



ISTITUTO PROFESSIONALE indirizzi SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE e SERVIZI CULTURALI E DELLO SPETTACOLO  
 ISTITUTO TECNICO AGRARIO-GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO  
 LICEO ARTISTICO indirizzi GRAFICA e AUDIOVISIVO E MULTIMEDIALE - Sede Acquaviva  
 ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA - Sede Casamassima

## DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

**Esami di Stato - 2021/22**

O.M. 65 del 14 Marzo 2022

**Classe V sez A SERALE**

**INDIRIZZO: Enogastronomia**

### Il Consiglio di Classe

DOCENTI	DISCIPLINA
VITTORE CHIARA	Lingua e letteratura italiana- Storia
BORRELLI ANNA MARIA	Lingua e cultura inglese
FAZIO MARIA GRAZIA	Seconda lingua straniera-Francese
FIGLIOLO GIOVANNI	Matematica
CARBONARA STEFANIA	Scienza e cultura dell'Alimentazione
MARIANO CLAUDIO	Laboratorio di enogastronomia settore cucina
BASILE STEFANO	Laboratorio di enogastronomia settore Sala
ALGIERI GIUSEPPINA	Scienze Economiche Aziendali
LOMBARDI MICHELE	Educazione Civica

<b>CONTENUTI DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b>	
<b>PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO</b>	<b>Pag 3</b>
<b>PRESENTAZIONE DELLA CLASSE</b>	<b>Pag 4</b>
<b>PROFILO INDIRIZZO</b>	<b>Pag 5</b>
<b>QUADRO ORARIO DELLA CLASSE</b>	<b>Pag 8</b>
<b>DOCUMENTO PROGRAMMATICO ANNUALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b>	<b>Pag 9</b>
<b>VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO</b> ( Criteri di valutazione Criteri attribuzione crediti )	<b>Pag 20</b>
<b>PERCORSI INTERDISCIPLINARI</b>	<b>Pag 24</b>
<b>PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI PER L'ORIENTAMENTO</b>	<b>Pag 25</b>
<b>ATTIVITÀ ED ESPERIENZE EXTRACURRICOLARI PER AMPLIAMENTO DELL' OFFERTA FORMATIVA</b>	<b>Pag 25</b>
<b>CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE</b>	<b>Pag 26</b>
<b>SIMULAZIONE PROVE ESAMI</b>	<b>Pag 39</b>

## PRESENTAZIONE DELL' ISTITUTO

Le origini del nostro istituto risalgono agli anni Settanta quando nasce come sezione staccata dell'Istituto professionale Femminile "Severina De Lilla" di Bari. Negli anni, la sezione staccata di Acquaviva si fa conoscere ed apprezzare sul territorio e continua a crescere tanto da diventare autonoma. Nel 1991 è ultimata la nuova sede e l'Istituto viene intestato alla figura di Rosa Luxemburg. Nell'anno 1992, in seguito alla riforma dei professionali femminili, l'Istituto diventa "Istituto professionale per i Servizi Sociali". Intanto, i cambiamenti culturali e la sempre più massiccia diffusione di nuove tecnologie creano una nuova domanda di istruzione e formazione che il nostro Istituto ha saputo cogliere con l'istituzione, nell'a.s. '95-'96, del settore della "Grafica Pubblicitaria", che riscuote immediatamente un notevole richiamo per gli studenti. E' del 2000 la legge sull'autonomia delle istituzioni scolastiche che, come si legge negli art. 1-2 (DPR 8 marzo 1999 n. 275), si *sostanzia nella progettazione e nella realizzazione di interventi educativi, formativi e di istruzione mirati allo sviluppo della persona umana, adeguati ai diversi contesti, alla domanda delle famiglie e alle caratteristiche specifiche dei soggetti coinvolti, al fine di garantire il loro **successo** formativo.*

Una sfida che l'Istituto Rosa Luxemburg ha saputo affrontare caratterizzandosi sul territorio come istituzione flessibile ai cambiamenti del mondo del lavoro e nello stesso tempo attenta ai bisogni e alle aspettative dei giovani e delle loro famiglie, rispettando la sua vocazione all'inclusione dell'alunno.

Dal 2004 l'Istituto è diventato Centro Risorse Territoriale per il recupero della dispersione scolastica. I fondi europei hanno consentito di realizzare nuovi laboratori, una nuova palestra e una biblioteca- emeroteca multimediale. In seguito alla nuova Riforma in vigore a partire dall'a.s. 2010-2011, è stata autorizzata l'attivazione del Liceo Artistico con due indirizzi, Grafico e Multimediale, che riconosce la professionalità e la forte connotazione, sia in ambito grafico che nel trattamento immagini, raggiunto dal nostro Istituto.

Con il DPR n.133 del 31 luglio 2017 sono state apportate integrazioni al DPR n.87/2010 riguardante il riordino degli Istituti Professionali. A partire dall'anno scolastico 2018/19 sono stati attivati due nuovi indirizzi: *Servizi sanità e Assistenza Sociale* nel quale confluisce l'esperienza dei Servizi Socio- sanitari e i *Servizi per la Cultura e lo Spettacolo* che riconosce la professionalità e la forte connotazione in ambito grafico e in relazione al trattamento immagini che ha raggiunto il nostro Istituto.

Dallo scorso anno scolastico abbiamo acquisito l'indirizzo *Professionale Servizi per Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera* (Enogastronomia-Servizi di Sala e Vendita-Accoglienza Turistica), sito a Casamassima.

Pertanto gli indirizzi di studio presenti oggi nel nostro Istituto sono:

- ✓ Il Liceo Artistico con indirizzo Grafico e Multimediale
- ✓ Il Professionale per Servizi socio-sanitari, e Servizi sanità e Assistenza Sociale
- ✓ Il Professionale per Servizi Commerciali per la Promozione Grafico-Pubblicitaria (percorso a conclusione)
- ✓ Il Professionale Servizi per la Cultura e lo Spettacolo
- ✓ Corso serale per Operatori dei Servizi Socio Sanitari
- ✓ Professionale Servizi per Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera (Enogastronomia-Servizi di Sala e Vendita-Accoglienza Turistica)
- ✓ Corso serale per Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Il PTOF ha definito la programmazione e le scelte didattiche e formative del nostro Istituto, nel quadro del sistema scolastico e nazionale, tenendo conto delle reali risorse della scuola e della realtà sociale del territorio, con il quale si è sempre cercato di raccordarsi.

Il percorso di insegnamento-apprendimento individuato è finalizzato a garantire agli alunni il conseguimento di una concreta formazione di base, soprattutto nelle discipline caratterizzanti l'indirizzo, ed è volto all'acquisizione di competenze specifiche.

Alla piena attuazione di tali obiettivi converge la programmazione didattica disciplinare per competenze, ( D.M. 139 dell'agosto 2007, Regolamento recante norme in materia di adempimento dell'obbligo di istruzione che, all'art. 1, declina i saperi e le competenze di base per l'assolvimento dell'obbligo di istruzione relativamente a quattro assi culturali e il Regolamento sul riordino dei diversi Istituti Secondari di Secondo Grado, di marzo 2010 e le successive Linee guida per il passaggio al nuovo ordinamento degli Istituti Tecnici e degli Istituti Professionali) l'attuazione di vari progetti attuati negli anni, le visite guidate, la partecipazione ad attività di animazione, tutti interventi finalizzati a sollecitare e ad esaltare potenzialità, creatività, attitudini ed interessi di ciascuno studente.

Come ha affermato il nostro D.S. nel Messaggio contenuto nel PTOF: *“La sfida educativa del nostro secolo parte dal riconoscimento che non è più possibile fare riferimento ad un complesso fisso e accettato di valori, di concetti, strutture culturali e nodi epistemologici condivisi. La caratteristica principale del nostro tempo è la presenza contemporanea di differenti approcci razionali che innescano punti di vista, epistemologie, organizzazioni culturali simultaneamente attivi. Così la nostra sfida educativa si è radicalmente trasformata: da “Come possiamo cambiare il comportamento dei nostri studenti per integrarli meglio nella nostra società” a “Come possiamo modificare la nostra organizzazione educativa e didattica per poter includere meglio i valori, le culture e i contenuti di cui i nostri alunni sono portatori”.*

*In questo passaggio dall'Integrazione all'Inclusione consisterà, a nostro avviso, l'opportunità cruciale del nostro lavoro di educatori: come rendere le nostre istituzioni scolastiche flessibili e inclusive a tal punto da costruire un'educazione il più possibile individuale, nella quale ciascuno possa trovare i giusti strumenti per accrescere le proprie competenze, come una parte significativa del nostro puzzle culturale e professionale. L'atteggiamento pedagogico fondamentale che noi del Rosa Luxemburg vogliamo mettere in atto è quello citato da Edgar Morin: accogliere e dare il benvenuto con gioia e prontezza all'Inaspettato. Essere pronti a costruire una pedagogia portatile in grado di affrontare la sfida delle differenze, prendersi cura di esse, far sì che siano la ricchezza del nostro futuro.*

Maggiori informazioni possono essere ottenute consultando il PTOF online, sul sito del nostro Istituto

## **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

**COORDINATORE: prof. Figliolo Giovanni**

La classe è composta da 12 alunni, 6 femmine e 6 maschi, in gran parte costituita da nuovi iscritti, solo tre provenienti dalla classe 4<sup>a</sup> dell'anno scorso. All'interno della classe si segnala un alunno con Bisogni Educativi Speciali, individuato quest'anno su segnalazione del C.d.c., ai sensi del D.M. 27/12/2012 e alle successive indicazioni operative (C.M. n. 8 del 06/08/2013), per il quale sono stati utilizzati tutti gli strumenti compensativi e/o dispensativi previsti dalle norme vigenti (per tale aspetto si rimanda alla documentazione degli Allegati Riservati).

Il gruppo classe è eterogeneo per situazioni culturali, sociali, ambientali, scolastiche e lavorative. Fanno parte del gruppo da un lato studenti più giovani, dall'altro lato studenti adulti, la maggior parte lavoratori, che hanno lasciato il percorso d'istruzione in età scolastica perché impossibilitati per esigenze lavorative o per problemi familiari, e che hanno deciso di completare il corso di studi e conseguire il diploma per riscatto personale o per cercare nuove opportunità di lavoro.

La frequenza non è stata sempre assidua e, per alcuni, risulta essere particolarmente discontinua. Gli

studenti frequentanti mostrano tuttavia un comportamento rispettoso delle regole e un buon interesse nelle varie discipline, apparendo motivati e predisposti alla valorizzazione e al miglioramento delle proprie competenze.

I livelli medi di acquisizione di contenuti, capacità e competenze possono considerarsi raggiunti, pur con una preparazione disomogenea e non bilanciata tra le discipline dell'area comune e quelle dell'area tecnico scientifica.

## PROFILO INDIRIZZO

L'identità degli istituti professionali è connotata dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento.

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.

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 e Servizi di sala e vendita", 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.

Al termine del percorso quinquennale i diplomati nelle articolazioni "Enogastronomia" e "Servizi di sala e di vendita" conseguono inoltre le seguenti competenze:

- · 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.

L'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali, che caratterizzano l'obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico- sociale. Gli studenti degli istituti professionali conseguono la

propria preparazione di base con l'uso sistematico di metodi che, attraverso la personalizzazione dei percorsi, valorizzano l'apprendimento in contesti formali, non formali e informali.

A conclusione dei percorsi degli istituti professionali, gli studenti sono in grado di:

- 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;
- · utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;
- · utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali; · riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico professionale correlate ai settori di riferimento;
- · 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; stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- · utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
- · riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;
- · individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete; utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;
- · comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi; utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;
- · 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;
- · individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri; utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;
- · compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente;
- · partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.

## SETTORE “SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA”

Il profilo del settore dei servizi si caratterizza per una cultura che consente di agire con autonomia e responsabilità nel sistema delle relazioni tra il tecnico, il destinatario del servizio e le altre figure professionali coinvolte nei processi di lavoro. Tali connotazioni si realizzano mobilitando i saperi specifici e le altre qualità personali coerenti con le caratteristiche dell'indirizzo. Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, sono in grado di:

- 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.

Per raggiungere questi risultati occorre il concorso e la piena valorizzazione di tutti gli aspetti del lavoro scolastico:

- lo studio delle discipline in una prospettiva sistematica, storica e critica;
- la pratica dei metodi di indagine propri dei diversi ambiti disciplinari;
- l'esercizio di lettura, analisi, traduzione di testi letterari;
- l'uso costante del laboratorio per l'insegnamento delle discipline scientifiche;
- la pratica dell'argomentazione e del confronto;
- la cura di una modalità espositiva scritta e orale corretta, pertinente, efficace e personale;
- l'uso degli strumenti multimediali a supporto dello studio e della ricerca.

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.

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 e Servizi di sala e vendita", 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. Al termine del percorso

quinquennale i diplomati nelle articolazioni “Enogastronomia” e “Servizi di sala e di vendita” conseguono inoltre le seguenti competenze:

- 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.

## QUADRO ORARIO DELLA CLASSE

**B3 - indirizzo per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera  
ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO  
CORSI SERALI - PERCORSI DI ISTRUZIONE DI SECONDO LIVELLO  
ARTICOLAZIONE - “ENOGASTRONOMIA”**

Discipline	ORE ANNUE		
	Secondo periodo didattico		Terzo periodo didattico
	III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	99	99	99
Storia	66	66	66
Inglese	99	99	99
Matematica	99	99	99
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva (DTAR)	99	99	99
Scienze e cultura dell'alimentazione	66	99	66
Religione Cattolica o attività alternativa	33	/	/
Seconda lingua straniera	99	66	66
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina	132	99	99
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore sala e vendita	/	66	66



## QUADRO ORARIO SETTIMANALE DELLA CLASSE

ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO SERALE	2° biennio		5° anno
	III	IV	V
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4
LINGUA INGLESE	2	2	2
FRANCESE	3	2	2
STORIA	1	1	1
MATEMATICA	3	3	3
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	2	2	2
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	3	3	3
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	3	3	3
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	3	3	3

## DOCUMENTO PROGRAMMATICO ANNUALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER COMPETENZE

**CLASSE: 5 SEZ. : A Serale INDIRIZZO: Enogastronomia**

### ATTIVITA' del C. d. C.

In linea con le direttive ministeriali, per le classi quinte sono stati individuati gli argomenti di **Macroaree** che saranno sviluppate in prospettiva del colloquio degli Esami di Stato e che vedranno il coinvolgimento di tutte le discipline: **“Qualità alimentare”, “Igiene e sicurezza alimentare”, “Dieta e stili alimentari” e “Alimentazione e salute”** le cui **competenze interdisciplinari** saranno:

1. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, professionali;
2. Individuare e utilizzare gli opportuni registri linguistici e gli strumenti di comunicazione e team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;
3. Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e sapere orientarsi agevolmente tra testi e autori fondamentali, in relazione anche alle componenti professionali correlate al settore di riferimento;

4. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;
5. Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente;
6. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
7. 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;
8. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
9. Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;
10. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;
11. Agire nel sistema qualità, relativo alla filiera produttiva di interesse;
12. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico;
13. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento;
14. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
15. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
16. Padroneggiare capacità motorie ed espressive, quali manifestazioni dell'identità personale, sociale e culturale.

In linea con le direttive ministeriali viene individuato **un percorso pluridisciplinare di integrazione tra gli Assi Culturali, afferente al curriculum di Educazione Civica**, che sarà sviluppato nel corso dell'anno.

<b>Denominazione</b>	<p><b>“Istituzioni e cittadinanza: dialettica nazionale e sovranazionale / Cittadini del mondo”</b></p> <p><b>AGENDA 2030</b></p> <p>Per le tematiche, le competenze disciplinari, le conoscenze, si fa riferimento al curriculum di Educazione Civica di Istituto, riportato in calce.</p>
<b>Consegna al termine del percorso</b>	<p>Ogni docente verificherà l'acquisizione delle competenze individuate attraverso una prova significativa.</p>

	Prodotto finale: ideazione e predisposizione di un prodotto a scelta sull'argomento di maggiore interesse per l'alunno (ad esempio realizzazione di un menu, di un power point, di un video).	
<b>Destinatari</b>	Alunni della VA Enogastronomia	
<b>Bisogni</b>	Educativi e formativi	
<b>Tempi</b>	Pentamestre-35 ore totali	
<b>Competenze di Educazione Civica</b>	<b>Asse</b>	<b>Discipline coinvolte</b>
	<p>Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.</p> <p>Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.</p> <p>Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.</p> <p>Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario</p>	<p><b>Asse dei linguaggi:</b></p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, professionali.</p> <p>Individuare e utilizzare gli opportuni registri linguistici e gli strumenti di comunicazione e team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.</p> <p>Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e sapere orientarsi agevolmente tra testi e autori fondamentali, in relazione anche alle componenti professionali correlate al settore di riferimento</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p> <p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e razionale di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente</p>

<p>attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.</p> <p>Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.</p>	<p>Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dal percorso di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p>	
	<p><b>Asse storico-sociale:</b></p> <p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.</p> <p>□ Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p> <p>Ricerca ed elaborare dati concernenti mercati nazionali ed internazionali</p> <p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche,</p>	<p>Storia</p> <p>Dtar</p>

	<p>economiche, sociali, culturali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p> <p>Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente tra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento.</p> <p>Individuare e comprendere i movimenti artistici locali, nazionali ed internazionali.</p>	
	<p><b>Asse matematico:</b></p> <p>Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.</p> <p>Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative</p> <p>Utilizzare i concetti matematici e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</p>	<p>Matematica</p>

	<p><b>Asse scientifico-tecnologico e professionale:</b></p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>Assumere comportamenti corretti nell'igiene personale, nella manipolazione degli alimenti e nell'uso delle attrezzature per impedire la contaminazione degli alimenti.</p> <p>Saper riconoscere le nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.</p>	<p>Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Cucina</p> <p>Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Sala</p> <p>Scienza e cultura dell'alimentazione</p>
<p><b>Competenze chiave di cittadinanza</b></p>	<p>Si richiamano le competenze di cittadinanza contenute nelle linee guida del Ministero dell'istruzione con particolare riferimento a:</p> <p>Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.</p> <p>Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali</p> <p>Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.</p> <p>Partecipare al dibattito culturale.</p> <p>Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali,</p>	

	<p>economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.</p> <p>Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.</p>	
<b>Piano di lavoro</b>	<b>EVIDENZE (COMPITI di ogni singola disciplina)</b>	<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>
	La web democracy. L'intelligenza artificiale nella vita dei cittadini. Lo smart working. L'identità digitale. Le piattaforme digitali della PA.	Italiano
	La nascita dell'Unione europea. L'Organizzazione delle Nazioni Unite. La dichiarazione universale dei diritti umani.	Storia
	Il Parlamento. Il Presidente della Repubblica. Il Governo. Magistratura e garanzie costituzionali. Pubblica amministrazione e organi locali. I sistemi elettorali.	Diritto e Tecnica Amministrativa
	La funzione dell'Unesco. La valorizzazione dei beni immateriali Unesco	Matematica
	La tutela del paesaggio	Scienza e cultura dell'alimentazione
	Istituzioni e norme dell'Unione europea. La formazione delle norme comunitarie. Le organizzazioni internazionali.	Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina e settore sala
	I sistemi elettorali	Lingue straniere
	La legge elettorale. La formazione delle leggi.	tutte

	Il dibattito su eutanasia e suicidio assistito.	tutte
<b>FASE 1</b>	Presentazione della consegna e organizzazione del lavoro (individuazione di spazi e tempi, formazione dei gruppi di lavoro)	Tutte
<b>FASE 2</b>	Osservazione guidata sul campo	Tutte
<b>FASE 3</b>	Raccolta di documentazione	Tutte
<b>FASE 4</b>	Selezione e organizzazione del materiale raccolto	Tutte
<b>FASE 5</b>	Rielaborazione e produzione	Tutte
<b>Metodologia</b>	Problem solving; learning by doing; cooperative learning.	
<b>Valutazione</b>	<p>La valutazione complessiva scaturirà dall'analisi e dal confronto delle seguenti componenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Valutazione di processo (competenze chiave di cittadinanza)</li> <li>✓ Valutazione prodotto finale di gruppo/individuale</li> </ul>	

### CURRICOLO DI EDUCAZIONE CIVICA – QUINTO ANNO

TEMATICHE	COMPETENZE DISCIPLINARI (Linee guida Ed. Civica)	ABILITA' (da programmazione d'Asse/Fioroni)	CONOSCENZE	DISCIPLINE COINVOLTE
<b>COSTITUZIONE</b>  Istituzioni dello Stato italiano  Statuti regionali  Unione europea  Gli organismi internazionali	Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.	Identificare i diversi modelli istituzionali e di organizzazione sociale e le principali relazioni tra persona-famiglia-società-Stato  Riconoscere le funzioni di base dello Stato, delle Regioni e degli Enti Locali ed essere in grado di rivolgersi, per le	Il Parlamento Il Presidente della Repubblica Il Governo Magistratura e garanzie costituzionali Pubblica amministrazione e organi locali I sistemi elettorali La legge elettorale La formazione delle leggi La nascita dell'Unione europea Istituzioni e norme dell'Unione europea	Italiano 8 Storia 3 Dtar 7 Lingua inglese 2 Lingue francese 2 Scienza e cultura dell'alimentazione 2 Cucina/Sala 6 Matematica 3



	<p>Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.</p> <p>Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.</p>	<p>proprie necessità, ai principali servizi da essi erogati</p> <p>Identificare il ruolo delle istituzioni europee e dei principali organismi di cooperazione internazionale e riconoscere le opportunità offerte alla persona, alla scuola e agli ambiti territoriali di appartenenza</p>	<p>La formazione delle norme comunitarie</p> <p>L'Organizzazione delle Nazioni Unite La dichiarazione universale dei diritti umani</p> <p>Le organizzazioni internazionali</p>	
<p><b>SVILUPPO SOSTENIBILE</b></p> <p>Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile</p>	<p>Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.</p>	<p>Conoscere gli obiettivi dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile</p>	<p>La funzione dell'Unesco La valorizzazione dei beni immateriali Unesco</p> <p>La tutela del paesaggio</p> <p>Il dibattito su eutanasia e suicidio assistito</p>	
<p><b>CITTADINANZA DIGITALE</b></p> <p>Partecipazione a temi di pubblico dibattito</p>	<p>Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.</p>	<p>Ideare e/o realizzare interventi e progetti coerenti col profilo professionale di riferimento finalizzati a contribuire attivamente a scelte di vita sostenibili.</p>	<p>La web democracy</p> <p>L'intelligenza artificiale nella vita dei cittadini</p> <p>Lo smart working</p> <p>L'identità digitale</p> <p>Le piattaforme digitali della PA</p>	

ESPERIENZE EXTRASCOLASTICHE				
--------------------------------	--	--	--	--

## **METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO, MODALITÀ E STRUMENTI DI LAVORO**

Ciascun docente elaborerà il proprio Piano di lavoro annuale nel quale verranno indicate competenze e abilità per area e disciplina, i metodi, i criteri di verifica e di valutazione, gli strumenti propri delle varie discipline. Obiettivo comune sarà comunque quello di seguire assiduamente lo studente nella normale attività didattica, nella puntualità e nell'ordine dell'esecuzione dei compiti assegnati, nell'attenzione che presta al dialogo educativo. Tutti gli insegnanti orientano inoltre il proprio lavoro verso un coinvolgimento diretto ed attivo degli alunni mediante la didattica laboratoriale, nonché la cosiddetta D. D. I. e si darà spazio, in ogni materia, ai seguenti tipi di attività in classe:

- lezione frontale interattiva;
- lezione-laboratorio;
- lezioni svolte dagli studenti stessi attraverso la preparazione di lavori individuali o di gruppo;
- lavori di gruppo;
- scoperta guidata; - *problem solving*
- elaborazione di mappe concettuali funzionali ad una acquisizione più solida ed efficace degli argomenti studiati;
- esercitazioni proposte e/o guidate dall'insegnante;
- lettura ed elaborazione di tabelle, grafici, immagini, schemi
- interazione online con classroom

Il piano di lavoro annuale può prevedere, qualora fosse necessario, adattamenti e rimodulazioni, causa emergenze, ricorrere alla didattica integrativa e/o a distanza. Sarà utilizzata la piattaforma *Google Classroom* per gestire le lezioni sincrone e asincrone, nonché altre risorse digitali gratuite. Saranno previste verifiche online che all'interrogazione tradizionale alterneranno test strutturati e semi-strutturati, testi di vario tipo realizzati secondo la modalità "compito" della piattaforma e prodotti multimediali realizzati dagli studenti attraverso l'utilizzo di open source di carattere didattico.

## **ATTIVITÀ EXTRASCOLASTICHE**

In merito alle attività integrative, manifestazioni culturali, partecipazioni a concorsi relativi alla

comunicazione pubblicitaria, mostre e visite guidate, il consiglio di classe, ritenendo sempre e comunque valide tali attività, si riserva per il futuro di valutare l'opportunità di favorire qualsiasi iniziativa che possa facilitare e/o arricchire il percorso educativo didattico e professionalizzante degli allievi.

### **ATTIVITÀ DI SOSTEGNO E RECUPERO, COMPLEMENTARI ED INTEGRATIVE**

Dopo le verifiche iniziali, sia scritte che orali, attraverso le quali sarà possibile individuare il livello di preparazione individuale nelle singole discipline, gli insegnanti adotteranno le seguenti strategie volte al recupero delle lacune evidenziate:

- ✓ informeranno con chiarezza gli allievi in merito alle conoscenze, alle abilità e alle competenze metodologiche nelle quali risulteranno carenti;
- ✓ opereranno una revisione degli argomenti in cui la maggioranza degli alunni ha dimostrato di avere problemi di assimilazione;
- ✓ predisporranno esercizi individualizzati per gli alunni che manifestano maggiori difficoltà nell'acquisizione dei contenuti disciplinari;
- ✓ segnaleranno per la frequenza di eventuali corsi integrativi organizzati dalla scuola gli alunni che evidenziano lacune gravi e diffuse, e che, quindi, necessitano di un maggior sostegno

### **COORDINAMENTO E ORGANIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ DI VERIFICA**

Gli insegnanti del Consiglio di classe ritengono opportuno adottare omogeneità nei comportamenti, negli interventi educativi e nei criteri di valutazione. A tal proposito essi concorderanno preventivamente i tempi delle prove scritte in modo da evitarne l'accumulo nell'arco della medesima settimana.

Per quanto riguarda le verifiche scritte da effettuare si stabilisce di realizzarne, ove possibile, due per il trimestre e tre per il pentamestre per ogni materia, consistenti in prove tradizionali e, ove se ne ravvisi la necessità, in schede, questionari, prove grafiche, prove di abilità fisica.

Per quanto riguarda le verifiche orali formali, anch'esse, ove possibile, saranno due verifiche per il trimestre e tre verifiche per il pentamestre e la valutazione potrà consistere anche (ma mai esclusivamente) in questionari, test, prove strutturate, funzionali all'elaborazione di un giudizio il più possibile ad ampio spettro sul grado di conoscenze e competenze acquisite nelle singole discipline.

Per quanto riguarda le verifiche laboratoriali professionalizzanti saranno valutate: le competenze progettuali, di problem solving di realizzazione di materiale didattico e relazionali.

Si cercherà infine di distribuire in maniera omogenea, tra le varie materie, il carico dei compiti che gli alunni dovranno svolgere individualmente a casa, programmando, dunque, non più di un compito in classe (valido per lo scritto) nell'arco della singola giornata scolastica e non più di tre compiti (validi per lo scritto) alla settimana.

## **CRITERI PER LA CORRISPONDENZA TRA VOTI E LIVELLI DI CONOSCENZE, COMPETENZE E ABILITÀ—CAPACITÀ**

Il giudizio globale su ciascun alunno sarà ricavato in relazione all'applicazione, all'impegno, all'attenzione, al metodo di lavoro, e sarà dato da una valutazione formativa e sommativa che si baserà sulla rubrica di valutazione condivisa e riportata sul sito.

## **VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO**

Il comportamento degli studenti sarà oggetto di valutazione collegiale da parte del Consiglio di Classe, in sede di scrutinio intermedio e finale, sulla base dei criteri approvati dal Collegio Docenti.

# **VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO**

## **( Criteri di valutazione - Criteri attribuzione crediti )**

La **valutazione** ha tenuto conto del processo di apprendimento, del comportamento e del rendimento scolastico complessivo delle alunne. La valutazione ha concorso, con la sua finalità anche formativa e attraverso l'individuazione delle potenzialità e delle carenze di ciascuna alunna, ai processi di autovalutazione delle alunne medesime, al miglioramento dei livelli di conoscenza e al successo formativo, anche in coerenza con l'obiettivo dell'apprendimento permanente..." Strategia di Lisbona nel settore dell'istruzione e della formazione (Art. 1 comma 3 del DPR n.12/2009).

Nel corso del quinquennio, il Consiglio di classe, in linea con una politica di prevenzione dell'insuccesso ha cercato strategie e interventi atti a favorire il successo scolastico di tutti gli studenti, attraverso tutte le possibili azioni per un approccio positivo allo studio.

Il processo di valutazione si è articolato nelle seguenti fasi:

1. valutazione diagnostica, tesa ad individuare livelli e abilità di base al fine di impostare le strategie didattiche successive, effettuata mediante osservazioni sistematiche per rilevare conoscenze, abilità e competenze relative ai livelli di partenza;
2. valutazione formativa, a verifica dell'efficacia dell'azione didattica con momenti valutativi di osservazione, feedback continuo sui percorsi formativi, prove periodiche svolte anche durante l'attuazione della didattica a distanza;
3. valutazione sommativa, relativa ai livelli di abilità e competenze degli allievi raggiunti al termine del percorso scolastico.

Nella formulazione del giudizio finale la valutazione si è concentrata sul processo di apprendimento: da una

parte il livello oggettivo raggiunto in termini di conoscenze, abilità e competenze relative a ciascuna disciplina, dall'altra i progressi compiuti rispetto ai livelli di partenza, la partecipazione all'attività didattica, l'impegno dimostrato, l'autonomia organizzativa, la capacità di autovalutazione e di auto-orientamento.

Le numerose e varie attività laboratoriali offerte dalla scuola nel corso del quinquennio hanno promosso nelle alunne lo sviluppo delle competenze di cittadinanza in contesti informali di apprendimento e hanno consentito ai docenti di focalizzare l'attenzione sui processi di acquisizione delle competenze e di ottenere così una valutazione formativa completa.

L'accertamento degli apprendimenti disciplinari si è effettuato mediante verifiche in itinere nel corso dell'attività didattica e sommative a conclusione di ogni percorso didattico realizzate anche in modalità DAD attraverso video- conferenze sulla piattaforma Zoom e consegna dei lavori sulla piattaforma weschool o via mail.

Esse sono consistite in:

- prove scritte: attività di ricerca individuali o in forma collaborativa a gruppi, test on line (anche temporizzati), riassunti e relazioni, testi argomentativi, schematizzazioni e mappe concettuali, relazioni brevi, esercizi di varia tipologia, soluzioni di problemi, questionari e test...
- prove orali: colloqui, interventi, discussioni su argomenti di studio, esposizione di attività svolte, presentazioni

L'attribuzione del voto nella prima parte dell'anno è stata formulata sulla base di indicatori relativi agli obiettivi prefissati nelle programmazioni disciplinari per classi parallele dei Consigli di classe, attraverso criteri di valutazione condivisi e approvati dal Collegio dei docenti.

Dal mese di marzo, con l'adozione della nuova metodologia DAD la valutazione sommativa è stata corretta attraverso la valutazione del processo formativo.

#### Criteria per l'attribuzione del voto sommativo finale con aspetti formativi

1. Determinazione del voto relativo agli obiettivi didattici e al conseguimento delle competenze attraverso i consueti strumenti di valutazione (griglie di valutazione usualmente adoperate)
2. correzione del voto relativo agli obiettivi didattici e al conseguimento delle competenze attraverso l'analisi dei processi formativi attraverso cui lo studente ha posto in atto la sua propria partecipazione alla didattica a distanza:
  - a. Il processo (come lavora, come si relaziona, la diligenza, la puntualità, la capacità di far fronte alle crisi, ecc.) mediante griglia per l'osservazione del processo formativo dell' alunno in relazione con gli aspetti valutativi sommativi;
  - b. Il prodotto (mediante la valutazione degli elementi importanti propri del prodotto)
  - c. La riflessione ricostruzione mediante la relazione scritta e orale individuale sul lavoro svolto

I materiali relativi alle griglie di valutazione delle prove scritte e orali e la griglia di osservazione/valutazione delle competenze delle attività didattiche a distanza (sincrone e/o asincrone) sono presenti sul sito dell'Istituto.

Relativamente al **Credito Scolastico**, rispondente ad una *valutazione globale dello studente, in termini di impegno, modalità di apprendimento, competenze acquisite*, il MIUR ha creato delle tabelle di conversione dei crediti già acquisiti fino a quest'anno 2019/20 al fine di raggiungere i 60 punti da aggiungere ai 40 punti derivanti dalla valutazione del colloquio.

Il Collegio dei Docenti in data 8/09/21 ha deciso di assegnare il massimo della banda di oscillazione in presenza di: almeno due dei seguenti criteri:

- a) frequenza scolastica, con un numero di assenze non superiore ai 30 giorni

b) unitamente ad almeno 1 (un) criterio fra quelli sotto elencati

- voto di condotta, quale espressione di partecipazione, impegno e correttezza comportamentale superiore a 8 (otto);
- media dei voti pari o superiore alla media della fascia di appartenenza;
- partecipazione a corsi e/o, in generale, attività, organizzati dall'Istituto;
- valutazione estremamente positiva nell'ambito delle attività di PCTO
- l'integrazione di n. 1 punto di credito scolastico, in sede di scrutinio finale, a favore degli studenti frequentanti la classe quinta per i quali fossero presenti contemporaneamente i 5 criteri individuati per la determinazione del credito stesso.

#### GRIGLIA ATTRIBUZIONE CREDITI

Media dei voti	Fasce di credito III anno	Fasce di credito IV anno	Fasce di credito V anno
$M < 6$	---	---	7 - 8
$M = 6$	7 - 8	8 - 9	9 - 10
$6 < M \leq 7$	8 - 9	9 - 10	10 - 11
$7 < M \leq 8$	9 - 10	10 - 11	11 - 12
$8 < M \leq 9$	10 - 11	11 - 12	13 - 14
$9 < M \leq 10$	11 - 12	12 - 13	14 - 15

Calcolato il credito complessivo in quantesimi, si procede alla conversione dello stesso in cinquantiesimi, secondo la tabella 1 di cui all'allegato C dell'O.M. n. 65 del 14/3/2022

#### All. 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

Nell'allegato C è stata, altresì, inserita la conversione dei punteggi della prima e della seconda prova scritta.

**All. C - 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

**All. C - 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

## PERCORSI INTERDISCIPLINARI

In linea con le direttive ministeriali, per le classi quinte sono stati individuati gli argomenti di **Macroaree** sviluppate in prospettiva del colloquio degli Esami di Stato e che vedranno il coinvolgimento di tutte le discipline: **“Qualità alimentare”, “Igiene e sicurezza alimentare”, “Dieta e stili alimentari” e “Alimentazione e salute”** le cui **competenze interdisciplinari** saranno:

17. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, professionali;
18. Individuare e utilizzare gli opportuni registri linguistici e gli strumenti di comunicazione e team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;
19. Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e sapere orientarsi agevolmente tra testi e autori fondamentali, in relazione anche alle componenti professionali correlate al settore di riferimento;
20. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;
21. Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente;
22. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
23. 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;
24. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;



25. Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;
26. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;
27. Agire nel sistema qualità, relativo alla filiera produttiva di interesse;
28. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico;
29. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento;
30. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
31. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
32. Padroneggiare capacità motorie ed espressive, quali manifestazioni dell'identità personale, sociale e culturale.

La scelta di questi spunti deve quindi, in coerenza con il documento:

- “favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline”
- tenere conto del percorso didattico svolto, in coerenza con il documento di classe.

## **PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E DI ORIENTAMENTO**

Trattandosi di corso serale, non sono previsti percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO), ma si considerano le esperienze lavorative dei singoli studenti e i crediti informali desunti dal patto formativo individuale (O.M. n. 205, 2018-19, art. 19 comma 6).

## **ATTIVITÀ ED ESPERIENZE EXTRACURRICOLARI PER AMPLIAMENTO DELL' OFFERTA FORMATIVA**

### **Attività di recupero e potenziamento**

Visto il numero non elevato di alunni, il consiglio di classe ha promosso quotidianamente un approccio alla didattica di tipo individuale e personalizzato in modo da permettere agli studenti lo svolgimento delle attività previste essenzialmente in classe. Sono stati costantemente attivati percorsi didattici in itinere ed attività mirate al recupero ed al potenziamento di conoscenze, abilità e competenze, in base alle specifiche esigenze degli studenti.

# CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE

**Lingua e letteratura italiana**  
**Prof.ssa Chiara Vittore**

## PROGRAMMA SVOLTO - Disciplina: Lingua e letteratura italiana

### TIPI DI TESTO

- Analisi, struttura, fasi di costruzione di:
- Testo argomentativo
- Analisi del testo poetico

### UNITÀ 1: QUADRO STORICO E CULTURALE TRA FINE OTTOCENTO E INIZIO NOVECENTO

- Positivismo, Naturalismo, Verismo
- La crisi del razionalismo e la cultura del primo Novecento
- Il Decadentismo

### UNITÀ 2: GIOVANNI VERGA biografia, contesto storico, produzione letteraria.

Opere:

- Da Vita dei campi brano analizzato “Rosso Malpelo”.
- Da I Malavoglia brano analizzato “La prefazione ai Malavoglia”.

### UNITÀ 3: LA POESIA IN ITALIA

### UNITÀ 4: GIOVANNI PASCOLI biografia, contesto storico, produzione letteraria.

Opere:

- Da Mjricae brano analizzato “X Agosto”.
- Da I canti di Castelvecchio brano analizzato “Il gelsomino notturno”

### UNITÀ 5: GABRIELE D’ANNUNZIO biografia, contesto storico, produzione letteraria.

Opere:

- Da Il Piacere brano analizzato “Andrea Sperelli: Il ritratto di un esteta”.
- Da Alcyone brani analizzati “La pioggia nel pineto”.

### UNITÀ 6: QUADRO STORICO-CULTURALE NELLA PRIMA METÀ DEL NOVECENTO

- La cultura nelle età delle avanguardie in Italia e in Europa
- F.T. Marinetti, “il Manifesto del Futurismo”, “Bombardamento”, “Il Manifesto della cucina futurista”.

### UNITÀ 7 LA NARRATIVA NELLE ETÀ DELLE AVANGUARDIE: IL ROMANZO PSICOLOGICO

**LUIGI PIRANDELLO** biografia, contesto storico, produzione letteraria.

Opere:

- Da Uno, nessuno e centomila “Una crisi d’identità”
- Da novelle per un anno brano analizzato “La giara”.

**ITALO SVEVO** biografia, contesto storico, produzione letteraria.

Opere:

- La Coscienza di Zeno brani analizzati “Il fumo” e “Verso la fine del mondo”.

### UNITÀ 8 LA POESIA DALLE AVANGUARDIE ALL’ERMETISMO

**GIUSEPPE UNGARETTI** biografia, contesto storico, produzione letteraria.

Opere:

- Da Allegria brani analizzati “Soldati”, “Veglia” e “San Martino del Carso”.

**UMBERTO SABA** biografia, contesto storico, produzione letteraria.

Opere:

- Da Il Canzoniere brano analizzato, “Mio padre è stato per me l’assassino”

**EUGENIO MONTALE** biografia, contesto storico, produzione letteraria.

Opere:

- Da Ossi di seppia brani analizzati “Merigiare pallido e assorto” e “Limoni”.

**PRIMO LEVI** biografia, contesto storico, produzione letteraria.

Opere:

- Da La tregua brano analizzato “Il disgelo”.

## **EDUCAZIONE CIVICA**

La web democracy. L’intelligenza artificiale nella vita dei cittadini. Lo smart working. L’identità digitale. Le piattaforme digitali della PA.

**Storia**

**Prof.ssa Chiara Vittore**

## **PROGRAMMA SVOLTO - Disciplina: STORIA**

### **SEZIONE 1: L’INIZIO DEL NOVECENTO**

#### **Capitolo 1: Le origini della società di massa**

- La seconda rivoluzione industriale
- L’espansione imperialista
- Il mondo delle potenze imperialiste: economia e politica
- Dalla nazione al nazionalismo
- La belle époque
- Le inquietudini della belle époque

#### **Capitolo 2: L’Italia all’inizio del Novecento**

- Trasformazioni economiche e cambiamenti sociali
- L’età giolittiana
- La crisi del sistema giolittiano

### **SEZIONE 2: DALLA GRANDE GUERRA ALLA CRISI DEL 1929**

#### **Capitolo 3: La Prima guerra mondiale**

- Il contesto e le cause della Prima guerra mondiale
- La prima fase della guerra
- L’Italia in guerra
- Una guerra “nuova”
- Il 1917: un anno di svolta
- La fine della guerra

#### **Capitolo 4: Il mondo nel primo dopoguerra**

- Un dopoguerra travagliato
- Il dopoguerra in Francia e in Gran Bretagna
- Il dopoguerra in Austria e in Germania
- Gli Stati Uniti nel primo dopoguerra

## **Capitolo 5: La grande crisi del 1929 e i suoi effetti**

- La crisi economica del 1929
- La risposta degli Stati Uniti alla crisi: il New Deal
- La crisi in Gran Bretagna e in Francia

## **SEZIONE 3: L'ETÀ DEI TOTALITARISMI**

### **Capitolo 6: Dalla Rivoluzione russa allo Stalinismo**

- Dalla rivoluzione di febbraio alla rivoluzione di ottobre
- La costruzione dell'Unione Sovietica
- Lo stalinismo

### **Capitolo 7: Il Fascismo italiano da movimento a regime**

- Il primo dopoguerra in Italia
- Il biennio rosso
- Le forze politiche nel dopoguerra
- Nascita e ascesa del fascismo
- I fascisti al potere
- La costruzione della dittatura fascista

### **Capitolo 8: Il Regime fascista in Italia**

- Il consolidamento della dittatura
- Il Partito nazionale fascista
- L'opposizione al regime
- La società fascista e la cultura di massa
- L'economia di regime
- La politica estera

### **Capitolo 9: Il Regime nazista in Germania**

- L'ascesa di Adolf Hitler
- Il totalitarismo nazista
- La politica economica del Reich

## **SEZIONE 4: IL MONDO DURANTE LA SECONDA GUERRA MONDIALE**

### **Capitolo 10: L'Europa e il mondo verso una nuova guerra**

- Il riarmo della Germania nazista e l'alleanza con l'Italia e il Giappone
- L'escalation nazista: verso la guerra
- Fascismo e Nazismo: un confronto

### **Capitolo 11: La Seconda guerra mondiale**

- La travolgente avanzata tedesca
- L'Italia nel conflitto
- La guerra nell'Est europeo
- Lo sterminio degli ebrei
- L'inizio della guerra nel Pacifico
- Una svolta nelle sorti del conflitto
- L'Italia: il crollo del regime fascista e la Resistenza
- La conclusione del conflitto

## **SEZIONE 5: DALLA GUERRA FREDDA ALLE SVOLTE DI FINE NOVECENTO**

### **Capitolo 12: Le origini e le prime fasi della guerra fredda**

- Un secondo, drammatico dopoguerra
- L'inizio della guerra fredda
- Gli Stati Uniti e il blocco occidentale
- L'Europa occidentale sotto l'influenza statunitense

- L'Unione Sovietica e il blocco orientale
- La Repubblica popolare cinese
- Il Giappone dopo la guerra

## SEZIONE 7: L'ITALIA REPUBBLICANA

### Capitolo 18: La Repubblica italiana dalla ricostruzione al miracolo economico

- L'Italia del dopoguerra
- La costruzione della democrazia
- La fase del "centrismo stabile"
- L'Italia del boom

## EDUCAZIONE CIVICA

La nascita dell'Unione europea. L'Organizzazione delle Nazioni Unite. La dichiarazione universale dei diritti umani.

## Matematica

Prof. Giovanni Figliolo

### PROGRAMMA SVOLTO - Disciplina: MATEMATICA

#### Mod. 1 - Algebra di 1° grado

- Equazioni, sistemi e disequazioni algebriche di primo grado

#### Mod. 2 - Algebra di 2° grado

- Equazioni, sistemi e disequazioni algebriche di secondo grado
- disequazioni di primo e secondo grado con metodo grafico : retta e parabola
- disequazioni fratte

#### Mod.3 - Le funzioni e le loro proprietà

- Funzioni. Dominio e Codominio di una funzione.
- Classificazione delle funzioni in base alla loro espressione analitica.
- Principali caratteristiche di una funzione
- funzione esponenziale e funzione logaritmica

#### Mod. 4 - Teoria dei limiti

- Concetto di limite
- Calcolo dei limiti di forma immediata
- Limiti che si presentano in forma indeterminata
- Asintoti di una funzione

#### Mod. 5 - Derivata di una funzione

- Concetto di derivata e suo significato geometrico.
- Legame tra segno della derivata e monotonia di una funzione.
- Punti di massimo e minimo relativi ed assoluti. Punti di flesso.

## PROGRAMMA SVOLTO - Disciplina: LINGUA FRANCESE

### **MODULO 0**

Révision du lexique de base : les viandes, des brigades de salle et de cuisine, le repas en France

### **MODULO 1 : HYGIÈNE ET SÉCURITÉ EN CUISINE**

- La tenue du chef cuisinier
- La sécurité en cuisine
- L'hygiène en cuisine
- L'HACCP
- Les toxi-infections

### **MODULO 2 : LES TECHNIQUES DE CUISSON**

-Les techniques de cuisson : lexique

### **MODULO 3 : LES TENDANCES DE LA GASTRONOMIE**

- La restauration commerciale : la restauration traditionnelle
- La restauration rapide
- La restauration collective à caractère sociale
- Les Nouvelles tendances de la gastronomie en France : le bar à pâtes, le bar à salades, le bar à soupes
- Slow Food: l'étiquette narrative et les Sentinelles

### **MODULO 4 : LES BOISSONS**

LE VIN :

- Petite histoire du vin
- Les régions viticoles françaises
- La classification des vins
- Savoir lire une étiquette d'un vin
- Les phases de la vinification
- L'accord vin et mets
- Le Champagne

LA BIÈRE

- La bière et ses ingrédients
- Les bières à basse fermentation et à haute fermentation
- Le classement des bières selon la couleur
- La fabrication de la bière
- Les bières trappistes et les bières d'Abbayes
- Les verres à bière
  
- Les cocktails, les eaux de vie, les liqueurs (cenni)
- Les boissons chaudes : le chocolat, le thé, le café

### **MODULO 5 : RÉGIMES ET NUTRITION**

-Le Régime Méditerranéen

## **MODULO 6:**

### **LITTÉRATURE ET CIVILISATION**

- Vision vidéo : Le Café Procope
- Analyse du site web : La bière Chimay

## **EDUCAZIONE CIVICA**

### **“Istituzioni e cittadinanza: dialettica nazionale e sovranazionale / Cittadini del mondo”**

L'Union Européenne

Les Institutions Européennes

## **Lingua Inglese**

Prof.ssa Borrelli Anna Maria

### **PROGRAMMA SVOLTO - Disciplina: LINGUA INGLESE**

Module 1: The Catering Industry

The world of hospitality

Types of restaurant

Fine dining restaurants vs. casual dining restaurants

Module 2: Diet and nutrition

The Eatwell Plate

The Mediterranean diet

The Slow Food movement

Alternative diets

Module 3: Safety procedures

Food contamination

Module 4: Civic education

The UN, the 2030 Agenda for Sustainable Development.

## PROGRAMMA SVOLTO - Disciplina: L.S.E. Sett.- Cucina

1. La Salute e la Sicurezza sul Lavoro
  - Quadro normativo
  - La Gestione della Sicurezza
  
2. La Sicurezza Alimentare
  - Quadro normativo
  - Il Regolamento n. 178/2002
  - IL Pacchetto Igiene
  - La Rintracciabilità
  
3. Il Sistema HACCP
  - L'Autocontrollo e il Sistema HACCP
  - Le Cinque Fasi preliminari
  - I Sette Principi dell'HACCP
  - Schede riassuntive per fasi di lavoro generiche
  - La Gestione dei Prodotti non Idonei
  - L'Igiene nella Ristorazione
  
4. Il Menu e la Degustazione del Cibo
  - Le Principali Tipologie di Menu
  - I Momenti Ristorativi
  - La Successione delle Portate
  - L'Analisi Sensoriale
  - La Degustazione
  - La presentazione del piatto
  
5. La Qualità Alimentare
  - La Qualità Totale
  - Le Componenti della Qualità Totale
  - La certificazione ISO 9001
  - La Lotta Integrata
  - I Prodotti Biologici
  - La Filiera Corta e il Chilometro Zero
  - I Prodotti Tipici e i Marchi di Tutela dei Prodotti Agroalimentari
  - Gli OGM
  
6. Piatti e Menu per Soggetti con Intolleranze Alimentari
  - Le Reazioni avverse
  - Le Intolleranze Farmacologiche
  - Le Intolleranze Enzimatiche



- Le Allergie Alimentari

#### 7. Il Catering e il Banqueting

- Il catering
- Il Contratto di Catering
- Forme di Catering
- Il Trasporto dei Pasti
- Il Banqueting
- Forme di Banqueting
- Il Banqueting Manager
- L'Organizzazione di un Banchetto
- Il Contratto di Banqueting
- La Scheda Evento
- L'Organizzazione della Logistica
- La Preparazione delle Pietanze
- L'Organizzazione della Sala

#### 8. Il Servizio a Buffet

- Il Buffet
- La Classificazione
- Come Organizzare il Buffet
- Accorgimenti Operativi

#### 9. Il Food and Beverage Manager

- Una Figura Professionale molto Qualificata
- L'Organizzazione di un evento
- La Gestione degli Acquisti
- La Definizione del Prezzo di Vendita
- La Gestione del Personale

**L.S.E. Sett.- Sala**  
Prof. Basile Stefano

### PROGRAMMA SVOLTO - Disciplina: L.S.E. Sett.- Sala

Libro di testo: Sala e vendita per cucina, Alma Plan edizioni

La vite, il vino

L'analisi sensoriale, il servizio e l'abbinamento cibo-vino

L'enogastronomia -

La vite e il ciclo riproduttivo

Le tipologie di vinificazione

Le tecniche di spumantizzazione

Il servizio del vino

L'analisi sensoriale del vino

Il servizio e l'abbinamento cibo-vino

Le diverse tipologie di menu e struttura

La birra: ingredienti, produzione, classificazione, degustazione e servizio

## **Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva (DTAR)**

Prof.ssa Giuseppina Algieri

### PROGRAMMA SVOLTO

Disciplina: **Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva (DTAR)**

**Docente Giuseppina Algieri**

**Libro di testo: Rascioni, Ferriello, Gestire le imprese ricettive up-Enogastronomia, sala e vendita vol 3, Tramontana**

#### **MOD A: IL MERCATO TURISTICO**

- Il mercato turistico internazionale
- Organismi e fonti normative internazionali
- Il mercato turistico nazionale
- Quali sono gli strumenti di analisi del mercato turistico interno
- Quali sono le dinamiche del turismo in Italia
- Organismi e fonti normative interne

#### **MOD B : IL MARKETING - ASPETTI GENERALI**

- Che cos'è il marketing?
- Qual è la differenza tra marketing strategico e operativo?
- Che cos'è il marketing turistico?

#### **IL MARKETING STRATEGICO**

- Quali sono le fasi e le fonti informative del marketing strategico
- Come si effettua l'analisi interna, l'analisi della concorrenza e l'analisi della domanda
- Cos'è la segmentazione, il target e il posizionamento

#### **IL MARKETING OPERATIVO**

- Quali sono le caratteristiche del prodotto
- Come si può utilizzare la leva del prezzo
- Quali sono i canali di distribuzione e cos'è la comunicazione

#### **IL WEB MARKETING**

- Che cos'è il web marketing e quali sono i suoi strumenti

## IL MARKETING PLAN

- Che cos'è il marketing plan
- Come è composto il marketing plan di una piccola impresa e di un'impresa medio/grande

## **MOD C** :PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

### LA PIANIFICAZIONE E LA PROGRAMMAZIONE

- Quando una scelta imprenditoriale si può considerare strategica
- Da quali fattori dipende la strategia dell'impresa e cosa sono la vision e la mission dell'impresa
- Qual è il rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale
- Che cos'è il vantaggio competitivo
- Quali sono le funzioni del controllo di gestione

### IL BUDGET

- Che cos'è il budget
- Qual è la differenza tra bilancio d'esercizio e budget e come si articola il budget
- Come viene redatto il budget dagli investimenti e come viene redatto il budget economico di un ristorante
- Come viene redatto il budget economico di un albergo e cos'è il controllo budgetario

### · IL BUSSINESS PLAN

- Che cos'è il business plan e qual è il suo contenuto

## **MOD D** : LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO RISTORATIVO

- Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro
- Testo Unico sulla salute e sicurezza sul lavoro e normativa antincendi

### LE NORME DI IGIENE ALIMENTARE E DI TUTELA DEL CONSUMATORE

- Di cosa si occupa la normativa alimentare
- Che cosa s'intende la rintracciabilità e la tracciabilità degli alimenti
- Quali sono i meccanismi di controllo della filiera agro alimentare
- Quali norme igieniche devono essere rispettate nei locali di lavoro e da parte del personale del settore ristorativo
- Cosa s'intende per tutela della privacy
- Che cosa sono le norme volontarie ISO 9000

### I CONTRATTI DELLE IMPRESE RISTORATIVE E RICETTIVE

- Quali sono gli elementi di un contratto sotto l'aspetto giuridico che cos s'intende per responsabilità
- Quali sono le caratteristiche dei contratti del settore ristorativo: contratto di ristorazione , di catering e di banqueting
- Codice del consumo

## **MOD E**: LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO LE

### ABITUDINI ALIMENTARI

- Quali fattori incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari
- Quali sono le caratteristiche dei consumi alimentari in Italia
- Quali sono le attuali tendenze in campo alimentare

### I MARCHI DI QUALITA' ALIMENTARE

- Che cos'è un marchio
- Quali sono i marchi di qualità alimentare
- Che cosa sono i prodotti a km zero

**PROGRAMMA SVOLTO della prof.ssa CARBONARA STEFANIA**

**IISS ROSA LUXEMBURG \_ IPSEOA CASAMASSIMA ENOGASTROMIA**

**Materia: SCIENZA e CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

**Classe: 5 AENO SERALE a.s. 2021-2022**

**UDA 1: L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE**

**UNITÀ 1: INNOVAZIONI DI FILIERA**

- Filiera agroalimentare
- La sostenibilità ambientale nella filiera agro-alimentare
- La doppia piramide alimentare e ambientale
- La "qualità totale dell'alimento" e le certificazioni di qualità
- La tutela dei prodotti "Made in Italy" attraverso la difesa delle frodi

**UNITÀ 2: NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI**

- Alimenti arricchiti
- Alimenti alleggeriti
- Alimenti destinati a un'alimentazione particolare
- Gli integratori alimentari
- Gli alimenti funzionali
- I novel food
- Gli alimenti geneticamente modificati

**UDA 2: IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE**

**UNITÀ 1: CONTAMINAZIONE FISICO-CHIMICA DEGLI ALIMENTI**

- Le principali micotossine
- I fitofarmaci
- Gli zoofarmaci
- Sostanze cedute da contenitori o da imballaggi per alimenti
- La contaminazione da metalli pesanti
- La contaminazione da radionuclidi

**UNITÀ 2: CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI**

- Malattie trasmesse dagli alimenti
- I prioni
- Infezione da virus
- I batteri: riproduzione, spore, tossine
- I fattori che influenzano la crescita microbica
- Tossinfezioni alimentari

- Parassitosi

### UNITÀ 3: IL SISTEMA HACCP

- Igiene degli alimenti
- Autocontrollo e HACCP

## **UDA 3: LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE**

### UNITÀ 1: DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE DIVERSE ETA' E CONDIZIONI FISILOGICHE

- Dieta nell'età evolutiva
- La dieta dell'adulto
- La dieta in gravidanza
- La dieta della nutrice
- La dieta della terza età

### UNITÀ 2: DIETA E STILI ALIMENTARI

- La dieta mediterranea
- La dieta vegetariana
- La dieta e lo sport

### UNITÀ 3: L'ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

- La ristorazione e la ristorazione di servizio
- Fast food e slow food
- Il catering e il banqueting

## **UDA 4: LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE (da terminare entro giugno)**

### UNITÀ 1: LE PRINCIPALI PATOLOGIE

- Obesità
- Le diete nelle malattie cardiovascolari
- Diabete

### UNITÀ 2: ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

- Le reazioni avverse al cibo
- Le allergie alimentari
- Le intolleranze alimentari
- Allergie e intolleranze nella ristorazione collettiva

### UNITÀ 3: ALIMENTAZIONE E TUMORI

- Sostanze cancerogene presenti negli alimenti
- Sostanze protettive presenti negli alimenti

### UNITÀ 4: DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE

- Anoressia nervosa
- Bulimia nervosa

**Programma di Educazione civica****Quinto anno****"Istituzioni e cittadinanza: dialettica nazionale e sovranazionale / Cittadini del mondo"**

COSTITUZIONE	Il Parlamento
COSTITUZIONE	Il Presidente della Repubblica
COSTITUZIONE	Il Governo
COSTITUZIONE	Magistratura e garanzie costituzionali
COSTITUZIONE	Pubblica amministrazione e organi locali
COSTITUZIONE	I sistemi elettorali
COSTITUZIONE	La legge elettorale
COSTITUZIONE	La formazione delle leggi
COSTITUZIONE	La nascita dell'Unione europea
COSTITUZIONE	Istituzioni e norme dell'Unione europea
COSTITUZIONE	La formazione delle norme comunitarie
COSTITUZIONE	L'Organizzazione delle Nazioni Unite
COSTITUZIONE	La dichiarazione universale dei diritti umani
COSTITUZIONE	Le organizzazioni internazionali
SVILUPPO SOSTENIBILE	La funzione dell'Unesco
SVILUPPO SOSTENIBILE	La valorizzazione dei beni immateriali Unesco
SVILUPPO SOSTENIBILE	La tutela del paesaggio
SVILUPPO SOSTENIBILE	Il dibattito su eutanasia e suicidio assistito
CITTADINANZA DIGITALE	La web democracy
CITTADINANZA DIGITALE	L'intelligenza artificiale nella vita dei cittadini
CITTADINANZA DIGITALE	Lo smart working
CITTADINANZA DIGITALE	L'identità digitale
CITTADINANZA DIGITALE	Le piattaforme digitali della PA

## SIMULAZIONE PROVE DI ESAME

Al fine di abituare gli allievi a prendere coscienza delle fasi, delle tipologie e delle caratteristiche dei compiti che dovranno affrontare in sede d'esame, si dispone di svolgere le simulazioni delle prove scritte e del colloquio entro fine maggio.

Per la prova scritta di lingua italiana saranno assegnate le seguenti tracce:

### SIMULAZIONE PRIMA PROVA

#### TIPOLOGIA A ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Giuseppe Ungaretti

**Pellegrinaggio**

(da *Il porto sepolto*)

Il testo, scritto a Valloncello dell'Albero Isolato il 16 agosto 1916, appartiene alla prima raccolta delle poesie di Ungaretti, *Il porto sepolto* (1917), poi confluito in *Allegria di Naufragi* (1919).

In agguato  
in queste budella  
di macerie  
ore e ore  
5 ho strascicato  
la mia carcassa<sup>1</sup>  
usata dal fango  
come una suola  
o come un seme  
10 di spinalba<sup>2</sup>  
Ungaretti  
uomo di pena  
ti basta un'illusione  
per farti coraggio  
15 Un riflettore<sup>3</sup>  
di là  
mette un mare  
nella nebbia

(G. Ungaretti, *Tutte le poesie*,  
a cura di L. Piccioni,  
Mondadori, Milano 1969)

1. **la mia carcassa**: *il mio corpo tormentato dalla guerra.*
2. **spinalba**: *biancospino.*
3. **Un riflettore**: usato per illuminare le trincee.

#### Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte alle domande proposte.

1. Individua il tema trattato in ciascuna delle tre strofe del componimento.
2. Come si autorappresenta il poeta? Per quale motivo si rivolge a sé stesso come in un “dialogo interiore”?
3. Con quale lessico viene descritta, nella prima strofa del testo, la dolorosa esperienza della guerra? A quali particolari aspetti del combattimento si riferiscono i vocaboli e/o le espressioni utilizzati?
4. Spiega, in relazione al contenuto del componimento e all’articolarsi del discorso poetico, il significato del termine «illusione» (v. 13).

### **Interpretazione**

Delinea, a partire dal testo analizzato, un ideale percorso all’interno dell’opera di Ungaretti o nell’ambito di altri componimenti poetici o narrativi incentrati su scenari, atmosfere, esperienze, testimonianze della Prima guerra mondiale. Soffermati, in particolar modo, sugli opportuni confronti fra la posizione personale del poeta verso il conflitto e quella di altri autori.

## **TIPOLOGIA B ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

### **Roberto Sommella**

#### **Oltre i nazionalismi: il valore della cittadinanza europea**

Il testo che segue, tratto da un articolo del giornalista Roberto Sommella pubblicato il 5 maggio 2018, è incentrato su un tema di grande attualità: nei Paesi europei una nuova ondata di nazionalismi sta mettendo in discussione alcuni aspetti fondamentali dell’integrazione comunitaria dell’Ue.

Ora che un nuovo spettro si aggira per l’Europa, quello del nazionalismo, ci accorgiamo che l’Unione può camminare solo sulle gambe dei giovani. Le nuove generazioni hanno una forte individualità, ma anche un forte desiderio di partecipazione, che li spinge verso la collettività. Per questo occorre tornare a investire nei cittadini, anche riabilitando l’educazione civica nelle scuole medie superiori in una solida prospettiva europea. Bisogna aprire il campo a una generazione nuova, stimolarne l’interesse politico e fornirle gli strumenti necessari per capire le complessità del presente. [...] Occorre un investimento, professionale ed economico, nella formazione delle giovani generazioni europee e questo non può che partire dai governi. Lavorare sulla cittadinanza è l’architrave dell’integrazione comunitaria in un momento in cui la stessa idea di unione sembra essere andata in crisi. La cittadinanza è la base di qualsiasi società. Da sempre. [...] All’interno dell’Unione europea, dove proliferano gli effetti di disaggregazione, i privilegi dell’appartenenza politica spettano a tutti i cittadini degli Stati membri, anche se residenti in territori diversi da quelli della loro nazionalità. È accaduto che non solo le frontiere siano venute meno, ma che ci sia stata una cessione di sovranità straordinaria, un effetto che si dà ormai per scontato e che le giovani generazioni hanno



direttamente introiettato nel loro Dna. Ma non era scritto che così fosse e non è detto che così sarà per sempre. I cittadini dell'Unione europea possono votare e candidarsi in elezioni locali nei loro Paesi ospiti, in generale hanno anche diritto a un insieme equivalente di diritti e benefici sociali.

La condizione dei cittadini di Paesi terzi che non appartengono all'Unione europea è invece naturalmente differente. I rifugiati e i richiedenti asilo hanno diritto a certi tipi di cure mediche, in alcuni casi i loro figli possono andare a scuola. Gli immigrati senza documenti sono invece tagliati fuori da tanti diritti e benefici perché devono sottostare alle regole comunitarie e ai vincoli nazionali.

Il riconoscimento dei diritti non dipende quindi più dallo status di cittadino, o quanto meno non automaticamente. Basta essere uno dei 500 milioni di abitanti dell'Ue per avere la fortuna di dirsi cittadini. L'Europa, proprio ora che vive un'ondata di neonazionalismi, è quindi stretta in un corridoio, in un vero conflitto, tra sovranità e ospitalità. Solo governanti illuminati riusciranno a coniugare l'una e l'altra.

(R. Sommella, Coniugare sovranità e ospitalità. Avere la cittadinanza fortuna da europei, in "Avvenire", 5 maggio 2018)

### **Comprensione e analisi**

1. Sintetizza brevemente il contenuto di ciascun paragrafo in cui è diviso il testo.
2. Qual è la tesi di fondo dell'autore?
3. Che cosa significa l'affermazione che i «privilegi dell'appartenenza politica spettano a tutti i cittadini degli Stati membri» dell'Ue?
4. Che cosa intende Sommella quando parla di un conflitto tra «sovranità» e «ospitalità»?

### **Produzione**

Sei d'accordo con la tesi di fondo sostenuta dall'autore in questo articolo? A tuo giudizio i neonazionalismi sono un pericolo per il modello di cittadinanza dell'Unione europea? Nello sviluppare le tue argomentazioni puoi fare riferimento alle ragioni storiche che hanno portato alla formazione dell'Unione europea e/o cercare di inquadrare le nuove forme di nazionalismo in rapporto al fenomeno dell'immigrazione.

Scrivi un testo argomentativo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso, che puoi, se lo ritieni utile, suddividere in paragrafi.

## **TIPOLOGIA C RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ**

### **Fanatici delle diete**

L'antropologo Marino Niola studia le relazioni che intercorrono tra cibo, cultura e società. Nel suo libro *Homo dieteticus* riflette sull'ossessione per le diete che, oggi più che mai, sono vissute come una sorta di credo religioso, in nome del quale si è disposti a tollerare qualsiasi sacrificio e a condurre vere e proprie

crociate: si bandisce dalla tavola tutto ciò che attenta alla “purezza” della dieta, ma, di fatto, si danneggia la salute. Ne approfittano le industrie alimentari, che assecondando le tendenze alimentari degli ultimi anni, ricavano utili insospettabili.

Qual è la tua opinione rispetto a questo fenomeno? Quanto ritieni che l’adesione a una dieta sia frutto di una scelta consapevole e quanto invece condizionato dalle mode del momento? Che cosa pensi dei risvolti economici che stanno dietro il successo delle diete?

Se il cibo è il pensiero dominante di questo tempo, le diete hanno smesso di essere una misura di benessere per diventare una sorta di condizione dell’essere. Non siamo noi a fare la dieta ma la diete a fare noi. La dieta oggi diventa una pratica non solo fisica ma anche morale, che riguarda insieme salute e salvezza e che spesso rende antagonisti corpo e anima. Di fatto trasformandola in una sorta di religione alimentare, una fede senza dio, fatta di rinunce spontanee, di penitenze laiche, di sacrifici che spesso hanno a che fare più con la coscienza che con la bilancia. Sono i fioretti secolarizzati di una società che considera la depurazione del corpo alla stregua di un drenaggio dell’anima, e che fa cortocircuitare il “culto delle fibre” con la “fibra morale”.

Con il risultato di emarginare dalla tavola alcune dimensioni; quella legata al piacere, allo scambio, alla convivialità e alla condivisione.

(L. Galasso, *Homo dieteticus: viaggio nelle tribù alimentari di Marino Niola*,  
10 marzo 2015, in [www.evoluzioneculturale.it](http://www.evoluzioneculturale.it))

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l’uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA**

**TIPOLOGIA A**

Candidato.....

INDICATORI/ COMPETENZE	ABILITÀ	DESCRITTORI	15/15
Padroneggiare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti	Essere in grado di comporre testi complessi corretti sul piano ortografico e morfologico e sintattico variando i registri, i punti di vista e compiendo accurate e pertinenti scelte lessicali	<b>Correttezza ortografica</b>	
		a) livello medio/alto	<b>2</b>
		b) livello base	<b>1,5</b>
		c) livello base non raggiunto	<b>1</b>

		<b>Correttezza lessicale e sintattica</b>	
	Saper organizzare autonomamente un percorso di lavoro, razionalizzandolo e ottimizzandone i vari aspetti.	a) livello medio/alto	<b>2</b>
		c) livello base	<b>1,5</b>
	Saper elaborare con strategie curate e metodo comunicazioni scritte, realizzando scalette complete, ben strutturate e ricche di riferimenti, usando un'esposizione chiara rispondente e coerente, sostenuta da valutazioni personali, e variando registro e stile in relazione al contesto, allo scopo e ai destinatari.	d) livello base non raggiunto	<b>1</b>
		<b>Coerenza e coesione nella ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</b>	
		a) livello medio/alto (dispone i dati in modo organico e fornisce una valutazione autonoma)	<b>2</b>
		b) livello base (dispone i dati in modo sufficientemente organico)	<b>1,5</b>
		c) livello base non raggiunto (enumera i dati senza ordinarli e in modo parziale)	<b>1</b>
		<b>Ampiezza, precisione e valutazione personale delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	
		a) livello avanzato (dimostra pertinenza e completezza delle conoscenze rispetto alla traccia)	<b>3</b>
		b) livello intermedio (padroneggia l'argomento, analizzando i suoi aspetti in modo accettabile)	<b>2</b>
		c) livello base (utilizza le conoscenze in modo parziale)	<b>1,5</b>
		d) livello base non raggiunto (non esplicita le conoscenze in modo richiesto)	<b>1</b>
<b>Competenze di analisi testuale</b>	Essersi impadroniti degli strumenti indispensabili per l'interpretazione dei testi: l'analisi linguistica, stilistica, retorica; l'intertestualità e la relazione tra temi e generi letterari; l'incidenza della stratificazione di letture diverse nel tempo	<b>Conoscenza delle caratteristiche formali di un testo</b>	
		a) livello avanzato (individua in modo completo gli elementi costitutivi del testo proposto)	<b>3</b>
		b) livello intermedio (individua in modo organico gli elementi costitutivi del testo proposto)	<b>2</b>
		c) livello base (individua in modo parziale gli elementi costitutivi del testo proposto)	<b>1,5</b>
		d) livello base non raggiunto (non riesce ad individuare gli elementi costitutivi del testo proposto)	<b>1</b>
<b>Capacità logico-critiche ed espressive</b>	Sa rielaborare in modo personale e critico le sue argomentazioni	<b>Capacità di argomentare il testo in modo logico e critico</b>	
		a) livello avanzato (presenta i dati in modo coerente e fornisce una argomentazione sicura e autonoma)	<b>3</b>
		b) livello intermedio (dispone i dati in modo organico)	<b>2</b>
		c) livello base (dispone i dati in modo sufficientemente organico)	<b>1,5</b>

		d) livello base non raggiunto (enumera i dati senza ordinarli e in modo parziale)	<b>1</b>
--	--	---	----------

La commissione

Tot: ...../.....

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA**

**TIPOLOGIA B**

Candidato.....

INDICATORI/COMPETENZE	ABILITA'	DESCRITTORI	15/15
<b>Padroneggiare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti</b>	Essere in grado di comporre testi complessi corretti sul piano ortografico e morfologico e sintattico variando i registri, i punti di vista e compiendo accurate e pertinenti scelte lessicali	<b>Correttezza ortografica</b>	
		a) livello intermedio/avanzato	<b>2</b>
		b) livello base	<b>1,5</b>
		c) livello base non raggiunto	<b>1</b>
	Saper organizzare autonomamente un percorso di lavoro, razionalizzandolo e ottimizzandone i vari aspetti.	<b>Correttezza lessicale e sintattica</b>	
		a) livello intermedio/avanzato	<b>2</b>
		b) livello base	<b>1,5</b>
		c) livello base non raggiunto	<b>1</b>
	Saper elaborare con strategie curate e metodo comunicazioni scritte, realizzando scalette complete, ben strutturate e ricche di riferimenti, usando un'esposizione chiara rispondente e coerente, sostenuta da valutazioni personali, e variando registro e stile in relazione al contesto, allo scopo e ai destinatari.	<b>Coerenza e coesione nella ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</b>	
		a) livello intermedio/avanzato (dispone i dati in modo organico)	<b>2</b>
		b) livello base (dispone i dati in modo sufficientemente organico)	<b>1,5</b>
		c) livello base non raggiunto (enumera i dati senza ordinarli e in modo parziale)	<b>1</b>
		<b>Ampiezza, precisione e valutazione personale delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	
		a) livello avanzato (presenta i dati in modo coerente e fornisce una valutazione sicura e autonoma)	<b>3</b>
		b) livello intermedio (dispone i dati in modo organico)	<b>2</b>
c) livello base (dispone i dati in modo sufficientemente organico )		<b>1,5</b>	
d) livello base non raggiunto (enumera i dati senza ordinarli e in modo parziale)		<b>1</b>	
<b>Riconoscere le norme di redazione del testo argomentativo</b>	Saper individuare correttamente tesi e argomentazioni nel testo proposto	<b>Struttura del testo argomentativo</b>	
		a) livello avanzato (individua in modo completo gli elementi costitutivi del testo proposto)	<b>3</b>

		b) livello intermedio (individua in modo organico gli elementi costitutivi del testo proposto)	<b>2</b>
		c) livello base (individua in modo parziale gli elementi costitutivi del testo proposto)	<b>1,5</b>
		d) livello base non raggiunto (non riesce ad individuare gli elementi costitutivi del testo proposto)	<b>1</b>
<b>Saper sostenere con coerenza e con congrui riferimenti culturali una propria tesi</b>	Saper argomentare in modo articolato e attento la propria tesi con riferimenti documentali e /o personali	<b>Capacità di elaborazione, esposizione ed argomentazione della propria tesi</b>	
		a) livello avanzato (presenta i dati in modo coerente e fornisce una argomentazione sicura e autonoma)	<b>3</b>
		b) livello intermedio (dispone i dati in modo organico)	<b>2</b>
		c) livello base (dispone i dati in modo sufficientemente organico )	<b>1,5</b>
		d) livello base non raggiunto (enumera i dati senza ordinarli e in modo parziale)	<b>1</b>

La Commissione

Tot: ...../.....

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA**

**TIPOLOGIA C**

Candidato.....

INDICATORI/COMPETENZE	ABILITÀ'	DESCRITTORI	15/15	
<b>Padroneggiare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti</b>	Essere in grado di comporre testi complessi corretti sul piano ortografico e morfologico e sintattico variando i registri, i punti di vista e compiendo accurate e pertinenti scelte lessicali	<b>Correttezza ortografica</b>		
		a) livello medio/alto	<b>2</b>	
		b) livello base	<b>1,5</b>	
		c) livello base non raggiunto	<b>1</b>	
		<b>Correttezza lessicale e sintattica</b>		
		a) livello medio/alto	<b>2</b>	
		b) livello base	<b>1,5</b>	
		c) livello base non raggiunto	<b>1</b>	
		Saper organizzare autonomamente un percorso di lavoro, razionalizzandolo e ottimizzandone i vari aspetti.	<b>Coerenza e coesione nella ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</b>	
	a) livello medio/alto (dispone i dati in modo organico)		<b>2</b>	
	b) livello base (dispone i dati in modo sufficientemente organico)		<b>1,5</b>	
	c) livello base non raggiunto (enumera i dati senza ordinarli e in modo parziale)		<b>1</b>	
	Saper elaborare con strategie curate e metodo comunicazioni scritte, realizzando scalette complete, ben strutturate e ricche di riferimenti, usando un'esposizione chiara rispondente e coerente, sostenuta da valutazioni personali, e variando registro e stile in relazione al contesto, allo scopo e ai destinatari.		<b>Ampiezza, precisione e valutazione personale delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	

		a) livello avanzato (dimostra pertinenza e completezza delle conoscenze rispetto alla traccia)	<b>3</b>
		b) livello intermedio (padroneggia l'argomento, analizzando i suoi aspetti in modo accettabile)	<b>2</b>
		c) livello base (utilizza le conoscenze in modo parziale)	<b>1,5</b>
		d) livello base non raggiunto (non esplicita le conoscenze in modo richiesto)	<b>1</b>
<b>Rispetto delle norme di redazione della tipologia di scrittura</b>	Saper rielaborare ed esporre i temi trattati in modo articolato ed attento alle loro relazioni, avvalendosi del lessico di base delle varie discipline, sapendo cogliere gli elementi di affinità-discontinuità fra temi, espressioni, codici, fenomeni e civiltà diverse	<b>Struttura e coerenza del testo espositivo/argomentativo</b>	
		a) livello avanzato (rispetta in modo preciso le regole di redazione del testo)	<b>2</b>
		b) livello intermedio (rispetta in modo preciso le regole di redazione del testo)	<b>2</b>
		c) livello base (rispetta in modo parziale le regole di redazione del testo)	<b>1,5</b>
		d) livello base non raggiunto (non si attiene alle regole di redazione del testo)	<b>1</b>
<b>Capacità logico-critiche ed espressive</b>	Saper organizzare autonomamente un percorso di lavoro, razionalizzandolo e ottimizzandone i vari aspetti	<b>Capacità di elaborare, esporre ed argomentare esprimendo giudizi critici e valutazioni personali</b>	
		a) livello avanzato (dimostra capacità di riflessione autonoma e critica e di sintesi personale nella trattazione di dati)	<b>3</b>
		b) livello intermedio (espone/argomenta in modo semplice le proprie interpretazioni)	<b>2</b>
		c) livello base (espone/argomenta in modo generico le proprie interpretazioni)	<b>1,5</b>
		d) livello base non raggiunto (non elabora in modo personale)	<b>1</b>

La Commissione

Tot: ...../.....

## SIMULAZIONE SECONDA PROVA

La simulazione della seconda prova di SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

si svolgerà a fine Maggio e si assegneranno 4 ore per lo svolgimento.

Per la valutazione della prova si utilizzerà la griglia allegata.

### GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA ESAMI DI STATO a.s. 2021/2022

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera Articolazione: Enogastronomia (IPEN)

Disciplina: Scienza e cultura dell'alimentazione

INDICATORI	DESCRITTORI	punti	punteggio attribuito
------------	-------------	-------	----------------------

<b>A. COMPRESIONE</b> del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	Coglie il significato completo e profondo	3	
	Coglie parzialmente il significato generale	2	
	Non coglie nemmeno a grandi linee il significato generale	1	
<b>B. PADRONANZA</b> delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina	Presente e corretta	6	
	Non completamente presente ma adeguata e corretta	5	
	Parzialmente presente ed essenziale	4	
	Parzialmente presente e scorrette	3	
	Lacunosa e insufficiente	2	
	Scarsa e non pertinente	1	
<b>C. PADRONANZA</b> delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nella evidenziazione delle soluzioni	Competenze ampie e sicure in ogni aspetto	8	
	Competenze nel complesso presenti ed adeguate	7	
	Competenze nel complesso presenti ma non completamente adeguate	6	
	Competenze nel complesso presenti e sufficientemente pertinenti	5	
	Competenze essenziali e sufficientemente pertinenti	4	
	Competenze parziali e non sempre pertinenti	3	
	Competenze lacunose e insufficienti	2	
	Competenze scarse ed inadeguate	1	
<b>D. CAPACITA'</b> di argomentare, di sintetizzare, di collegare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	Rigorosa e appropriata	3	
	Comprensibile e complessivamente corretta	2	
	Impropria	1	
<b>TOTALE</b>			..... /20

PRESIDENTE Prof.....

COMMISSARI Proff.

.....

.....

.....

.....

## SIMULAZIONE COLLOQUIO

La simulazione del colloquio si svolgerà entro fine maggio. Saranno sorteggiati tre candidati ai quali verrà sottoposto un documento, scelto dalla Commissione, finalizzato a favorire la

trattazione dei nodi concettuali che hanno caratterizzato le singole discipline e la loro interdisciplinarietà. Dovranno dimostrare, inoltre, di aver maturato le competenze di Educazione Civica. Per la valutazione della prova è stata utilizzata la griglia Allegato A dell' OM 65\_22 (Allegato 5).

### 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	Punte
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 -	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50 -	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 -	
	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 -	
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 -	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50 -	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 -	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 -	
	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 -	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50 -	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 -	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 -	
	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 -	
	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 -	
	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>				

Il Consiglio di Classe

DOCENTI	firma
VITTORE CHIARA	
BORRELLI ANNA MARIA	
FAZIO MARIA GRAZIA	
FIGLIOLO GIOVANNI	
CARBONARA STEFANIA	
MARIANO CLAUDIO	
BASILE STEFANO	
ALGIERI GIUSEPPINA	
LOMBARDI MICHELE	

Acquaviva delle Fonti, 11/05/2022

IL Dirigente scolastico