



ISTITUTI PARITARI  
**ROMANO**

Istituto professionale- servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera  
I.P.S.E.O.A. – (Paritario D.M. AOODRCA/00263796 del 09/07/2021) – C.M. SARHB65008

Istituto professionale- servizi per la sanità e l'assistenza sociale  
I.P.S.S.A.S (Paritario D.M. AOODRCA/00263796 del 09/07/2021) – C.M. SARFD1500N

Via A. Gramshi, 13584016 SAN  
**MARZANO SUL SARNO (SA)**

Tel. & Fax 0813208062

e-mail: [INFO@istitutiromano.it](mailto:INFO@istitutiromano.it)

PEC: [nerosrlunipersonale@legalmail.it](mailto:nerosrlunipersonale@legalmail.it)

sito web: <http://www.istitutiromano.it>

CF/P. IVA: 05280320655



**Classe 5<sup>^</sup> Sezione A**

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

**Settore: *SALA/VENDITA***

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**  
*(art. 5 - comma 2 – D.P.R. n. 323 del 23 luglio 1998)*

**Anno scolastico 2021 - 2022**

# INDICE

## PARTE I

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO	PAG.	3
-----------------------------	------	---

## PARTE II

PROFILO PROFESSIONALE DELL'INDIRIZZO DI STUDIO	PAG.	5
--	------	---

## PARTE III

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	PAG.	8
ELENCO ALUNNI DELLA CLASSE E CREDITO SCOLASTICO	PAG.	9
TABELLE ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO (O.M. 65 DEL 14/03/2022)	PAG.	10
ELENCO DELLE MATERIE E DEI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE	PAG.	12
COMMISSARI D'ESAME	PAG.	12

## PARTE IV

PERCORSO FORMATIVO	PAG.	13
VERIFICHE E VALUTAZIONE	PAG.	15
TABELLA ATTRIBUZIONE VOTO DI CONDOTTA	PAG.	17
PERCORSI INTERDISCIPLINARI	PAG.	18
CITTADINANZA E COSTITUZIONE	PAG.	24
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO ( PCTO)	PAG.	28
ARTICOLAZIONE DEL PERCORSO ( TOTALE ORE SVOLTE)	PAG.	29

## PARTE V

PROGRAMMI SVOLTI ENTRO IL 30 MAGGIO 2022	PAG.	31
--	------	----

## PARTE VI

### ALLEGATI

GRIGLIA VALUTAZIONE I PROVA	PAG.	47
GRIGLIA VALUTAZIONE II PROVA	PAG.	52
GRIGLIA VALUTAZIONE PROVA ORALE (ALLEGATO B O. M. N. 65 DEL 14/03/2022)	PAG.	53
CERTIFICAZIONE COMPETENZE PCTO	PAG.	54

## **PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO**

L'Istituto "Romano" è un nuovo istituto paritario situato in un'incantevole cornice territoriale qual è la città di San Marzano sul Sarno. E' una scuola che è nata in questo anno scolastico 2021/2022, proponendo la sua offerta formativa con due istituzioni: l'Istituto Professionale Servizi Socio Sanitari e l'Istituto Professionale Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità Alberghiera -Enogastronomia.

Nel corso dell'anno Da allora ha visto crescere progressivamente il numero dei suoi alunni, acquistando sempre più credibilità e consenso.

San Marzano sul Sarno è un piccolo centro che conta circa 10.000 abitanti divisi in 2665 nuclei familiari pari ad una media di 3/6 membri per famiglia, la media più alta della provincia di Salerno, mentre la percentuale delle famiglie sanmarzanesi con più di 5 unità è del 27,5 %. Negli ultimi anni San Marzano sul Sarno è divenuto contesto migratorio e multiculturale a seguito di una cospicua presenza di persone provenienti dalla comunità europea e da paesi extracomunitari attirati dalla possibilità di un lavoro stabile o temporaneo nel settore agro-industriale e come ba-danti.

I nostri studenti provengono prevalentemente dal territorio cittadino, ma non mancano alunni provenienti dal bacino territoriale dell'agro nocerino-sarnese.

Il pendolarismo, pur presente, consente di avere una popolazione studentesca davvero poliedrica, portatrice di aspetti socio-culturali variegati che, integrandosi gli uni con gli altri, favorisce la costruzione di una dimensione umana cooperativa. Un contributo notevole proviene, inoltre, dagli allievi di cultura e provenienza extra-europea nei confronti dei quali specifiche attività di integrazione vengono realizzate nel corso dell'anno.

L'alto tasso di disoccupazione registrato nel territorio unito alla criminalità e l'esclusione sociale, hanno limitato l'azione dell'istituzione scolastica che si scontra quotidianamente con scarsa motivazione da parte degli studenti e scarsa partecipazione delle famiglie alla vita scolastica.

Considerati i dati del contesto territoriale di riferimento, dal punto di vista pedagogico didattico, il sistema scolastico ha dovuto non solo ampliare l'offerta

formativa ai nuovi saperi, ma anche elevare la qualità della formazione ed accrescere la flessibilità del sistema nel suo complesso per rimuovere gli ostacoli che impediscono alle persone di accedere ai saperi e al mercato del lavoro, nell'ottica di garantire a ciascuno la possibilità di personalizzare il più possibile il proprio percorso formativo.

Pur essendo il sistema produttivo del territorio in cui insiste la scuola composto quasi esclusivamente da piccole e medie aziende agricole, industriali, artigiane e di servizi, la crescita dell'attività alberghiera riscontrata negli ultimi anni ha favorito la nascita di nuove realtà legate all'accoglienza e alla ristorazione con le quali è possibile attivare percorsi di alternanza scuola/lavoro. In questo contesto, dunque, la nostra scuola si configura come riferimento importante per la crescita e l'integrazione dei ragazzi e per il collegamento professionale con le realtà produttive.

Pertanto, l'obiettivo prioritario del progetto didattico-educativo d'Istituto è quello di mettere gli studenti in condizione di conseguire con successo una valida formazione professionale nel settore turistico e ristorativo-alberghiero, e nel settore socio-sanitario, fornendo solide basi metodologiche e contenutistiche, ma nel contempo favorire una sostanziale crescita culturale e sociale. Adeguato spazio viene riservato anche all'educazione e alla formazione nelle discipline umanistico-letterarie e giuridico-economiche, per promuovere l'armonico sviluppo della personalità dei giovani e l'esercizio consapevole e responsabile della cittadinanza. L'anno scolastico 2021-2022 ha segnato, inoltre, per il nostro Istituto, un valore aggiunto l'indirizzo Socio-Sanitario, che si caratterizza per la pluralità dell'offerta formativa in un settore indispensabile, quello sanitario appunto, sia per promuovere attività di servizio, sia per costruire il benessere individuale e collettivo dei cittadini anche in linea con le indicazioni dell'Ue.

## **PROFILO PROFESSIONALE DELL' INDIRIZZO DI STUDI**

### ***Area di Istruzione Generale: risultato di apprendimento degli Insegnamenti Comuni agli Indirizzi del settore "Servizi"***

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento descritti di seguito specificati in termini di competenze.

- Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani.
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- 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 gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- 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.
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione.
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).

- Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo.
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.
- Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.
- Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
- Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.
- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

***Area di Istruzione professionalizzante: Profilo indirizzo  
"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"***

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 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.

### **Articolazione “Servizi di sala e di vendita”**

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

### **Competenze raggiunte nella articolazione “Servizi di sala e di vendita”**

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato nella articolazione “Servizi di sala e di vendita”, consegue i risultati di apprendimento descritti di seguito specificati in termini di 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.

## **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

### *Profilo della classe*

La classe 5<sup>A</sup> indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, settore SALA E VENDITA, risulta formata da 22 alunni.

Durante l'anno scolastico i docenti hanno cercato di stabilire un clima scolastico sereno e collaborativo, di suscitare l'interesse, risvegliare la motivazione e incentivare percorsi professionalizzanti ed attività di formazione e di impegno civile. Sotto questo profilo i risultati sono stati pienamente raggiunti. La maggioranza degli allievi è matura, è in grado di affrontare discussioni su problemi d'attualità e si pone quesiti sul futuro. Per quanto concerne l'andamento didattico gli allievi hanno mostrato un atteggiamento sempre disponibile allo studio, impegnandosi nel cercare di migliorare i propri diversificati livelli di partenza, in relazione alle diverse caratteristiche cognitive. Una parte di alunni si è accostato alla vita scolastica con un bagaglio culturale adeguato che ha favorito i successivi apprendimenti, sorretti da discrete capacità intellettive e questi allievi hanno conseguito buoni livelli di preparazione, riuscendo a gestire in maniera autonoma le conoscenze acquisite. Un altro gruppo, pur mostrando qualche limite o difficoltà nell'assumere una posizione propositiva, si è impegnato, anche se in modo non costante, riuscendo tuttavia a migliorare rispetto ai livelli di partenza e conseguendo una preparazione accettabile, anche se talvolta un po' ripetitiva e di tipo mnemonico. Per entrambi i gruppi ogni docente, utilizzando le metodologie didattiche e le tecniche della propria disciplina, ha curato il metodo di studio degli allievi cercando di consolidare e potenziare i risultati precedentemente acquisiti.

Sulla base di ciò, il Consiglio di Classe è concorde nell'affermare che in relazione alla programmazione iniziale la maggior parte della classe ha raggiunto un buon livello di preparazione.



## ELENCO ALUNNI DELLA CLASSE

N	ALUNNO
1	AMODIO LUCA
2	BAGLIVO ALESSANDRO ANTONIO
3	BOGAL BARTOSZ
4	CHIAVEGATO RICCARDO
5	DE LUCA GIUSEPPINA
6	DE VIVO TERESA
7	DI GRAZIA FRANCESCA
8	JANI KLARISA
9	LECCESE ANTONIO
10	MANGANIELLO TERESA
11	MANOCCHIA ROBERTO
12	NICOLOSI ANTONINO
13	OCCHIOCHIUSO RAFFAELE
14	PRESTANICOLA MARIA CARMELA
15	RAIMO VALENTINA MARIAROSARIA
16	RESTAINI TIARE
17	SABATINO ANNAMARIA
18	SERVELLO MARCO
19	SIINO MARIA
20	TINELLA MARIATERESA
21	TROMBETTI MARIANNA
22	TUFANO MAURIZIO

# TABELLE ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO (O.M. 65 DEL 14/03/2022)

## Conversione dei crediti del triennio

Per l'anno scolastico 2021/2022, il consiglio di classe, con la partecipazione dei docenti, ha il compito di convertire il credito già assegnato secondo l'allegato A al decreto 62 del 2017, nell'ambito della fascia, nel credito previsto dall'allegato C all'O.M. 65 del 14 marzo 2022, al fine di poter far conseguire il punteggio massimo di 50 punti.

### ALLEGATO A

#### TABELLA

##### Attribuzione credito scolastico

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
$M = 6$	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

ALLEGATO C

**Tabella 1**

**Conversione del credito scolastico complessivo**

<b>Punteggio in base 40</b>	<b>Punteggio in base 50</b>
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'azione di conversione il consiglio di classe terrà conto degli elementi conoscitivi preventivamente forniti da eventuali docenti esperti e/o tutor.

## **ELENCO DELLE MATERIE E DEI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

<b>DISCIPLINA</b>	<b>DOCENTE</b>
Lingua e letteratura italiana	Nese Andrea
Storia	Nese Andrea
Matematica	Ferraioli Carmela
Lingua inglese	Palumbo Maria
Lingua spagnolo	Marotta Federica
DTA delle struttura ricettive	Di Lauro Maria Lina
Scienza e cultura dell'alimentazione	Molaro Giuseppina
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	Nappi Gerardo
Lab. di servizi enogastronomici Sala e Vendita	Pagano Vincenzo
Scienze Motorie e sportive	De Pascale Erminio
Materia alternativa	Pironti Daniele

## **Commissari d'Esame (D.M. 14 marzo 2022 n.65)**

<b>Disciplina</b>	<b>Docente</b>
Materie letterarie	Nese Andrea
Scienza e cultura dell'alimentazione	Molaro Giuseppina
Lingua inglese	Palumbo Maria
DTA delle struttura ricettive	Di Lauro Maria Lina
Lab. di servizi enogastronomici Sala/Vendita	Pagano Vincenzo
Scienze motorie	De Pascale Erminio

# PARTE IV

## **PERCORSO FORMATIVO** **OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO COMUNI**

### **Obiettivi Comunicativi**

- Saper esporre in modo chiaro, corretto e coerente i vari contenuti disciplinari usando i linguaggi specifici e rapportandosi ad interlocutori diversi
- Saper produrre in modo chiaro, corretto e coerente testi scritti per esporre o argomentare sui problemi presentati dalle varie discipline esponendo e motivando le proprie valutazioni
- Conoscere le tecniche comunicative e usarle per produrre testi orali e scritti interdisciplinari o per presentare la soluzione di problemi e casi aziendali

### **Obiettivi Cognitivi**

- Conoscere i contenuti tipici delle varie discipline culturali e professionali e riutilizzarli in situazioni note e nuove
- Applicare i contenuti e le conoscenze acquisite in modo corretto ed autonomo per risolvere problemi ed elaborare progetti e soluzioni di casi, utilizzando anche gli strumenti informatici
- Analizzare i fenomeni, i problemi ed i casi proposti utilizzando le conoscenze, le competenze e le abilità tipiche dell'area culturale, d'indirizzo e professionale.
- Saper sintetizzare in modo corretto le informazioni ed i contenuti appresi e riutilizzarli autonomamente nei lavori disciplinari, interdisciplinari, relativi alle varie aree.
- Saper esprimere valutazioni su eventi, casi e problemi scegliendo gli opportuni strumenti comunicativi e professionali

### **Obiettivi Formativi**

- Avere consapevolezza e coscienza delle proprie capacità, abilità e attitudini

- Saper essere flessibili e disponibili al cambiamento
- Sapersi impegnare a fondo per raggiungere un obiettivo
- Saper sviluppare adeguate doti di precisione, attenzione e concentrazione
- Saper essere consapevoli dell'importanza di un comportamento improntato alla tolleranza, all'autocontrollo e al senso della misura
- Saper essere consapevoli del proprio ruolo e dell'importanza dell'essere affidabili
- Rispettare gli altri e i loro diritti, le diversità, siano esse fisiche, sociali, ideologiche, d'opinione, culturali, religiose, etniche.

### **Metodologie di Insegnamento**

Si precisa che per la prima parte dell'anno scolastico, primo quadrimestre, sono state seguite le metodologie consuete, stabilite e condivise dai dipartimenti dei diversi assi disciplinari.

Durante l'anno scolastico, inoltre, si è operato in modalità DaD, attraverso l'uso di una piattaforma dedicata (Google-classroom), come archivio materiali affinché gli alunni potessero attingere per approfondire le loro conoscenze e competenze, predisposti dai singoli docenti, in riferimento alla rielaborazione delle programmazioni.

DISCIPLINE	Lezione frontale	Lavoro di gruppo	Lezione pratica	Metodo induttivo deduttivo	Laboratorio	Discussione guidata
Lingua e letteratura italiana	X	x		x		x
Storia, cittadinanza e costituzione	X			x		x
Matematica	X			x		x
Lingua inglese	X	x		x		x
Lingua spagnolo	X			x		x
DTA della struttura ricettiva	X	x	x	x		x
Scienza e cultura dell'alimentazione	X	x	x	x		x
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	X	x	x	x	x	x
Lab. di servizi enogastronomici Sala e Vendita	X	x	x	x	x	x
Scienze Motorie e Sportive	X	x	x	x	x	x
Materia alternativa	X			x		x

### **STRUMENTI DI LAVORO UTILIZZATI**

DISCIPLINE	Libro di testo	Dispense	Audiovisivi	Materiali informatici	Materiali multimediali	Quotidiano
Lingua e letteratura italiana	x	X	x		x	x
Storia, cittadinanza e costituzione	x	X	x		x	x
Matematica	x					
Lingua inglese	x	X				
Lingua spagnolo	x	X				
DTA delle struttura ricettive	x	X				
Scienza e cultura dell'alimentazione	x	X			x	
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	x	X				
Lab. di servizi enogastronomici Sala e Vendita	x	X				
Scienze Motorie e sportive	x					
Materia alternativa	x		x			

# VALUTAZIONE E VERIFICHE

## **La valutazione**

Il percorso seguito dall'Istituto in merito alla valutazione è stato individuato con l'obiettivo di garantire la massima trasparenza del processo valutativo in tutte le sue fasi, in modo da permettere allo studente ed alla propria famiglia di conoscere sempre, se lo desidera, la sua posizione nel percorso di apprendimento. Il processo valutativo si articola in: valutazione in ingresso, valutazione in itinere, valutazione finale.

## **Valutazione in ingresso**

Prima di programmare il percorso didattico il docente e il CdC effettuano una rilevazione della situazione in ingresso degli studenti allo scopo di rilevare il livello di partenza e i bisogni formativi e, di conseguenza, di adeguare la programmazione alle reali esigenze degli studenti.

## **Valutazione in itinere**

La valutazione in itinere è quella che nell'arco dell'anno lo studente mostra di acquisire relativamente a:

- conoscenze
- capacità
- competenze

La scala di valutazione si esprime con voti da 1 a 10 decimi con sufficienza a 6 decimi. Le prove devono essere tarate in maniera che la soglia di sufficienza corrisponda al 60%.

Per la valutazione del secondo quadrimestre e finale si è utilizzato la stessa misura per quella in itinere tenendo conto anche della partecipazione, della puntualità e dell'interesse dimostrato durante l'anno scolastico.

La valutazione è riferita ai progressi in rapporto alle potenzialità dell'alunno e ai livelli di apprendimento iniziali. Essa assume una connotazione formativa nella misura in cui evidenzia le mete anche minime raggiunte dal soggetto, valorizza le risorse personali e indica le modalità per svilupparle, lo aiuta a motivarsi e a costruire un concetto positivo e realistico di sé.

<b><u>CORRISPONDENZA</u></b>				
<b><u>TRA VOTI E LIVELLI DI CONOSCENZA, COMPETENZE E CAPACITÀ</u></b>				
<b>Voti</b>	<b>Obiettivo</b>	<b>Livello di conoscenze</b>	<b>Livello di competenze</b>	<b>Capacità</b>
<b>1 - 3</b>	Non raggiunto	Quasi nullo	Quasi nullo	Non organizza il proprio lavoro
<b>4</b>	Parzialmente raggiunto	Conoscenza lacunosa e confusa	Esegue commettendo Errori	Non organizza il proprio lavoro
<b>5</b>	Parzialmente raggiunto	Conoscenza imprecisa e superficiale	Si orienta se guidato	Mette in relazione in modo semplice vari elementi conosciuti
<b>6</b>	Raggiunto	Conoscenza dei concetti trattati	Riconosce definizioni, principi, regole, ...	Mette in relazione le competenze
<b>7</b>	Raggiunto	Conoscenza approfondita	Applica correttamente le proprie conoscenze	Sviluppa soluzioni di problemi
<b>8</b>	Raggiunto	Conoscenza completa e approfondita	Stabilisce collegamenti e trae deduzioni	Riesce a organizzare, problematizzare le competenze in situazioni complesse
<b>9 - 10</b>	Raggiunto	Conoscenza completa, arricchita da studi e ricerche personali	Propone soluzioni originali e sa valutare il prodotto	Evidenzia doti di creatività in situazioni complesse in cui interagiscono più fattori



## **TABELLA DI ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA**

<b>VOTO DI CONDOTTA</b>		
<b>10</b>	<b>Ottimo Eccellente</b>	Si distingue per interesse e partecipazione attiva a tutte le attività proposte
		Responsabilità e affidabilità nello svolgimento dei compiti e delle consegne scolastiche
		Frequenza costante e assidua anche ad eventuali attività integrative
		Rispetto scrupoloso del regolamento di Istituto, degli altri, delle norme e dei doveri scolastici
		Ottima socializzazione
		Ruolo propositivo e collaborativo in classe e propensione ad aiutare i compagni in difficoltà
<b>9</b>	<b>Molto Buono Distinto</b>	Interesse e partecipazione attiva alle attività proposte
		Svolgimento costante delle consegne scolastiche
		Rispetto del regolamento di Istituto, degli altri, delle norme e dei doveri scolastici
		Frequenza regolare
		Buona socializzazione
		Ruolo collaborativo con il gruppo classe, disponibilità ad aiutare gli altri
<b>8</b>	<b>Buono</b>	Interesse e partecipazione positiva alle attività proposte
		Svolgimento regolare delle consegne scolastiche
		Rispetto del regolamento di Istituto, degli altri, delle norme e dei doveri scolastici
		Frequenza regolare
		Buona socializzazione
		Equilibrio nei rapporti con il gruppo classe
<b>7</b>	<b>Discreto</b>	Discreta attenzione e partecipazione alle lezioni
		Svolgimento nel complesso regolare delle consegne scolastiche
		Rispetto del regolamento di Istituto, degli altri, delle norme e dei doveri scolastici
		Frequenza nel complesso regolare
		Discreta/sufficiente socializzazione
		Rapporti corretti con il gruppo classe
<b>6</b>	<b>Sufficiente</b>	Interesse appena sufficiente per le attività proposte
		Svolgimento nel complesso regolare delle consegne scolastiche
		Episodi non gravi di mancato rispetto delle regole di Istituto, degli altri, delle norme e dei doveri scolastici
		Frequenza non sempre regolare (assenze-ritardi strategici, assenze non giustificate)
		Eventuali rapporti problematici con il gruppo classe
		Episodi di Disturbo delle attività di lezione (rilevata con annotazioni sul registro di classe)
<b>5</b>	<b>Insufficiente</b>	Danni gravi arrecati intenzionalmente alle persone
		Episodi gravi di "bullismo", intolleranza, violenza fisica e verbale
		Danni gravi arrecati intenzionalmente alle strutture e attrezzature della scuola che pregiudichino il regolare svolgimento dell'attività didattica

		Comportamenti che risultino gravemente lesivi per sè e per gli altri
		Comportamenti perseguibili penalmente

## **PERCORSI INTERDISCIPLINARI**

“La società diventa sempre più esigente in fatto di qualità e di livello di preparazione culturale dei giovani. La loro formazione dovrà, pertanto, essere il più possibile generale e flessibile e dovrà fondarsi sempre più sull'unità del sapere.”

Per interdisciplinarietà si suole intendere l'interazione esistente più discipline, tale interazione può consistere in una semplice comunicazione di idee, nella individuazione di relazioni tra strutture disciplinari, nella reciproca integrazione dei concetti fondamentali, nella organizzazione comune della ricerca e dei metodi didattici (individuazione di obiettivi comuni, definizione di progetti unitari ecc.). Nelle attività di tipo interdisciplinare che si svolgono nella scuola si stabilisce una vera e propria coordinazione e collaborazione tra gli insegnanti che lavorano intorno ad un progetto comune. I consigli di classe sono veri e propri gruppi interdisciplinari di studio, di lavoro e di proposta, ed i docenti che ne fanno parte mirano a realizzare nel loro seno una "interdipendenza funzionale" basata sulla distinzione delle competenze specifiche ma sulla unitarietà di intenti. Il consiglio di classe, infatti, è formato da docenti che hanno formazione culturale diversa ma che lavorano intorno ad un progetto educativo comune (il successo formativo dei propri studenti) e che si servono, quali strumenti formativi culturali, delle proprie discipline da armonizzare ed integrare con le altre discipline. In questo lavoro collegiale i docenti si ritrovano accomunati, ma non uniformati, nello stesso impegno interpersonale e organizzano il proprio insegnamento avendo cura di assicurare unità di indirizzo alle diverse competenze disciplinari.

Tutti i docenti del Consiglio di Classe hanno affrontato, in relazione alla propria disciplina i percorsi interdisciplinari individuati nella programmazione iniziale della classe.

<b>PERCORSO INTERDISCIPLINARE 1: GLI OGM</b>	
INGLESE	OGMs
SALA E VENDITA	La produzione del vino
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Giovanni Verga: "Vita da campi", la rappresentazione del mondo contadino in Giovanni Verga
STORIA	Da Mussolini alla rivoluzione alimentare
DTA	OGM: tracciabilità e i marchi di qualità
SCIENZE MOTORIE	Dieta Salutare
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Gli OGM
EDUCAZIONE CIVICA	La Costituzione

<b>PERCORSO INTERDISCIPLINARE 2: LA SICUREZZA ALIMENTARE</b>	
INGLESE	HACCP
SALA E VENDITA	Il sistema di controllo HACCP
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Pane e fave: la tavola dei poveri di Giovanni Verga
STORIA	L'alimentazione in trincea
DTA	Sana e corretta alimentazione: i principi dello slow food
SCIENZE MOTORIE	Igiene e sicurezza in palestra
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	La sicurezza alimentare
EDUCAZIONE CIVICA	La cittadinanza digitale

<b>PERCORSO INTERDISCIPLINARE 3: SANA E CORRETTA ALIMENTAZIONE</b>	
INGLESE	The Eat Well Guide
SALA E VENDITA	I menu
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Marinetti, il manifesto della cucina futurista
STORIA	I problemi della sicurezza alimentare all'epoca della Guerra Fredda tra USA e Unione Sovietica
DTA	Sicurezza alimentare: HACCP le norme sulla sicurezza alimentare
SCIENZE MOTORIE	Alimentazione prima e dopo una prestazione sportiva
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Obesità
EDUCAZIONE CIVICA	Educazione digitale Reputazione aziendale e identità digitale

<b>PERCORSO INTERDISCIPLINARE 4: TURISMO</b>	
INGLESE	Food Tourism
SALA E VENDITA	Il nuovo volto dell'aperitivo
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Le Città invisibili di Italo Calvino, un omaggio alla fantasia e alla mente del viaggiatore
STORIA	Le metropoli: i cambiamenti delle città e il turismo durante la seconda rivoluzione industriale
DTA	Il turismo enogastronomico: la piramide alimentare
SCIENZE MOTORIE	Il turismo sportivo
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Il turismo enogastronomico
EDUCAZIONE CIVICA	Educazione ambientale

<b>PERCORSO INTERDISCIPLINARE 5: LA PIRAMIDE ALIMENTARE</b>	
INGLESE	The Food Pyramid
SALA E VENDITA	La classificazione degli alimenti
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Pascoli, "Il risotto romagnuolo e La piada"
STORIA	Alla vigilia della seconda guerra mondiale: l'alimentazione quotidiana
DTA	La piramide alimentare: Equilibrio finanziario e patrimoniale
SCIENZE MOTORIE	Alimentazione e Sport
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	La piramide alimentare
EDUCAZIONE CIVICA	Libertà di circolazione

<b>PERCORSO INTERDISCIPLINARE 6: FOOD AND BEVERAGE</b>	
INGLESE	The History of food and beverage
SALA E VENDITA	Il food and beverage manager
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Saba, "Polpette al Pomodoro"
STORIA	Il vertice FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) nel secondo dopoguerra
DTA	Food and Beverage: caratteristiche dell'impresa food and beverage
SCIENZE MOTORIE	L'alimentazione dello sportivo
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Marchi di qualità agroalimentare: vini marchio DOC,DOCG, IGT
EDUCAZIONE CIVICA	Libertà di pensiero

<b>PERCORSO INTERDISCIPLINARE 7: LE TIPOLOGIE DI RISTORAZIONE</b>	
INGLESE	Banqueting
SALA E VENDITA	Le aziende enogastronomiche
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Italo Calvino, da Palomar "Il museo del formaggio"
STORIA	Il boom economico: La nascita del McDonalds e le altre multinazionali
DTA	Impresa ristorativa
SCIENZE MOTORIE	Alimentazione tipica di uno sport
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Catering e Banqueting
EDUCAZIONE CIVICA	Libertà di religione

<b>PERCORSO INTERDISCIPLINARE 8: L'OLIO DI OLIVA</b>	
INGLESE	Oil exportation after brexit
SALA E VENDITA	I prodotti tipici della campania
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	L'olio dalla Raccolta Poetica Alcyone di Gabriele D'Annunzio
STORIA	La lavorazione dell'olio nel XX secolo: la nascita delle nuove tecnologie e la semplificazione del lavoro
DTA	Prodotti a chilometro zero
SCIENZE MOTORIE	L'importanza dei grassi
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	L' Olio extravergine di oliva
EDUCAZIONE CIVICA	Principio di uguaglianza

<b>PERCORSO INTERDISCIPLINARE 9: I CEREALI</b>	
INGLESE	Celiac Disease
SALA E VENDITA	La birra
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Primo Levi; l'odiosa zuppa di patate ed un pezzo di pane nero: la quotidianità all'interno dei lager
STORIA	Pane e cucchiari nei campi di concentramento durante il Nazismo
DTA	Il marketing
SCIENZE MOTORIE	Celiachia e sport
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	I cereali
EDUCAZIONE CIVICA	Privacy

<b>PERCORSO INTERDISCIPLINARE 10: SICUREZZA E IGIENE SUL LAVORO</b>	
INGLESE	Food Contamination
SALA E VENDITA	L'igiene degli ambienti e delle attrezzature
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Il lavoro minorile: Luigi Pirandello " Ciaula Scopre la Luna"
STORIA	La nascita del movimento sindacale e la tutela del lavoratore
DTA	Il decreto legislativo 81 del 2008 TUSL
SCIENZE MOTORIE	La postura
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Gli ambienti di lavoro
EDUCAZIONE CIVICA	Tutela alla salute

<b>PERCORSO INTERDISCIPLINARE 11: TÈ, CIOCCOLATO E CAFFÈ</b>	
INGLESE	Tea time in England
SALA E VENDITA	Il caffè
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Le golose, di Guido Gozzano: Una dolce pausa in pasticceria
STORIA	La lavorazione del cacao: Lindt e la Svizzera nella Prima guerra mondiale
DTA	Break even point.
SCIENZE MOTORIE	Caffeina ed attività sportiva
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Tè, cioccolato e caffè
EDUCAZIONE CIVICA	Agenda 2030

<b>PERCORSO INTERDISCIPLINARE 12: LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO</b>	
INGLESE	Typical products in England
SALA E VENDITA	Abbinamento vini e formaggi
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	La Casa in Collina, Cesare Pavese e il valore della vita quotidiana e del territorio durante la Resistenza
STORIA	L'amore per il proprio territorio: I Partigiani e La Resistenza
DTA	Prodotti a chilometro zero
SCIENZE MOTORIE	Nutrirsi bene per essere in forma(prodotti non ogm)
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Alimenti a Chilometro zero
EDUCAZIONE CIVICA	La Costituzione

<b>PERCORSO INTERDISCIPLINARE 13: LA BRIGATA DI SALA</b>	
INGLESE	The waiter's uniform
SALA E VENDITA	Le figure professionali della ristorazione
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	A tavola con Il Gattopardo di Giuseppe Tomasi Lampedusa
STORIA	La Carestia russa del 1921 nel primo dopoguerra
DTA	Caratteristiche dell'impresa food and beverage
SCIENZE MOTORIE	Sport ed educazione alimentare
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	La brigata di sala
EDUCAZIONE CIVICA	Educazione ambientale

<b>PERCORSO INTERDISCIPLINARE 14: I DRINK</b>	
INGLESE	How to prepare a good mojito
SALA E VENDITA	La classificazione dei cocktails
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Assenzio e alcolismo nell'Assommoir di Émile Zola
STORIA	Vita da trincea: alcol e concerti per risollevere il morale delle truppe
DTA	Caratteristiche dell'impresa food and beverage
SCIENZE MOTORIE	Apporto di liquidi nello sport- E drink proteici
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	La birra
EDUCAZIONE CIVICA	Tutela alla salute

<b>PERCORSO INTERDISCIPLINARE 15: LA PANIFICAZIONE</b>	
INGLESE	Nutrients (Bread)
SALA E VENDITA	Abbinamento cibo-vino
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Renzo e la Rivolta Del Pane a Milano nei Promessi Sposi
STORIA	La battaglia del grano di Benito Mussolini : ieri come oggi
DTA	Marketing
SCIENZE MOTORIE	L'importanza dei carboidrati nello sport
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Il pane
EDUCAZIONE CIVICA	Privacy

## **EDUCAZIONE CIVICA**

In applicazione della legge 92 del 20 agosto 2019, il percorso di educazione civica è stato sviluppato nell'ambito di tutte le discipline di studio al fine di contribuire alla formazione di cittadini responsabili e attivi e di promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale della comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri.

Tale insegnamento, affidato in contitolarità a tutti i docenti della classe, è stato coordinato dal docente di Diritto e Tecniche Amministrative e dal docente di Educazione civica, come materia alternativa.

In relazione alle tematiche indicate dalle Linee guida della Legge n. 92/2019, il Consiglio di classe, per l'insegnamento trasversale dell'EDUCAZIONE CIVICA, a cui sono state dedicate 33 ore annue ricavate all'interno dei quadri orari ordinamentali vigenti, ha programmato l'UDA.

Le tematiche affrontate sono state:

- Le regole della vita democratica con particolare riferimento al diritto del lavoro; la sicurezza sul lavoro.
- Educazione ambientale, sviluppo ecosostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari.

alla cui trattazione tutti i docenti hanno contribuito svolgendo gli argomenti dei temi assegnati nelle rispettive classi, come da schema allegato.



## **CURRICOLO VERTICALE**

### **PROSPETTO DI SINTESI CLASSI QUINTE**

<b>PRIMO ANNO PRIMO QUAD. TEMATICA</b>	<b>COMPETENZA RIFERITA AL PECUP</b>	<b>PRIMO ANNO SECONDO QUAD. TEMATICA</b>	<b>COMPETENZA RIFERITA AL PECUP</b>
Le regole della vita democratica con particolare riferimento al diritto del lavoro; la sicurezza sul lavoro	Capacità di individuare diritti e doveri e le regole alla base della vita collettiva	Educazione ambientale, sviluppo ecosostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari  Eccellenze territoriali e agroalimentari	Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive. Riconoscere con consapevolezza ed autonomia i principi legati al rapporto uomo-ambiente; sensibilizza gli altri verso l'ambiente e il territorio.

# EDUCAZIONE CIVICA

## CURRICOLO VERTICALE DETTAGLIO

<b>5 INDIRIZZO</b> <b>“SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA”</b> <b>ARTICOLAZIONE “ENOGASTRONOMIA”</b>			
<b>QUINTO ANNO</b>	<b>CONTENUTI</b>	<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>	<b>NUMERO ORE</b>
<b>Tematica 1:</b> Le regole della vita democratica con particolare riferimento al diritto del lavoro; la sicurezza sul lavoro	Tutela del lavoro minorile	STORIA	4
	Art. 35, 36 e 37 della Costituzione Il lavoro	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	2
	Educazione posturale in ambito lavorativo	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	1
	Sicurezza	LSE -CUCINA	2
	Para conseguir un trabajo. Trabajar es un derecho	II LINGUA STRANIERA: SPAGNOLO	3
	Sicurezza alimentare	SCIENZA E CULTURA DELL’ ALIMENTAZIONE	4
	L’ Europa	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	2
			<b>TOT. ORE: 18</b>
<b>QUINTO ANNO</b>	<b>CONTENUTI</b>	<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>	<b>NUMERO ORE</b>
<b>Tematica 2:</b> Educazione ambientale, sviluppo ecosostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari	Le abitudini alimentari	STORIA	2
		DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	2
		SCIENZA E CULTURA DELL’ ALIMENTAZIONE	1
	I marchi Las marcas	LSE -SALA E VENDITA II LINGUA STRANIERA:	3 2

		SPAGNOLO	
	Il movimento <i>Slow food</i>	LSE -CUCINA	3
	<i>Slow-food Movement</i>	LINGUA E CULTURA STRANIERA -INGLESE	2
			<b>TOT. ORE: 15</b>
<b>Eccellenze territoriali e agroalimentari</b>	L'esperienza di "Italia Nostra", con particolare riferimento alla sezione dedicata alla Lomellina.  Lecture scelte sul tema della città storica, sulla sua conservazione, sul rapporto città/campagna tratte da: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Italo Calvino: <i>Le città invisibili</i>;</li> <li>▪ Salvatore Settis: <i>Paesaggio, Costituzione e Cemento</i>;</li> <li>▪ Franco Arminio: <i>Il turismo della saggezza</i></li> </ul>	ITALIANO	4
	I marchi di tutela; territori e gastronomie; il movimento <i>Slow Food</i>	LSE -CUCINA	4
	Raccolta dati e rappresentazioni grafiche	MATEMATICA	2
			<b>TOT. ORE: 18</b>
	Il movimento <i>Slow food</i>	LSE -CUCINA	3
	<i>Agenda 2030 with reference to the specific SDGs (Sustainable Development Goals)</i>	INGLESE	2
			<b>TOT. ORE: 16</b>

## **PERCORSI**

### **PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO**

Il progetto di Alternanza scuola-lavoro modificato in Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento dall'art. 57 commi 18-21, costituisce una fase fondamentale per l'azione di orientamento previsto dalla Scuola e offre agli studenti utili strumenti per effettuare scelte consapevoli, relativamente al loro futuro universitario e lavorativo. Il progetto educativo rappresenta un reale momento di contatto con le caratteristiche e le esigenze del mondo del lavoro e coniuga la necessità di connessione tra la definizione del curriculum degli studi e l'inserimento lavorativo/universitario post-diploma.

Il percorso formativo prevede l'acquisizione di apprendimenti in orario curricolare alternati a quelli in contesto operativo presso enti, aziende, associazioni, ecc. L'esperienza in Alternanza Scuola Lavoro viene progettata, gestita, controllata, monitorata e valutata nel quadro degli obiettivi curricolari della programmazione del Consiglio di Classe.

Il percorso di Alternanza Scuola-Lavoro, secondo le linee guida, coinvolge le classi del secondo biennio e del triennio e prevede il raggiungimento di 400 ore complessive.

Al termine del percorso viene rilasciata dalla scuola una certificazione delle competenze acquisite.

Per l'anno scolastico 2021/2022, a causa dell'emergenza da COVID19, le ore di PCTO non costituiscono requisito di ammissione all' Esame di Stato.

## **ARTICOLAZIONE DEL PERCORSO**

Gli alunni della classe 5<sup>^</sup> sez. A hanno svolto il percorso di alternanza attraverso la partecipazione a

- Corsi on line sulla Sicurezza sul lavoro e Corso HACCP
- Progetti specifici di Istituto.

Il percorso, alla fine, è stato oggetto di verifica secondo i seguenti descrittori:

- Impegno e motivazione (comportamento dimostrato).
- Autonomia di lavoro (abilità e attitudine dimostrata).
- Acquisizione dei contenuti minimi specifici dell'indirizzo.

I percorsi dettagliati di PTCO svolti dagli alunni nell'anno 2021/2022 sono in allegato al presente DOCUMENTO.

# PARTE V

**PROGRAMMI SVOLTI ENTRO IL 15 MAGGIO 2022**

# **PROGRAMMI SVOLTI**

## LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

### PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE

DOCENTE	NESE ANDREA
LIBRO DI TESTO	<b>PORTE DELLA LETTERATURA vol. 3 DALLA FINE DELL'800 AD OGGI</b> Rancoroni/Cappellini/Sada ed. Carlo Signorelli Editori

### CONTENUTI DEL PROGRAMMA

In concertazione con le componenti del Consiglio di Classe viene redatto il seguente Programma della Disciplina suddiviso in Unità Formative di Apprendimento:

#### **MODULO PRIMO O Uda: IL NATURALISMO E VERISMO**

Il Realismo, il Naturalismo ed il Verismo.

Giovanni Verga: biografia, opere, poetica. Scelte di pagine da leggere ed analizzare; la trama delle novelle (Rosso Malpelo, la Lupa, la Roba).

I Malavoglia.

#### **MODULO SECONDO O Uda: IL SIMBOLISMO E IL DECADENTISMO**

Il Decadentismo e l'Estetismo.

Gabriele D'Annunzio, vita, opere e poetica, poesia da analizzare la Pioggia nel pineto, trama del romanzo il Piacere.

I poeti maledetti.

Giovanni Pascoli, vita opere e poetica Scelte di pagine da leggere ed analizzare; da Myrica Lampo, Tuono.

La poetica del fanciullino.

#### **MODULO TERZO O Uda: IL ROMANZO**

Italo Svevo, vita, opere e poetica dell'autore Svevo e la psicologia dell'inetto.

Trama dell'opera La Coscienza di Zeno.

La novità della narrativa.

#### **MODULO QUARTO O Uda : LUIGI PIRANDELLO**

Luigi Pirandello, biografia, pensiero e poetica.

I romanzi; Il fu Mattia Pascal; Uno, nessuno e centomila, trama.

## **MODULO QUINTO O Uda : LETTERATURA TRA LE DUE GUERRE**

La poesia tra le due Guerre.

La lirica italiana del '900. L'Ermetismo.

G. Ungaretti, biografia, schema generale delle opere. Scelte di pagine da leggere ed analizzare; da Allegria: Veglia, Fratelli.

Salvatore Quasimodo, vita, opere poetica dell'autore. Poesia da analizzare Ed è subito sera.

Eugenio Montale, biografia, schema generale delle opere.

## **MODULO SESTO O Uda: LA NARRATIVA DEL NOVECENTO**

Ricerche e letture sul pensiero dello scrittore: Primo Levi: Se questo è un uomo.

## **STORIA**

### **PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE**

DOCENTE	Nese Andrea
LIBRO DI TESTO	<b>STORIA E PROGETTO Vol. 5 + ATLANTE GEOSTORICO</b> Calvani Vittoria ed. A. Mondadori Scuola

### **CONTENUTI DEL PROGRAMMA**

In concertazione con le componenti del Consiglio di Classe viene redatto il seguente Programma della Disciplina suddiviso in Unità Formative di Apprendimento:

## **MODULO PRIMO O Uda : LE PROMESSE DEL XX SECOLO**

L'età Giolittiana.

L' Italia Imperialista.

## **MODULO SECONDO O Uda : GUERRA E DOPOGUERRA**

La prima guerra mondiale.

La Grande Guerra.

Il trattato di Versailles.

## **MODULO TERZO O Uda : RIVOLUZIONE RUSSA E CONSEGUENZE**

La rivoluzione russa.

Il biennio rosso (1919/1920).

## **MODULO QUARTO O Uda : NEL BUIO DEI TOTALITARISMI**

I Sistemi totalitari e dittature nell'Europa tra le due guerre. Il

fascismo.

Il nazismo.

La crisi del 1929.

Roosevelt e il New Deal.



**MODULO CINQUE O Uda : IL MONDO IN UN NUOVO ABISSO**

La seconda guerra mondiale.

La guerra parallela dell'Italia

Il quadro internazionale del dopoguerra.

**LAB. SALA/VENDITA**

**PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE**

DOCENTE	Pagano Vincenzo
LIBRO DI TESTO	Maitre & Barman con MasterLab – Le Monnier Scuola

**CONTENUTI DEL PROGRAMMA**

In concertazione con le componenti del Consiglio di Classe viene redatto il seguente Programma della Disciplina suddiviso in Unità Formative di Apprendimento:

**MODULO PRIMO o Uda:**

I fattori che influenzano le scelte gastronomiche

Le scelte gastronomiche

Fattori dietetici

Fattori culturali.

Pianificare l'offerta enogastronomica.

Comunicare l'offerta enogastronomica.

Comunicare la qualità.

Comunicare il territorio.

**MODULO SECONDO o Uda :**

La gestione delle aziende turistico ristorative

La programmazione dell'offerta enogastronomica

La gestione degli acquisti

Informatica ed enogastronomia

**MODULO TERZO o UdA :**

La cucina italiana  
Prodotti regionali e made in Italy

Banchetti:

Menu per banchetti primavera/estate

Menu per banchetti autunno/inverno.

Diete speciali: Menu per celiaci

Menu per intolleranti al lattosio

Menu per vegetariani

**MODULO QUARTO o UdA : Il catering e il banqueting**

IL Catering.

Il Banqueting e Catering-Banqueting

La preparazione di un evento speciale.

**MODULO QUINTO o UdA : La produzione vinicola in Italia**

L'analisi delle caratteristiche organolettiche

La sommellerie

L'abbinamento tra cibo e vin

La birra

**MODULO SESTO o UdA :I cocktail**

I cocktail e le attrezzature

La realizzazione di bevande miscelate

## SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

### PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE

DOCENTE	<b>Molaro Giuseppina</b>
---------	--------------------------

LIBRO DI TESTO	ALIMENTAZIONE OGGI  SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E DI SALA E VENDITA  SILVANO RODATO - CLITT
----------------	--

### CONTENUTI DEL PROGRAMMA

In concertazione con le componenti del Consiglio di Classe viene redatto il seguente Programma della Disciplina suddiviso in Unità Formative di Apprendimento:

#### **MODULO PRIMO o UdA:**

Alimentazione come espressione di cultura  
Alimentazione, cultura e tradizione religiosa (turismo enogastronomico)  
Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentare (chilometro zero, OGM)

#### **MODULO SECONDO o UdA :**

Contaminanti nella catena alimentare e malattie correlate  
Contaminanti chimico-fisici  
Contaminanti biologici

#### **MODULO TERZO o UdA :**

Igiene, sicurezza e qualità  
Igiene personale, dei locali e delle attrezzature  
Sicurezza alimentare e sistema HACCP  
Qualità, etichettatura, additivi e imballaggi (i marchi di qualità)

#### **MODULO QUARTO o UdA**

Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiche  
Principi di dietetica e modelli alimentari di riferimento  
La piramide alimentare moderna  
Dietetica applicata a condizioni fisiologiche, sport e ristorazione

**MODULO QUINTO o UdA :**

Dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie  
 Dietoterapia e obesità  
 Malattia cardiovascolare, diabete e sindrome metabolica  
 Tumori  
 Allergie e intolleranze alimentari  
 Disturbi del comportamento alimentare  
 Stati carenziali e altre patologie correlati all'alimentazione

**MODULO SESTO o UdA :**

Cereali e panificazione  
 Tipologie di cereali  
 Il pane

**MODULO SETTIMO o Uda:**

Le bevande  
 La birra  
 Le bevande nervine (tè cioccolato,caffè)

**MODULO OTTAVO o Uda:**

Le tipologie di ristorazione  
 Catering e banqueting  
 La brigata di sala

**LINGUA E CIVILTÀ' INGLESE****PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE**

DOCENTE	<b>Palumbo Maria</b>
LIBRO DI TESTO	Daily Specials editore Mondadori education( 1 settembre 2018) Lingua Inglese ISBN -108800352308 ISBN -13978-8800352307 Drink and Think Editore Hoepli (1 luglio 2014) Lingua Inglese ISBN- 108820361027 ISBN -13978-8820361020 Wine & Dine Editore Clitt (18 marzo 2013) ISBN- 108808174727 ISBN – 139780817427

**CONTENUTI DEL PROGRAMMA**

In concertazione con le componenti del Consiglio di Classe viene redatto il seguente Programma della Disciplina suddiviso in Unità Formative di Apprendimento:

**MODULO PRIMO o UdA: FOOD SECURITY AND FOOD DEFENCE:**

Food Education  
Food security  
Food Defence  
Food Contamination

**MODULO SECONDO o UdA :FOOD SAFETY**

Hygiene ( Food and working environment hygiene ;How important is hygiene?)  
HACCP  
Restaurants and Bars, ( The responsibility to serve safe food)  
Hazard analysis and critical control point system  
The identity card of products  
Food quality  
Grammar : Future Tense

**MODULO TERZO o UdA : HEALTHY CATERING FOR DIFFERENT NEEDS**

Lifestyles and Diets  
The function of food-Healthy food choices  
Diets; Lifestyle diets-Vegetarian diets  
The food pyramid  
Food and Nutrition guidelines  
The new environmental & Sustainable Mediterranean Diet  
The Eat Well Guide  
Health and Nutrition  
Food Allergies and Intolerances  
Alcoholic drinks and health  
Grammar language: Passive Form

**MODULO QUARTO o UdA : PROMOTING ITALIAN FOOD AND DRINKS**

Italian traditional feasts, food and drinks  
Traditions, gastronomy, tourism and events;  
Festive days, festivals and fest symbol  
Traditional symbolic food for Easter  
Promoting your area  
Marketing  
How to promote tourism in your area  
Promoting your business  
Defining marketing strategies  
Successful strategic plan  
Made in Italy  
Grammar Language: Reported Speech

**LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI PER IL SETTORE CUCINA**  
articolazione sala e vendita

**PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE**

DOCENTE **Nappi Gerardo**

LIBRO DI TESTO **I SAPERI DELLA CUCINA editrice San Marco**

**CONTENUTI DEL PROGRAMMA**

In concertazione con le componenti del Consiglio di Classe viene redatto il seguente programma della Disciplina suddiviso in Unità Formative di Apprendimento:

**MODULO PRIMO o UdA: I PRODOTTI ENOGASTRONOMICI, LA LORO CLASSIFICAZIONE E IL LORO IMPIEGO**

**Il settore food nelle forme ristorative**

Gli alimenti

La classificazione degli alimenti in gruppi alimentari  
La suddivisione degli alimenti in gamme

L'impiego delle gamme alimentari nelle varie forme ristorative  
La qualità degli alimenti

I prodotti vegetali  
I prodotti

ittici

Le carni

I formaggi

**Il settore food certificato**

Il Gli alimenti di qualità  
Le certificazioni di qualità

Il disciplinare di produzione

Una certificazione, una garanzia: l'assenza di glutine  
Alcune dichiarazioni particolari

Analisi organolettica dei prodotti

L'analisi sensoriale e la degustazione di un prodotto

**Il settore wine: il vino nei piatti e con i piatti**

Il vino

I vini di qualità

La degustazione del vino

Il vino nelle preparazioni gastronomiche

L'abbinamento cibo-vino

La conservazione del vino

**MODULO SECONDO o UdA : IL MENU TRA TECNICA, ARTE E INFORMATICA**

**Il menu funzioni e tipologie**

Il menu: strumento indispensabile

Le tipologie di menu nelle forme ristorative  
Il menu a scelta

Il menu fisso

Una proposta particolare: il piatto unico o light lunch  
I menu programmati: ciclici e a rotazione

**Il menu, la ricetta e le portate**

Schede tecniche di produzione  
La ricetta

standard e il menu  
Un menu per tante esigenze

Le portate di un menu e il loro servizio  
La scelta delle portate

La carta dei vini

**Le tecniche di redazione**

Il menu: strumento comunicativo  
Menu e tipologie del locale

Il linguaggio del menu

La copertina del "libro" dei menu  
Le leggi della visibilità nel menu L'informatica e la grafica del menu

### **MODULO TERZO o UdA : LA PIANIFICAZIONE DEL SETTORE CUCINA**

#### **L'organizzazione degli ambienti della produzione**

L'impresa ristorativa e i suoi spaziSpazio alla  
cucina

La cucina satellite

Il centro produzione pasti: una grande cucina centralizzataLa  
distribuzione degli alimenti

Gli strumenti fondamentali per rigenerare, mantenere, refrigerare e confezionare i cibiLa zona  
produttiva nella cucina tradizionale

I flussi di lavoro

#### **L'organizzazione del personale**

La pianificazione delle risorse umaneL'  
organigramma

La brigata di cucina

La job description del settore ristorativoIl Food &

Beverage Manager

Lo chef de cuisine Il commis

di cucinall Maitre

L'organizzazione e la programmazione della produzione La

tecnica di assemblaggio e i sottogruppi di lavorazione

L'organizzazione nel momento del servizio

#### **La sicurezza**

Sicurezza e lavoro

Prevenire gli infortuni sul lavoro

I rischi nell'ambiente di lavoro: analisi e valutazioneLa

sicurezza nell'uso di materiali e attrezzature

Il rischio di incendi in cucina

Il primo soccorso: gli eventi traumatici

Il primo soccorso: gli eventi non traumatici

### **MODULO QUARTO o UdA : U.D.A. 4 LA DIETA EQUILIBRATA**

#### **La dieta equilibrata nelle forme ristorative**

Un'alimentazione sana e corretta

I menu bilanciati nella ristorazione collettiva

I menu bilanciati nella ristorazione commerciale

#### **Software di settore per la dieta equilibrata**

**DTA**

**PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE**

DOCENTE Di Lauro Maria Lina

LIBRO DI TESTO TUTTO COMPRESO – MONDADORI EDUCATION

**CONTENUTI DEL PROGRAMMA**

In concertazione con le componenti del Consiglio di Classe viene redatto il seguente Programma della Disciplina suddiviso in Unità Formative di Apprendimento:

**MODULO PRIMO o UdA: IL MARKETING**

Tecniche di marketing turistico

Il Piano di marketing e l'analisi swot

Il marketing territoriale

Il web marketing

L'analisi SWOT

Philip Kotler e il marketing sociale

**MODULO SECONDO o UdA : PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE**

Pianificazione strategica e programmazione operativa

Gestione strategica

Budget

Business plan

**MODULO TERZO o UdA : Essere cittadini europei...**

Il Programma “**Next GenerationEU**”, Il *Recovery Fund* e Il PNRR

**MODULO QUARTO o UdA: NORME DI IGIENE ALIMENTARE E TUTELA DEL CONSUMATORE**

Le funzioni principali e obblighi dell'HACCP

**MODULO QUINTO o UdA : CONTRATTI IMPRESE RICETTIVE E RISTORATIVE**

Il contratto di ristorazione

Il franchising

**MODULO SESTO o UdA: ABITUDINI ALIMENTARI E MARCHI DI QUALITA' ALIMENTARE**

I concetti di tracciabilità e rintracciabilità

Prodotti a km 0

I presidi slow food



**MATEMATICA**  
**PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE**

DOCENTE

**Ferraioli Carmela**

LIBRO DI TESTO

**L.SASSO NUOVA MATEMATICA A COLORI**  
**VOL 4/5 ED.PETRINI**

**CONTENUTI DEL PROGRAMMA**

In concertazione con le componenti del Consiglio di Classe viene redatto il seguente Programma della Disciplina suddiviso in Unità Formative di Apprendimento:

**MODULO PRIMO o UdA:**

**DISEQUAZIONI E FUNZIONI**

- Disequazioni
- Funzioni

**MODULO SECONDO o UdA :**

**LIMITI**

- Definizione di limite
- Verifica del limite
- Calcolo del limite
- Calcolo del limite di una funzione

## **MODULO TERZO o UdA :**

### **DERIVATE**

- Definizione di derivata prima
- Calcolo derivata prima delle funzioni semplici
- Calcolo dei massimi e dei minimi
- Definizione di derivata seconda
- Teoremi sulle derivate

## **MODULO QUARTO o UdA :**

### **IN VIAGGIO Un viaggio nello studio della funzione**

- Un viaggio verso lo studio della funzione
- Studio di una funzione per trattare problemi di vita quotidiana.
- I fondamenti dell'analisi matematica
- Il concetto di finito e infinito, limitato e illimitato in analisi
- Funzione reale di una variabile reale
- Concetto di funzione reale di una variabile reale
- Concetto di dominio e codominio
- Funzioni monotone, pari e dispari
- Studio del segno di una funzione
- Rappresentazione analitica di una funzione intera di primo grado e di secondo grado
- Grafico approssimato di una funzione fratta
- Grafico della funzione esponenziale

## **MODULO QUINTO o UdA :**

### **PROFESSIONALITA' ARTIGIANE La professionalità come obiettivo di un percorso di crescita**

- Limiti di una funzione di una variabile
- Definizione di limite finito e infinito per una funzione in un punto
- Definizione di limite per una funzione all'infinito
- Calcolo dell'asintoto orizzontale
- Calcolo dell'asintoto verticale
- Calcolo dell'asintoto obliquo
- Funzioni continue
- Esercizi sui limiti.
- Forme indeterminate

### **Argomenti PCTO:**

I limiti per risolvere problemi di realtà

Il nostro pi greco quotidiano

La matematica intorno a noi

L'arte di dire bugie con i numeri

L'illusione di vincere facile

La matematica del web

La matematica della salute: il covid- 19 e le nuove varianti

## SCIENZE MOTORIE

### PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE

DOCENTE **De Pascale Erminio**

LIBRO DI TESTO Personal Trainer Edizione Ferraro

#### CONTENUTI DEL PROGRAMMA

In concertazione con le componenti del Consiglio di Classe viene redatto il seguente Programma della Disciplina suddiviso in Unità Formative di Apprendimento:

##### **MODULO PRIMO o UdA:**

Il linguaggio del corpo come modalità comunicativa-espressiva

##### **MODULO SECONDO o UdA :**

Il benessere psico-fisico attraverso l'attività motoria

##### **MODULO TERZO o UdA :**

Il corpo e la sua relazione con lo spazio e con il tempo

##### **MODULO QUARTO o UdA :**

Salute e benessere, prevenzione e sicurezza  
La giusta alimentazione

##### **MODULO QUINTO o UdA :**

Il professionismo e la professionalità nello sport come aspetto sociale

##### **MODULO SESTO o UdA :**

Il gioco individuale e di squadra, lo sport, le regole e il fair play

## LINGUA E CIVILTÀ SPAGNOLO

### **PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE**

#### **DOCENTE**

Marotta Federica

#### **LIBRO DI TESTO**

***Nuevo en su punto el español en cocina restaurantes y bares***  
***Orozco Gonzalez Susana***  
***Riccobono Giada***  
***9788820356378***

### **CONTENUTI DEL PROGRAMMA**

*In concertazione con le componenti del Consiglio di Classe viene redatto il seguente Programma della Disciplina suddiviso in Unità Formative di Apprendimento;*

#### **Module 1 : Comida dietetica.**

Productos orgánicos: El regreso a la naturaleza; Cómo reconocer un producto ORGÁNICO?; El auge de los LOGOS VERDES (Funcionarios; Comercio Justo; Ambientales; Activistas).

OGM en alimentos: una clave para el futuro: Qué es un OGM?; Cómo se hace un OGM?; Cómo llegaron los transgénicos a Europa?

Nuevos Planes de Dieta: La Dieta; Modificar su comportamiento. Dietas alternativas: vegetariana, vegana, frugívora, macrobiótica. La dieta mediterránea.

La pirámide alimenticia.

Intolerancias alimentarias: enfermedad celíaca. Intolerancia alimentaria o alergia alimentaria?

Trastornos de la alimentación: Anorexia, bulimia, obesidad.

#### **Module 2 : La cocina da la vuelta al mundo.**

Descubre un país a través de su gastronomía. EE.UU.: Cocina del Tío

Sam. Asia: Cocina japonesa.

China: Cilantro: perejil chino.

#### **Module 3 : Objetivo de trabajo**

Normativa y uso en enogastronomía: El método: HACCP; Trazabilidad de los alimentos.

Conservación de alimentos: Congelación; Cadena de frío ; Al vacío ; aditivos; Agentes leudantes.

El derecho de trabajo. Pasantía. Carta de solicitud de empleo. el currículum

## EDUCAZIONE CIVICA

### PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE

DOCENTE Pironti Daniele

LIBRO DI TESTO: Il libro di educazione civica Costituzione, sviluppo sostenibile, cittadinanza digitale. Pearson

#### CONTENUTI DEL PROGRAMMA

In concertazione con le componenti del Consiglio di Classe viene redatto il seguente Programma della Disciplina suddiviso in Unità Formative di Apprendimento:

#### **MODULO PRIMO: Le regole della vita democratica con riferimento al diritto del lavoro; la sicurezza sul lavoro**

- Norme giuridiche e regole sociali
- La costituzione
- La repubblica Italiana
- Il lavoro e la costituzione art 35-36-37-39-40
- L'impresa lavoratrice
- Le malattie professionali
- L'Europa
- Lo sviluppo economico
- Il mobbing
- Sicurezza nei luoghi di lavoro
- Lotta per lo sviluppo economico

L' Europa

#### **MODULO SECONDO: Educazione ambientale, sviluppo ecosostenibile e tutela del patrimonio**

- La protezione dell'ambiente
- Natura e benessere psico-fisico

#### **MODULO TERZO: Eccellenze territoriali e agroalimentari**

- L'etica ambientale
- Agenda 2030
- Il movimento Slow Food

# PARTE VI

## ALLEGATI

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 1ª PROVA SCRITTA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 2ª PROVA SCRITTA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA ORALE( ALLEGATO B O.M. n.65 del 14/03/2022)

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE 1^ PROVA SCRITTA

### DISCIPLINA: ITALIANO ESAMI DI STATO A.S. 2021/2022

Sono state utilizzate le seguenti griglie per le simulazioni delle prove.

Per la **prima prova scritta**, le griglie presentano indicatori generali che si riferiscono a tutte le tipologie testuali e indicatori specifici di cui tener conto nell'attribuzione del punteggio per le diverse tipologie.

- A. Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano
- B. Analisi e produzione di un testo argomentativo
- C. Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

#### ANALISI DEL TESTO

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO		TOTALE
COMPRESIONE TESTUALE	Comprensione	piena	Punti 4	
		essenziale	Punti 3	
		parziale	Punti 2	
		superficiale	Punti 1	
		assente	Punti 0	
ANALISI DEL TESTO	Individuazione degli elementi richiesti	piena	Punti 3	
		essenziale	Punti 2	
		parziale	Punti 1	
		non adeguata	Punti 0	
INTERPRETAZIONE	Rielaborazione personale critica e documentata	Punti 5		
	Rielaborazione personale critica	Punti 4		
	Rielaborazione accettabile	Punti 3		
	Informazioni non essenziali ma corrette	Punti 2		
	Informazioni non essenziali e non del tutto corrette	Punti 1		
	Informazioni non essenziali e scorrette	Punti 0		
CORRETTEZZA, PROPRIETÀ	Espressione convincente e corretta	Punti 3		
	Espressione semplice, coerente, imperfezioni morfosintattiche	Punti 2		

LINGUISTICA ESPOSITIVA	Espressione elementare, diffusi errori ortografici e lessicali	Punti 1
	Espressione stentata, gravi e diffusi errori ortografici e lessicali	Punti 0
PUNTEGGIO DELLA PROVA		/15



SAGGIO BREVE O ARTICOLO DI GIORNALE

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO		TOTALE
COMPETENZA TESTUALE E LOGICA	Pertinenza alla traccia e applicazione alle regole di stesura	completa	Punti 4	
		buona	Punti 3	
		sufficiente	Punti 2	
		accettabile	Punti 1	
		inadeguata	Punti 0	
ARTICOLAZIONE, COESIONE E COERENZA	Articola in modo efficace ed organico	Punti 4		
	Articola in modo efficace con discreta coesione	Punti 3		
	Articola in modo accettabile con sufficiente coesione	Punti 2		
	Articola in modo approssimativo con insufficiente coesione	Punti 1		
	Mancanza di coerenza e coesione	Punti 0		
COMPETENZA LESSICALE E ORTOGRAFICA	Uso del registro linguistico idoneo, lessico appropriato e correttezza ortografica	Punti 4		
	Lessico adeguato e discreta correttezza ortografica	Punti 3		
	Lessico semplice, lievi errori ortografici	Punti 2		
	Lessico povero, lievi ma diffusi errori ortografici	Punti 1		
	Lessico impreciso, gravi errori ortografici	Punti 0		
CAPACITÀ DI RIELABORAZIONE PERSONALE	Espressione convincente, opinioni personali, originalità	Punti 3		
	Rielaborazione discreta, opinioni personali	Punti 2		
	Rielaborazione accettabile con modesti spunti di riflessione	Punti 1		
	Non rilevabile	Punti 0		
PUNTEGGIO DELLA PROVA		/15		

TEMA DI ARGOMENTO STORICO

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO		TOTALE
PERTINENZA E CONOSCENZA DELL'ARGOMENTO	Pertinente, ottima conoscenza	Punti 5		
	Pertinente, buona conoscenza	Punti 4		
	Sufficiente pertinenza, discreta conoscenza	Punti 3		
	Parziale pertinenza mediocre conoscenza	Punti 2		
	Parziale pertinenza, insufficiente conoscenza	Punti 1		
	Per nulla pertinente, conoscenza frammentaria	Punti 0		
ARTICOLAZIONE, COESIONE E COERENZA DELL'ARGOMENTO	Articola in modo efficace ed organico	Punti 4		
	Articola in modo efficace con discreta coesione	Punti 3		
	Articola in modo accettabile con sufficiente coesione	Punti 2		
	Articola in modo approssimativo con insufficiente coesione	Punti 1		
	Mancanza di coerenza e coesione	Punti 0		
CAPACITÀ DI APPROFONDIMENTO	Organizzazione critica documentata delle conoscenze	buona	Punti 3	
		discreta	Punti 2	
		accettabile	Punti 1	
		scarsa	Punti 0	
CORRETTEZZA, PROPRIETÀ LINGUISTICA ED EFFICACIA ESPOSITIVA	Espressione convincente, corretta ed efficace	Punti 3		
	Espressione semplice, coerente, abbastanza corretta	Punti 2		
	Espressione elementare, diffusi errori ortografici e lessicali	Punti 1		
	Espressione stentata, gravi e diffusi errori ortografici e lessicali	Punti 0		
PUNTEGGIO DELLA PROVA		/15		

## TEMA DI ORDINE GENERALE

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO	TOTALE
PERTINENZA E CONOSCENZA DELL'ARGOMENTO	Pertinente, OTTIMA conoscenza	Punti 5	
	Pertinente, buona/DISCRETA conoscenza	Punti 4	
	Sufficiente pertinenza, ESSENZIALE conoscenza	Punti 3	
	Parzialmente pertinente, MEDIOCRE conoscenza	Punti 2	
	Parzialmente pertinente, INSUFFICIENTE conoscenza	Punti 1	
	PER NULLA/Parzialmente pertinente, conoscenza INADEGUATA	Punti 0	
ARTICOLAZIONE, COESIONE E COERENZA DELL'ARGOMENTO	Articola in modo efficace ed organico	Punti 4	
	Articola in modo efficace con discreta coesione	Punti 3	
	Articola in modo accettabile con sufficiente coesione	Punti 2	
	Articola in modo approssimativo con insufficiente coesione	Punti 1	
	Mancanza di coerenza e coesione	Punti 0	
CAPACITÀ DI APPROFONDIMENTO E SPUNTI DI ORIGINALITÀ	Approfondito e ricco di spunti originali	Punti 3	
	Abbastanza approfondito, con qualche spunto di originalità	Punti 2	
	Superficiale con modesti spunti di riflessione	Punti 1	
	Spunti di riflessione poco significativi o poco pertinenti	Punti 0	
CORRETTEZZA, PROPRIETÀ LINGUISTICA ED EFFICACIA	Espressione convincente, corretta ed efficace	Punti 3	
	Espressione semplice, coerente ed abbastanza corretta	Punti 2	
	Espressione elementare, diffusi errori ortografici e lessicali	Punti 1	
	Espressione stentata, gravi e diffusi errori ortografici e lessicali	Punti 0	
PUNTEGGIO DELLA PROVA		/15	

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA**

**DISCIPLINE: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

**ESAMI DI STATO A.S. 2021/2022**

**CLASSE\_VA SALA\_**

<b>Indicatori</b>	<b>Punteggio massimo</b>	<b>Livelli</b>	<b>Punteggio per livello</b>	<b>Punteggio attribuito</b>
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	<b>2</b>	Comprensione frammentaria e parziale dei vincoli posti in consegna	<b>1</b>	
		Comprensione essenziale e sostanziale dei vincoli posti in consegna	<b>2</b>	
		Comprensione esauriente e corretta dei vincoli posti in consegna		
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline	<b>3</b>	Le conoscenze sono scarse e superficiali	<b>1</b>	
		Le conoscenze dei nuclei fondamentali della/delle discipline sono accettabili anche se non adeguatamente approfondite	<b>2</b>	
		Le conoscenze e la padronanza dei nuclei fondamentali della/delle discipline sono adeguate	<b>3</b>	
		Le conoscenze e la padronanza sono buone e adeguatamente approfondite		
PADRONANZA delle competenze tecnico-professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	<b>3</b>	Rilevazioni delle problematiche incerte e competenze tecnico-professionali sommarie	<b>1</b>	
		Parziale padronanza delle competenze tecnico-professionali	<b>2</b>	
		Rilevazione delle problematiche essenziali e competenze tecnico-professionali semplici e adeguate	<b>3</b>	
		Rilevazione delle problematiche adeguate e corrette e competenze tecnico-professionali appropriate		
CAPACITA' di argomentare, collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	<b>2</b>	Ottime, appropriate ed approfondite la rilevazione delle problematiche e le competenze tecnico-professionali	<b>0,50</b>	
		Argomentazione poco coerente, frammentaria e/o linguaggio tecnico non adeguato	<b>0,50</b>	
		Sostiene collega e sintetizza in modo superficiale e utilizza una terminologia generica	<b>1</b>	
		Argomentazione coerente, sintesi e linguaggio tecnico adeguati		
Sostiene, collega e sintetizza in modo convincente e appropriato, utilizzando un linguaggio tecnico preciso e specifico				
<b>TOTALE PUNTEGGIO MASSIMO</b>	<b>10</b>		<b>VOTO COMPLESSIVO</b>	<b>...../10</b>

**PRESIDENTE Prof.**.....

**COMMISSARI Proff.**

.....

.....

.....

# Griglia valutazione prova orale(O.M. 65 del 14/03/2022)

## Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0,50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1,50 - 3,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 - 4,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6,50 - 7	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0,50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,50 - 3,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 - 4,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 - 5,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50 - 3,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 - 4,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 - 5,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2 - 2,50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2 - 2,50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

Firmato digitalmente da  
BIANCHI PATRIZIO  
C=IT.....

**GRIGLIA E SCHEMA DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO  
PER LA CLASSE QUINTA**

MEDIA VOTI	PUNTI CREDITO	CONDIZIONI
M<6	7	M<6
	8	CON TRE INDICATORI SU CINQUE
M=6	9	M=6
	10	CON TRE INDICATORI SU CINQUE
6<M≤7	10	6.00<M<6.50
	11	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 6.00&lt;M&lt;6.50 CON TRE INDICATORI SU CINQUE</li> <li>• 6.50≤M≤7</li> </ul>
7<M≤8	11	7<M<7.50
	12	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 7&lt;M&lt;7.50 CON TRE INDICATORI SU CINQUE</li> <li>• 7.50≤M≤8</li> </ul>
8<M≤9	13	8<M<8.50
	14	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 8&lt;M&lt;8.50 CON TRE INDICATORI SU CINQUE</li> <li>• 8.50≤M≤9</li> </ul>
9<M≤10	14	9<M<9.50
	15	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 9&lt;M&lt;9.50 CON TRE INDICATORI SU CINQUE</li> <li>• 9.50≤M≤10</li> </ul>

Alunno	Media voti	Assiduità nella frequenza scolastica (1)	Giudizio lternanza scuola-lavoro (2)	Interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo	Crediti formativi da attività complementari e integrative (3)	Crediti formativi da esperienze formative e/o professionali (4)	Attribuzione del/dei punto/i nella bandadi oscillazione	Totale credito scolastico a.s. in corso (5)

**Per avere diritto al punteggio maggiore nella banda di oscillazione individuata dalla media matematica dei voti finali l'alunno deve avere a proprio favore almeno tre delle cinque voci indicate alle colonne 3-7 (colore grigio chiaro).**

**Note**

- (1) L'alunno deve aver frequentato almeno l'80% delle lezioni dell'a.s.
- (2) L'alunno deve aver riportato un giudizio almeno discreto nella valutazione annuale dell'alternanza scuola-lavoro.
- (3) Le attività complementari e integrative sono quelle effettuate nell'ambito dell'istituto: esse devono essere documentate e certificate dal Coordinatore didattico.
- (4) I crediti formativi sono quelli riferiti ad esperienze formative e professionali effettuate al di fuori della scuola. Le esperienze formative devono essere documentate da esauriente certificazione rilasciata dall'ente o dalla società coinvolti. Le esperienze professionali devono essere pertinenti al corso di studi svolto e documentate.
- (5) Indicare il totale del credito scolastico ottenuto per l'a.s. in corso (punteggio base della banda di oscillazione più eventuali punti aggiuntivi)

**Il presente documento è redatto e controfirmato in data: -----**

<b>Disciplina</b>	<b>Docente</b>
Lingua e letteratura italiana	Nese Andrea
Storia	Nese Andrea
Matematica	Ferraioli Carmela
Lingua inglese	Palumbo Maria
Lingua spagnolo	Marotta Federica
DTA delle struttura ricettive	Di Lauro Maria Lina
Scienza e cultura dell'alimentazione	Molaro Giuseppina
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	Nappi Gerardo
Lab. di servizi enogastronomici Sala/Vendita	Pagano Vincenzo
Scienze Motorie e sportive	De Pascale Erminio
Materia alternativa	Pironti Daniele

**Il Coordinatore prof. / ssa Palumbo Maria**

Il Coordinatore didattico  
Prof. **Ciro Gallo**