



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  
84016 **SAN MARZANO SUL SARNO (SA)**  
Tel. & Fax 0813208062  
e-mail: [info@istitutoparitarioromano.it](mailto:info@istitutoparitarioromano.it)  
PEC: [nerosrlunipersonale@legalmail.it](mailto:nerosrlunipersonale@legalmail.it)  
sito web: <http://www.istitutoparitarioromano.it>  
CF/P. IVA: 05280320655



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

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

**Settore: *SALA/VENDITA***

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

*(art. 5 - comma 2 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

## PARTE I

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

## PARTE II

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

## PARTE III

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	PAG.	8
ELENCO ALUNNI DELLA CLASSE E CREDITO SCOLASTICO	PAG.	9
TABELLE ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO (O.M. 55 DEL 22/03/2024)	PAG.	10
ELENCO DELLE MATERIE E DEI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE	PAG.	11
COMMISSARI D'ESAME	PAG.	11

## PARTE IV

PERCORSO FORMATIVO	PAG.	12
VERIFICHE E VALUTAZIONE	PAG.	14
TABELLA ATTRIBUZIONE VOTO DI CONDOTTA	PAG.	16
PERCORSI INTERDISCIPLINARI	PAG.	17
CITTADINANZA E COSTITUZIONE	PAG.	24
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO ( PCTO)	PAG.	28

## PARTE V

PROGRAMMI SVOLTI ENTRO IL 15 MAGGIO 2024	PAG.	29
--	------	----

## PARTE VI

### ALLEGATI

GRIGLIA VALUTAZIONE I PROVA	PAG.	55
GRIGLIA VALUTAZIONE II PROVA	PAG.	63
GRIGLIA VALUTAZIONE PROVA ORALE (ALLEGATO B O. M. N. 55 DEL 22/03/2024)	PAG.	67
GRIGLIA E SCHEMA DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO PER LA CLASSE QUINTA	PAG.	68

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

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

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

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

Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

# PARTE III

## PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

### Profilo della classe

La classe 5<sup>A</sup> indirizzo SALA, risulta formata da 17 alunni di cui 6 studentesse e 11 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 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	ACONE GIUSEPPINA
2	BALANZONI GIANLUCA
3	CASTELLI LORENZO
4	CELANI SILVESTRINI ELIANA
5	CHIESI ANDREA
6	FUSCO GIUSEPPINA
7	GENTILE ALFONSO
8	GIACCO SARA
9	GIULIANO GIOVANNI
10	KALAJ ALESSIA
11	MARTIELLO CRISTIAN
12	PALELLA ANDREA
13	PASCUCCI MARIA SOFIA
14	QAISSI MOUNIR
15	SARACENI FRANCESCO MATTEO
16	SESSA DANIELE
17	STIGLIANO ANTONIO

## TABELLA ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO (O.M. 55 DEL 22/03/2024)

### 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**

<b>DISCIPLINA</b>	<b>DOCENTE</b>
Lingua e letteratura italiana	Prof.ssa Petrone Alessia
Storia	Prof.ssa Petrone Alessia
Matematica	Prof.ssa Sessa Giusj
Lingua inglese	Prof.ssa Caiazza Isabella Rita
Lingua spagnolo	Prof.ssa Amato Arianna
DTA della struttura ricettiva	Prof.ssa Margiotta Elisa
Scienza e cultura dell'alimentazione	Prof.ssa Ambrosino Colomba
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	Prof.ssa Colombo Tiziana
Lab. di servizi enogastr. Sala e Vendita	Prof. Pagano Vincenzo
Scienze Motorie e sportive	Prof. La Torre Marco
Materia alternativa	Prof. Cuomo Salvatore

## **Commissari d'Esame (D.M. 09 marzo 2023 n.45)**

<b>Disciplina</b>	<b>Docente</b>
Materie letterarie	ESTERNO
Scienza e cultura dell'alimentazione	<b>Prof.ssa AMBROSINO COLOMBA</b>
Lingua inglese	ESTERNO
DTA della struttura ricettiva	<b>Prof.ssa MARGIOTTA ELISA</b>
Lab. di servizi enogastronomici Sala/Vendita	<b>Prof.PAGANO VINCENZO</b>
Matematica	ESTERNO

# PARTE IV

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

### ***Obiettivi Comunicativi***

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

### ***Obiettivi Cognitivi***

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

### ***Obiettivi Formativi***

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

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

### **Metodologie di Insegnamento**

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

Durante l'anno scolastico, inoltre, si è operato in modalità DaD, attraverso l'uso di una piattaforma dedicata (Google-classroom), come archivio materiali affinché gli alunni (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 informatici	Materiali multimediali	Quotidiano
Lingua e letteratura italiana	x	x	x		x	x
Storia, cittadinanza e costituzione	x	x	x		x	x
Matematica	x					
Lingua inglese	x	x				
Lingua spagnolo	x	x				
DTA delle struttura ricettive	x	x				
Scienza e cultura dell'alimentazione	x	x			x	
Lab. di servizi enogastronomici Cucina	x	x				
Lab. di servizi enogastronomici Sala e Vendita	x	x				
Scienze Motorie e sportive	x					
Materia alternativa	x		x			

# VALUTAZIONE E VERIFICHE

## La valutazione

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

## Valutazione in ingresso

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

## Valutazione in itinere

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

- conoscenze
- capacità
- competenze

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

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

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

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

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

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



		<b>Comportamenti che risultino gravemente lesivi per sè e per gli altri</b>
		<b>Comportamenti perseguibili penalmente</b>

## **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: GLI OGM	
INGLESE	OGMs
SALA E VENDITA	La produzione del vino
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Giovanni Verga: "Vita dei campi", la rappresentazione del mondo contadino in Giovanni Verga
STORIA	Da Mussolini alla rivoluzione alimentare
DTA	OGM: tracciabilità e i marchi di qualità
MATEMATICA	Asintoti verticali e orizzontali
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Gli OGM

PERCORSO INTERDISCIPLINARE 2: LA SICUREZZA ALIMENTARE	
INGLESE	HACCP
SALA E VENDITA	Il sistema di controllo HACCP
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Pane e fave: la tavola dei poveri di Giovanni Verga
STORIA	L'alimentazione in trincea
DTA	Sana e corretta alimentazione: i principi dello slow food
MATEMATICA	Il rapporto incrementale e il suo significato
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	La sicurezza alimentare

PERCORSO INTERDISCIPLINARE 3: SANA E CORRETTA ALIMENTAZIONE	
INGLESE	The Eat Well Guide
SALA E VENDITA	I menu
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Marinetti, il manifesto della cucina futurista
STORIA	I problemi della sicurezza alimentare all'epoca della Guerra Fredda tra USA e Unione Sovietica
DTA	Sicurezza alimentare: HACCP le norme sulla sicurezza alimentare
MATEMATICA	Asintoti
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Obesità

PERCORSO INTERDISCIPLINARE 4: TURISMO	
INGLESE	Food Tourism
SALA E VENDITA	Il nuovo volto dell'aperitivo
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Le Città invisibili di Italo Calvino, un omaggio alla fantasia e alla mente del viaggiatore
STORIA	Le metropoli: i cambiamenti delle città e il turismo durante la seconda rivoluzione industriale
DTA	Il turismo enogastronomico: la piramide alimentare
MATEMATICA	Statistica: raccolta e interpretazione dei dati
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Il turismo enogastronomico

PERCORSO INTERDISCIPLINARE 5: LA PIRAMIDE ALIMENTARE	
INGLESE	The Food Pyramid
SALA E VENDITA	La classificazione degli alimenti
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Pascoli, "Il risotto romagnuolo e La piada"
STORIA	Alla vigilia della Seconda guerra mondiale: l'alimentazione quotidiana
DTA	La piramide alimentare: Equilibrio finanziario e patrimoniale
MATEMATICA	Le funzioni: definizioni proprietà e dominio
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	La piramide alimentare

PERCORSO INTERDISCIPLINARE 6: FOOD AND BEVERAGE	
INGLESE	The History of food and beverage
SALA E VENDITA	Il food and beverage manager
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Saba, "Polpette al Pomodoro"
STORIA	Il vertice FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) nel secondo dopoguerra
DTA	Food and Beverage: caratteristiche dell'impresa food and beverage
MATEMATICA	Le funzioni: dominio e codominio
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Marchi di qualità agroalimentare: vini marchio DOC, DOCG, IGT

PERCORSO INTERDISCIPLINARE 7: LE TIPOLOGIE DI RISTORAZIONE	
INGLESE	Banqueting
SALA E VENDITA	La classificazione delle aziende enogastronomiche
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Italo Calvino, da Palomar "Il museo del formaggio"
STORIA	Il boom economico: La nascita del McDonalds e le altre multinazionali
DTA	Impresa ristorativa
MATEMATICA	Funzioni pari, dispari
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Catering e Banqueting

PERCORSO INTERDISCIPLINARE 8: L'OLIO DI OLIVA	
INGLESE	Olive oil in the EU
SALA E VENDITA	Prodotti tipici della Campania
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	L'olio dalla Raccolta Poetica Alcyone di Gabriele D'Annunzio
STORIA	La lavorazione dell'olio nel XX secolo: la nascita delle nuove tecnologie e la semplificazione del lavoro
DTA	Prodotti a chilometro zero
MATEMATICA	Statistica: raccolta e interpretazione dei dati
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	L' Olio extravergine di oliva

PERCORSO INTERDISCIPLINARE 9: I CEREALI	
INGLESE	Celiac Disease
SALA E VENDITA	La birra
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Primo Levi; l'odiosa zuppa di patate ed un pezzo di pane nero: la quotidianità all'interno dei lager
STORIA	Pane e cucchiari nei campi di concentramento durante il Nazismo
DTA	Il marketing
MATEMATICA	Statistica: strutturazione e indagini
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	I cereali

PERCORSO INTERDISCIPLINARE 10: SICUREZZA E IGIENE SUL LAVORO	
INGLESE	Food Contamination
SALA E VENDITA	L'igiene degli ambienti e delle attrezzature
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Il lavoro minorile: Luigi Pirandello "Ciaula Scopre la Luna"
STORIA	La nascita del movimento sindacale e la tutela del lavoratore
DTA	Il decreto legislativo 81 del 2008 TUSL
MATEMATICA	Limiti, definizioni e tipologie
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Gli ambienti di lavoro

PERCORSO INTERDISCIPLINARE 11: THÈ, CIOCCOLATO E CAFFÈ	
INGLESE	Tea time in England
SALA E VENDITA	Il caffè
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Le golose, di Guido Gozzano: Una dolce pausa in pasticceria
STORIA	La lavorazione del cacao: Lindt e la Svizzera nella Prima guerra mondiale
DTA	Break even point
MATEMATICA	I limiti, definizioni e tipologie
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Tè, cioccolato e caffè

PERCORSO INTERDISCIPLINARE 12: LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO	
INGLESE	Typical products in England
SALA E VENDITA	Abbinamento vini e formaggi
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	La Casa in Collina, Cesare Pavese e il valore della vita quotidiana e del territorio durante la Resistenza
STORIA	L'amore per il proprio territorio: I Partigiani e La Resistenza
DTA	Prodotti a chilometro zero
MATEMATICA	Gli zeri e la funzione del suo segno
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Alimenti a Chilometro zero

PERCORSO INTERDISCIPLINARE 13: LA BRIGATA DI SALA	
INGLESE	The waiter's uniform
SALA E VENDITA	La brigada e gli addetti del reparto bar
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	A tavola con Il Gattopardo di Giuseppe Tomasi Lampedusa
STORIA	La Carestia russa del 1921 nel primo dopoguerra
DTA	Caratteristiche dell'impresa food and beverage
MATEMATICA	Statistica: scatola a baffi
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	La brigata di sala

PERCORSO INTERDISCIPLINARE 14: I DRINK	
INGLESE	How to prepare a good mojito
SALA E VENDITA	La classificazione dei cocktails
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Assenzio e alcolismo nell'Assommoir di Émile Zola
STORIA	Vita da trincea: alcol e concerti per risollevare il morale delle truppe
DTA	Caratteristiche dell'impresa food and beverage
MATEMATICA	Funzioni pari e dispari
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	La birra

PERCORSO INTERDISCIPLINARE 15: LA PANIFICAZIONE	
INGLESE	Nutrients (Bread)
SALA E VENDITA	Abbinamento cibo-vino
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Il panismo
STORIA	La battaglia del grano di Benito Mussolini : ieri come oggi
DTA	Marketing
MATEMATICA	Funzione crescente e decrescente in un intervallo
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Il pane

## 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 argomentazioni dei temi assegnati nelle rispettive classi, come da schema allegato



# **CURRICOLO VERTICALE**

## **PROSPETTO DI SINTESI CLASSI QUINTE**

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

# EDUCAZIONE CIVICA

## CURRICOLO VERTICALE DETTAGLIO

### 5 INDIRIZZO

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

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

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

## **PERCORSI**

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

Il progetto di Alternanza scuola-lavoro modificato in Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento dall'art. 57 commi 18-21, costituisce una fase fondamentale per l'azione di orientamento previsto dalla Scuola e offre agli studenti utili strumenti per effettuare scelte consapevoli, relativamente al loro futuro universitario e lavorativo.

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 Mille proroghe, 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**

# PROGRAMMI SVOLTI

## LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

### PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE

<b>DOCENTE</b>	<b>PETRONE ALESSIA</b>
<b>LIBRO DI TESTO</b>	<b>LETTERATURA DAL II^ 800 AL I^ 900 (JACOMUZZI – PAGLIERO)</b>

### CONTENUTI DEL PROGRAMMA

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

#### **MODULO 1 o U.D.A: IL NOVECENTO**

- Il Novecento
- Autori significativi del Novecento
- Biografia e poetica degli autori del Novecento
- Quadro storico e culturale del Novecento
- 

#### **MODULO 2 o U.D.A: IL REALISMO E IL NATURALISMO**

- Il realismo
- Naturalismo: Pascoli: il risotto romagnolo e la piadina
- Verga: la vita
- Verga e la questione mondiale
- Verga pensiero e poetica
- Verga vita e narrativa
- Opere di Verga: vita dei campi
- I Malavoglia
- Come vivono i Malavoglia
- Verga la roba: pane e fave, la tavola dei poveri di Giovanni Verga
- Il principio dell'impersonalità e dell'oggettività

#### **MODULO 3 o U.D.A: IL DECADENTISMO E IL FUTURISMO**

- Il decadentismo e la scapigliatura: i poeti maledetti
- Caratteristiche dei poeti decadenti
- Ed. civica: lavoro minorile nella costruzione di armi belliche
- D'Annunzio: pensieri e vita
- D'Annunzio: opere: Alcyone – lettura "l'OLIO"
- G. Carducci: vita e opere
- G. Pascoli: la vita e le opere
- L. Pirandello: opera e ideologia. Lettura e opera "Ciulla scopre la luna"
- Svevo: vita e opere
- Il futurismo

- Marinetti: il manifesto della cucina futuristica; Escoffier: il Futurismo in cucina
- Italo Calvino: vita e ideologia. Il museo dei formaggi, da "Palomar"
- Italo Calvino: le città invisibili; 1° maggio alla fantasia e alla mente del viaggiatore
- Saba: polpette al pomodoro
- Primo Levi: vita e pensiero, lettura "l'odiosa zuppa di patate ed un pezzo di pane nero", "la quotidianità all'interno dei lager"
- Guido Gozzano: vita e pensiero, le Golose: una dolce pausa in pasticceria
- Cesare Pavese: vita e opere, la casa in collina; il valore della vita quotidiana e del territorio durante la Resistenza.
- G.T. Lampedusa: cenni vita; a tavola con il Gattopardo
- E. Zola: assenzio e alcolismo nell'Assomair
- Quasimodo S. : Vita e poetica + letture
- G.Ungaretti : Vita e poetica +letture
- E.Montale : Il crepuscolarismo, vita e opere

## STORIA

### PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE

<b>DOCENTE</b>	<b>PETRONE ALESSIA</b>
<b>LIBRO DI TESTO</b>	<b>E' STORIA – DAL 900 AL MONDO ATTUALE (P.DI SACCO)</b>

#### 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 U.D.A: La Restaurazione - L'età Giolittiana - La Prima guerra mondiale**

- Rivoluzione Industriale
- Nascita della società moderna
- Evoluzione dei trasporti e telecomunicazioni
- La Prima guerra mondiale: la carestia Russa
- Lettura: la lavorazione del cacao
- La Rivoluzione russa
- Belle Époque
- Governo e sindacati: nuovi rapporti
- Suffragio universale
- Ed. civica: regole sul lavoro minorile
- Ed. civica: sfruttamento lavoro minorile in vari stati
- Lo scoppio della Prima guerra mondiale
- Alimentazione durante la guerra
- Delicato equilibrio tra le potenze europee
- Ed. civica: come tutelare il lavoratore minorile
- Ultime offensive
- Fine della guerra

#### **MODULO 2 o U.D.A: La Seconda guerra mondiale – La guerra fredda – Hitler e Mussolini**

- Conferenza di pace e vari trattati
- Shoah: pane e cucchiari nei campi di concentramento
- Nazionalsocialismo in Germania
- Chi erano Hitler e Mussolini?
- Le terribili conseguenze del nazionalsocialismo
- La Seconda guerra mondiale
- Le potenze della Seconda guerra mondiale
- Alimentazione quotidiana
- La battaglia del grano di Mussolini
- Le conseguenze della II^ guerra mondiale
- La fine del fascismo
- Schieramenti della Seconda guerra mondiale
- Le potenze in guerra in clima difficile
- La guerra fredda: i problemi della sicurezza alimentare all'epoca della guerra fredda tra URSS E USA
- Il vertice FAO nel secondo dopo guerra
- L'amore per il proprio territorio, i partigiani e la resistenza



- Il boom economico: la nascita del Mc Donald e delle altre multinazionali. ED. CIVICA: globalizzazione e salute alimentare
- La lavorazione dell'olio nel XX sec.: la nascita delle nuove tecnologie e la semplificazione del lavoro
- La nascita del movimento sindacale e la tutela del lavoratore.

## LAB. SALA/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:

#### **MODULO 1 o U.D.A: Approfondimento e recupero anni precedenti**

Unità didattica

1. Stili di servizio e relativo uso in pratica operativa
2. Il rango
3. La mise en place
4. La caffetteria

Pratica:

Mise en place su diversi tipi di menu  
Sbarazzo con posate e senza  
Tecnica servizio con piatti  
Uso clips  
Caffè e cappuccino

#### **MODULO 2 o U.D.A: Il menu o lista delle vivande**

Unità didattica

1. Ordine di uscita delle pietanze
2. Regole merceologiche di compilazione
3. Le varie tipologie di menu
4. Regole della successione dei piatti
5. Regole ortografiche di compilazione
6. Impostazione grafica
7. i termini tecnici
8. il menage

Pratica:

realizzazione di menu diversi cartacei e su computer

#### **Modulo 3 o U.D.A: Buffet e banchetti**

Unità didattica

1. Allestimento buffet
2. I vari tipi di banchetti
3. Il buffet
4. Il catering ed il banqueting
5. La check list
6. Routine di preparazione

## 7. Decorazioni da buffet

Pratica

Allestimento tavoli per buffet e stesura tovaglie, decorazioni da buffet

### **Modulo 4 o U.D.A: Mise en place e servizi speciali**

Unità didattica

1. il Salmone
2. il Caviale
3. le Ostriche
4. i formaggi

Pratica:

Il servizio del Caviale, Salmone ed Ostriche

### **Modulo 5 o U.D.A: Insalate e snacks da bar-piatti freddi**

Unità didattica

1. le insalate
2. le varie tipologie di insalate e gli ingredienti
3. panini caldi e freddi da bar

Pratica:

le salse

insalate semplici, miste e composte

### **Modulo 6 o U.D.A: La modulistica**

1. I buoni di servizio
2. I buoni scarico sala
3. Buoni vari
4. La comanda, anche in lingua straniera
5. I vari sistemi di pagamento

### **Modulo 7 o U.D.A: La cucina di sala e servizi di sala**

Unità didattica

Tutto pratico

Sfilettatura del pesce

Il servizio dei formaggi

Composte e macedonie di frutta, da piatto e da buffet

Taglio torte e dolci

Rigatoni hotel de la ville

Gamberi flambèe

Crepes suzette

Pennette speck e zafferano

Filetto strogonoff

Le macedoni e composte di frutta

Cosciotto di maiale in bellavista

### **Modulo 8 o U.D.A: Il vino**

Unità didattica

1. Storia della vite e della viticoltura
2. Legislazione
3. La vite
4. i vitigni
5. La fermentazione
6. Le tecniche di vinificazione

7. La conservazione, la cantina
8. Il servizio, decantazione temperature di servizio
9. La cantina
10. La carta dei vini
11. La degustazione
12. Gli abbinamenti vini vivande
13. I principali vini regionali, nazionali ed internazionali
14. Lo champagne
15. lo spumante
16. i vini campani ed italiani

### **Modulo 9 o U.D.A: Eventi speciali**

Unità didattica

- 1.1 L'attività di banqueting
- 1.2 Gli operatori
- 1.3 Le occasioni e le tipologie di eventi
- 1.4 L'attrezzatura speciale
- 1.5 La pianificazione del lavoro
- 1.6 La preparazione della sala
- 1.7 Il buffet
- 1.8 Mise en place

### **Programmazione Laboratorio bar**

### **Modulo 1 o U.D.A: Approfondimento e recupero anni precedenti**

Unità didattica

1. La caffetteria
2. I frullati ed i frappé
3. Gli attrezzi e le attrezzature
4. Uso degli shaker
5. grammature
6. I bicchieri in uso al bar

### **Modulo 2 o U.D.A: Ingredienti primari**

Unità didattica

1. Latte
2. Acqua
3. Succhi
4. Spezie
5. Soda
6. Cioccolato

### **Modulo 4 o U.D.A: Caffetteria avanzata**

Unità didattica

1. Il caffè dal punto di vista botanico
2. Funzionamento macchina espresso, e macinadosatore
3. Caffetteria di base
4. Caffetteria avanzata fredda e calda

### **Modulo 4 o U.D.A: Te ed infusi**

Unità didattica

1. Il te
2. Il servizio del te
3. Gli infusi
4. Pasticceria da te

## **Modulo 5 o U.D.A: Aperitivi**

Unità didattica

1. Vermouth
2. Tipologie di aperitivo
3. Il servizio degli aperitivi
4. Gli snack per aperitivo

## **Modulo 6 o U.D.A: La fermentazione e le bevande di base**

Unità didattica

L'alcool  
Il vino  
Lo spumante  
Vini liquorosi

## **Modulo 7 o U.D.A: Le bevande**

Unità didattica

1. Bevande analcoliche
2. Bevande alcoliche
3. Succhi
4. Sciroppi
5. Base frutta
6. Fantasia e sode
7. Alcopop

## **Modulo 7 o U.D.A: La miscelazione ed il servizio**

Unità didattica

- 1.1 Suddivisione delle bevande miscelate
- 1.2 Grammatatura di servizio delle bevande
- 1.3 Categorie delle bevande miscelate
- 1.4 Le attrezzature della miscelazione
- 1.5 I cocktails iba

## **Modulo 8 o U.D.A: La distillazione**

Unità didattica

Distillazione, storia ed attrezzature  
Distillati e loro provenienza, distillati di vino  
Liquori, produzione  
Vodka-gin-brandly-cognac-rum-tequila-whisky

Lavori di gruppo: creazione menù a scelta, creazione cartellone bicchieri ricerca succhi di frutta ricerca marche bevande pop alcoliche ricerca vini campani

I vini frizzanti, novelli, dolce, liquorosi, passiti  
calcolo alcolico del cocktail  
merceologia ingredienti bar  
Distillati e liquori  
La miscelazione  
Cocktails iba  
Eventi beverage: buffet e drink dedicati  
Preparazione open bar stesura carta open bar  
La carta del bar: realizzazione menu bar dal bere al food  
Granite  
Gelati  
Coppe gelato

Macedonie e composizioni di frutta  
Le decorazioni da cocktail e da buffet  
Lo champagne e i vini speciali  
Lo snack bar

**SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**  
**PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE**

**DOCENTE**

**MOLARO GIUSEPPINA**

**LIBRO DI TESTO**

**Scienza e cultura dell'alimentazione**  
**LUCA LA FAUCI ed. Markes**

**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 U.D.A: ALIMENTAZIONE COME ESPRESSIONE DI CULTURA E INNOVAZIONE**

- Alimentazione, cultura e tradizione religiosa (Turismo enogastronomico)
- Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari (OGM, alimenti a "chilometro zero")

**MODULO 2 o U.D.A: CONTAMINANTI NELLA CATENA ALIMENTARE E MALATTIE CORRELATE**

- Contaminanti chimico-fisici
- Contaminanti biologici

**MODULO 3 o U.D.A: IGIENE, SICUREZZA E QUALITÀ**

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

**MODULO 4 o U.D.A: DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE VARIE CONDIZIONI FISILOGICHE**

- Principi di dietetica e modelli alimentari di riferimento (La piramide alimentare moderna)
- Dietetica applicata a condizioni fisiologiche, sport e ristorazione

**MODULO 5 o U.D.A: DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE**

- Dietoterapia e obesità
- Malattia cardiovascolari, diabete e sindrome metabolica
- Tumori
- Allergie e intolleranze alimentari
- Disturbi del comportamento alimentare
- Stati carenziali e altre patologie correlati all'alimentazione

**MODULO 6 o U.D.A: LE TIPOLOGIE DI RISTORAZIONE**

- Ristorazione collettiva del sociale

- Ristorazione del terziario e industriale
- Ristorazione commerciale
- Ristorazione alberghiera e congressuale
- Catering e Banqueting
- La brigata di sala

#### **MODULO 7 o U.D.A: CEREALI E PIANIFICAZIONE**

- Tipologie di cereali
- Il pane

#### **MODULO 8 o U.D.A: LE BEVANDE**

- La birra
- Le bevande nervine  
(Tè, cioccolato e caffè)

#### **MODULO 9 o U.D.A: OLIO EVO**

- Olio extravergine di oliva



## LINGUA INGLESE

### PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE

**DOCENTE**

**CAIAZZA ISABELLA RITA**

**LIBRO DI TESTO**

***WELL DONE! CATERING : COOKING & SERVICE (ELI, 2016)***

#### **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 U.D.A: COOKERY AND SERVICE**

- Food and health

#### **MODULE 2 o U.D.A: NUTRIENTS**

- Food for a balanced diet,
- Food groups
- Food pyramid
- My Plate

#### **MODULE 3 o U.D.A: THE VERBS**

- The passive form : grammar + exercises
- Comparatives and superlatives
- The future tenses will or be going to?

#### **MODULE 4 o U.D.A: TYPES OF ACCOMODATION**

- Catering and hospitality
- Customer service and security
- The qualities of a good waiter and waitress
- The waiter's uniform
- Choosing the perfect uniform

#### **MODULE 5 o U.D.A: FOOD CONTAMINATION**

- OGMs,
- HACCP
- Traceability
- Food storage

#### **MODULE 6 o U.D.A: FOOD AND BEVERAGE**

- History of food and beverage
- Banqueting
- Buffet

## **MODULE 7 o U.D.A: THE EAT WELL GUIDE**

- Celiac disease
- Special diets
- Typical products in England,
- Oil exportation after the Brexit,
- Food tourism
- Sustainability
- Slowfood
- From Farm to fork
- Europass CV
- Made in Italy
- New trends
- Wines
- 2030 agenda

**ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA**  
**PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE**

<b>DOCENTE</b>	<b>COLOMBO TIZIANA</b>
<b>LIBRO DI TESTO</b>	<b>CUCINABILE TOP - ANGELO SOLILLO, SONIA PALERMO ED.SAN MARCO</b>

**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 U.D.A: IGIENE E SALUBRITA' DELLE LAVORAZIONI**

- Il sistema HACCP e le regole di buona prassi igienica
- La legislazione alimentare
- Il piano di autocontrollo
- La redazione del piano di autocontrollo

**MODULO 2 o U.D.A: SICUREZZA E SALUBRITA' DEL LUOGO DI LAVORO**

- La sicurezza sul lavoro
- I Rischi lavorativi nella ristorazione
- Il rischio elettrico
- Il rischio di incendio

**MODULO 3 o U.D.A: ALIMENTI E QUALITA' ALIMENTARE**

- La qualità alimentare
- Le certificazioni di qualità
- La tutela dei prodotti di qualità
- I prodotti ecologici e i nuovi alimenti
- I prodotti ecocompatibili
- I nuovi prodotti alimentari
- Le gamme alimentari
- La scelta degli alimenti : le diverse qualità
- L'Etichetta alimentare
- I marchi di tutela
- I marchi di tutela dei vini

**MODULO 4 o U.D.A: APPROVVIGIONAMENTO**

- Le nuove figure professionali
- La pianificazione degli acquisti
- Ordinazioni, ricevimento, stoccaggio delle merci
- La gestione delle scorte

**MODULO 5 o U.D.A: I MENU E LA CORRETTA NUTRIZIONE**

- I menu nella ristorazione commerciale
- Evoluzione del menu
- Gli aspetti nutrizionali dei menu

- Alimenti, principi nutritivi e calorie
- Le intolleranze alimentari
- La classificazione nutrizionale degli alimenti

#### **MODULO 6 o U.D.A: CATERING E BANQUETING**

- Tecniche di catering e banqueting
- Gestione dei servizi di catering e banqueting
- Le tipologie di banchetto
- Catering e ristorazione collettiva
- Il Buffet : il servizio a buffet

## DTA

### PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE

**DOCENTE**

**MARGIOTTA ELISA**

**LIBRO DI TESTO**

**GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE - S.RASCIONI F.FERRIELLO  
ED TRAMONTANA**

#### **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 U.D.A: IL MERCATO TURISTICO**

- Il mercato turistico internazionale
- Gli organismi e le fonti normativa internazionali
- Il mercato turistico nazionale
- Gli organismi e le fonti normative interne
- Il turismo enogastronomico : la piramide alimentare

#### **MODULO 2 o U.D.A: IL MARKETING**

- Il Marketing : aspetti generali
- Il Marketing strategico
- Il Marketing operativo
- Il Web marketing
- Il Marketing plan
- Pianificazione : Marketing
- La Piramide alimentare : equilibrio finanziario e patrimoniale
- I Cereali : Marketing

#### **MODULO 3 o U.D.A: PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO GESTIONE**

- La Pianificazione e la Programmazione
- Il Budget
- Il Business Plan

#### **MODULO 4 o U.D.A: LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO**

- Le norme della costituzione dell'impresa
- Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro
- Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore
- I contratti delle imprese ristorative ricettive
- I contratti delle imprese di viaggio
- I rapporti tra TO, ADV, imprese ricettive e imprese di trasporto
- Sicurezza e Igiene sul lavoro : Decreto Legislativo 81 del 2008 Testo Unico sul Lavoro

- Sicurezza Alimentare :HACCP le norme sulla Sicurezza alimentare
- Le tipologie di ristorazione : Impresa ristorativa
- Food and Beverage : caratteristiche dell'impresa Food and beverage
- Cibo e vino :Caratteristiche dell'impresa Food and Beverage

## **MODULO 6 o U.D. A: ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DELA TERRITORIO**

- Le abitudini alimentari
- I marchi di qualità alimentare
- OMG :Tracciabilità e i marchi di qualità
- Sana e corretta alimentazione : I principi dello Slow food
- L'olio d'oliva : Prodotti a chilometro zero
- Valorizzazione dei prodotti del territorio : Prodotti a KM 0
- The', caffè e cioccolato, break even point

## MATEMATICA

### PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE

**DOCENTE**

SESSA GIUSJ

**LIBRO DI TESTO**

Appunti di matematica percorso F. I. Fragni  
Ed.Cedam

### 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 U.D.A: DISEQUAZIONI RIPASSO**

- Disequazioni algebriche di primo grado
- Disequazioni algebriche di secondo grado
- Altri tipi di disequazioni algebriche
- Sistemi di disequazioni in una incognita
- Equazioni e disequazioni con i valori assoluti
- Equazioni irrazionali
- Disequazioni irrazionali
- Disequazioni esponenziali
- Disequazioni logaritmiche

#### **MODULO 2 o U.D.A: INTRODUZIONE ALLO STUDIO DELLE FUNZIONI**

- Insieme di numeri reali
- Definizione di funzione
- Funzioni reali di una variabile reale
- La classificazione delle funzioni
- Proprietà delle funzioni
- Funzione composta e Funzione Inversa
- Determinazione dell'insieme di esistenza di una funzione
- Il dominio di una funzione
- Determinazione del dominio di una funzione algebrica razionale intera, algebrica razionale fratta, algebrica razionale intera
- Grafici notevoli di funzioni elementari
- Trasformazioni elementari del grafico di funzione

#### **MODULO 3 o U.D.A: LIMITI DELLE FUNZIONI DI UNA VARIABILE**

- Introduzione al concetto di limite di una funzione
- Limite finito di una funzione in un punto
- Limite infinito di una funzione in un punto
- Limite destro e limite sinistro di una funzione in un punto
- Limite finito e limite infinito di una funzione all'infinito
- Teoremi fondamentali sui limiti
- Operazioni sui limiti

#### **MODULO 4 o U.D.A: FUNZIONI CONTINUE**

- Definizione di funzione continua
- La continuità delle funzioni elementari
- Calcolo dei limiti
- Le forme indeterminate
- I limiti notevoli
- Punti di discontinuità di una funzione
- Asindoti
- Grafico di una funzione : primo approccio
- Funzioni continue in un intervallo chiuso e limitato

#### **MODULO 5 o U.D.A: DERIVATE DELLE FUNZIONI DI UNA VARIABILE**

- Introduzione al concetto di derivata
- Derivata di una funzione in un punto
- Continuità e derivabilità
- Significato geometrico della derivata
- Funzione derivata
- Derivata di alcune funzioni elementari
- Teoremi sulle derivate
- Derivata di una funzione composta
- Derivata di una funzione inversa
- Derivata di ordine superiore
- Differenziale di una funzione
- Applicazione delle derivate
- Formule di Taylor e di Mac Laurin

#### **MODULO 6 o U.D.A: TEOREMI FONDAMENTALI DEL CALCOLO DIFFERENZIALE IN R**

- I Teoremi sulle funzioni derivabili: il teorema di Rolle
- Il teorema di Lagrange
- Funzioni crescenti e decrescenti
- Il teorema di De L'Hopital

#### **MODULO 7 o U.D.A: MASSIMI, MINIMI E FLESSI . STUDIO DI FUNZIONE**

- Massimo e minimi relativi
- Massimi e minimi assoluti
- Problemi di massimo e di minimo
- Concavità e punti di flesso
- Studio di funzione
- Funzioni in due variabili e curve di livello



**MODULO 8 o U.D.A: INTEGRALI**

- Integrali indefinito e di proprietà
- Integrali indefiniti immediati e integrali di particolari funzioni composte
- Integrazione delle funzioni razionali fratte elementari
- Integrazione per sostituzione
- Integrazioni per parti
- Integrali definito
- Proprietà dell'integrale definito
- Relazione fra integrale indefinito e l'integrale definito di una funzione

**MODULO 9 o U.D.A: APPLICAZIONE DELLA MATEMATICA ALLA STATISTICA**

- Definizione di Statistica
- Le fasi, la scelta e la strutturazione dell'indagine statistica
- La raccolta dei dati e la costruzione delle tabelle
- Elaborazione e rappresentazioni grafiche dell'indagine statistica
- Indici di posizioni

## SCIENZE MOTORIE

### PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE

**DOCENTE**

**LA TORRE MARCO**

**LIBRO DI TESTO**

**EDUCARE IL MOVIMENTO - FIORINI CORETTI LOVECCHIO  
BOCCHI ED.DEA SCUOLA**

### CONTENUTI DEL PROGRAMMA

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

#### **MODULO 1 o U.D.A:**

- Il Sistema Effettore
- Il Sistema Endocrino
- Il Sistema Percettivo
- Il Sistema Elaborativo
- Il Sistema di Controllo

#### **MODULO 2 o U.D.A:**

- La Postura
- Controllo delle varie posture e distanze fisiche
- Postura prossemica: controllo della postura e distanza durante le esercitazioni del settore di riferimento.

#### **MODULO 3 o U.D.A:**

- Il sistema muscolare
- I muscoli e le sue proprietà
- Il muscolo scheletrico ed agonisti, antagonisti e sinergici.
- Capacità coordinative e condizionali: resistenza, forza, flessibilità, equilibrio, percezione e coordinazione.

#### **MODULO 4 o U.D.A:**

- Il gioco, lo sport, le regole e il Fair play.
- Attività sportive in luoghi naturali: escursionismo e orienteering.

#### **MODULO 5 o U.D.A:**

- Salute e benessere
- L'educazione alla salute
- I rischi della sedentarietà.
- Dieta salutare. Sana alimentazione
- promuovere corretti stili di vita
- Alimentazione e sport
- Lettura delle schede nutrizionali sulle confezioni (prodotti non OGM).
- I grassi, i cereali, caffeina, liquidi, carboidrati nello sport
- Disturbi del comportamento: anoressia e bulimia.

## LINGUA SPAGNOLA

### PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE

**DOCENTE**

AMATO ARIANNA

**LIBRO DI TESTO**

**Gramatica interactiva  
Aguilera Dea scuola**

### CONTENUTI DEL PROGRAMMA

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

#### **UNIDAD 1 o U.D.A: Bufé y Banquetes**

- Varios tipos de bufé

#### **UNIDAD 2 o U.D.A: La alimentación**

- La pirámide alimenticia
- La dieta vegetariana
- La gastronomía española

#### **UNIDAD 3 o U.D.A: Los reyes de la mesa: Los Embutidos**

- El jamón: clasificación y corte
- El jamón ibérico

#### **UNIDAD 4 o U.D.A: Tradiciones queseras**

- Los quesos: servicios y cortes
- Los quesos españoles

#### **UNIDAD 5 o U.D.A: La paella**

- La paella:
- la paella valenciana
- la paella de marisco
- la paella mixta

#### **UNIDAD 6 o U.D.A: Vinos y Cócteles**

- Las siglas de productos nacionales: D.O.P., I.G.P., E.T.G., D.O., D.E.
- La sidra
- La queimada
- Cócteles
- Vinos y cavas

#### **UNIDAD 7 o U.D.A: La higiene**

- Reglas y normas higiénicas en la cocina

## MATERIA ALTERNATIVA

### PROGRAMMA DISCIPLINARE PER COMPETENZE

**DOCENTE: CUOMO SALVATORE**

**LIBRO DI TESTO:** IL LIBRO DI EDUCAZIONE CIVICA – ZANETTE AVERAME- GUZZI- TINCATI  
ED. 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 1 o U.D.A: 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
- Art.9 Costituzione

#### **MODULO 2 o U.D.A: AGENDA 2030 E SVILUPPO SOSTENIBILE**

- La globalizzazione e gli effetti sul clima
- Le regole della vita democratica con particolare riferimento al diritto del lavoro.
- La sicurezza sul lavoro
- La globalizzazione. I sistemi economici. L'Unione europea
- Globalizzazione e salute alimentare

#### **MODULO 3 o U.D.A: 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 punizioni
- I Comuni :Struttura, Funzioni e ruolo del Sindaco

# 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 15 al 25 marzo 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.

## 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. "SALA E VENDITA "**

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	Comprensione chiara e corretta, globalmente e in tutte le sue parti	10
		Comprensione corretta, globalmente e in quasi tutti gli snodi	8

il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	tematici e stilistici	
	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. "SALA E VENDITA "**

**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	2	

		personale	
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

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

## TIPOLOGIA C

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

**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 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 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 Sala e Vendita

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:

<b>Nuclei tematici fondamentali</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>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.</li><li>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.</li><li>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.</li><li>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.</li><li>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.</li><li>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.</li><li>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.</li><li>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.</li></ol>
<b>Obiettivi della prova</b>

- 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 aree 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. "SALA"

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	
<b>Punteggio massimo</b>		20	
		<b>Punteggio totale assegnato</b>	<b>_____/20</b>

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**

_____	
_____	_____
_____	_____
_____	_____

San Marzano sul Sarno(SA), \_\_\_\_\_

# **Griglia valutazione prova orale(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. 1**

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

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	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

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

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

Alunno	Media voti	Assiduità nella frequenza scolastica (1)	Giudizio alternanza scuola-lavoro (2)	Interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo	Credit formativi da attività complementari e integrative (3)	Credit formativi da esperienze formative e/o professionali (4)	Attribuzione del/dei punto/i nella banda di 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**

<b>Disciplina</b>	<b>Docente</b>
Lingua e letteratura italiana	Prof.ssa Petrone Alessia
Storia	Prof.ssa Petrone Alessia
Matematica	Prof.ssa Sessa Giusj
Lingua inglese	Prof.ssa Caiazza Isabella Rita
Lingua spagnolo	Prof.ssa Amato Arianna
DTA delle strutture ricettive	Prof.ssa Margiotta Elisa
Scienza e cultura dell'alimentazione	Prof.ssa Ambrosino Colomba
Lab. di servizi enogastr. Cucina	Prof.ssa Colombo Tiziana
Lab. di servizi enogastr. Sala/Vendita	Prof. Pagano Vincenzo
Scienze Motorie e sportive	Prof. La Torre Marco
Materia alternativa	Prof. Cuomo Salvatore

Il Coordinatore **prof. / ssa** \_\_\_\_\_

Il Coordinatore didattico  
Prof. \_\_\_\_\_