALUTAZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO E FORMATIVO TIPOLOGIE DELLE PROVE CURRICULUM DELLO STUDENTE	8
<b>6. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)</b>	12
<b>7. I PROGETTI DELLA CLASSE</b>	14
<b>8. I PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI</b>	15
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	15
STORIA	20
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	24
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	29
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA	32
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	35
MATEMATICA	41
LINGUA INGLESE	46
LINGUA FRANCESE	49
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	52
EDUCAZIONE CIVICA	54
RELIGIONE CATTOLICA	56
ATTIVITÀ ALTERNATIVA	59
<b>ALLEGATI (disponibili in un fascicolo separato)</b>	
Griglia generale di riferimento per l'attribuzione dei voti e dei giudizi	
Griglia per l'attribuzione del voto del comportamento	
Schema di attribuzione del credito classi quinte	
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 (Scienza e cultura 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	
<b>DOCUMENTAZIONE RISERVATA (disponibile in segreteria)</b>	

## 1. GLI ALUNNI E GLI INSEGNANTI

### ◆ Gli alunni

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

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

Disciplina	Docente	Continuità didattica		
		III	IV	V
Lingua e letteratura italiana				x
Storia		x		x
Matematica				x
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva				x
Lingua inglese			x	x
Lingua francese				x
Scienza e cultura dell'alimentazione		x	x	x
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina		-		x
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita			x	x
Scienze motorie e sportive				x
Religione cattolica			x	x
Educazione civica		-		x
Sostegno		x	x	x
Sostegno				x

## 2. FINALITÀ, CONOSCENZE, COMPETENZE E CAPACITÀ

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

Esso è in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Nell'articolazione "Enogastronomia", il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nell'articolazione "Enogastronomia", conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- agire nel sistema di Qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto;
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici ed enogastronomici.

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

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

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

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

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

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

### **SAPERE**

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

### **SAPER FARE**

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

### **SAPER ESSERE**

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

### 3. PROFILO DELLA CLASSE

Caratteristiche degli studenti. La classe 5° sez. C indirizzo Enogastronomia, articolazione Sala e vendita è composta da 9 alunni, due ragazzi e sette ragazze. Otto studenti sono iscritti al quinto anno per la prima volta e provenienti dalla medesima classe quarta del corso Servizi di sala e Vendita sez. C mentre una allieva si è aggiunta a questa classe ad inizio anno proveniente dalla classe quinta del corso Servizi di sala e Vendita sez. A dello scorso anno scolastico. Una allieva ha seguito una programmazione per obiettivi specifici con PEI redatto ed approvato secondo le disposizioni vigenti (Legge 104/92). Per tre allievi è stato predisposto un PDP, approvato all'inizio dell'anno scolastico sia dal Consiglio di Classe che dai genitori e per uno studente è stato predisposto un Progetto Formativo Personalizzato in quanto atleta di alto livello. Tutti i documenti possono essere consultati in via riservata presso la Segreteria didattica. L'area di provenienza degli alunni è poco variegata: ben otto studenti sono residenti nella provincia di Perugia e uno nella provincia di Messina ed è convivitore presso il Convitto annesso al nostro istituto, mentre degli altri otto alunni sei risiedono nel comune di Spoleto e due nel comune di Trevi e quindi sono pendolari. Nel complesso, il livello di socializzazione ed inclusione è risultato positivo anche in riferimento alla nuova alunna iscritta. Nell'anno scolastico 2021/2022 la maggior parte degli studenti hanno mantenuto una frequenza abbastanza regolare tranne qualche elemento come lo studente atleta per ovvi motivi.

Il livello di apprendimento della maggior parte della classe, ha raggiunto, in media, nel corso dell'ultimo anno, gli obiettivi programmati, mettendo in evidenza alcune potenzialità di autonomia nello studio, di apprendimento ed approfondimento.

I rapporti con le famiglie, ad eccezione di una sporadica presenza ai vari colloqui settimanali, sono stati limitati ai due ricevimenti generali programmati dal Collegio dei Docenti ed alle comunicazioni scritte relative alle assenze e/o altre segnalazioni didattiche.

La classe ha dimostrato un comportamento sostanzialmente educato e corretto.

Nel complesso la partecipazione degli alunni al dialogo è stata abbastanza omogenea, la maggior parte degli alunni si è applicata con impegno, anche se non sempre costante e puntuale; vanno segnalati alcuni studenti che si sono messi in evidenza rispetto agli altri per una maggiore costanza sia nella partecipazione che nello studio, così da conseguire un profitto soddisfacente.

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 alle esigenze ed alle 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 e formazione del senso storico, 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.

Sempre sul piano delle competenze trasversali si è cercato di lavorare sia su quelle specificate dal P.T.O.F. che su quelle "chiave" dei quattro "assi culturali", in particolare quello storico-sociale, e sulle otto competenze di cittadinanza recepite D.M. 139 del 22 agosto 2008, sulla base di una raccomandazione del Parlamento Europeo e specificate nel piano didattico ad inizio a. s. La classe ha dimostrato una notevole sensibilità a progetti, iniziative sociali o di interesse collettivo e nell'aria professionale, fornendo una partecipazione attiva e positiva ed evidenziando una "maturità di vita" nel confronto con la realtà extrascolastica.

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 ha fruito della continuità didattica nelle seguenti discipline: Scienza e cultura dell'alimentazione, Prima lingua straniera - Inglese, Laboratorio di servizi enogastronomici-settore Sala e vendita e Sostegno.

## **4. DAD/DDI**

Nel corrente anno scolastico 2021/2022, l'attività si è svolta regolarmente in presenza, fatta eccezione, a causa della situazione pandemica, della sospensione delle lezioni nei giorni 7 e 8 gennaio 2022 con rientro il 10 gennaio 2022 come stabilito dall'Ordinanza n 1, art. 1 del 4 gennaio 2022 emanata dalla Presidente della Regione Umbria e, a seguire, dall'Ordinanza numero 1, art.1 del 5 gennaio 2022 del Sindaco di Spoleto in cui viene interdetta l'attività didattica in presenza per tutti gli Istituti Scolastici del territorio comunale dal 10 gennaio 2022 al 15 gennaio 2022. Pertanto dal 10 gennaio al 15 gennaio 2022 le lezioni si sono svolte in modalità DAD. Nel corso dell'anno scolastico, ogni qualvolta se ne sia presentata la necessità, è 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 pluridisciplinari stabiliti in sede di progettazione, i vari Dipartimenti hanno elaborato la rispettiva griglia sulla base di quella generale di riferimento per l'attribuzione dei voti e dei giudizi deliberata dal Collegio dei Docenti nella seduta del 1 settembre 2021, delibere 6-7 (vedi Allegato).

Sono state inoltre predisposte e utilizzate la griglia di valutazione nella DaD (vedi Allegato), la griglia di valutazione del comportamento (vedi Allegato).

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

### **CRITERI DI VALUTAZIONE**

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

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

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

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

Si veda l'Allegato.

### **TIPOLOGIA DELLE PROVE**

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

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

## **TIPOLOGIA SECONDA PROVA**

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

Visto il DS 769/2018;

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

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

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

Vista l'integrazione al verbale n. 2 del 12 aprile 2022 della riunione del Dipartimento di Scienza e cultura dell'alimentazione;

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

- a) Esemplata sulla tipologia "A" di cui ai Quadri di Riferimento per gli Istituti Professionali indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE "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 chiarire le richieste/indirizzare l'elaborato entro un quadro piuttosto definito;

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

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

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

- d) Durata della prova: 6 ore.

# ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

## SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

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

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

**10/5/2022**

#### Documento 1

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

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

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

Da: EPICENTRO ISS del 28/10/2010

#### Documento 2

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

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

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

Da: EPICENTRO ISS del 18/5/2017

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

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

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

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

### **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)

Tutor: Prof. Paolo Diotallevi

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

Gli studenti della classe quinta Sala sez. C a causa della pandemia da Covid19 non hanno svolto attività di alternanza nel corso del Terzo anno (a.s. 2019/2020), hanno tutti svolto 172 ore di attività di alternanza scuola lavoro nel corso del IV anno (a.s.2020/2021) e 40 ore di alternanza nel corso del V anno (a.s.2021/2022) come da riepiloghi seguenti:

ATTIVITA' DI ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO SVOLTE NEL CORSO DEL IV ANNO	
CASOLARO HOTELLERIE	ORE 40
IMPRESA COCACOLA	ORE 25
AIBM	ORE 16
AIBES	ORE 10
IL WEDDIN PLANNER	ORE 30
PERCORSO MICO	ORE 15
UNISTRAPG	
PERCORSO MECCANOTECNICA	ORE 15
PERCORSO ITS	ORE 15
PERCORSO LE STELLE DEL BELTRAME	ORE 6
<b>TOTALE</b>	<b>ORE 172</b>

ATTIVITA' DI ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO SVOLTE NEL CORSO DEL V ANNO	
ITS PERCORSI ORIENTAMENTO	ORE 14
PROGETTO ANPAL TESINA PCTO	ORE 10
PROGETTO WALTER TOBAGI	ORE 16
<b>TOTALE ORE</b>	<b>ORE 40</b>

Inoltre n. 3 studenti hanno partecipato al progetto Erasmus+ con destinazione Grecia nel corso del IV anno (250 ore di stage presso strutture ricettive).

Tutti gli allievi hanno partecipato a numerose attività in esercitazione esterne ed interne al nostro Istituto.

Il sistema dell'alternanza (PCTO) scuola-lavoro ha arricchito la formazione che gli studenti hanno acquisito nel percorso scolastico e formativo, fornendo loro, oltre alla conoscenza di base,

competenze spendibili nel mercato del lavoro. Ha permesso inoltre di realizzare un collegamento tra l'offerta formativa e lo sviluppo socioeconomico delle diverse realtà territoriali. I percorsi in alternanza sono stati progettati ed attuati dall'istituzione scolastica, sulla base di apposite convenzioni con le singole imprese, con gli enti pubblici e privati. Presso tali enti, i giovani hanno trascorso periodi di apprendimento in situazione lavorativa, che non costituiscono rapporto individuale di lavoro. La verifica del corretto svolgimento dei percorsi e la valutazione dell'apprendimento degli studenti in alternanza sono state svolte dall'istituzione scolastica con la collaborazione del tutor formativo esterno designato dall'ente ospitante, attraverso apposita certificazione.

Queste esperienze hanno permesso agli alunni di analizzare, in tutte le sfaccettature, il mondo della ristorazione e del bar e dell'enogastronomia in genere, un mondo in continua evoluzione con diverse possibilità lavorative e con diverse realtà, dove l'esigenza di una preparazione professionale approfondita, unita alla capacità di adattarsi alle diverse esperienze, ha rappresentato l'elemento caratterizzante delle singole attività lavorative. Nelle diverse esperienze svolte, gli alunni hanno riportato valutazioni positive e in taluni casi molto soddisfacenti.

Si allega tabella riassuntiva delle attività svolte nel triennio.

**CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DI PCTO**  
**SVOLTE DALLA CLASSE V° SALA E VENDITA SEZ. C**  
**TUTOR PAOLO DIOTALLEVI**  
**A.S. 2021/2022**

NOME ALUNNO	ALTERNANZA			TOTALE
	III°	IV°	V°	

**TRE allievi hanno partecipato al Progetto Erasmus+2020/2021**

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

### **PROGETTO PRIMO SOCCORSO E BLS**

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 (BLS), per l'acquisizione del brevetto "Basic Life Support and Defibrillation secondo linee guida approvate dal Ministero della salute.

Parte teorica effettuata i a Febbraio 2022

Parte pratica effettuata il 27 Aprile 2022

## **8 - I PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI**

### **LINGUA E LETTERATURA ITALIANA**

Docente: Prof. Loris Nobetti

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

**COMPETENZA CHIAVE EUROPEA:** Comunicazione nella madrelingua

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

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

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

#### **CONOSCENZE**

Conoscenza delle caratteristiche fondamentali di autori e correnti letterarie particolarmente significativi degli ultimi due secoli, con particolare riguardo all'Italia.

Conoscenza di quadri storico-culturali dove inserire i maggiori eventi e movimenti letterari degli ultimi due secoli.

#### **COMPETENZE**

Saper interpretare autonomamente testi letterari degli ultimi due secoli.

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

Produrre testi, orali e scritti, adeguati alle consegne.

Elaborare testi espositivi e argomentativi coerenti e coesi.

#### **ABILITÀ**

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

Capacità di formulare valutazioni, motivandole, riguardo contenuti letterari.

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

#### **CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI**

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

- Il contesto storico-culturale;
- Il trionfo della scienza e la fede nel progresso: l'età del Positivismo;
- Il Naturalismo francese, il Verismo italiano e la Scapigliatura;
- La crisi del Positivismo, l'irrazionalismo di fine secolo e il Decadentismo.

##### **UdA 2: La Scapigliatura**

- I luoghi, i protagonisti, i temi e i motivi della protesta scapigliata;
- Lettura e commento della lirica *Dualismo* di Arrigo Boito.

##### **UdA 3: Il Naturalismo e il Verismo**

- Poetica, temi e principali autori;
- Caratteristiche comuni e differenze;

- **E. Zola.** Lettura e analisi del brano *Lo scrittore come operaio del progresso sociale*;
- **G. Flaubert** e il romanzo *Madame Bovary* (caratteri generali);
- **Giovanni Verga:**
  - Biografia, poetica verista e tematiche (la concezione della vita, la rappresentazione degli umili, i vinti, l'ideale dell'ostrica, le conseguenze del progresso e il motivo della roba);
  - Le tecniche narrative (regressione e impersonalità);
  - Le opere di Verga. Genesi de *Il ciclo dei vinti*. Contenuto e analisi de *I Malavoglia* e *Mastro don Gesualdo*;
  - Lettura e commento dei testi narrativi: *Rosso Malpelo* e *La Lupa* (da *Vita dei campi*); *La roba e Libertà* (da *Novelle rusticane*); *Il mondo arcaico e l'irruzione della storia* (da *I Malavoglia*).

#### **UdA 4: Il Decadentismo**

- Definizione, origine e caratteristiche;
- Poetica, temi e principali autori;
- Presupposti filosofici: Nietzsche, Freud, Bergson;
- Simbolismo ed Estetismo
  
- **Giovanni Pascoli:**
  - Biografia, pensiero politico, poetica del *fanciullino*, tematiche;
  - Il fonosimbolismo;
  - Opere. Caratteri generali delle raccolte: *Myricae*, *Poemetti* e *Canti di Castelvecchio*. Temi de *La grande proletaria si è mossa*;
  - Lettura e commento delle liriche: *Lavandare*, *X agosto*, *Novembre* e *Temporale* (da *Myricae*); *Il gelsomino notturno* (da *I canti di Castelvecchio*).
  
- **Gabriele D'Annunzio:**
  - Biografia;
  - Le fasi del pensiero dannunziano: vitalismo, estetismo e superomismo;
  - Opere. Trama e caratteri del romanzo *Il piacere*. Caratteri e struttura delle *Laudi*, in particolare di *Alcyone*;
  - Lettura e commento dei testi letterari: *Canta la gioia!* (da *Canto novo*); *Il ritratto dell'esteta* (da *Il piacere*); *La sera fiesolana* (da *Alcyone*).

#### **UdA 5: Il primo Novecento**

- Storia, società e cultura;
- La crisi delle certezze e il disagio della civiltà;
- I Crepuscolari e i Vociani (caratteri generali);
- Le Avanguardie storiche
- **Il Futurismo:**
  - La nascita del movimento, le idee, i miti (macchina, velocità, interventismo e guerra), la rivoluzione espressiva (paroliberismo), i protagonisti principali;

- Lettura e commento dei seguenti testi: *Manifesto del futurismo* e *Bombardamento di Adrianopoli* di Filippo Tommaso Marinetti.

#### UdA 6: La narrativa italiana del primo Novecento

- La narrativa e il romanzo europeo del primo Novecento (la crisi dell'oggettività, le caratteristiche del romanzo contemporaneo o della crisi, l'antieroe novecentesco, la confusione dei valori, la crisi delle leggi di spazio-tempo, le tecniche narrative).
- **Italo Svevo:**
  - Biografia;
  - Il pensiero, i grandi temi, le influenze culturali e la figura dell'inetto;
  - I romanzi *Una vita* e *Senilità*: trama e caratteristiche dei personaggi.
  - Il romanzo *La coscienza di Zeno*: struttura, trama, personaggi, temi e stile;
  - Lettura e commento dei brani: *L'inconcludente "senilità" di Emilio* (da *Senilità*); *Il vizio del fumo e "le ultime sigarette"* e *La vita è inquinata alle radici* (da *La coscienza di Zeno*).
- **Luigi Pirandello:**
  - Biografia;
  - Rapporto con il contesto culturale del periodo;
  - Il pensiero: maschere, trappole e tentativi per uscirne;
  - La poetica dell'umorismo;
  - Lettera integrale del romanzo *Il fu Mattia Pascal*. Trama e tematiche;
  - Il romanzo *Uno, nessuno e centomila*: trama e tematiche;
  - Il teatro pirandelliano: *Enrico IV* e *Sei personaggi in cerca d'autore*;
  - Lettura e commento dei brani: *Il treno ha fischiato* (da *Novelle per un anno*); *Mia moglie e il mio naso* (da *Uno, nessuno e centomila*).

#### UdA 7: La lirica tra le due guerre

- **Giuseppe Ungaretti:**
  - Biografia;
  - Il pensiero e i grandi temi (poesia tra autobiografia e ricerca dell'assoluto; il dolore personale e universale; il compito della poesia; la guerra, la bellezza della vita e il senso di fratellanza)
  - La rivoluzione stilistica;
  - Caratteri della raccolta *L'allegria*;
  - Lettura e commento delle liriche: *Veglia*, *Fratelli*, *Soldati*, *Sono una creatura*, *Fiumi*, *San Martino del Carso* (da *L'Allegria*).
- **Umberto Saba:**
  - Biografia;
  - Pensiero e poetica;
  - Caratteri e temi della raccolta *Il Canzoniere*;
  - Lettura e commento delle liriche: *La capra*, *Città vecchia* (da *Il Canzoniere*).

- **Eugenio Montale:**
  - Biografia;
  - Pensiero e poetica;
  - Caratteri e temi della raccolta *Ossi di seppia*;
  - Lettura e commento delle liriche: *Non chiederci parola*, *Merigiare pallido e assorto*, *Spesso il male di vivere ho incontrato* (da *Ossi di seppia*).
- L'Ermetismo. Cenni a Salvatore Quasimodo;
- Dopo la Seconda guerra mondiale: il neorealismo.

#### **UdA 8: Laboratorio di scrittura**

- Analisi del testo letterario (tipologia A), testo argomentato (tipologia B), tema espositivo-argomentativo su tematiche di attualità (tipologia C).

#### **Educazione Civica**

- La parità di genere;
- La parità di genere nell'Agenda 2030;
- La parità di genere nella Costituzione italiana.

#### **METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE**

- Lezione frontale e dialogata;
- Attività di ricerca su internet, visione film e documentari;
- Esercitazioni individuali e di gruppo;
- Attività di recupero e potenziamento.

#### **STRUMENTI DI LAVORO**

- Libro di testo: *Il tesoro della Letteratura*, vol. 3, Carnero - Iannaccone, Ed. Giunti;
- Appunti e dispense;
- Mappe concettuali e schemi
- Materiale online
- Materiale sul registro elettronico.

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

Aula ordinaria: 4 ore settimanali.

#### **VERIFICHE**

- Analisi del testo letterario (tipologia A), testo argomentato (tipologia B), tema espositivo-argomentativo su tematiche di attualità (tipologia C);
- 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:

- Miglioramento avvenuto rispetto al momento iniziale;
- Interesse, partecipazione ed impegno;
- Competenze disciplinari;
- Capacità e attitudini dimostrate;
- Comportamento;
- Autovalutazione.

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

## OBIETTIVI RAGGIUNTI

Il profilo della classe è più che sufficiente. In generale, tutti gli alunni seguono le attività disciplinari: tuttavia, soltanto in pochi mostrano un atteggiamento di partecipazione piena. 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 un livello buono o discreto di competenza; la maggior parte degli altri studenti è in grado di produrre testi dal contenuto aderente ma con un'elaborazione stilistica modesta. Per alcuni alunni, infine, permangono carenze pregresse nella proprietà morfosintattica e lessicale.

Un gruppo ristretto si è messo in evidenza per una preparazione buona. 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.

Vi sono poi coloro che hanno raggiunto una sufficiente conoscenza dei contenuti disciplinari, hanno frequentato in modo abbastanza regolare le lezioni, senza brillare nei risultati. Infine, per qualche alunno permangono incertezze e imprecisioni nell'organizzazione del discorso, delle informazioni e soprattutto nell'esposizione orale: ciò è dovuto ad uno studio superficiale.

È importante sottolineare che il rapporto tra la classe e l'insegnante è ottimo. Dal punto di vista comportamentale, la classe è educata e corretta. Ciò facilita di molto l'andamento didattico.

Il giudizio generale è nel complesso soddisfacente.

# STORIA

Docente: Prof.ssa Maura Manfredini

## OBIETTIVI GENERALI DELLA DISCIPLINA

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

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

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

Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

## **CONOSCENZE**

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

I rapporti tra storia settoriale e ambiti professionali.

## **ABILITÀ**

Utilizzare le fonti storiche del territorio.

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

Comunicare con il lessico delle scienze storiche e sociali.

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

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

## **CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI**

### **UDA MODULO 1:**

*La stagione della bella Epoque*

Il 1861: la spedizione dei Mille;

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

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

Taylorismo e Fordismo.

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

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

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

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

Giolitti , ministro della Malavita o delle riforme?

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

Lo scenario mondiale alla vigilia della Grande Guerra:

la nascita dell'imperialismo americano;

la guerra russo-giapponese e la rivoluzione russa del 1905;  
la fine dell'età vittoriana in Gran Bretagna e la questione dell'Irlanda;  
il "nuovo corso" della Germania;  
la "polveriera" balcanica";  
Intese ed Alleanze.

*Verso l'esame di Stato*

SIMULAZIONE ESAME DI STATO-TIPOLOGIA C, Le Migrazioni

UDA MODULO 2:

*Una guerra non voluta, che tutti aspettavano.*

La Grande Guerra.

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

la Società delle Nazioni e i trattati di pace;

la società postbellica: crisi economiche e trasformazioni sociali;

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

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

UDA MODULO 3:

*Quattro volti del totalitarismo.*

L'ascesa del fascismo: cause e conseguenze;

la figura di Mussolini;

Focus: le leggi fascistissime.

Bonifiche agrarie e nuove architetture,

propaganda e controllo della società;

il Manifesto e le Leggi in difesa della razza;

la Germania da Weimar al Terzo Reich;

la figura di Hitler,

dal Putsch fallito alla Notte dei lunghi coltelli;

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

il Patto d'Acciaio;

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

tra Gulag e "Grandi purghe";

la Spagna di Franco.

UDA MODULO 4:

*L'Inverno del mondo.*

La seconda Guerra Mondiale;

la Shoah;

la Resistenza;

la bomba atomica;

dalla ricostruzione ai processi per crimini di guerra;

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

il sistema bipolare;

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

## **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:

Le Migrazioni;

Costituzione:

Il diritto di voto;

Storia della Costituzione;

Storia dell'integrazione europea.

### **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

#### **STORIA ED EDUCAZIONE CIVICA**

Gli alunni conoscono gli eventi principali della storia generale relativamente al periodo storico esaminato; la maggior parte degli studenti è in grado di esporli in modo corretto mentre alcuni alunni presentano difficoltà nell'esposizione e nella rielaborazione dei contenuti specifici della Storia.

Durante tutto l'anno scolastico le lezioni sono state sempre seguite con attenzione, anche se la partecipazione è risultata prevalentemente passiva.

Tutti gli studenti hanno raggiunto una discreta conoscenza dei contenuti disciplinari e hanno frequentato in modo assiduo le lezioni, studiando in modo complessivamente adeguato, permangono incertezze e imprecisioni nell'organizzazione del discorso, delle informazioni e soprattutto nell'esposizione orale.

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

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

Il giudizio generale è nel complesso buono.

### **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 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 (Storia: “Storia in movimento”, vol.3; Brancati-Pagliarani, Ed. La Nuova Italia)
- Appunti e dispense
- Mappe concettuali e schemi
- Internet
- Registro Elettronico ( “Didattica”, “Compiti”, “Test”),
- Piattaforma Google Meet

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

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

#### **VERIFICA**

- Verifiche scritte: tipologia C dell’Esame di Stato
- Verifiche orali
- Dibattito in classe
- 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).

# SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI

TESTO UTILIZZATO: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE (A. MACHADO)

PROF. MARCO MARINUCCI

## CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

1) L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE	
Cibo e religioni	Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose, le regole alimentari nella tradizione ebraica, le regole alimentari nel Cristianesimo, le regole alimentari nell'Islam. Cittadinanza e Costituzione: Induismo e Buddismo e norme alimentari.
Nuovi prodotti alimentari	Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti; i prodotti per una alimentazione particolare; gli integratori alimentari; gli alimenti funzionali; i novel foods; gli alimenti geneticamente modificati e i superfoods.
2) LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE	
La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche	Sana e corretta alimentazione, la dieta nell'età evolutiva, le diete del neonato e del lattante, l'alimentazione complementare, la dieta del bambino, la dieta dell'adolescente, la dieta dell'adulto, la piramide alimentare, la dieta in gravidanza, la dieta della nutrice, la dieta nella terza età. Cittadinanza e Costituzione: la piramide alimentare transculturale.
Diete e stili alimentari	Diete e benessere, stili alimentari, la dieta mediterranea, la dieta vegetariana, la dieta macrobiotica, la dieta eubiotica, la dieta nordica, la dieta sostenibile e la dieta e lo sport. La doppia piramide: la piramide alimentare e la piramide ambientale.
L'alimentazione nella ristorazione collettiva	La ristorazione, la ristorazione di servizio, la mensa scolastica, la mensa aziendale, la ristorazione

	nelle case di riposo e la ristorazione ospedaliera.
<b>3) LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE</b>	
La dieta nelle malattie cardiovascolari	Le malattie cardiovascolari, ipertensione arteriosa, iperlipidemie e aterosclerosi.
La dieta nelle malattie metaboliche	Le malattie del metabolismo, il diabete mellito, l'obesità, iperuricemia e gotta e osteoporosi.
La dieta nelle malattie dell'apparato digerente	I disturbi gastrointestinali e le malattie epatiche.
Allergie e intolleranze alimentari	Le reazioni avverse al cibo, reazioni tossiche, le allergie alimentari, le intolleranze alimentari, intolleranza al lattosio, favismo, fenilchetonuria, celiachia, diagnosi delle allergie e delle intolleranze, allergie intolleranze e ristorazione collettiva.
Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari	I tumori e i disturbi alimentari.
<b>4) IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE</b>	
Contaminazione fisico-chimica degli alimenti	La contaminazione degli alimenti, le micotossine, gli agrofarmaci, i farmaci veterinari, le sostanze cedute da materiali e oggetti a contatto con gli alimenti, i metalli pesanti, i radionuclidi.
Contaminazione biologica degli alimenti (Educazione Civica)	Le malattie trasmesse dagli alimenti, i prioni, i virus, i batteri, i fattori ambientali e la crescita microbica, tossinfezioni alimentari (principali tossinfezioni), i funghi microscopici, le parassitosi (principali parassitosi).
Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici	Gli additivi alimentari, i conservanti antimicrobici, gli antiossidanti, gli additivi ad azione fisica, additivi che esaltano o accentuano le caratteristiche sensoriali, gli enzimi alimentari e i coadiuvanti tecnologici.
Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità	Igiene degli alimenti, i manuali di buona prassi igienica, il sistema HACCP, il controllo ufficiale degli alimenti, le frodi alimentari e le certificazioni di qualità.

## OBIETTIVI DISCIPLINARI

Gli alunni dovranno acquisire competenze che li mettano in grado di conoscere i vari prodotti alimentari, valorizzando e promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali anche individuando le nuove tendenze di filiera. Dovranno conoscere il valore e la funzione dei principi nutritivi, dovranno saper leggere e interpretare le tabelle LARN e conoscere le Linee guida per una sana alimentazione nelle varie età al fine di predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche, condizioni fisiologiche e nelle principali patologie, allergie e intolleranze alimentari. Gli studenti dovranno inoltre saper agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse, saper applicare le normative vigenti nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti, saper prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti e redigere un piano di HACCP.

## OBIETTIVI MINIMI GENERALI

Gli alunni nel corso dell'anno scolastico dovranno:

- acquisire la conoscenza minima degli argomenti proposti
- saper esporre gli argomenti con linguaggio sufficientemente corretto
- acquisire sufficiente capacità di elaborazione scritta e orale
- acquisire una minima capacità di autonomia critica.

## OBIETTIVI MINIMI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA

Gli alunni devono conoscere:

- relazioni tra prodotti alimentari, culture e indicazioni religiose.
- linee guida per una corretta alimentazione
- principi fondamentali della dieta equilibrata nelle diverse condizioni fisiologiche
- cenni sulle diverse diete e legami con la ristorazione collettiva
- principi fondamentali di dietoterapia in alcune malattie importanti, allergie, Intolleranze e tumori
- principali cause di contaminazione degli alimenti
- principali malattie trasmesse con gli alimenti
- comportamenti corretti da tenere in relazione all'igiene personale, delle attrezzature, degli impianti e degli ambienti durante la manipolazione degli alimenti con l'applicazione del sistema HACCP

## COMPETENZE

Gli alunni devono sapere:

- elaborare una dieta equilibrata applicando le linee guida per una corretta alimentazione
- individuare il regime alimentare più corretto da seguire nelle diverse fasce di età, in alcune condizioni patologiche e nelle diverse culture e religioni
- riconoscere i principali aspetti igienico-qualitativi di un alimento
- individuare i punti di rischio igienico-sanitario durante le fasi di produzione delle preparazioni alimentari
- applicare le principali norme per una corretta produzione delle preparazioni alimentari.

## ABILITA'

Gli alunni devono essere capaci di:

- scegliere gli alimenti più adeguati nei diversi settori della ristorazione collettiva, con particolare attenzione a intolleranze, allergie, condizioni patologiche e diverse culture e religioni
- evitare situazioni di rischio igienico-sanitario e realizzare interventi correttivi nell'ambito della ristorazione.

## CONTENUTI

I contenuti da trattare si articoleranno nei seguenti moduli:

- 1) L'alimentazione nell'era della globalizzazione.
- 2) La dieta in condizioni fisiologiche.
- 3) La dieta nelle principali patologie.
- 4) Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare.

Metodologia, strumenti, verifiche e valutazione saranno strutturate in base alle difficoltà degli alunni, permettendogli l'utilizzo di mappe e di schemi predisposti e previsti, come per legge, nel PDP di ogni alunno/a e avendo l'accortezza di pianificare le verifiche, e per quanto possibile allungare i tempi di svolgimento delle stesse.

## METODOLOGIA

Sono state utilizzate le metodologie più appropriate (lezione frontale, discussione guidata, lavori di gruppo, lettura e analisi del libro di testo, costruzione di grafici e scalette, esercizi guidati...), adeguandole al gruppo classe, all'argomento trattato e alle particolari esigenze del momento. Lo studio è stato sempre preceduto da una prima indagine sulle conoscenze già possedute dagli alunni, anche in riferimento alle realtà locali, cercando di analizzare ed approfondire tali conoscenze e soprattutto ciò che si rivelava di maggiore attualità ed interesse.

## TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

N° 3 ore settimanali.

## STRUMENTI

Gli strumenti utilizzati sono stati, per quanto possibile, diversificati in modo da rendere più facile il raggiungimento degli obiettivi prefissati ed in particolare si è fatto ricorso al libro di testo, audiovisivi, riviste e giornali, fotocopie, appunti, tabelle di composizione chimica degli alimenti, tabella LARN, ecc. Libro di testo: A. Machado, Scienza e cultura dell'Alimentazione, Poseidonia Scuola.

## CRITERI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Le verifiche formative, atte ad accertare il conseguimento degli obiettivi intermedi e recuperare eventuali lacune, si sono basate sul lavoro svolto a casa, sulla risoluzione di esercizi, sulla ripetizione dell'argomento trattato (alla fine della lezione o all'inizio della successiva), su lezione dialogata e test oggettivi.

Le verifiche sommative, al termine dei vari argomenti, sono state effettuate con prove scritte (semistrutturate o strutturate), ed orali.

La valutazione si è basata sulla comprensione e conoscenza dei contenuti proposti, sull'impegno profuso, sull'uso del linguaggio specifico, sulle capacità operative di analisi e sintesi.

Nella seconda parte dell'anno scolastico è stata somministrata una prova di simulazione dell'esame di Stato proposta da tutti i colleghi del dipartimento di alimentazione. La simulazione è stata valutata come prova scritta curricolare.

I criteri di valutazione riprendono quelli riportati nella relazione redatta durante l'incontro per dipartimenti ed espressi attraverso una griglia riassuntiva approvata dal Collegio dei Docenti.

### RISULTATI RAGGIUNTI

I risultati raggiunti dall'intera classe sono stati mediamente abbastanza soddisfacenti; in alcuni casi l'interesse per la materia e l'impegno profuso hanno portato alcuni studenti ad ottenere un buon profitto mentre per un ristretto numero di alunni, nonostante l'impegno, i risultati sono stati appena sufficienti.

Anche gli alunni DSA e con PEI con obiettivi minimi si sono sempre impegnati al limite delle loro possibilità ottenendo dei risultati più che positivi.

**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).

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

Docente: prof. Angelo Paolucci

## **Obiettivi specifici di apprendimento**

### **Competenze in uscita**

- Saper riclassificare lo Stato Patrimoniale con criteri finanziari;
- Saper analizzare i principali indici (ratios e margini) del bilancio di esercizio un'impresa turistica 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 principali tipologie di imprese turistiche
- Saper analizzare i costi di gestione di un'impresa turistica
- Saper prendere decisioni oculate circa la gestione strategica delle diverse categorie di imprese turistiche
- 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 gli elementi che compongono il marketing mix di un'impresa turistica
- Individuare le strategie più idonee al raggiungimento degli obiettivi di mercato aziendali. Elaborare semplici 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;
- Risolvere 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
- Dimostrare padronanza della terminologia economico-aziendale espressa sia nella comprensione di articoli tratti da riviste economiche, sia nella interpretazione della realtà turistica locale e nazionale.

## **Contenuti sviluppati**

### **MODULO A – Le analisi di bilancio**

Unità preliminare di approfondimento sul Bilancio di Esercizio:

- Cosa è il Bilancio di esercizio: principi di redazione, e tempi di approvazione
- Lo Stato Patrimoniale
- Il Conto Economico

- Cenni su Nota Integrativa e allegati di bilancio
- Unità didattica 1 – Gli indici di bilancio
- Gli scopi delle analisi di bilancio
- I criteri di riclassificazione dei prospetti di bilancio
- I diversi tipi di indicatori: calcolo e utilizzo
- Gli indici della struttura patrimoniale
- Gli indici di equilibrio finanziario
- Gli indici di redditività

### **MODULO B – La contabilità analitica**

- Unità didattica 1 – La classificazione dei costi
- Oggetto, funzioni e requisiti della Contabilità analitica 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 cost
- 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
- 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 – 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 – Cenni sulla programmazione di una nuova iniziativa imprenditoriale: il Business Plan
- Cenni sulle fasi di elaborazione di un Business Plan, preventivi d'impianto, valutazione dei dati e fase di start-up

## **Metodologie**

- Lezione interattiva e partecipata;
- Ricerca individuale e di gruppo;
- Analisi e discussione di casi, dati statistici, grafici e tabelle, articoli di giornali;
- videolezione tramite aule virtuali del RE Spaggiari durante i periodi in DaD e/o DDI
- problem solving;
- analisi di casi aziendali
- lezione frontale
- Mappe concettuali
- Proiezione di slides

Per gli alunni DSA è stato previsto l'uso degli strumenti compensativi e delle misure dispensativi riportati nei rispettivi PDP redatti per il corrente anno scolastico

## **Strumenti**

- Libro di testo: Caterina De Luca, Maria Teresa Fantozzi, Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa turistica, Quinto anno, Liviana scolastica, 2016;
- Lavagna tradizionale e LIM
- Piattaforma didattica Google Meet (durante le occasionali lezioni in DaD/DDI);
- Slides a cura del docente;
- Lettura di articoli tratte da Quotidiani

## **Spazi e tempi del percorso formativo**

Cinque ore settimanali; aula didattica e aule virtuali

## **Criteri di valutazione adottati**

Nella valutazione sommativa si è tenuto conto, oltre che del livello di conoscenze, abilità e competenze acquisite, anche della situazione di partenza, del progresso, del livello di partecipazione ed applicazione in classe, dell'impegno nello studio, delle capacità di analisi/sintesi e dell'utilizzo di un linguaggio tecnico appropriato.

## **Strumenti di valutazione**

Colloqui orali, verifiche scritte, elaborati individuali, esercizi di comprensione e di applicazione.

## **Risultati raggiunti**

La classe ha manifestato nel complesso un interesse altalenante per la disciplina, con una partecipazione al dialogo educativo ed alle attività formative a scuola ed un impegno a casa poco approfonditi e discontinui, salvo eccezioni da parte di qualche allievo.

Pertanto gli obiettivi disciplinari auspicati all'inizio dell'a.s., sono stati raggiunti solo parzialmente, e in modo differenziato: alcuni, grazie all'interesse per la materia, l'impegno profuso e la presenza costante, hanno conseguito una preparazione di buon livello, altri hanno ottenuto risultati solo sufficienti, mentre alcuni studenti, che avevano già riportato il debito formativo nel primo trimestre, alla data del 15 maggio 2021 non hanno ancora raggiunto una preparazione sufficiente.

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

**Docente:** Prof. Andrea Bocchini

## **Obiettivi specifici di apprendimento:**

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.

Inoltre:

- Saper realizzare prodotti e/o servizi di buon valore qualitativo, utilizzando, nel modo più economico possibile, le risorse disponibili nell'ambiente di lavoro in cui sono collocati.
- Saper adattare l'organizzazione e la produttività dei servizi ristorativi/sala in funzione del tipo di azienda in cui sono collocati, delle caratteristiche fondamentali che assume la domanda dell'utenza, delle nuove possibilità che offrono l'industria agro – alimentare e l'industria tecnologica;
- Saper utilizzare abilità in esperienze simulate, con riferimento al lavoro in team, alle abilità tecnico-pratiche e alla cura del rapporto con il cliente.

## **Abilità attese:**

- Individuare e descrivere le diverse fasi e procedure operative nella realizzazione e nella presentazione di prodotti e servizi;
- Applicare conoscenze e/o abilità operative nella gestione di servizi di catering e di banqueting;
- Conoscere e saper utilizzare tecniche di comunicazione e di promozione di prodotti e/o servizi;

## **Conoscenze attese:**

### **Modulo 1 - La ristorazione commerciale e collettiva**

- La ristorazione commerciale, tipologie di ristoranti, ristorazione alberghiera;
- La neo ristorazione;
- La ristorazione collettiva, la ristorazione sociale;
- Forme di ristorazione collettiva di tipo commerciale.

### **Modulo 2 - 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.

### **Modulo 3 - Organizzare un piano di pulizia e sanificazione HACCP**

- Leggi, obiettivi, principi applicativi;
- Redazione piano di autocontrollo.

#### **Modulo 4 - I prodotti alimentari, le gamme, i prodotti a denominazione d'origine, i prodotti tradizionali**

- Le gamme alimentari;
- I prodotti a denominazione d'origine e i prodotti tradizionali DOP - IGP - STG;
- I prodotti biologici;
- I prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Umbria.

#### **Modulo 5 - 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.

#### **Modulo 6 - 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.

#### **Modulo 7 - 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 ed intolleranze alimentari.

#### **Modulo 8 - 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.

#### **Modulo 9 - Il Menù**

- Costruzione del menù;
- Tipologie di menù.

#### **Metodologie**

- Lezioni frontali;
- Conversazione guidata.

#### **Strumenti**

- Libro di testo: Roberto Brillì, Paolo Piaggese, Giancarlo Rossi, L.Santini *In cucina*, Poseidonia Scuola;
- Visione di DVD professionali;
- Partecipazione a lezioni tematiche ed esercitazioni speciali.

## **Tempi**

N° 2 ore settimanali

## **Spazi**

- Aula ordinaria;

## **Criteri di valutazione**

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

## **Strumenti di valutazione**

- Verifiche orali;
- Prove scritte.

## **Risultati raggiunti**

La classe ha partecipato, in generale, positivamente alle proposte didattiche presentate, raggiungendo, nel complesso una situazione molto soddisfacente.

# **LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA**

**Docente: Paolo Diotallevi**

## **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 biennio 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:

- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto;
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici;
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;

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 la produzione enologica internazionale;
- 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;
- Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi;
- 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;
- Caratteristiche dell'enografia estera;
- Preparazioni tipiche della cucina regionale italiana e della cucina internazionale;
- Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia;
- Organizzazione e programmazione della produzione;
- Software di settore-

<b>MODULI DISCIPLINARI</b>	
<b><u>ENOGASTRONOMIA E SOCIETÀ</u></b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>LE ABITUDINI ALIMENTARI</b></li> <li>• <b>I FATTORI CHE INFLUENZANO LE SCELTE GASTRONOMICHE</b></li> </ul>	
<b>Conoscenze/Abilità</b>	<b>Competenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenza del valore culturale del cibo e del suo rapporto con la società;</li> <li>• Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici di nicchia;</li> <li>• Riconoscere il contesto culturale in cui l'attività enogastronomica si inserisce;</li> <li>• Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evoluzione storica dei locali di ristorazione;</li> <li>• Aspetti principali della produzione enogastronomic a italiana.</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare le esigenze della clientela al fine di organizzare un servizio adeguato.</li> </ul>	
<p><b><u>MARKETING, QUALITÀ E TERRITORIO</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>PIANIFICARE L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA</b></li> <li>• <b>COMUNICARE L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA</b></li> <li>• <b>COMUNICARE LA QUALITÀ</b></li> <li>• <b>COMUNICARE IL TERRITORIO</b></li> </ul>	
<p><b>Conoscenze/Abilità</b></p>	<p><b>Competenze</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Strumenti utili per studiare il mercato di riferimento;</li> <li>• Mezzi per comunicare le specificità di un'attività; enogastronomica;</li> <li>• Strumenti per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla domanda del mercato;</li> <li>• Tecniche per valorizzare le produzioni locali in chiave di promozione del territorio;</li> <li>• Saper promuovere i prodotti tipici come valore aggiunto dell'attività enogastronomica;</li> <li>• Riconoscere le produzioni di qualità e valorizzare i prodotti di nicchia;</li> <li>• Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione;</li> <li>• Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione del territorio.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenza delle differenti forme di ristorazione;</li> <li>• Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana;</li> <li>• Compilazione di un menu secondo le corrette regole di stesura;</li> <li>• Norme per assistere e consigliare il cliente.</li> </ul>
<p><b><u>TECNICHE DI GESTIONE</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>LA GESTIONE DELLE AZIENDE TURISTICO-RISTORATIVE</b></li> <li>• <b>LA PROGRAMMAZIONE DELL'OFFERTA ENOGASTRONOMICA</b></li> <li>• <b>LA GESTIONE DEGLI ACQUISTI</b></li> <li>• <b>L'INFORMATICA NELLE AZIENDE DELLA RISTORAZIONE</b></li> </ul>	

Conoscenze/Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principi che guidano la definizione dell'offerta gastronomica;</li> <li>• Organizzazione e programmazione della produzione in base all'offerta enogastronomica;</li> <li>• Software di settore;</li> <li>• Definire menu e carte sulla base di criteri di economicità della gestione;</li> <li>• Definire menu e carte che rispondono alle esigenze di una specifica clientela;</li> <li>• Individuare e utilizzare tecniche di approvvigionamento volte all'abbattimento dei costi;</li> <li>• Gestire approvvigionamenti e stock.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenza della struttura e dell'organizzazione del ristorante e del bar</li> <li>• Il ruolo del coordinamento tra i reparti per la buona riuscita del servizio</li> <li>• Compilazione di un menu secondo le corrette regole di stesura</li> </ul>
<p><b><u>CATERING E BANQUETING</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>IL CATERING</b></li> <li>• <b>IL BANQUETING E IL CATERING-BANQUETING</b></li> <li>• <b>LA PREPARAZIONE DI UN EVENTO SPECIALE</b></li> </ul>	
Conoscenze/Abilità	Competenze
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Procedure di preparazione ed esecuzione del lavoro di sala in occasione di buffet, banchetti, eventi speciali</li> <li>• Saper allestire gli spazi, effettuare la mise en place e svolgere il servizio di sala per buffet, banchetti, eventi speciali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il ruolo del coordinamento tra i reparti per la buona riuscita del servizio;</li> <li>• Regole della corretta mise en place e le varie tecniche di servizio;</li> <li>• Norme per accogliere, assistere e congedare il cliente in modo impeccabile.</li> </ul>
<p><b><u>LA PRODUZIONE VINICOLA IN ITALIA E NEL MONDO</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>LA PRODUZIONE VITIVINICOLA DELLE REGIONI ITALIANE</b></li> <li>• <b>LA PRODUZIONE VITIVINICOLA IN EUROPA (Francia – Spagna – Germania)</b></li> <li>• <b>LA PRODUZIONE VITIVINICOLA NEL MONDO (Cile – Sudafrica – Cina)</b></li> </ul>	
Conoscenze/Abilità	Competenze

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caratteristiche dell'enografia nazionale ed estera;</li> <li>• Principi di enologia e metodi di analisi organolettica di cibi, vini e altre bevande;</li> <li>• Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande;</li> <li>• Individuare la produzione enologica nazionale e internazionale;</li> <li>• Riconoscere l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio;</li> <li>• Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverlo usando la terminologia corretta;</li> <li>• Proporre abbinamenti di vini e altre bevande e cibi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenze di base inerenti all'enologia</li> <li>• Regole relative al servizio del vino</li> <li>• L'abbinamento enogastronomico</li> <li>• Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana</li> </ul>
<p><b><u>MIXOLOGY: L'ARTE DEL BERE MISCELATO</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>I COCKTAIL E LE ATTREZZATURE</b></li> <li>• <b>LA REALIZZAZIONE DI BEVANDE MISCELATE</b></li> </ul>	
<p><b>Conoscenze/Abilità</b></p>	<p><b>Competenze</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Classificazione di bevande alcoliche;</li> <li>• Attrezzature per la preparazione di bevande miscelate;</li> <li>• Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail;</li> <li>• Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione;</li> <li>• Utilizzare attrezzature per la preparazione di bevande miscelate;</li> <li>• Elaborare nuove bevande e simularne la commercializzazione.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenza delle bevande alcoliche e analcoliche e delle modalità di preparazione e servizio</li> </ul>

La classe ha svolto la simulazione della prova di esame.

**Obiettivi d'apprendimento minimi**

- conoscere i fattori e gli alimenti che costituiscono la dieta mediterranea;
- conoscere i principali mezzi di comunicazione dell'offerta enogastronomica;
- conoscere i principali sistemi e marchi di qualità;
- conoscere le fasi per la stesura di un Business Plan;
- saper effettuare il calcolo di un Food & drink cost;
- conoscere le principali regole per una corretta stesura di un menu;
- conoscere l'utilizzo e le principali tipologie dei software nel settore ristorativo;
- conoscere le principali attività relative al banqueting e al catering-banqueting;
- saper pianificare un evento;

- conoscere la vitivinicoltura delle principali regioni italiane e estere;
- conoscere le fasi dell'analisi organolettica;
- saper compilare la scheda organolettica e la scheda cibo-vino;
- conoscere le linee guida per la realizzazione di un cocktail;
- conoscere la figura del barman e del bartender e i relativi bar setting.

### **Metodologie**

- Lezioni frontali;
- Lavoro di gruppo (cooperative learning);
- Lavori individuali;
- Problem solving.

### **Strumenti**

- libro di testo: Antonio Faracca, Emilio Galie, Alessandro Capriotti , *Maitre e barman con masterlab* / volume unico - 2° biennio e 5° anno, Le Monnier.
- Fotocopie e dispense.

### **Tempi**

N° 4 ore settimanali

### **Spazi**

- Aula ordinaria
- Laboratorio di sala e bar

### **Criteri di valutazione**

- conoscenza specifica degli argomenti richiesti
- padronanza del linguaggio tecnico
- partecipazione ed impegno

### **Strumenti di valutazione**

- verifiche orali
- prove scritte (questionario a risposta multipla, elaborato)

### **Risultati raggiunti**

Non tutta la classe ha mostrato, complessivamente nel corso dell'anno, interesse e partecipazione per gli argomenti affrontati. Maggiore interesse e partecipazione si sono evidenziati durante le attività pratiche, in particolare nella preparazione di cocktails e servizio di sala.

Il profitto medio e la preparazione professionale è risultata nel complesso discreta. Alcuni elementi si sono distinti per impegno e capacità professionali, mostrando un vivo interesse nei confronti della materia.

# MATEMATICA

**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);
  - 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  $\lim_{x \rightarrow x_0} f(x)$  e del  $\lim_{x \rightarrow \infty} f(x)$   
Asintoto: verticale, orizzontale.
  - Calcolare limiti di funzioni anche nelle forme indeterminate  
 $\frac{0}{0}$ ,  $+\infty - \infty$  e  $\frac{\infty}{\infty}$
  - Saper definire la derivata di  $y=f(x)$  come limite del rapporto incrementale (cenni) e significato geometrico della derivata prima.
  - Calcolo della derivata di:  
 $y = a, y = ax, y = ax^n, y = \frac{f(x)}{g(x)}$  ;  $y = f(x) * g(x)$
  - Rappresentare in un piano cartesiano e studiare le funzioni algebriche razionali
2. Dominio;
  3. intersezione con gli assi;
  4. studio del segno;
  5. calcolo dei limiti e determinazione di eventuali asintoti;
  6. calcolo della derivata prima e ricerca degli eventuali massimi e minimi relativi;
  7. (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).

### **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) per la determinazione di max e min.
- 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.

### **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 e saltuari";
- 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: "Nuova Matematica a colori 4", edizione Gialla- Leonardo Sasso, Pedrini 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.

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

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 termini 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

Ad inizio anno scolastico, a seguito di una prima fase conoscitiva della classe, 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.

Considerando che la classe è stata interessata da diverse interruzioni didattiche (relativamente alle lezioni in presenza) a causa dell'emergenza Covid e diversi progetti scolastici realizzati di giovedì (rinunciando a due ore di lezione), si può 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 fondamentalmente due livelli: il primo (circa un terzo 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 quasi completo di una funzione in maniera analitica e grafica; il secondo (due terzi della classe) pur portando avanti lo studio con debita costanza, conosce discretamente i contenuti, spesso 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 e non sempre riesce a realizzarne un grafico seppur approssimato. Tali difficoltà imputabili a lacune pregresse e in alcuni casi a interesse altalenante permette di raggiungere un profitto poco più che sufficiente.

Anche gli alunni DSA che seguivano una programmazione per obiettivi minimi si sono sempre impegnati al limite delle loro possibilità ottenendo dei risultati positivi.

# LINGUA E CIVILTÀ INGLESE

**Anno scolastico 2021-2022 Il Docente: Antonella Spinelli**

## **OBIETTIVI DISCIPLINARI**

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

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

La selezione ha tenuto conto dei seguenti criteri:

- testi che fossero adatti al livello della classe
- testi che fossero in linea con le indicazioni programmatiche del profilo professionale e con le attività in lingua ad esso relative. In particolare si è tenuto conto di quanto svolto in discipline quali: Laboratorio dei servizi di sala e vendita, Laboratorio di cucina, Storia e Scienza degli Alimenti - testi che fossero in sintonia con le indicazioni emerse dai consigli di classe e coerenti con le caratteristiche del colloquio d'esame.

## **METODO E STRUMENTI UTILIZZATI**

Durante l'anno scolastico si è proceduto con il metodo comunicativo funzionale e lezione frontale. Gli argomenti sono stati sempre prima spiegati in inglese, poi si è proceduto alla lettura e traduzione dei testi e quindi alla rielaborazione dei contenuti fondamentali, a volte tramite schemi e mappe alla lavagna. Sono state proposte anche visioni di video dedicati e ascolti di brani con susseguenti esercizi di comprensione orale, sempre inerenti agli argomenti di interesse, ed esercizi di comprensione scritta di brani mediante domande, esercizi di multiple choice, matching exercise, fill in, traduzione e rielaborazione di quanto letto. Un'ora a settimana è sempre stata dedicata allo studio specifico della lingua, incluso grammatica e funzioni comunicative. A partire dal mese di gennaio si sono inserite simulazioni di prove Invalsi con cadenza settimanale. Gli strumenti didattici usati sono stati: libro di testo, fotocopie, lettore cd, brani scaricati dal web, dizionario bilingue, LIM e lavagna tradizionale. Le lezioni si sono svolte nell'aula scolastica.

I compiti assegnati hanno riguardato principalmente ricerche di approfondimento sugli argomenti studiati, elaborazione di testi e riflessioni personali, reading and comprehensions, esercizi di grammatica.

## **TEMPI**

Numero 3 ore settimanali nel primo periodo.

## **TIPOLOGIE VERIFICHE**

Le verifiche sono state due scritte e due orali nella prima parte dell'anno e tre scritte e due orali nel pentamestre . Nel valutare si è fatto riferimento alle griglie di valutazione elaborate dall'Istituto e dall'Indirizzo per l'esame di stato. Le verifiche scritte sono state di carattere tradizionale: lettura comprensione e rielaborazione di testi specifici e settoriali. Le verifiche orali sono state espletate attraverso risposta a domande , semplici conversazioni su argomenti noti e simulazioni di dialoghi in situazioni di realtà, valutando la capacità dell'alunno di individuare i collegamenti tra i vari argomenti ai fini dell'esame di stato.

## **CRITERI DI VALUTAZIONE**

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

## **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

Buona parte della classe si è sempre mostrata disponibile ed interessata al dialogo formativo, con un impegno extra scolastico puntuale, anche se per quanto riguarda le capacità di apprendimento della L2 e la preparazione di base la classe rimane sempre piuttosto eterogenea. Mediamente la classe é in grado di comprendere autonomamente i testi scritti e i messaggi orali e mostra una sufficiente competenza linguistico-comunicativa. Anche gli alunni certificati H o DSA hanno mostrato sempre un discreto impegno ed hanno quindi raggiunto livelli soddisfacenti rispetto ai loro obiettivi.

## **CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI**

**Per educazione civica :**

- Il trattato di Schengen

**Dai libri di testo Grammar Log e Verso la prove nazionali di inglese- Invalsi**

- Revisione dei principali tempi verbali ( Simple Present, Present Progressive, Simple past/ Present perfect, the Future, uso di can, could e may/might, should,)
- Conditionals
- l'uso dei passivi
- have something done
- Use of English relativo ai livelli B1/B2 attraverso simulazioni di prove Invalsi

Dal libro di testo in adozione: **“Drink & Think “**

**Modulo 4 : Food and wine**

- Ripasso dialoghi in situazioni di realtà ( (taking drink orders, carrying out orders, complaining and apologizing, attending to the bill and guests'departure

**Module 5 : working at the bar**

- Ripasso dialoghi in situazioni di realtà (ordering drinks at the bar)

**Module 6 . Cocktails**

- Cocktails
- The most common cocktails
- Vocabulary
- Listening and speaking : talking about cocktails

### **Module 8 : Flamed dishes**

- Flambéing
- Rules to observe when preparing flamed dishes
- Listening and speaking : let's prepare flamed dishes

### **Module 9 : Happy Hour**

- The history of the term "Happy Hour"
- Happy Hour's increasing popularity
- Spanish Tapas and apericena
- Finger food
- Long drinks
- Milkshakes, smoothies and juices
- Listening and speaking : happy hour on a busy Friday evening

### **Geography and Civilization of English-speaking countries**

- The United States of America
- The East Coast
- California
- California Wines
- Canada
- Approfondimenti su Guerra civile americana, lotta per i diritti civili e Martin Luther King su schede fornite dall'insegnante
- Visione video su London, Scotland, Ireland

### **Path 2 : The world of spirits**

- Scotch whisky
- Irish whiskey
- Bourbon whiskey
- Grappa
- Liquers

### **Path 4 : Food and religion ( inserito all'interno del Progetto interdisciplinare "Cibo e religioni")**

- Eating habits and religion
- Islam : alcohol and taboos
- Fasting and religions

### **Path 5 : Food and Health**

- Food, health and fitness
  - Lifestyle diets
  - Food Intolerances
  - Eating Disorders
- Fashionable food and drinks

## LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

CLASSE: 5° SALA Sez. C

DOCENTE: ERCOLANI NILIA

### OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO

- 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.

### METODO UTILIZZATO

Tenendo conto della situazione di partenza della classe, dei livelli di competenza accertati, è stato favorito un approccio didattico tendente a colmare le lacune emerse oltre che all'approfondimento ed allo sviluppo della competenza linguistica.

Sono state privilegiate le lezioni frontali alternate ad attività di tipo comunicativo: il dialogo, l'esposizione, il dibattito.

La lettura dei testi sia di civiltà che di quelli settoriali è stata intensiva ed estensiva mirata ad uno studio basato su una conoscenza generale degli aspetti economici, politici, storici, geografici della Francia nonché sull'approfondimento di quelli del settore specifico.

### TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

All'insegnamento della disciplina sono state dedicate tre ore settimanali.

### STRUMENTI UTILIZZATI

Libro di testo : “Côté Cuisine, Côté Salle” – Ed. Minerva Scuola, fotocopie fornite dall’insegnante, dizionario bilingue, tablet con diffusore audio, DVD.

### TIPOLOGIA DI VERIFICA

Per quanto riguarda le verifiche scritte si è fatto ricorso a prove del tipo: analisi, comprensione del testo, rielaborazione di testi relativi al settore professionale, esercizi di completamento, domande V/F, a scelta multipla, domande aperte.

Prove orali: esposizione ed elaborazione personale degli argomenti trattati.

### CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione ha tenuto conto non solo dei criteri disciplinari, quali la conoscenza dei contenuti, la correttezza formale, le abilità di comprensione, rielaborazione, produzione (padronanza del lessico) ma è stata una valutazione formativa che ha considerato la disponibilità e il rispetto dell’alunno nei confronti di docenti e compagni, il suo senso di responsabilità, l’interesse, lo svolgimento dei compiti assegnati e l’autonomia raggiunta.

### OBIETTIVI RAGGIUNTI

Da un’analisi finale risulta che gli obiettivi educativi stabiliti nella programmazione sono stati raggiunti da tutti gli alunni. Per quanto riguarda quelli didattici si può affermare che tutti gli studenti hanno globalmente migliorato, rispetto ai livelli di partenza, la propria competenza linguistica, anche se alcuni dimostrano ancora delle incertezze lessicali e fonetiche nell’esposizione. Complessivamente gli studenti, su diversi livelli e con risultati variabili, sono in grado di:

- comprendere messaggi orali
- comprendere il significato di testi di carattere generale ed inerente al settore specifico
- esprimersi in forma semplice su argomenti di carattere quotidiano e specialistico
- conoscere i contenuti di civiltà e settoriali.

### CONTENUTI DISCIPLINARI

Dal libro di testo : “Côté Cuisine, Côté Salle” – Ed. Minerva Scuola

#### **Modulo 0**

Approfondimento e completamento dello studio delle principali strutture grammaticali della lingua 2 e ripasso dei principali argomenti studiati nel quarto anno.

**Modulo 1**

L'alimentation équilibrée  
Les groupes alimentaires et les nutriments  
Conseils pour une bonne alimentation  
Lexique: les mots pour parler de cuisine et santé

**Modulo 2**

Le régime méditerranéen  
Les régimes alternatifs  
Les réceptions, le banquet, le buffet  
Les allergies alimentaires  
Les intolérances alimentaires

**Modulo 3**

Géographie de l'art culinaire  
Les spécialités gastronomiques de la France  
Le Sud de la France: la Provence-Alpes-Côte d'Azur  
Le Languedoc-Roussillon

**Modulo 4**

Les vins français et leur vignobles  
Servir les vins français  
Déguster les vins: les étapes  
À chaque mets son vin  
Identifier une boisson  
Parler du goût d'une boisson  
Décrire une boisson, un aliment  
Indiquer l'origine d'un aliment ou d'une boisson  
Lexique: Les vins  
La France et ses vins

**Modulo 5**

Les régions françaises avant et après 2016  
L'organisation administrative de la France  
L'Île-de-France  
Paris : un peu de géographie  
Paris et ses monuments  
La Rive Gauche  
La Rive Droite  
L'organisation des Pouvoirs

## **SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

Anno Scolastico 2021/22

Classe 5° C 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 risposte 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.

## EDUCAZIONE CIVICA

Coordinatore: Prof. Angelo Paolucci

L'insegnamento dell' Educazione Civica, introdotto dalla Legge n. 92/2019 e s.m.i. è altresì regolato dal D.M. n. 35 del 22 giugno 2020 (Linee Guida).

La norma richiama il principio di trasversalità dell'insegnamento dell'EC, anche in ragione della pluralità degli obiettivi di apprendimento e delle competenze attese. Ogni disciplina è, di per sé, parte integrante della formazione civica e sociale di ciascun alunno.

Le "linee guida" incentrano l'insegnamento dell'E.C. su "tre nuclei fondamentali":

- **COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà**
- **SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio (AGENDA 2030)**
- **CITTADINANZA DIGITALE**

In realtà la Legge prevede invece un'area molto più ampia, che comprende anche 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 indicano

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

La programmazione annuale è stata scelta e approvata dal Consiglio di classe

Per la classe 5C Sala

Sala la programmazione si è articolata sui seguenti argomenti:

- Regolamento d'istituto integrato con le norme anticovid 19;
- Educazione alla salute: dieta sostenibile, piramide alimentare e lotta agli sprechi; salute e benessere, alimentazione e sostenibilità; vari tipi di diete; fattori di crescita microbica, tossinfezioni; contaminazione degli alimenti: agrofarmaci e farmaci veterinari; sostanze cedute da materiali, metalli pesanti e radionuclidi; contaminazioni biologiche
- Costituzione: La pena di morte
- Costituzione: La divisione dei poteri dello Stato. Il ruolo del Presidente della Repubblica nello scioglimento delle camere; la questione di fiducia sollevata da Governo
- Costituzione e agenda 2030: La parità di genere
- Costituzione: iter storico di formazione e nascita
- Agenda 2030: obiettivi; economia circolare, sviluppo sostenibile;
- Agenda 2030: le fonti energetiche; lotta al cambiamento climatico e sue conseguenze
- Agenda 2030: i conflitti per l'acqua
- Agenda 2030: povertà e disuguaglianze nel mondo di oggi
- Agenda 2030: Le migrazioni; focus su emigrazione italiana negli Stati Uniti
- Storia dell'integrazione europea: iter storico
- Trattato di Schengen

**Metodologie e Strumenti utilizzati**

- Lezione interattiva o dialogata;
- Esercitazione in classe, individuale o in coppia.
- visione di film/filmati
- 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 ottobre e il mese di maggio, con la cadenza e la frequenza che ciascun docente ha ritenuto opportuno adottare anche al fine di armonizzare l'Educazione Civica con lo studio della propria disciplina.

#### **Criteri di valutazione adottati e risultati raggiunti**

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

## RELIGIONE

DOCENTE: IOLE FRANCUCCI

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

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

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

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

**COMPETENZE:**

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

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

Operare criticamente scelte etico-religiose.

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

**ABILITA':**

Motiva le proprie scelte, confrontandole con la visione cristiana.

Riconosce il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività

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

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

**CONOSCENZE:**

Individua sul piano etico-religioso, le potenzialità e i rischi legati allo sviluppo economico,

sociale e ambientale; alla globalizzazione e alla multiculturalità.

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

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

#### OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO MINIMI:

Acquisire una conoscenza adeguata dei contenuti proposti

Riconoscere i valori religiosi

Accostare in maniera semplice la Bibbia

Utilizzare un lessico specifico semplice

#### METODOLOGIE:

Lezione frontale, Confronto, Dibattito, Discussione guidata

#### STRUMENTI:

Libro di testo, Risorse digitali, Materiale audiovisivo.

#### CRITERI DI VALUTAZIONE:

Colloqui orali, Interventi in discussione.

#### STRUMENTI DI VALUTAZIONE:

Verifiche orali

#### RISULTATI RAGGIUNTI:

Nel complesso gli alunni hanno lavorato con interesse e partecipazione.

Gli obiettivi raggiunti sono per quasi tutti pienamente soddisfacenti.

### PROGRAMMA

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

La coscienza, la legge, la libertà:

La coscienza umana

Lo sviluppo della coscienza morale

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

La libertà nell'adesione al bene (Beatitudini)

Le relazioni: Pace - Solidarietà – Mondialità:

La pace

Giustizia, Carità, Solidarietà

La mondialità

Vincere il razzismo

L'Etica della vita:

La vita

Il concepimento e la vita prenatale

L'eutanasia

La pena di morte (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 pienamente raggiunti.

## **ATTIVITÀ ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE**

**Docente:** Pilati Emanuele

**Classe :** V° CS

**Anno scolastico:** 2021/2022

**Alunni:** MONTIONI ALESSANDRA

### **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:**

1. **ALCOLISMO:** Definizione, esordio della dipendenza, sintomi della dipendenza e sindrome da astinenza alcolica.
2. **TABAGISMO:** Che cos'è, modalità di consumo del tabacco (Sigaretta, Sigaro, Pipa, Narghilè, Sigaretta elettronica) e effetti del tabagismo sulla salute.
3. **DROGHE E SOLTANZE STUPEFACENTI:** La Cocaina, la cannabis, marijuana e hashish.
4. **DIPENDENZE TECNOLOGICHE:** I pericoli del tik-tok, vaping e nomofobia
5. **IL QUOTIDIANO IN CLASSE**
6. **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 presente documento viene sottoscritto dai docenti del Consiglio di Classe:

<b>MATERIE</b>	<b>DOCENTI</b>	<b>FIRME</b>
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA -	Loris Nobetti	
STORIA	Maura Manfredini	
DIRITTO E TEC. AMM.VE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	Angelo Paolucci	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Marco Marinucci	
LINGUA INGLESE	Antonella Spinelli	
LINGUA FRANCESE	Nilia Ercolani	
MATEMATICA	Leonardo D'Alessandro	
LAB. DI SERV. ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	Andrea Bocchini	
LAB. DI SERV. ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA	Paolo Diotallevi	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Gianluca Ercolani	
RELIGIONE CATTOLICA	Iole Francucci	
ATTIVITÀ ALTERNATIVA	Emanuele Pilati	
EDUCAZIONE CIVICA	Angelo Paolucci	
SOSTEGNO	Oriana Tabarrini	
SOSTEGNO	Valeria Calamera	

Spoletto, 15 maggio 2022

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Roberta Galassi



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

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

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

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

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

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

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

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

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

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

(...)

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

## SCHEMA DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO E FORMATIVO

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

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

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

### GRIGLIA DI ATTRIBUZIONE CREDITO CLASSI QUINTE

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

## TABELLA DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

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

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

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

## CRITERI DI RICONOSCIMENTO CREDITI ERASMUS

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

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

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

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

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

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

CANDIDATO \_\_\_\_\_

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

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

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

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

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

*Indirizzo Enogastronomia*

DISCIPLINA: Scienza e Cultura dell'Alimentazione

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

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

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

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

*Indirizzo Accoglienza Turistica*

DISCIPLINA: Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva

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

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

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

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

*Indirizzo Commerciale*

Disciplina: Tecniche Professionali dei Servizi Commerciali

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

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

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

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

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

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

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

**Allegato C**

**Tabella 1**  
**Conversione del credito scolastico complessivo**

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

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

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

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

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



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