



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. Gramsci, 135 – 84010
SAN MARZANO SUL SARNO (SA)
Tel. & Fax 0813208062
e-mail: info@istitutoparitarioromano.it
PEC: nerosrlunipersonale@legalmail.it
Sito web: <http://www.istitutoparotarioromano.it>.
CF/P. IVA: 05280320655



Classe 5[^] Sezione A

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

Settore: *ENOGASTRONOMIA*

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
(art. 5 - comma 2 e 7 e art. 9 comma 3 – D.P.R. n. 323 del 23 luglio 1998)
Ordinanza Ministeriale n. 55 del 22 marzo 2024

Anno scolastico 2023 - 2024

INDICE

(art. 5 - comma 2 e 7 e art. 9 comma 3 – D.P.R. n. 323 del 23 luglio 1998)
Ordinanza Ministeriale n. 55 del 22 marzo 2024

PARTE I

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

PARTE II

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

PARTE III

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	PAG.	7
ELENCO ALUNNI DELLA CLASSE E CREDITO SCOLASTICO	PAG.	9
TABELLE ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO (O.M. 55 DEL 22/03/2024)	PAG.	11
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.	16
TABELLA ATTRIBUZIONE VOTO DI CONDOTTA	PAG.	18
PERCORSI INTERDISCIPLINARI	PAG.	19
CITTADINANZA E COSTITUZIONE	PAG.	25
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (PCTO)	PAG.	30

PARTE V

PROGRAMMI SVOLTI ENTRO IL 15 MAGGIO 2024	PAG.	31
--	------	----

PARTE VI

ALLEGATI

GRIGLIA VALUTAZIONE I PROVA	PAG.	54
GRIGLIA VALUTAZIONE II PROVA	PAG.	62
GRIGLIA VALUTAZIONE PROVA ORALE(ALLEGATO B O. M. N. 55 DEL 22/03/2024)	PAG.	66
GRIGLIA E SCHEMA DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO PER LA CLASSE QUINTA	PAG.	67

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. È una scuola che è nata nell'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 dei due anni, 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 badanti.

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 2022-2023 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 "Enogastronomia" |

Il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Competenze raggiunte nella articolazione "Enogastronomia"

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato nell'articolazione "Enogastronomia" consegue risultati di apprendimento 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[^]_A_ indirizzo enogastronomia, settore ENOGASTRONOMIA , risulta formata da 20 alunni, di cui 8 studentesse e 12 studenti.

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	ALVETTA DOMENICO
2	CALISE FELICE
3	CAMISA SANDRO
4	CHIERCHIA ALESSANDRA
5	COLOMBO LIDIA
6	CONTI FRANCESCA
7	DE NICOLA GIOVANNI
8	FELLI EDOARDO
9	FERRIGNO DANIELA
10	FRAGIACOMO LISA
11	GENTILE ROBERTO
12	IGNOMIRIELLO DIALMINA
13	PETROSINO FRANCESCO
14	PIRAS MAURA
15	ROBUSTELLI EMANUELE
16	ROMANO VINCENZO
17	RUSSO ADELAIDE
18	SALLUSTIO SILVIO
19	TRINCHERO MATTEO
20	VASILE LEONARDO

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

Credito scolastico

Ai sensi dell'art. 15 del d. lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo

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

ELENCO DELLE MATERIE E DEI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE
Lingua e letteratura italiana	Prof.ssa Cuomo Martina
Storia	Prof.ssa Cuomo Martina
Matematica	Prof.ssa Scattino Nicoletta
Lingua inglese	Prof. Citro Alessandro
Lingua spagnolo	Prof.ssa Landino Carmela
DTA delle strutture ricettive	Prof.ssa Francavilla Rosa
Scienza e cultura dell'alimentazione	Prof.ssa Semioli Maria
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	Prof. Nuzzo Michele
Lab. di servizi enogastronomici Sala e Vendita	Prof. Pagano Vincenzo
Scienze Motorie e sportive	Prof.ssa Pepe Mariateresa
Materia alternativa	Prof. Cuomo Salvatore

Commissari d'Esame (D.M. 22 marzo 2024 n.55)

Disciplina	Docente
Materie letterarie	ESTERNO
Scienza e cultura dell'alimentazione	SEMIOLI MARIA
Lingua inglese	ESTERNO
DTA delle strutture ricettive	FRANCAVILLA ROSA
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	NUZZO MICHELE
Matematica	ESTERNO

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 emotivando 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 (Ggoogle-classroom), come archivio materiali affinché gli alunni (che hanno registrato molte assenze e/o coloro che presentano difficoltà nell'apprendimento) 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 informativi	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.

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

VOTO DI CONDOTTA		
10	Ottimo Eccellente	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
9	Molto Buono Distinto	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
8	Buono	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
7	Discreto	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
6	Sufficiente	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)
5	Insufficiente	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

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

Percorso Interdisciplinare 1	
Prodotti a KM0	
Lingua e letteratura italiana	GIOVANNI VERGA
Storia, cittadinanza e costituzione	L'ETA' GIOLITTIANA
Lingua inglese	MC DONALD'S
DTA della struttura recettiva	I PRODOTTI A KM0 CHE FANNO BENE AL TURISMO
Scienza e cultura dell'alimentazione	LA DIETA ECOSOSTENIBILE
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	POMODORINI DI CORBARA
Matematica	LE FUNZIONI: DEFINIZIONE, PROPRIETA' E DOMINIO

Percorso Interdisciplinare 2	
MASTER CHEF	
Lingua e letteratura italiana	D'ANNUNZIO: IL PANISMO
Storia, cittadinanza e costituzione	IL FASCISMO IN ITALIA.
Lingua inglese	MASTERCHEF PROGRAM
DTA della struttura recettiva	'MASTERCHEF ITALIA', UN ESEMPIO DI MARKETING INTEGRATO
Scienza e cultura dell'alimentazione	I NOVEL FOODS
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	L'IMPORTANZA DELLA CUCINA E DELLE SUE FUNZIONI
Matematica	IL RAPPORTO INCREMENTALE E IL SUO SIGNIFICATO

Percorso Interdisciplinare 3	
HACCP	
Lingua e letteratura italiana	IL POSITIVISMO
Storia, cittadinanza e costituzione	LA RIVOLUZIONE INDUSTRIALE.
Lingua inglese	HACCP SYSTEM
DTA della struttura recettiva	IL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO E GLI OBBLIGHI DELL'HACCP
Scienza e cultura dell'alimentazione	IL SISTEMA HACCP NELLA RISTORAZIONE
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	L'IGIENE E LA SICUREZZA SUL LAVORO
Matematica	STATISTICA – SCELTA GRAFICI E LORO INTERPRETAZIONE

Percorso Interdisciplinare 4	
SALUTE E SPORT	
Lingua e letteratura italiana	IL PIACERE DI G. D'ANNUNZIO
Storia, cittadinanza e costituzione	LE BELLE EPOQUE
Lingua inglese	HEALTHY DIET
DTA della struttura recettiva	IL TURISMO SPORTIVO
Scienza e cultura dell'alimentazione	LA DIETA E LO SPORT
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	IL CIBO E IL SUO BENESSERE
Matematica	ASINTOTI VERTICALI E ORIZZONTALI

Percorso Interdisciplinare 5	
FOOD AND BEVERAGE MANAGER	
Lingua e letteratura italiana	IL TRENO HA FISCHIATO
Storia, cittadinanza e costituzione	LE BELLE EPOQUE
Lingua inglese	FOOD AND BEVERAGE MANAGER
DTA della struttura recettiva	I BUDGET DELLE IMPRESE RISTORATIVE
Scienza e cultura dell'alimentazione	LE CERTIFICAZIONI DI QUALITA'
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	LA SUA FIGURA E L'IMPORTANZA NELLA STRUTTURA (FOOD AND BEVERAGE MANAGER)
Matematica	I LIMITI
Percorso Interdisciplinare 6	
LE TIPOLOGIE RISTORATIVE (CATERING)	
Lingua e letteratura italiana	LA COSCIENZA DI ZENO
Storia, cittadinanza e costituzione	LA SECONDA GUERRA MONDIALE
Lingua inglese	CATERING SERVICE
DTA della struttura recettiva	LE DIVERSE TIPOLOGIE DI RISTORAZIONE
Scienza e cultura dell'alimentazione	SERVIZIO DI GESTIONE ED EROGAZIONE DEI PASTI NEL CATERING
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	IL CATERING
Matematica	FUNZIONI PARI E DISPARI
Percorso Interdisciplinare 7	
L'OLIO D'OLIVA (ORIGINE E STORIA)	
Lingua e letteratura italiana	LA CANZONE DELL'ULIVO
Storia, cittadinanza e costituzione	L'ETA' GIOLITTIANA
Lingua inglese	OLIVE OIL
DTA della struttura recettiva	IL MARKETING MIX DELL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
Scienza e cultura dell'alimentazione	GLI ALIMENTI FUNZIONALI
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	L'OLIO, LA STORIA E LE SUE ORIGINI
Matematica	FUNZIONI PARI E DISPARI
Percorso Interdisciplinare 8	
I CEREALI	
Lingua e letteratura italiana	"LA ROBA" GIOVANNI VERGA
Storia, cittadinanza e costituzione	IL RAZIONAMENTO DEI GENERI ALIMENTARI
Lingua inglese	THE CELIAC DISEASE
DTA della struttura recettiva	LA FILIERA CEREALICOLA
Scienza e cultura dell'alimentazione	CONTAMINAZIONE CHIMICA DEI CEREALI: LE MICOTOSSINE
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	IL RISO
Matematica	STATISTICA – RACCOLTA E INTERPRETAZIONE DATI

Percorso Interdisciplinare 9	
LA DIETA MEDITERRANEA (LA MOZZARELLA)	
Lingua e letteratura italiana	"LA GIARA" L. PIRANDELLO
Storia, cittadinanza e costituzione	1940. IL RAZIONAMENTO DEI GENERI ALIMENTARI
Lingua inglese	THE HISTORY OF PIZZA
DTA della struttura recettiva	I MARCHI DI QUALITA' ALIMENTARI
Scienza e cultura dell'alimentazione	LA PIRAMIDE ALIMENTARE
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	IL RISO
Matematica	I LIMITI
Percorso Interdisciplinare 10	
LA BRIGATA DI CUCINA (PER LA LINGUA ITALIANA "LA LOCANDIERA")	
Lingua e letteratura italiana	I MALAVOGLIA
Storia, cittadinanza e costituzione	LA SECONDA GUERRA MONDIALE
Lingua inglese	THE KITCHEN BIRGADE SYSTEM
DTA della struttura recettiva	I CONTRATTI DELLE IMPRESE RICETTIVE E RISTORATIVE
Scienza e cultura dell'alimentazione	GLI ADDITIVI ALIMENTARI
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	LA FIGURA DELLO CHEF EXECUTIVE
Matematica	BOX PLOT O DIAGRAMMA A SCATOLA E BAFFI
Percorso Interdisciplinare 11	
ABBINAMENTO CIBO BEVANDE	
Lingua e letteratura italiana	X AGOSTO
Storia, cittadinanza e costituzione	IL GOVERNO DEPRETIS
Lingua inglese	THE COCKTAIL
DTA della struttura recettiva	LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO
Scienza e cultura dell'alimentazione	CIBO E RELIGIONI
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	LA FIGURA DEL SOMMELIER
Matematica	GLI ZERI DI UNA FUNZIONE
Percorso Interdisciplinare 12	
LA PANIFICAZIONE	
Lingua e letteratura italiana	ROSSO MALPELO, VERGA
Storia, cittadinanza e costituzione	L'ETA' GIOLITTIANA
Lingua inglese	TYPES OF FLOUR
DTA della struttura recettiva	LA PANIFICAZIONE, I NUOVI TREND DI MERCATO
Scienza e cultura dell'alimentazione	DIETA DELL'INTOLLERANZA AL GLUTINE
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	LA PIZZA
Matematica	ASINTOTI VERTICALI E ORIZZONTALI

Percorso Interdisciplinare 13	
LA RISTORAZIONE	
Lingua e letteratura italiana	IL FUTURISMO
Storia, cittadinanza e costituzione	LA PRIMA GUERRA MONDIALE
Lingua inglese	CATERING SERVICE
DTA della struttura recettiva	LA NORME DI IGIENE ALIMENTARE
Scienza e cultura dell'alimentazione	LA RISTORAZIONE COLLETTIVA: LE MENSE
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	IL BUFFET
Matematica	DOMINIO DI UNA FUNZIONE: COS'E' E COME TROVARLO
Percorso Interdisciplinare 14	
CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI	
Lingua e letteratura italiana	D'ANNUNZIO: IL PANISMO
Storia, cittadinanza e costituzione	LA PRIMA GUERRA MONDIALE
Lingua inglese	FOOD STORAGE
DTA della struttura recettiva	LE NORME DI IGIENE ALIMENTARE
Scienza e cultura dell'alimentazione	I CONSERVANTI ALIMENTARI
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	L'ABBATTITORE DI TEMPERATURA
Matematica	INDAGINE STATISTICA
Percorso Interdisciplinare 15	
LATTE E DERIVATI	
Lingua e letteratura italiana	IL LAMPO, PASCOLI.
Storia, cittadinanza e costituzione	LA SECONDA GUERRA MONDIALE
Lingua inglese	MILK AND DERIVATIVES
DTA della struttura recettiva	LA FILIERA DEL LATTE
Scienza e cultura dell'alimentazione	L'INTOLLERANZA AL LATTOSIO
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	IL BURRO
Matematica	FUNZIONE CRESCENTE E DECRESCENTE IN UN INTERVALLO I_0

IMMAGINI RELATIVE ALL'OGGETTO DELLA PROVA ORALE

IMMAGINE 1



IMMAGINE 2

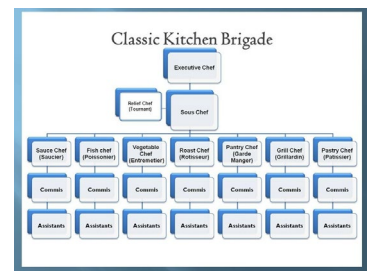


IMMAGINE 3



IMMAGINE 4



IMMAGINE 5



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 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

PRIMO ANNO PRIMO QUAD. TEMATICA	COMPETENZA RIFERITA AL PECUP	PRIMO ANNO SECONDO QUAD. TEMATICA	COMPETENZA RIFERITA AL PECUP
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

5 INDIRIZZO

“SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA” ARTICOLAZIONE “ENOGASTRONOMIA”

QUINTO ANNO	CONTENUTI	DISCIPLINE COINVOLTE	NUMERO ORE
Tematica 1: 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
			TOT. ORE: 18
QUINTO ANNO	CONTENUTI	DISCIPLINE COINVOLTE	NUMERO ORE
Tematica 2: 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
			TOT. ORE: 15
Eccellenze territoriali e agroalimentari	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"> ▪ Italo Calvino: <i>Le città invisibili</i>; ▪ Salvatore Settis: <i>Paesaggio, Costituzione e Cemento</i>; ▪ Franco Arminio: <i>Il turismo della saggezza</i> 	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
			TOT. ORE: 18
	Il movimento <i>Slow food</i>	LSE -CUCINA	3
	<i>Agenda 2030 with reference to the specific SDGs (Sustainable Development Goals)</i>	INGLESE	2
			TOT. ORE: 16

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.

Anche per l'anno scolastico 2023/2024, pubblicata nella Gazzetta Ufficiale del 27 febbraio 2023 la legge 24 febbraio 2023, n. 14, conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 29 dicembre 2022, n. 198, il cosiddetto Milleproroghe, i PCTO non saranno requisito di ammissione agli esami di Maturità, ma potranno essere parte della prova orale.

All'articolo 5, comma 11, del Milleproroghe:

Ai fini dell'ammissione agli esami di Stato del secondo ciclo di istruzione, la previsione di cui all'articolo 1, comma 6, del decreto-legge 8 aprile 2020, n. 22, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 giugno 2020, n. 41, limitatamente agli articoli 13, comma 2, lettera c) , e 14, comma 3, ultimo periodo, in relazione alle attività assimilabili all'alternanza scuola-lavoro, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62, è prorogata all'anno scolastico 2022/2023. Le esperienze maturate nei percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento possono costituire comunque parte del colloquio di cui all'articolo 17, comma 9, del decreto legislativo n. 62 del 2017.

Pertanto, i PCTO non saranno requisito di ammissione agli esami di Maturità.

Invece per quanto riguarda le prove Invalsi, in base alla normativa attualmente vigente, lo svolgimento delle stesse costituisce requisito di ammissione all'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo d'istruzione (art. 13, comma 2, lettera b del D. Lgs. n. 62/2017): *“partecipazione, durante l'ultimo anno di corso, alle prove predisposte dall'INVALSI, volte a verificare i livelli di apprendimento conseguiti nelle discipline oggetto di rilevazione di cui all'articolo 19”.*

PARTE V

PROGRAMMI SVOLTI ENTRO IL 15 MAGGIO 2024

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	
PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE	
DOCENTE	CUOMO MARTINA
LIBRO DI TESTO	L'attualità della letteratura G. Baldi- S. Giusso M. Razzetti
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:	
<p>Moduli 1 o UDA : IL NATURALISMO E IL VERISMO</p> <p>GIOVANNI VERGA: la vita. Poetica e tecnica narrativa del Verga verista. La visione della realtà e la concezione della letteratura Vita dei campi: lettura e commento delle novelle: “ Rosso Malpelo”, “ La Lupa”. Il cielo dei vinti: Prefazione a “I Malavoglia”, “i vinti e la fumana del progresso” Da “ I Malavoglia”: la famiglia Malavoglia e l’addio di Ntoni. Da “Mastro Don Gesualdo”: la morte di Gesualdo; “Novelle rusticane” lettura e commento della novella “La Roba”</p> <p>Moduli 2 o UDA IL DECADENTISMO</p> <p>La visione del mondo decadente La poetica decadente GIOVANNI PASCOLI: la vita. La visione del mondo, la poetica. I temi della poesia pascoliana. Parafrasi e commento di “Lavandare”, “Il Lampo”, “X Agosto”, “Novembre” (tutti tratti da Myricae) La canzone dell’Ulivo. GABRIELE D’ANNUNZIO: la vita. Le principali componenti della poetica dannunziana: estetismo, panismo, superomismo. L’estetismo e la sua crisi “Il Piacere”, Le Laudi: struttura e caratteri. Parafrasi e commento di: “La pioggia nel Pineto”.</p> <p>Moduli 3 o UDA: LE AVANGUARDIE STORICHE</p> <p>Il futurismo italiano Filippo Tommaso Marinetti: La vita e la poetica ITALO SVEVO: La vita e il pensiero Il primo romanzo: “Una vita” Il secondo romanzo: “Senilità” “L’esordio” “La coscienza di Zeno”: lettura e commento di “Il fumo”, “La morte del padre”, “La moglie Augusta”, La conclusione del romanzo LUIGI PIRANDELLO: La vita La visione del mondo La poetica: “l’umorismo” Le novelle: lettura e commento delle “Novelle per un anno”, “Il treno ha fischiato”, “La patente”. I romanzi trame e caratteri: “Il fu Mattia Pascal”, “Uno nessuno e centomila”, “Sei personaggi in cerca d’autore”.</p> <p>Moduli 4 o UDA: L’ERMETISMO</p>	

L'Ermetismo : origine del termine , caratteri generali, precursori e Rappresentanti.

GIUSEPPE UNGARETTI: La vita e la poetica.

La distruzione del verso formale e l'uso dell'analogia.

“L'allegria”

Parafrasi e commento di “Veglia”, “Fratelli”, “ Soldati”.

EUGENIO MONTALE : La vita e il pensiero.

Parafrasi e commento da “ Ossi di seppia”, “Meriggio pallido e assorto”.

SALVATORE QUASIMODO: La vita e il pensiero. Opere “ Ed è subito sera”

STORIA

PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE

DOCENTE	CUOMO MARTINA
LIBRO DI TESTO	IL TEMPO, L'UOMO, IL LAVORO M. DMNIS – L. CRIPPA

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 1 o Uda: L'ETA' GIOLITTIANA

-L'ascesa di Giolitti, il rapporto tra Giolitti e le forze politiche del paese, le riforme sociali. La conquista della Libia e la fine dell'età giolittiana.

-La prima guerra mondiale: le relazioni internazionali tra il 1900 e il 1914.

-Le tensioni tra le grandi potenze, la formazione di due sistemi di alleanze contrapposte.

- La crisi dell'Impero Ottomano e sue ripercussioni internazionali.

-Lo scoppio del conflitto nel 1914, l'Italia di fronte alla guerra.

-Le operazioni militari dal 1915 al 1916, il 1917: l'anno decisivo del conflitto

-La fine della guerra nel 1918, i trattati di pace.

MODULO 2 o Uda: LA FINE DELL'ITALIA LIBERALE:

-Le elezioni del 1919, il ritorno di Giolitti al governo, le elezioni del 1921 e la nascita del PNF. La marcia su Roma

L'AVVENTO DELLA DITTATURA FASCISTA:

-La fascistizzazione dello Stato, la riforma della legge elettorale, l'omicidio di Matteotti, la nascita della dittatura

MODULO 3 o Uda: Nel buio dei totalitarismi

-La crisi del 1929. Il nazismo in Germania. La guerra civile spagnola.

IL MONDO IN UN NUOVO ABISSO: La seconda guerra mondiale, le conseguenze politiche ed economiche, la resistenza, la nuova mappa geopolitica mondiale. La guerra fredda

LINGUA INGLESE

PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE

DOCENTE

CITRO ALESSANDRO

LIBRO DI TESTO

IN TIME ESSENTIAL PRO

A. Thomas- A. Greenwood- F. O Dell- T. Brelstaff- A. Zanella

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 1 o UdA : ACCOMODATIONS

- Types of accomodation
- The albergo diffuso
- What's hospitality
- Types of restaurants
- Types of bars

MODULO 2 o UdA : HYGIENE

- Haccp system
- Tracciabilità haccp
- Personal hygiene
- Food contamination
- Covid 19 and new hygiene rules

MODULO 3 o UdA : FOOD AND HEALTH

- A healthy lifestyle
- Food storage
- Milk and derivaties
- Food and beverage menager
- The food pyramide
- The Mediterranean diet
- Special diets for food allergies and intolerances
- Alternative diets
- The quality of a good cook
- Food ingredients and food contamination
- Mc Donald's and fast food
- Olive oil
- The history of pizza
- The cocktails
- Types of flaur

MODULO 4 o UdA : THE KITCHEN BRIGADE

- Brigade catering
- The brigade system
- Kitchen areas
- Kitchen equipment
- Kitchen utensils

MODULO 5 o UdA : FOOD ON TV

- Masterchef program

MODULO 6 o UdA : FOOD DISEASES

- The celiac disease

MODULO 7 o UdA : MENUS

- Designing menus
- Menu formats
- Special menu
- Dessert menu-
- Cheese menu
- Banqueting and special events menus

MODULO III - LA DERIVATA DI UNA FUNZIONE

1. La derivata di una funzione.
 1. Il rapporto incrementale.
 2. Definizione di derivata di una funzione.
 3. Calcolo della derivata.
2. Le derivate fondamentali
 1. La derivata di una funzione costante.
 2. La derivata della funzione potenza.
 3. La derivata della funzione esponenziale
 4. La derivata della funzione logaritmica
3. Enunciati dei teoremi sul calcolo delle derivate
 1. La derivata del prodotto di una costante per una funzione.
 2. La derivata della somma di funzioni.
 3. La derivata del prodotto di funzioni.
 4. La derivata del quoziente di due funzioni.
 5. La derivata di funzioni composte.

MODULO IV - LO STUDIO SOMMARIO DELLE FUNZIONI RAZIONALI FRATTE

1. Dominio della funzione.
2. Intersezioni con gli assi cartesiani.
3. Segno della funzione.
4. Calcolo degli asintoti verticale e orizzontale.
5. Grafico approssimato della funzione.

MODULO DI STATISTICA

1. L'indagine statistica
 - 1.1. Le fasi, la scelta e la strutturazione di un'indagine.
 - 1.2. La raccolta dei dati e la costruzione di tabelle.

I grafici: scelta, costruzione ed interpretazione.

Box plot o diagramma a scatola

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE

DOCENTE	FRANCAVILLA ROSA
LIBRO DI TESTO	TUTTO COMPRESO DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA F. CAMMISA - P. MATRISCIANO- M. MICELLI

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 I o UdA: IL MARKETING

1. Tecniche di marketing turistico
2. Il Piano di marketing
3. Il marketing territoriale
4. Il web marketing
5. Marketing conoscitivo
6. Marketing operativo
7. Marketing strategico

MODULO II o UdA: PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

1. Pianificazione strategica e programmazione operativa
2. Gestione strategica
3. Budget
4. Business plan

MODULO III o UdA: ESSERE CITTADINI EUROPEI ...

- Gli elementi obbligatori sull'etichetta
1. Il concetto di sostenibilità

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

- Le funzioni principali e obblighi dell'HACCP

MODULO V o UdA: CONTRATTI, IMPRESE RICETTIVE E RISTORATIVE

- Il contratto
- Il franchising
- Banqueting
- Catering
- Appalto

MODULO VIo UdA: ABITUDINI ALIMENTARI E MARCHI DI QUALITA'ALIMENTARE

1. I concetti di tracciabilità e rintracciabilità
2. Prodotti a km 0
3. I presidi slow food
4. La filiera del latte
5. La filiera cerealicola

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE	
DOCENTE	SEMIOLI MARIA
LIBRO DI TESTO	POSEIDONIA SCUOLA A.MACHADO
CONTENUTI DEL PROGRAMMA	
<p>In concertazione con le componenti del Consiglio di Classe viene redatto il seguente Programma della Disciplina suddiviso in Unità Formative di Apprendimento:</p>	
<p><u>MODULO PRIMO</u> <u>Alimenti e cultura alimentare</u> Cosa sono gli alimenti I criteri di classificazione degli alimenti I nuovi prodotti alimentari Alimentazione e nutrizione Principi nutritivi o nutrienti Dieta equilibrata Valutazione del peso corporeo Fabbisogno energetico Distribuzione dell'energia Le nuove linee guida per una sana alimentazione Sana e corretta alimentazione</p>	
<p><u>MODULO SECONDO</u> <u>Alimentazione per persone sane</u> La dieta nell'età evolutiva La dieta del neonato e del lattante L'alimentazione complementare La dieta del bambino La dieta dell'adolescente La dieta dell'adulto La dieta nella terza età La piramide alimentare La dieta in gravidanza La dieta della nutrice La dieta e lo sport La dieta ecosostenibile</p>	

MODULO TERZO

Malattie e alimentazione

La dieta nelle malattie cardiovascolari:

L'ipertensione arteriosa;
Le iperlipidemie e l'aterosclerosi.

La dieta nelle malattie metaboliche:

Le malattie metaboliche;
Il diabete mellito;
L'obesità;
L'iperuricemia e la gotta;
L'osteoporosi.

La dieta nelle malattie dell'apparato digerente:

I disturbi gastrointestinali;
Le malattie epatiche.

Allergie e intolleranze alimentari:

Le reazioni avverse al cibo;
Le reazioni tossiche;
Le allergie alimentari;
Le intolleranze alimentari;
L'intolleranza al lattosio;
La celiachia.

MODULO QUARTO

L'alimentazione nella ristorazione collettiva

La ristorazione
La ristorazione di servizio
La mensa scolastica
La mensa aziendale
La ristorazione nelle case di riposo
La ristorazione ospedaliera
Servizio di gestione ed erogazione dei pasti nei catering

MODULO QUINTO

Tutela igienico-sanitario degli alimenti

Igiene degli alimenti
Il sistema HACCP
Le certificazioni di qualità
Le frodi alimentari
Igiene delle materie prime, dei locali, degli impianti e delle attrezzature
Sanificazione degli ambienti e igiene del personale
Malattie trasmesse dagli alimenti
Virus, batteri e prioni
I fattori ambientali e la crescita microbica
Le tossinfezioni alimentari
Contaminazione dei cereali: le micotossine
Gli additivi e i conservanti

MODULO SESTO

Nuove tendenze e prodotti alimentari

Processi innovativi nella filiera alimentare

I prodotti per un'alimentazione particolare

Gli integratori alimentari

I novel food

MODULO SETTIMO

Religione e consuetudini alimentari

Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose

Costumi alimentari del Cristianesimo

Costumi alimentari nell'Ebraismo e nell'Islam

Costumi alimentari nelle filosofie e nelle religioni orientali

ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE

DOCENTE prof. MICHELE NUZZO

**LIBRO DI TESTO:
CUCINABILE TOP - ANGELO SOLILLO, SONIA PALERMO
ED.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 1: IL BANQUETING, IL BUFFET E LE DECORAZIONI

UD. 1. IL BANQUETING

1. Il catering e il banqueting
2. Le tipologie di banchetto
3. Le nuove figure professionali
4. Il servizio a buffet

MODULO 2: GLI ALIMENTI E LA QUALITA' ALIMENTARE

Gli alimenti

La classificazione nutrizionale degli alimenti

La classificazione merceologica degli alimenti

Gli alimenti dietetici

Le scelte alimentari

La scelta degli alimenti: le diverse qualità

L'etichetta alimentare

I marchi di tutela internazionali e italiani

La tracciabilità alimentare di filiera

La sicurezza alimentare

L'igiene e il sistema HACCP

MODULO 3: MARKETING E MENU

Che cos'è il marketing

Il marketing mix

Le tipologie di clientela

Le principali tipologie di menu

La stesura del menu

Il servizio self service a buffet

I menu per le diete specifiche

Definizione di allergie e intolleranze alimentari

Allergie ad alimenti di origine animale

Allergie ad alimenti di origine vegetale

L'intolleranza al lattosio

L'intolleranza al glutine

MODULO 4: ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELL'IMPRESA

Il business plan: pianificazione e programmazione del lavoro

La sicurezza sul lavoro e la prevenzione

I fornitori

Il ricevimento, lo stoccaggio delle merci e la gestione delle scorte

Le innovazioni tecnologiche in cucina

La cottura a bassa temperatura (CBT)

MODULO 5: I PRODOTTI ITTICI

L'etichetta e la tracciabilità dei prodotti ittici

L'indice di freschezza del pesce

L'itticoltura e acquacoltura

MODULO 6: LA CUCINA REGIONALE ITALIANA

IN PRATICA

Preparazione di piatti della cucina del territorio

MODULO 8: LA PASTICCERIA, LIVELLO AVANZATO

Le tipologie di impasto

Gli impasti montati al burro

Gli impasti sfogliati

U.D.A. 3 ALIMENTI E QUALITÀ ALIMENTARE Le

certificazioni di qualità

I valori del cibo

La tutela dei prodotti di qualità

I prodotti ecologici e i nuovi alimenti

I prodotti ecocompatibili

I nuovi prodotti alimentari

Le gamme alimentari

U.D.A. 4 APPROVVIGIONAMENTO

La gestione dell'economato
L'organizzazione del reparto
La pianificazione degli acquisti
Ordinazioni, ricevimento, stoccaggio delle merci
La gestione delle scorte
La valorizzazione delle giacenze
I software gestionali
La determinazione dei costi e dei prezzi
Il food & beverage cost
Il controllo dell'andamento dei ricavi
Il calcolo dei prezzi di vendita

U.D.A. 5 I MENU E LA CORRETTA NUTRIZIONE

I menu nella ristorazione commerciale
Evoluzione del menu
Le abitudini alimentari oggi
L'offerta gastronomica dei locali pubblici
La selezione dei piatti
Schemi di composizione
Tendenze recenti
Le carte accessorie
Gli stili alimentari alternativi
Gli aspetti nutrizionali dei menu
Alimenti, principi nutritivi e calorie
Le intolleranze alimentari

U.D.A. 6 CATERING E BANQUETING

Tecniche di catering e banqueting
La normativa di riferimento
Gestione dei servizi di catering e banqueting
Catering e ristorazione collettiva
L'organizzazione della produzione
I menu della ristorazione collettiva
I menu della ristorazione sociale e aziendale
Il servizio di ristorazione viaggiante
Altre forme di catering industriale
Prescrizioni alimentari religiose
La simulazione di un evento di banqueting
L'organizzazione del servizio
I costi del banqueting

ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA e VENDITA
PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE

DOCENTE	PAGANO VINCENZO
LIBRO DI TESTO	Accademia di sala e vendita 2.0 Antonio V. Malvasi – Rosario Miele

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:

CONTENUTI

IL VINO IN ITALIA

La produzione vitivinicola delle regioni italiane. Le caratteristiche della produzione italiana.

La produzione italiana.

OPERARE DAVANTI AL CLIENTE CONTENUTI

LA CUCINA DI SALA

- Cucinare davanti al cliente.
- L'attrezzatura in uso.
- Le tecniche.
- **I COCKTAILS**
- Il bar di tendenza: free-style.
- La tecnica del flair bartending
- I cocktails di tendenza.

EVENTI SPECIALI CONTENUTI

IL BANQUETING

L'attività di banquetting.

Gli operatori.

Le occasioni e le tipologie di eventi.

L'attrezzatura speciale.

IL CATERING

L'attività di catering.

Tecniche di produzione e trasporto.

La produzione e la distribuzione itineranti.

Il catering-banqueting.

LA PREPARAZIONE DI UN EVENTO SPECIALE

La vendita di un evento speciale.

La pianificazione del lavoro.

La preparazione della sala.

Il buffet.

La mise en place della tavola.

Il servizio in sala.

TECNICHE DI GESTIONE CONTENUTI

LA GESTIONE DELLE AZIENDE TURISTICO RISTORATIVO

Aspetti peculiari dei servizi enogastronomici

Forme di gestione delle attività turistico-ristorative e nuove tendenze.

Le risorse umane

Le principali normative del settore.

LA GESTIONE DEGLI ACQUISTI

Il valore strategico dell'approvvigionamento

La gestione del magazzino

LINGUA SPAGNOLO

PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE

DOCENTE	CARMELA LANDINO
LIBRO DI TESTO	SOBREMESA MARTA CERVI

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 o Uda: LAS BEBIDAS

- Las bebidas, los zumos y la fruta
- La sangria
- Cocktails ed aperitivos
- Bebidas

Module 2 o Uda: RECETAS Y BRIGADAS

- Hablar de cerveza y saber servirla
- Paella
- Chorizo
- Jamon
- descripción de los arreglos para una recepción
- La brigada de comedar
- La brigada de bar

Module 3 o Uda : RECETAS Y TURISMO

- El pescado
- Receta de calamares fritos
- La receta del pulpo a la Gallega
- Las zonas turísticas más populares

Module 4 o Uda: HISTORIA E HACCP

- historia: influencia francesa en España
- la pastelería española
- creación de un sitio web y creación de folletos e depliants

Module 5 o UDA: RESTAURACIÓN Y COMERCIO

- Il marketing mix
- Trazabilidad
- Repostería española y tipos de tarta
- tipos de mermelada
- Tipos de helado

Module 6 o UDA: EL ESPAÑOL EN LA PRÁCTICA

- La forma pasiva: pasivo de proceso, pasivo de resultado, pasivo reflejo
- La forma impersonal: impersonal refleja
- La forma impersonal con verbos meteorologicos
- La forma impersonal con sujeto generico o indefinido
-

Module 7 o UDA:

- el buffet y las diversas formas
- cómo organizar un evento
- le intollerance alimentaire

MATERIA ALTERNATIVA

PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE

DOCENTE	CUOMO SALVATORE
LIBRO DI TESTO	IL CIBRO DI EDUCAZIONE CIVICA 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 o UDA: COSTITUZIONE, ISTITUZIONI, REGOLE E LEGALITA'

- Confronto tra lo Statuto Albertino e la Costituzione
- Matrici politiche ispiratrici della Costituzione
- Analisi della seconda parte della Costituzione (art. 55 – 139)
- Genesi della tripartizione dei poteri e il loro funzionamento attuale
- L'interculturalità

MODULO SECONDO o UDA: AGENDA 2030 E SVILUPPO SOSTENIBILE

- La globalizzazione. I sistemi economici. L'unione europea
- Globalizzazione e salute alimentare
- Globalizzazione e gli effetti sul clima
- La tutela della salute e della sicurezza sul lavoro

MODULO TERZO o UDA: GLI ORGANI DELLO STATO ITALIANO E LE LORO FUNZIONI

- Il Parlamento: il sistema bicamerale italiano
- Composizione e funzioni di Senato e Camera dei Deputati
- L'iter legislativo
- Il Presidente della Repubblica: elezioni e principali funzioni
- Il Governo: struttura e funzioni
- Il Presidente del Consiglio e i suoi ministri
- La Magistratura e il sistema giudiziario italiano
- Revisione costituzionale (art. 138 – 139)
- Le autonomie regionali e locali
- Le regioni a statuto ordinario e speciale
- Gli organi principali delle regioni e le loro funzioni
- I comuni: struttura, funzioni e ruoli del sindaco

SCIENZE MOTORIE	
PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE	
DOCENTE	PEPE MARIATERESA
LIBRO DI TESTO	EDUCARE AL MOVIMENTO- ALLENAMENTO SALUTE E BENESSERE G.Fiorini- S.Coretti- N. Lovecchio- S. Bocchi
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 SISTEMA NERVOSO	
Il SNC Il SNP Il SN e il movimento	
MODULO SECONDO o UdA: IL SISTEMA SCHELETRICO	
La funzione dello scheletro Lo scheletro assile Lo scheletro appendicolare Le articolazioni	
MODULO TERZO o UdA: LA POSTURA	
Vizi del portamento e analisi della postura Posizioni e movimenti fondamentali e assi anatomici Controllo delle varie posture e distanze fisiche Postura prossemica: controllo della postura e distanze durante le es	
MODULO QUARTO o UdA: IL SISTEMA MUSCOLARE	
I muscoli e le sue proprietà Il muscolo scheletrico agonisti, antagonisti e sinergili	
MODULO QUINTO o UdA: SALUTE E BENESSERE	
L'educazione alla salute I rischi della sedentarietà Una sana alimentazione. Il fabbisogno energetico, il metabolismo energetico, composizione corporea, dieta equilibrata Alimentazione e sport Promuovere corretti stili di vita La piramide del movimento Lettura delle schede nutrizionali sulle confezioni dei prodotti	
MODULO SESTO o UdA: SICUREZZA E PREVENZIONE	
La sicurezza a scuola, la palestra e la piscina Il primo soccorso	

PARTE VI

ALLEGATI

La Commissione assegna fino ad un massimo di sessanta 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 A O.M. n. 55 del 22/03/2024)

VERSO L'ESAME

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto attività didattiche incentrate sulla trasversalità al fine di favorire nello studente la capacità di operare collegamenti interdisciplinari e di esplicitare le proprie conoscenze in una visione unitaria e globale.

Considerato il profilo d'uscita dell'Istituto e la vocazione professionalizzante, si è cercato di guidare gli alunni ad una contestualizzazione degli argomenti oggetto di studio, calando cioè le conoscenze acquisite nel tessuto culturale, economico e sociale in cui essi stessi vivono e operano.

La classe, ha svolto le Prove Invalsi di Italiano, Matematica e Inglese dal 13 Marzo al 25 Marzo 2024.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 1^ PROVASCRIPTA

DISCIPLINA: ITALIANO ESAMI DI STATO A.S. 2023/2024

Prima prova scritta

Ai sensi dell'art. 17, comma 3, del d.lgs. 62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato.

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

TIPOLOGIA A

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA TIPOLOGIA A IP17 SERV. ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA ART. "ENOGASTRONOMIA"

CLASSE _____ ALUNNO/A _____ DATA _____

TIPOLOGIA	INDICATORE		PUNTEGGIO
Indicazioni generali per tutte le tipologie	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Progettazione ed organizzazione testuale molto appropriate ed efficaci	10
		Buona progettazione ed organizzazione testuale	8
		Progettazione ed organizzazione sufficienti a livello globale	6
		Progettazione carente e testo poco organizzato	4
		Mancanza di progettazione e organizzazione	2
	Coesione e coerenza testuale	Testo ben articolato, pienamente coerente e coeso	10
		Testo in gran parte coerente e coeso	8
		Testo globalmente coerente, ma poco efficace	6
		Testo poco organico e coerente (idee non adeguatamente collegate)	4
		Testo molto disorganico e poco coeso	2
	Ricchezza e padronanza lessicale	Scelte lessicali molto efficaci ed appropriate, padronanza del lessico specifico, registro stilistico molto adeguato	10
		Scelte lessicali efficaci ed appropriate, registro stilistico pertinente	8
		Lessico non sempre adeguato, generico, con ripetizioni, registro stilistico poco adeguato e/o informale	6
		Parechie improprietà lessicali e ripetizioni, registro stilistico a tratti non adeguato	4

		Diffuse improprietà di linguaggio e frequenti ripetizioni, registro stilistico spesso non adeguato	2	
Correttezza grammaticale; uso corretto della punteggiatura		Testo completamente corretto, fluido e scorrevole	10	
		Nessun errore ortografico e morfologico, qualche lieve imprecisione sintattica	8	
		Poche e lievi imprecisioni ortografiche e morfologiche, alcune imprecisioni sintattiche che non compromettono la comprensione del testo	6	
		Errori gravi e ripetuti di ortografia e sintassi, punteggiatura scorretta in più punti	4	
		Errori gravi e ripetuti di ortografia e sintassi, punteggiatura del tutto inadeguata o assente	2	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali		Conoscenze e informazioni ampie e approfondite	10	
		Conoscenze e informazioni appropriate e generalmente approfondite	8	
		Conoscenze e informazioni nel complesso accettabili ma poco approfondite	6	
		Conoscenze e informazioni molto limitate e/o poco pertinenti	4	
		Conoscenze e informazioni molto limitate e per nulla pertinenti	2	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.		Presenza di spunti critici e osservazioni personali, originali e approfondite	10	
		Osservazioni e spunti critici adeguatamente argomentati	8	
		Riflessioni e spunti critici limitati	6	
		Riflessioni e spunti critici molto limitati ed errati	4	
		Mancanza di qualsiasi spunto critico e/o riflessione personale	2	
Tipologia A	Rispetto dei vincoli posti nella consegna	Pieno rispetto di tutti i vincoli posti dalla consegna anche con gestione originale	10	
		Rispetto sostanzialmente completo dei vincoli posti dalla consegna	8	
		Rispetto generale (anche se non del tutto puntuale) dei vincoli posti dalla consegna	6	
		Scarso rispetto dei vincoli posti dalla consegna	4	
		Totale trascuratezza rispetto ai vincoli posti dalla consegna	2	
	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici		Comprensione chiara e corretta, globalmente e in tutte le sue parti	10
			Comprensione corretta, globalmente e in quasi tutti gli snodi tematici e stilistici	8
			Comprensione non del tutto chiara e completa	6
			Comprensione confusa e/o inadeguata	4
			Evidenti e gravi errori di comprensione	2
	Puntualità nell'analisi lessicale, stilistica, sintattica e retorica		Analisi con numerose e approfondite rilevazioni, supportate da commenti critici	10
			Analisi con numerose e approfondite rilevazioni	8
			Analisi con rilevazioni non sempre approfondite	6
			Analisi superficiale, con rilevazioni parziali e/o imprecise	4
			Analisi con assenza di rilevazioni significative o con osservazioni con gravi errori	2
	Interpretazione e corretta e articolata del testo		Interpretazione approfondita ed esposta in modo organico	10
			Interpretazione generalmente e globalmente approfondita	8
			Interpretazione sostanzialmente pertinente al testo, anche se con poche osservazioni personali	6
			Interpretazione non sempre pertinente o parziale e/o confusa	4
			Interpretazione estremamente lacunosa e/o errata	2

Totale /100
Conversione in /20
Conversione in /10

TIPOLOGIA B
GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA TIPOLOGIA B
IP17 SERV. ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA ART. "ENOGASTRONOMIA"

CLASSE ALUNNO/A DATA

TIPOLOGIA	INDICATORE		PUNTEGGIO
Indicazioni generali per tutte le tipologie	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Progettazione ed organizzazione testuale molto appropriate ed efficaci	10
		Buona progettazione ed organizzazione testuale	8
		Progettazione ed organizzazione sufficienti a livello globale	6
		Progettazione carente e testo poco organizzato	4
		Mancanza di progettazione e organizzazione	2
	Coesione e coerenza testuale	Testo ben articolato, pienamente coerente e coeso	10
		Testo in gran parte coerente e coeso	8
		Testo globalmente coerente, ma poco efficace	6
		Testo poco organico e coerente (idee non adeguatamente collegate)	4
		Testo molto disorganico e poco coeso	2
	Ricchezza e padronanza lessicale	Scelte lessicali molto efficaci ed appropriate, padronanza del lessico specifico, registro stilistico molto adeguato	10
		Scelte lessicali efficaci ed appropriate, registro stilistico pertinente	8
		Lessico non sempre adeguato, generico, con ripetizioni, registro stilistico poco adeguato e/o informale	6
		Parecchie improprietà lessicali e ripetizioni, registro stilistico a tratti non adeguato	4
		Diffuse improprietà di linguaggio e frequenti ripetizioni, registro stilistico spesso non adeguato	2
	Correttezza grammaticale; uso corretto della punteggiatura	Testo completamente corretto, fluido e scorrevole	10
		Nessun errore ortografico e morfologico, qualche lieve imprecisione sintattica	8
		Poche e lievi imprecisioni ortografiche e morfologiche, alcune imprecisioni sintattiche che non compromettono la comprensione del testo	6
		Errori gravi e ripetuti di ortografia e sintassi, punteggiatura scorretta in più punti	4
Errori gravi e ripetuti di ortografia e sintassi, punteggiatura del tutto inadeguata o assente		2	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenze e informazioni ampie e approfondite	10	
	Conoscenze e informazioni appropriate e generalmente approfondite	8	
	Conoscenze e informazioni nel complesso accettabili ma poco approfondite	6	
	Conoscenze e informazioni molto limitate e/o poco pertinenti	4	

		Conoscenze e informazioni molto limitate e per nulla pertinenti	2
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Presenza di spunti critici e osservazioni personali, originali e approfondite	10
		Osservazioni e spunti critici adeguatamente argomentati	8
		Riflessioni e spunti critici limitati	6
		Riflessioni e spunti critici molto limitati ed errati	4
		Mancanza di qualsiasi spunto critico e/o riflessione personale	2
Tipologia B	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Puntuale e completa	20
		Corretta ma non approfondita	16
		Riconoscibile nelle sue linee essenziali	12
		Appena accennata	8
		Assente o errata	4
	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.	Percorso logico, coerente e documentato con uso sicuro dei connettivi	10
		Percorso logico e coerente con uso globalmente corretto dei connettivi	8
		Percorso logico e abbastanza coerente con alcune imprecisioni nell'uso dei connettivi	6
		Percorso parzialmente coerente /limitato /ripetitivo con alcuni errori nell'uso dei connettivi	4
		Percorso incongruente con uso scorretto dei connettivi	2
	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Contestualizzazione ricca di riferimenti culturali e approfondimenti personali, argomentazione completa, articolata	10
		Contestualizzazione corretta ed efficace, argomentazione sufficientemente documentata da dati e citazioni	8
		Contestualizzazione sufficientemente sviluppata, argomentazione limitata agli elementi essenziali e più evidenti	6
		Contestualizzazione appena accennata/superficiale, argomentazione parziale, frammentaria, poco articolata	4
		Contestualizzazione assente o errata, argomentazione incongruente o contraddittoria	2

Totale /100

Conversione in /20

Conversione in /10

TIPOLOGIA C

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA TIPOLOGIA C IP17 SERV. ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA ART. "ENOGASTRONOMIA"

CLASSE ALUNNO/A DATA

Indicazioni generali per tutte le tipologie	Ideazione, pianificazione e organizzazione e del testo	Progettazione ed organizzazione testuale molto appropriate ed efficaci	10
		Buona progettazione ed organizzazione testuale	8
		Progettazione ed organizzazione sufficienti a livello globale	6
		Progettazione carente e testo poco organizzato	4
		Mancanza di progettazione e organizzazione	2
	Coesione e coerenza testuale	Testo ben articolato, pienamente coerente e coeso	10
		Testo in gran parte coerente e coeso	8
		Testo globalmente coerente, ma poco efficace	6
		Testo poco organico e coerente (idee non adeguatamente collegate)	4
		Testo molto disorganico e poco coeso	2
	Ricchezza e padronanza lessicale	Scelte lessicali molto efficaci ed appropriate, padronanza del lessico specifico, registro stilistico molto adeguato	10
		Scelte lessicali efficaci ed appropriate, registro stilistico pertinente	8
		Lessico non sempre adeguato, generico, con ripetizioni, registro stilistico poco adeguato e/o informale	6
		Parecchie improprietà lessicali e ripetizioni, registro stilistico a tratti non adeguato	4
		Diffuse improprietà di linguaggio e frequenti ripetizioni, registro stilistico spesso non adeguato	2
	Correttezza grammaticale; uso corretto della punteggiatura	Testo completamente corretto, fluido e scorrevole	10
		Nessun errore ortografico e morfologico, qualche lieve imprecisione sintattica	8
		Poche e lievi imprecisioni ortografiche e morfologiche, alcune imprecisioni sintattiche che non compromettono la comprensione del testo	6
		Errori gravi e ripetuti di ortografia e sintassi, punteggiatura scorretta in più punti	4
		Errori gravi e ripetuti di ortografia e sintassi, punteggiatura del tutto inadeguata o assente	2
	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenze e informazioni ampie e approfondite	10
		Conoscenze e informazioni appropriate e generalmente approfondite	8
		Conoscenze e informazioni nel complesso accettabili ma poco approfondite	6
		Conoscenze e informazioni molto limitate e/o poco pertinenti	4
		Conoscenze e informazioni molto limitate e per nulla pertinenti	2
	Espressione di giudizi critici e valutazioni	Presenza di spunti critici e osservazioni personali, originali e approfondite	10
		Osservazioni e spunti critici adeguatamente argomentati	8
Riflessioni e spunti critici limitati		6	

	personali.	Riflessioni e spunti critici molto limitati ed errati	4
		Mancanza di qualsiasi spunto critico e/o riflessione personale	2
Tipologia C	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	Testo del tutto pertinente alla traccia; scelta molto coerente di titolo ed impiego della parafrasi	10
		Testo pertinente alla traccia; scelta sostanzialmente coerente di titolo e impiego della parafrasi	8
		Testo solo parzialmente pertinente alla traccia; scelta non del tutto coerente del titolo; impiego non adeguato della parafrasi	6
		Testo in gran parte non pertinente alla traccia; scelta non adeguata di titolo e parafrasi	4
		Testo non pertinente alla traccia (completamente "fuori tema"); scelta non adeguata di titolo e parafrasi	2
	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Sviluppo molto articolato e pienamente coerente	10
		Sviluppo essenzialmente ordinato e coerente (anche se non sempre efficace)	8
		Sviluppo poco ordinato e coerente in alcune parti	6
		Sviluppo non ordinato, spesso confuso	4
		Sviluppo privo di ordine e coerenza	2
	Correttezza e articolazione delle conoscenze	Conoscenze e informazioni ampie, corrette, articolate, con apporti personali	20
		Conoscenze e informazioni appropriate e generalmente approfondite	16
		Conoscenze e informazioni nel complesso accettabili ma non sempre approfondite	12
		Conoscenze ed informazioni frammentarie e superficiali	8
		Conoscenze lacunose e/o scorrette, riferimenti culturali quasi assenti o errati	4

Conversione in **Totale /100**
Conversione in **/20**
Conversione in **/10**

Seconda prova scritta

Per gli Istituti professionali, la seconda prova ha per oggetto una disciplina caratterizzante il corso di studio ed è intesa ad accertare le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo. Come specificato nel D.M. 15 giugno 2022, n. 164, negli Istituti Professionali ad indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera di nuovo ordinamento, la prova potrà essere strutturata secondo una delle seguenti tipologie:

TIPOLOGIA A: analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

TIPOLOGIA B: analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

TIPOLOGIA C: individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio.

TIPOLOGIA D: elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all'innovazione delle filiere di indirizzo.

La traccia sarà predisposta, nella modalità di seguito specificata, in modo da proporre temi, situazioni problematiche, progetti ecc. che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese in esito all'indirizzo e quelle caratterizzanti lo specifico percorso. La parte nazionale della prova indicherà la tipologia e il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo cui la prova dovrà far riferimento. La Commissione d'esame declinerà le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato dall'Istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO di riferimento, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'Istituto. La durata della prova è prevista di 6 ore.

Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'Esame di Stato D.M. n. 769 del 2018 per l'articolazione Enogastronomia Cucina

La prova richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione nell'esame delle dinamiche e delle tendenze di sviluppo dell'enogastronomia e del turismo; dall'altro, il conseguimento di competenze professionali nell'elaborazione dei prodotti e nella gestione dei processi e dei servizi.

Il D.M. n. 769 del 2018 indica per la disciplina SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE oggetto della seconda prova il seguente quadro di riferimento:

Nuclei tematici fondamentali
1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.
7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.
8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

Obiettivi della prova

- Individuare le tematiche e/o le problematiche di riferimento nel testo proposto o nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato
- Elaborare, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla trattazione della tematica o alla soluzione del caso o alla costruzione del progetto
- Utilizzare strumenti teorici e/o operativi nello sviluppo dell'elaborato o nella realizzazione e promozione di prodotti e/o servizi, formulando anche proposte innovative
- Saper argomentare e collegare conoscenze e abilità nell'elaborazione di tematiche o nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, fornendo le motivazioni delle scelte operate
- Possedere adeguate e corrette conoscenze della strumentazione tecnologica, dei quadri storico-culturali e di quelli normativi di riferimento delle filiere, ove questi siano richiesti.

I NUCLEI sono:

- **TRASVERSALI** alle aeree professionali di indirizzo.
- **APERTI** ai diversi percorsi in cui il profilo dell'indirizzo può essere declinato a cura delle scuole, con un **APPROCCIO AGGREGANTE E TRASVERSALE** alle 11 competenze di indirizzo e **NON** ai singoli insegnamenti.

Ciascun nucleo si propone di:

- intercettare i campi di competenze che si ritrovano nei diversi percorsi formativi;
- rappresentare le competenze professionali che tutti i diplomati devono possedere in uscita dai percorsi dell'indirizzo di studio.

La commissione integrerà gli indicatori con la relativa declinazione dei descrittori.

La commissione d'esame dispone di un massimo venti punti per la valutazione di ciascuna delle prove di cui ai commi 3 e 4 dell'articolo 17, e di un massimo di venti punti per la valutazione del colloquio.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

IP17 SERV. ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA ART. "ENOGASTRONOMIA"

1. Punteggio attribuito dalla commissione in base ai quadri di riferimento allegati al D.M. n.769 del 2018

INDICATORI (ministeriali)	DESCRITTORI (della commissione)	P.T I	Valutazione
Utilizzo del patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative del contesto professionale.	Utilizzo del patrimonio lessicale ed espressivo inadeguato e non appropriato.	1	
	Utilizzo del patrimonio lessicale ed espressivo complessivamente adeguato e non sempre appropriato.	2	
	Utilizzo del patrimonio lessicale ed espressivo appropriato ed efficace.	3	
	Utilizzo del patrimonio lessicale ed espressivo appropriato, ricco ed efficace.	4	
Utilizzo di una struttura logico espositiva coerente a quanto richiesto dalla tipologia di prova.	Non adeguato l'utilizzo di una struttura logico espositiva.	1	
	Nel complesso coerente e con qualche incongruenza, l'utilizzo di una struttura logico espositiva.	2	
	Coerente l'utilizzo di una struttura logico espositiva.	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento della prova.	Non comprende le richieste relative ai nuclei tematici oggetto della prova, non riconosce i concetti chiave e le informazioni essenziali, se non in modo parziale.	1	
	Commette qualche errore di interpretazione nello stabilire collegamenti tra le informazioni e nell'utilizzo delle rappresentazioni specifiche delle discipline d'indirizzo.	2	
	Analizza in modo essenziale la situazione, individuando e interpretando in parte i nuclei tematici e le informazioni.	3	
	Analizza in modo adeguato la situazione, individuando e interpretando correttamente i nuclei tematici e le informazioni.	4	
	Analizza in modo chiaro la situazione, individuando e interpretando correttamente i nuclei tematici, le informazioni ed anche le relazioni tra queste.	5	
Ricorso agli aspetti delle competenze professionali specifiche utili a conseguire le finalità dell'elaborato.	Individua strategie di lavoro in modo non del tutto autonomo. Con difficoltà individua modelli pertinenti. Non coglie gli strumenti formali opportuni.	1	
	Individua strategie di lavoro poco efficaci, talora sviluppandole in modo poco coerente ed opportuno. Dimostra una semplice capacità nell'impostare le varie fasi del lavoro. Individua con difficoltà gli strumenti formali adeguati.	2	
	Individua strategie di lavoro poco efficaci, talora sviluppandole in modo poco coerente ed opportuno. Si dimostra non sempre autonomo nell'impostare le varie fasi del lavoro. Individua con difficoltà gli strumenti formali adeguati.	3	
	Individua strategie di lavoro poco efficaci, talora sviluppandole in modo non sempre coerente ed opportuno. Dimostra una quasi sempre autonoma capacità nell'impostare le varie fasi del lavoro.	4	
	Sa individuare delle strategie risolutive, anche se non sempre le più adeguate ed efficienti. Dimostra di conoscere le procedure consuete e i modelli trattati in classe, ma li utilizza in modo non sempre adeguato.	5	
	Effettua con padronanza collegamenti logici. Individua strategie di lavoro adeguate ed efficienti. Applica in modo corretto i modelli noti. Dimostra capacità nell'impostare le varie fasi di lavoro.	6	

	Effettua con padronanza chiari collegamenti logici. Individua strategie di lavoro adeguate ed efficienti. Applica nel modo migliore i modelli noti. Dimostra capacità nell'impostare le varie fasi di lavoro in modo corretto ed autonomo. Individua ed utilizza con precisione gli strumenti formali opportuni.	7	
	Effettua con padronanza chiari collegamenti logici. Individua strategie di lavoro adeguate ed efficienti. Applica nel modo migliore i modelli noti. Dimostra ottima capacità nell'impostare le varie fasi di lavoro in modo pertinente ed autonomo. Individua ed utilizza con cura e precisione gli strumenti formali opportuni.	8	
Punteggio massimo		20	
		Punteggio totale assegnato	_____/20

Per quanto riguarda le prove scritte sono state somministrate una prova simulata

____ maggio '24 prima prova

____ maggio '24 seconda prova sulla disciplina individuata dall'O.M. n. 55 del 22 marzo 2024 quale seconda prova.

La commissione

<hr/>	
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>

San Marzano sul Sarno(SA), _____

Griglia valutazione prova orale **(Allegato A O.M. 55 del 22/03/2024)**

Prova orale

Il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente.

Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione/classe, attinente alle Indicazioni nazionali per i Licei e alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla commissione/classe ai sensi del comma 5.

La Commissione provvede alla predisposizione e all'assegnazione dei materiali all'inizio di ogni giornata di colloquio, prima del loro avvio, per i relativi candidati. Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare.

Il colloquio dei candidati con disabilità e disturbi specifici di apprendimento si svolge nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 20 del d.lgs. 62/2017.

La commissione dispone di venti punti per la valutazione del colloquio e procede all'attribuzione del punteggio del colloquio nello stesso giorno nel quale il colloquio viene espletato.

Il punteggio è attribuito dall'intera commissione, compreso il presidente, secondo la **griglia di valutazione di cui all'allegato n.**

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE
IP17 SERV. ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA ART. "ENOGASTRONOMIA"

CLASSE:

CANDIDATO/A:

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
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	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
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	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
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	2.50	
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	2.50	
Punteggio totale della prova				

**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"> • 6.00<M<6.50 CON TRE INDICATORI SU CINQUE • 6.50≤M≤7
7<M≤8	11	7<M<7.50
	12	<ul style="list-style-type: none"> • 7<M<7.50 CON TRE INDICATORI SU CINQUE • 7.50≤M≤8
8<M≤9	13	8<M<8.50
	14	<ul style="list-style-type: none"> • 8<M<8.50 CON TRE INDICATORI SU CINQUE • 8.50≤M≤9
9<M≤10	14	9<M<9.50
	15	<ul style="list-style-type: none"> • 9<M<9.50 CON TRE INDICATORI SU CINQUE • 9.50≤M≤10

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: **06/05/2024**

Disciplina	Docente
Lingua e letteratura italiana	Prof.ssa Cuomo Martina
Storia	Prof.ssa Cuomo Martina
Matematica	Prof.ssa Scattino Nicoletta
Lingua inglese	Prof. Citro Alessandro
Lingua spagnolo	Prof.ssa Landino Carmela
DTA delle strutture ricettive	Prof.ssa Francavilla Rosa
Scienza e cultura dell'alimentazione	Prof.ssa Semioli Maria
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	Prof. Nuzzo Michele
Lab. di servizi enogastronomici Sala/Vendita	Prof. Pagano Vincenzo
Scienze Motorie e sportive	Prof.ssa Pepe Mariateresa
Materia alternativa	Prof. Cuomo Salvatore

Il Coordinatore **prof. / ssa** _____

Il Coordinatore didattico
Prof. _____