



Ministero dell'Istruzione e del Merito

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
CON CONVITTO ANNESSO E CORSO SERALE
Via Leopardi, 4 – 88068 SOVERATO (CATANZARO) – TEL. 0967620477 – CZRH04000Q@ISTRUZIONE.IT

Pro. n. 3350/U del 15/05/2023

**ESAME DI STATO
ANNO SCOLASTICO 2022/2023**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
(ai sensi dell'art. 5 D.P.R. 323/98)**

Classe Quinta Sez. A

Coordinatore Prof./Prof.ssa Crudo Rosaria

**DIRIGENTE
Prof. RENATO DANIELE**

IDENTITÀ DELL'ISTITUTO

L'Istituto Professionale di Stato – Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera di Soverato (CZ), nato nel 1963, occupa tre edifici separati:

- il complesso della Sede centrale, in Via Giacomo Leopardi n.4, accoglie buona parte degli studenti;
- la Succursale, dove sono ospitate quattro classi, situata provvisoriamente presso i locali della “Scuola primaria” di Via Amirante nel comune di Soverato (CZ);
- il Convitto annesso, che ospita convittori e semiconvittori provenienti da zone disagiate e mal collegate con la sede scolastica.

Il territorio chiede ai nostri giovani di tutelare e potenziare il grande patrimonio di professionalità dell'accoglienza presenti; di valorizzare e diffondere la ricerca e la storia della gastronomia locale, nel raccordo tra passato e presente, integrandola ed arricchendola con le moderne tecniche di produzione e presentazione al cliente italiano e internazionale. A tale scopo il nostro Istituto, anche attraverso attività di alternanza scuola - lavoro, mantiene continui e proficui contatti con il mondo del lavoro, non solo locale, ma anche nazionale e internazionale, realizzando scambi e partecipando a programmi all'estero, garantendo ai ragazzi opportunità di stage in azienda, che spesso si sono trasformati in offerte di occupazione stabile. Nell'ultimo decennio molti studenti di nazionalità non italiana, figli della più recente immigrazione, si sono iscritti nel nostro istituto che si è attivato ad individuare i bisogni e le istanze di questa nuova utenza e delle rispettive famiglie.

Quadri Orario

Primo biennio – indirizzo comune

Disciplina	I Anno	II Anno
Lingua e letteratura italiana	4	4
Lingua inglese	3	3
Storia	1	1
Matematica	4	4
Scienze giuridico – economiche	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2
Geografia	1	1
RC o attività alternative	1	1
Totale Area Generale	18	18
Scienze degli alimenti ⁽¹⁾	2	2
Scienze e tecnologie informatiche ⁽¹⁾	2	2
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia) ⁽¹⁾	2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina	2 + 2* + 6 ⁽¹⁾	2 + 2* + 6 ⁽¹⁾
Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita	2 + 2*	2 + 2*
Laboratorio di servizi di ricettività alberghiera ⁽¹⁾	2	2
Seconda lingua straniera	2	2
Totale Area Indirizzo	14	14
Totale Ore Settimanali Classe	32	32

⁽¹⁾ Le ore indicate prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico – pratici (Laboratorio di servizi enogastronomici, settore cucina) con gli insegnanti di Scienze degli alimenti (2 ore), Scienze integrate (2 ore) e Laboratorio di servizi di ricettività alberghiera (2 ore). Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio.

* L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici. Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza del primo biennio. Con il decreto ministeriale di cui all'art. 8, comma 4, lettera a) è determinata l'articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre.

Articolazioni Triennio

ENOGASTRONOMIA

Disciplina	3° Anno	4° Anno	5° Anno
Italiano	4	4	4
Storia	2	2	2
Inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Sc. Motorie e Sp.	2	2	2
IRC	1	1	1
Totale Area Generale	14	14	14
Seconda Lingua	3	3	3
Scienze degli Alimenti	4	4	4
Lab. Serv. Enogastr. Cucina	5 ⁺² compr.	5 ⁺¹ compr.	5 ⁺¹ compr.
Lab. Serv. Enogastr. Sala	2	2	2
DTA	4	4	4
Totale Area di Indirizzo	18	18	18
Compresenza	2h Lab. Serv. Enogastr. Cucina su Sc. degli Alimenti	1h Lab. Serv. Enogastr. Cucina su Sc. degli Alimenti	1h Lab. Serv. Enogastr. Cucina su Sc. degli Alimenti
Totale Ore Settimanali Classe	32	32	32

STORIA DELLA CLASSE

La classe 5 A (articolazione enogastronomia/cucina, seconda lingua straniera tedesco) risulta attualmente costituita da 8 studenti e 10 studentesse.

Dal punto di vista educativo e comportamentale, gli studenti e le studentesse hanno frequentato regolarmente le lezioni, hanno partecipato e collaborato al dialogo educativo e hanno seguito, anche se con interesse selettivo e impegno differenziato, le varie attività didattiche e di arricchimento dell'offerta formativa che sono state proposte dai docenti. Complessivamente la classe ha mantenuto un comportamento educato e corretto, ha progressivamente sviluppato relazioni interpersonali positive e collaborative e ha lentamente e gradualmente acquisito, nel corso del quinquennio, un livello adeguato di maturità globale. Solo per pochi alunni il processo di maturazione, di consapevolezza, di responsabilità, di assolvimento dei doveri scolastici e di rispetto delle regole è risultato più lento e ha richiesto talvolta sollecitazioni da parte dei docenti.

Dal punto di vista didattico e cognitivo, la situazione finale della classe appare nel complesso tripartita:

1. Un primo gruppo di alunni, con buoni prerequisiti di partenza e ritmi di apprendimento regolari e costanti, ha raggiunto risultati positivi in tutti gli ambiti disciplinari. Grazie ad un impegno serio e a un metodo di studio efficace e produttivo, gli studenti hanno conseguito un buon livello di conoscenze, di abilità e di competenze sia nell'area dell'istruzione generale, sia nell'area di indirizzo sia nell'area tecnico-pratica e hanno acquisito un elevato grado di maturità globale.
2. Un secondo gruppo di alunni, con sufficienti prerequisiti di partenza, ha evidenziato, nel corso dell'anno scolastico, un impegno non sempre adeguato alle richieste e un interesse selettivo e altalenante verso le attività didattiche. Tali studenti hanno lavorato al di sotto delle loro reali potenzialità e, solo, nel secondo quadrimestre, hanno dimostrato un maggiore impegno e una maggiore responsabilità che ha consentito loro un percorso di recupero e miglioramento. Pur presentando alcune carenze in specifici ambiti disciplinari, tali studenti sono pervenuti a un livello essenziale di conoscenze, abilità e competenze e a un sufficiente grado di maturazione globale complessiva.
3. un terzo gruppo di alunni a causa di varie lacune di base non colmate, di insufficiente partecipazione e soprattutto di impegno scarso e irregolare, non ha realizzato sensibili progressi rispetto alla situazione di partenza e non ha conseguito tutti gli obiettivi attesi al termine del secondo ciclo d'istruzione. Nonostante i consigli, gli stimoli, le sollecitazioni e le numerose occasioni di recupero individuale e di gruppo offerte dai docenti, questi studenti hanno raggiunto, al momento, conoscenze, abilità e competenze di livello accettabile e rivelano ancora un carente grado di maturazione globale.

Come attività propedeutiche e preparatorie al nuovo esame di stato sono stati spiegati agli alunni i vari punteggi previsti; sono state illustrate e commentate le nuove modalità per lo svolgimento del colloquio orale; sono state svolte le simulazioni della prima e della seconda prova scritta; sono state predisposte e tarate le griglie di correzione sulla base degli indicatori ministeriali, sono state date indicazioni specifiche per la redazione della relazione sul PCTO.

Le prescritte attività per i percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO) sono state programmate a livello di istituto e sono state regolarmente svolte dagli studenti, con le varie modalità previste nel PTOF e in base ad una diversificata ripartizione delle ore nel triennio. In tali attività, gli studenti sono stati sempre seguiti e supportati dal tutor aziendale, dal tutor scolastico individuato dal consiglio di classe e dalle specifiche figure strumentali nominate dal Dirigente scolastico.

Sono, inoltre, state svolte e riportate nel presente documento varie attività nell'ambito dell'insegnamento trasversale di Educazione civica. Tali attività, organicamente inserite nel percorso scolastico degli studenti e realizzate in coerenza con gli obiettivi del PTOF, sono state finalizzate a formare gli alunni come uomini e cittadini, consapevoli, autonomi e responsabili.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE**Enogastronomia**

Disciplina	Docente	
	COGNOME	NOME
Lingua e letteratura italiana	CORASANITI	CATERINA
Lingua inglese	RANIERI	MENOTTI
Storia	CORASANITI	CATERINA
Matematica	RICCELLI	ROBERTA
Scienze motorie e sportive	SAVARINO	FABIO
RC o attività alternative	CELIA MAGNO	DANIELA
Seconda lingua straniera	VAN BEEK	KARINE M.L.J.
Scienza e cultura dell'alimentazione	VIGORITO	CARMELA
DTA	CRUDO	ROSARIA
Lab. servizi enogastronomici – settore cucina	CUPONE	ALESSANDRO
Lab. servizi enogastronomici – settore sala e vendita	GIAIMO	CARMELO

EDUCAZIONE CIVICA
PERCORSI SVILUPPATI NEL CORSO DELL'ANNO DAL CONSIGLIO DI CLASSE

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA				
Macroarea	Competenze	Contenuti	Discipline Coinvolte	N. Ore
1. Costituzione	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere il valore dell'Unione Europea come comunità di stati uniti da storia e cultura comuni e arricchiti dalle reciproche differenze • Valorizzare la propria identità culturale • Riconoscere che il mondo è necessariamente interdipendente 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ La nascita dell'Europa politica ed economica ➤ Politiche sociali in Europa ➤ Organizzazioni sovranazionali ➤ Programmi di scambio Europei 	Storia	2
			Sc. motorie e sportive	2
			Lingua e letteratura italiana	3
1. Sviluppo sostenibile	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i propri diritti e le tutele garantite ai lavoratori • Conoscere i principali problemi ambientali a livello mondiale e le misure messe in atto per contrastarle 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Diritto del lavoro ➤ Sicurezza sul lavoro ➤ Contratto di lavoro e varie tipologie ➤ Etica professionale ➤ Scelte di consumo e loro impatto sui cambiamenti climatici ➤ Salute e sicurezza 	Lab. Cucina	2
			Matematica	3
			Lab. Sala e vendita	2
			Sc. e cult. dell'alimentazione	3
			DTA	9
			Lingua straniera: _____	2
1. Cittadinanza digitale	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le risorse della rete e gli strumenti digitali per esprimersi in modo autentico e per informarsi in modo consapevole e promuovere prodotti • Utilizzare le risorse della rete per partecipare al dibattito pubblico dando il nostro contributo come cittadini allo sviluppo della democrazia 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Partecipazione a temi di pubblico dibattito attraverso social net work ➤ Blog di cucina ➤ Gli influencer ➤ Uso della rete per valorizzare e sponsorizzare il territorio 	Lab. Cucina	2
			RC o attività alternative	1
			Lingua straniera: _____	2

COMPETENZE TRASVERSALI – COMPETENZE ACQUISITE – ABILITÀ – OSA

Lingua e letteratura italiana

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>Utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, le reti e gli strumenti informatici</p> <p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p> <p>Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</p> <p>Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri</p>	<p>Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p> <p>Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</p>	<p>Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento</p> <p>Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale</p> <p>Possedere diverse strategie di lettura di un testo poetico in rapporto a: elementi costitutivi e struttura del testo; scelte linguistiche e stilistiche; elementi fondamentali di metrica e principali figure retoriche</p> <p>Utilizzare le tecnologie digitali in funzione della presentazione di un progetto o di un prodotto</p>	<p>Testo in adozione: Marta Sambugar, Gabriella Salà, <i>Letteratura aperta</i>, vol.3, Rizzoli Education, Milano, 2020</p> <p>La produzione del testo scritto: strategie e fasi della scrittura</p> <p>Le tipologie della prima prova scritta dell'esame di stato: caratteristiche generali, regole compositive e indicazioni operative</p> <p>L'analisi del testo letterario in prosa e in versi: comprensione, analisi e approfondimento</p> <p>IL VERISMO E IL DECADENTISMO</p> <p>Il Verismo: genesi storica, caratteri generali ed esponenti</p> <p>Giovanni Verga: la vita e il contesto storico della Sicilia dell'Ottocento</p> <p>Il pensiero e la poetica: materialismo, positivismo e darwinismo sociale</p> <p>Le tecniche narrative verghiane</p> <p>La roba</p> <p>La lupa</p> <p>Pentolaccia</p> <p>I Malavoglia: la vicenda, i personaggi e il contrasto tra mondo arcaico e mondo moderno</p> <p>La famiglia Malavoglia</p> <p>Il Decadentismo: termine, genesi e caratteristiche fondamentali</p> <p>Giovanni Pascoli: la vita e la personalità del "poeta fanciullo"</p> <p>Le innovazioni stilistiche</p> <p>Il quadro delle principali opere in versi e in prosa</p> <p>Novembre</p> <p>X Agosto</p> <p>L'assiuolo</p> <p>Temporale</p> <p>Il lampo</p> <p>La mia sera</p> <p>Gabriele D'Annunzio: la vita, le imprese e le</p>

opere del “vate”
 panismo
 La poetica: l’estetismo, il superomismo e il
 Il Piacere: la trama e la figura dell’esteta Andrea
 Sperelli
 Il ritratto di un esteta
 La pioggia nel pineto
Il romanzo della crisi
 La nuova figura dell’inetto
Luigi Pirandello: “un classico” del Novecento
 Il quadro delle opere principali
 Il relativismo
 L’opposizione vita/forma e persona/personaggio
 Il concetto di “maschera nuda”
 La poetica dell’umorismo
 L’universo narrativo delle Novelle per un anno
 Il treno ha fischiato
 La patente
 La carriola
 Il fu Mattia Pascal: la trama, la struttura narrativa e
 il protagonista
 I grandi temi del romanzo
 Adriano Meis e la sua ombra
Italo Svevo: vita, opere, pensiero e poetica
 La Coscienza di Zeno: la struttura narrativa e i
 personaggi
 Le novità dell’impianto narrativo
 Svevo e Freud: elementi psicoanalitici nel
 romanzo
 Prefazione e preambolo
 L’ultima sigaretta
Giuseppe Ungaretti: “il poeta fante” e la Grande
 Guerra
 Quadro sintetico delle opere
 La poetica della parola
 I caratteri innovativi della lirica ungarettiana
 Mattina
 Allegria di naufragi
 Soldati
 Veglia
 Fratelli
 L’**Ermetismo:** termine, genesi e caratteristiche
 principali

Storia

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>Utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, le reti e gli strumenti informatici</p> <p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p> <p>Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri</p>	<p>Correlare la conoscenza storica generale con gli specifici campi professionali di riferimento.</p> <p>Riconoscere gli aspetti geografici e antropici, le connessioni con le strutture socio-economiche e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p>	<p>Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità</p> <p>Analizzare problematiche significative del periodo considerato</p> <p>Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali</p> <p>Effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale</p> <p>Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro</p> <p>Analizzare l'evoluzione di campi e profili professionali, anche in funzione dell'orientamento</p> <p>Riconoscere le relazioni fra dimensione territoriale dello sviluppo e persistenze/mutamenti nei fabbisogni formativi e professionali</p> <p>Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico-interdisciplinare, situazioni e problemi, anche in relazione agli indirizzi di studio ed ai campi professionali di riferimento</p> <p>Utilizzare il lessico specifico della</p>	<p>Testo in adozione: Vittoria Calvani, <i>Storia e progetto</i>, vol. 5, Mondadori scuola, Milano, 2015</p> <p>L'età giolittiana</p> <p>La prima guerra mondiale</p> <ul style="list-style-type: none"> o Le cause o Da guerra – lampo a guerra di trincea o L'Italia: neutralisti ed interventisti, il Patto di Londra, il fronte di guerra o La Russia esce dal conflitto, gli Stati Uniti entrano in guerra o La sconfitta di Germania e Austria o I trattati di pace <p>La rivoluzione russa e il totalitarismo di Stalin</p> <ul style="list-style-type: none"> L'impero russo e la sua crisi La rivoluzione di febbraio Il dualismo di poteri, Lenin e “le tesi di aprile” La rivoluzione d'ottobre L'avvento di Stalin, l'uomo d'acciaio La politica economica di Stalin La società sovietica negli anni dello stalinismo: le purghe e i gulag guerra civile, il comunismo di guerra e la creazione dell'URSS <p>Il fascismo</p> <ul style="list-style-type: none"> o Il primo dopoguerra in Italia o Dai Fasci di combattimento alla Marcia su Roma o Lo Stato parlamentare diventa regime: l'assassinio di Matteotti, il duce e le leggi fascistissime, i Patti lateranensi o Politica interna ed estera di Mussolini <p>La crisi del 1929 (sintesi)</p> <p>Il nazismo</p> <ul style="list-style-type: none"> o Il peso della “pace infame” e la Repubblica di Weimar o Hitler: dal Mein Kampf alla carica di cancelliere o Il Terzo Reich: la persecuzione contro gli Ebrei, la “Grande Germania”, l'alleanza con Mussolini <p>La seconda guerra mondiale</p> <ul style="list-style-type: none"> o Dall'invasione della Polonia a Parigi, la resistenza dell'Inghilterra

		disciplina	<ul style="list-style-type: none"> o L'attacco all'Unione Sovietica o Giappone e Stati Uniti o L'Olocausto o 1943: l'anno della svolta o Il crollo del Terzo Reich e la resa del Giappone o L'Italia in guerra <ul style="list-style-type: none"> o L'Asse Roma – Berlino – Tokyo o Le sconfitte o Lo sbarco degli Alleati o La Repubblica di Salò o I gruppi partigiani o L'eccidio delle foibe <p>Il secondo dopoguerra</p> <ul style="list-style-type: none"> o La nascita delle due superpotenze o La sistemazione dell'Europa <p>La guerra fredda</p> <ul style="list-style-type: none"> Le conseguenze della guerra e la nascita delle due superpotenze La nuova sistemazione dell'Europa e la divisione della Germania La nascita dell'ONU: finalità, valori e funzionamento I due blocchi contrapposti USA-URSS Il “blocco di Berlino” e l'atomica sovietica
--	--	------------	--

LINGUA INGLESE

<u>Lingua Inglese</u> Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>CHIARIRE AGLI STUDENTI L'IMPORTANZA DI UNA CORRETTA ALIMENTAZIONE CHE INFLUISCE SUL BENESSERE NEL PRESENTE E LA SALUTE DEL DOMANI.</p> <p>SENSIBILIZZARE GLI STUDENTI VERSO I PERICOLI RELATIVI ALLE INTOLLERANZE E FENOMENI ALLERGICI E GARANTIRE LORO LA CONOSCENZA PER FRONTEGGIARLI COME FUTURI RISTORATORI.</p> <p>RENDERE EDOTTI GLI STUDENTI SUI VARI TIPI DI PERICOLI RELATIVI ALLA SICUREZZA ALIMENTARE COME PREVENZIONE E TUTELA DEI CONSUMATORI DA EVENTUALI INFEZIONI LEGATE ALL'ALIMENTAZIONE.</p> <p>-RENDERE CONSAPEVOLI GLI STUDENTI DELL'IMPORTANZA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE CONDOTTA DAL PIANO DELLE ANALISI DEI RISCHI NEL CICLO PRODUTTIVO.</p> <p>- INFORMARE GLI STUDENTI SUI VARI PERCORSI PROFESSIONALI COME</p>	<p>READING: DESUMERE LE INFORMAZIONI NECESSARIE DAL TESTO E PADRONEGGIARE LE STRUTTURE DELLA LINGUA PRESENTI CON ATTENZIONE AL LESSICO SPECIFICO.</p> <p>WRITING: SAPER DESCRIVERE E PRODURRE TESTI CORRETTI E COERENTI RELATIVI AI TEMI TRATTATI. SAPER FORMULARE DOMANDE E RISPONDERE ALLE STESSE. RISCRIVERE TESTI USANDO I SINONIMI PIÙ NOTI.</p> <p>LISTENING: SAPER DESUMERE LE INFORMAZIONI NECESSARIE E RICHIESTE. INDIVIDUARE CONCETTI SPECIFICI PER COMPILARE GRIGLIE. ASCOLTARE E COMPRENDERE DIALOGHI E TESTI.</p> <p>SPEAKING: ESSERE IN GRADO DI FARE DOMANDE E DARE RISPOSTE RELATIVE AGLI ARGOMENTI DI INTERESSE E PRODURRE BREVI RIASSUNTI (SCANNING AND SKIMMING). LO SVILUPPO DELLE SOPRAELENCATE COMPETENZE INCLUDE LE COMPETENZE FONETICHE, GRAMMATICALI E</p>	<p>ILLUSTRARE LE FUNZIONI DEI NUTRIENTI.</p> <p>CONOSCERE I GRUPPI ALIMENTARI E SAPERE LE REGOLE DI UNA DIETA SANA.</p> <p>CONFRONTARE ALLERGIE ED INTOLLERANZE E SAPERE COME ACCOGLIERE CLIENTI CON BISOGNI DIETETICI SPECIFICI.</p> <p>DEFINIRE IL RUOLO DELL'ORGANIZZAZIONE W.H.O.</p> <p>DESCRIVERE LE PRATICHE DI SICUREZZA ALIMENTARE.</p> <p>ESPORRE LE CONDIZIONI DI MOLTIPLICAZIONE BATTERICA.</p> <p>ESPORRE LA FINALITÀ DEL SISTEMA DI CONTROLLO HACCP.</p> <p>ILLUSTRARE LE FASI DI PRODUZIONE DEFINITE, I PUNTI CRITICI DI CONTROLLO E LE PROCEDURE DI SICUREZZA.</p> <p>DEFINIRE VARI SISTEMI DI CONSERVAZIONE.</p> <p>SAPER RELAZIONARE SUI ALCUNI PERCORSI PROFESSIONALI COME TIROCINI E CORSI CULINARI SPECIFICI.</p> <p>Saper parlare di ARGOMENTI DI CULTURA GENERALE .con riferimento ai paesi anglosassoni</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Eating disorders. • Anorexia • Sustainability. • From farm to fork. • World food safety. • Charles Dickens. • First World war. • Five keys to safer food. • Food poisoning. • Food contamination. • Safety and hygiene check list. • Safe or sorry: Benefits versus costs. • HACCP. • Globalization. • Recipe: rigatoni with peppers and sausages. • Settembre 11, 2001: The day the World changed. • The British political system. • Northern Ireland • How to prepare stockfish salad • History of Stocco di Mammola • Calabrian cold cuts: soppressata, capocollo, salsiccia. • Spaghetti with garlic, oil and chilli pepper. • Penne "alla silana"

TIROCINI ED ESPERIENZE DI ADDESTRAMENTO CULINARIO	STRUTTURALI RELATIVE AGLI ARGOMENTI AFFRONTATI. SAPER RIFERIRE ANCHE SU ARGOMENTI LEGATI AGLI STUDI INTERDISCIPLINARI		
---	--	--	--

Seconda lingua straniera TEDESCO

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>Nel corso del secondo Biennio e dell'ultimo anno, tutte le discipline di studio mireranno a far acquisire agli studenti le competenze di seguito indicate basate sull'integrazione tra l'ambito tecnico-professionale e l'ambito linguistico e storico-sociale:</p> <p>a. Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;</p> <p>b. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;</p> <p>c. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;</p> <p>d. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;</p> <p>e. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;</p>	<p>• Padroneggiare la lingua tedesca come 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 B1 del quadro comune europeo riferimento per le lingue (QCER)</p> <p>Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione. Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali.</p> <p>Esprimersi con buona comprensibilità su argomenti attinenti al mondo Germanico: geograficamente, politicamente e storicamente.</p> <p>Cogliere il senso di testi scritti relativi alla realtà contemporanea. Sa parlare della Germania, Svizzera e Austria: geograficamente, politicamente e storicamente</p> <p>Sa riconoscere presentare la gastronomia tedesca.</p> <p>Esprimersi con buona comprensibilità su argomenti attinenti al proprio ambito professionale.</p> <p>Sa spiegare le principali regole di servizio.</p> <p>Descrivere la mise en place</p> <p>Interagire con i clienti</p> <p>Conosce l'organigramma della</p>	<p>- Ascolto: comprendere messaggi orali e identificare l'informazione che riguarda conservazione igiene, HACCP, alimentazione, sicurezza; che riguarda il servizio. Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura. Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio.</p> <p>- Parlato: Descrivere e spiegare alimenti e ingredienti; parlare di metodi di conservazione e igiene, preparare e presentare il conto. Saper descrivere i vari aspetti del mondo Germanico. Interagire e motivare il cliente, consigliare vini e birre; chiedere preferenze; consigliare abbinamenti di cibi e bevande:</p> <p>- Lettura e scrittura: leggere e dare informazione sulle bevande</p> <p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</p> <p>- Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza</p>	<p>Inhaltstoffen von Lebensmitteln; die Verdauung der Nährstoffe ; Ernährungsformen und Diäten; Energiebedarf</p> <p>Dare consigli ed elaborare richieste di HACCP, igiene, La conservazione- La sicurezza sul lavoro. Das Menü</p> <p>Arbeiten im Restaurant. Die Getränke Kalte und warme Getränke Bier - Wein Spirituosen - Liköre</p> <p>Grammatik : Nebensatz, Passiv, Adjektiv trennbare und untrennbare Verben Modalverben, Dass-Satz; indirekter Fragesatz mit ob, Verbi con preposizioni, Frase relativo Uso del registro formale nella corrispondenza</p> <p>Deutschland :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Geograficamente 2. Politicamente: das Staatssystem 3. Berlin : die Hauptstadt – die Geschichte von Berlin ; die Mauer 4. Bayern : München das Oktoberfest- das Bier

<p>utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;</p> <p>f. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;</p> <p>g. Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri.</p>	<p>cucina, sala e bar</p> <p>Conosce le bevande fredde, calde, alcolici e non. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p> <p>Analizzare offerte di lavoro.</p>	<p>dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Garantire la tutela e la sicurezza del cliente</p> <p>- Lettura e scrittura: elaborazione di brevi testi: leggere un menu. Leggere e dare informazione sulla struttura, rispondere ad un annuncio e scrivere il proprio curriculum</p>	
--	---	---	--

Matematica

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente. • Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. • Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. • Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. • Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. • Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi. • Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri. 	<ul style="list-style-type: none"> ♣ 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 ♣ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare ♣ Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sapere riconoscere e risolvere semplici equazioni di 1° e 2° grado. • Saper riconoscere e risolvere disequazioni di 1° e 2° grado e disequazioni frazionarie, risolubili con l'applicazione della regola dei segni. • Determinare il dominio di semplici funzioni razionali intere e fratte, irrazionali intere, logaritmiche ed esponenziali. • Determinare il segno di semplici funzioni razionali intere e fratte. • Calcolare il limite di semplici funzioni fratte. Determinare l'equazione di asintoti verticali e orizzontali di semplici funzioni. • Saper tradurre in un grafico le caratteristiche di funzioni razionali intere e fratte. • Determinare, partendo dal grafico di semplici funzioni: dominio, intersezioni con gli assi, regioni di piano in cui la funzione è positiva o negativa, asintoti, comportamento della funzione agli estremi degli intervalli nel campo di esistenza. • Calcolare la derivata di funzioni razionali intere e razionali fratte applicando le regole di derivazione • Determinare gli intervalli in cui una funzione (razionale intera o fratta) è 	<ul style="list-style-type: none"> • Risoluzioni di equazioni di 1° e 2° grado. • Risoluzione di disequazioni frazionarie mediante l'applicazione della regola dei segni. • Definizione di funzione di una variabile reale. • Campo di esistenza e dominio di semplici funzioni razionali intere, razionali fratte, irrazionali intere, logaritmiche ed esponenziali • Studio del segno di semplici funzioni razionali intere e fratte. • Approccio al concetto intuitivo di limite di una funzione con grafica del limite di una funzione. • Studio del grafico probabile di semplici funzioni razionali intere o fratte: Calcolo del dominio; studio del segno; Calcolo dei limiti agli estremi degli intervalli in cui la funzione è definita e determinazione di eventuali asintoti. • Concetto di derivata di una funzione. Regole di derivazione. Derivata della funzione costante. Derivata della funzione $y = x^n$, $n \in \mathbb{N}$. Regola di derivazione della somma di funzioni e del quoziente tra funzioni. Studio del segno della derivata prima. Punti stazionari di una funzione. Calcolo dei massimi e dei minimi relativi di funzioni razionali intere e razionali fratte. • Rappresentazioni grafiche di dati statistici. • Cenni di storia della matematica: la figura del matematico Alan Turing e il suo ruolo durante la seconda guerra mondiale.

crescente o decrescente

- Determinare i punti di massimo, di minimo relativo di una funzione razionale intera o fratta.

- Lettura e interpretazione di semplici grafici statistici.

- Saper rappresentare graficamente una funzione mediante l'uso del software GEOGEBRA.

Scienze motorie e sportive

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>PROGETTARE E RISOLVERE PROBLEMI</p> <p>INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI DA TRASFERIRE NELLE SITUAZIONI QUOTIDIANE QUALE” MODUS VIVENDI”, L’AUTOCONTROLLO ED IL RISPETTO DELLE REGOLE CHE LO SPORT RICHIEDE</p>	<p>-Saper organizzare le conoscenze acquisite per realizzare progetti autonomi e finalizzati.</p> <p>-Saper applicare le tecniche, le tattiche e le regole di gioco negli sport praticati.</p> <p>-Saper selezionare la risposta motoria attraverso il concetto acquisito di “anticipazione del gesto”.</p> <p>-Essere in grado di relazionarsi all’interno del gruppo dimostrandosi disponibile ad ascoltare e collaborare in funzione di uno scopo comune.</p> <p>- Essere in grado di vivere in modo equilibrato e corretto i momenti della competizione sportiva.</p> <p>-Essere consapevole che l’approfondimento operativo e teorico delle attività motorie e sportive, unito alle attitudini e propensioni personali favorisce l’acquisizione di capacità trasferibili all’esterno della scuola (lavoro, tempo libero, salute).</p>	<p>-Conoscere la terminologia specifica degli argomenti trattati.</p> <p>-Conoscere le regole e le tattiche dei giochi di squadra e della disciplina.</p> <p>-Comprendere l’errore, individuando la correzione, rielaborando un corretto controllo motorio.</p> <p>-Partecipare alle lezioni ideando e realizzando semplici programmi di lavoro relativi alle attività motorie praticate.</p> <p>-Partecipare alle competizioni scolastiche, collaborando all’organizzazione dell’attività sportiva anche con compiti di arbitraggio e di giuria.</p> <p>-Saper utilizzare le abilità motorie per interagire in modo cooperativo e/o opportuno.</p> <p>-Aver acquisito nuovi automatismi adattabili a diverse situazioni.</p> <p>-Saper intuire le tattiche altrui e progettare la propria contestualmente allo svolgimento dell’azione di gioco.</p>	<p>-Esercizi di elasticità, tonicità e scioltezza generale.</p> <p>-Esercitazioni a carattere prevalentemente aerobico e brevi attività a carattere anaerobico, tennis tavolo.</p> <p>-Giochi di squadra: pallavolo, basket, calcio a 5, badminton(fondamentali) e relativi regolamenti tecnici.</p> <p>-Esercizi e giochi di motricità fine atti ad utilizzare le qualità fisiche e neuro-muscolari in modo adeguato.</p> <p>-Esercizi e giochi di coordinazione e destrezza generale a corpo libero ed ai piccoli e grandi attrezzi.</p> <p>-Esercizi e giochi di potenziamento muscolare e per l’affinamento dello schema motorio.</p> <p>-Esercizi di rilassamento, mobilità articolare e stretching; attività a carico naturale ed in ambiente naturale.</p> <p>-Esercizi e giochi di ginnastica correttiva e preventiva a corpo libero e con l’ausilio dei piccoli e grandi attrezzi.</p> <p>-Esercitazioni e giochi finalizzati al controllo segmentario del proprio corpo.</p> <p>TEORIA:</p> <p>-Apparato scheletrico (t. osseo, cartilagineo e midollo osseo)</p> <p>-I vizi del portamento: portamento rilassato, dorso curvo (o cifosi), scapole alate, iperlordosi, ginocchio valgo, piede piatto e scoliosi.</p> <p>-Il sistema muscolare: m. lisci e m. scheletrici(struttura).</p>

Scienza e cultura dell'alimentazione

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;</p> <p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;</p> <p>Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;</p> <p>Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri.</p>	<p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico e funzionale</p> <p>Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza alle richieste di mercato e della clientela.</p> <p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali.</p> <p>Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera attraverso la progettazione di servizi turistici atti a valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche ed enogastronomiche del territorio. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico e funzionale.</p>	<p>- Illustrare l'importanza della formazione del personale delle attività ristorative nella prevenzione dei rischi associati alle allergie e intolleranze. Evidenziare il ruolo dell'alimentazione come parte integrante della cultura della salute.</p> <p>- Descrivere le caratteristiche di diete equilibrate nelle diverse età, in gravidanza e nell'allattamento e nella menopausa.</p> <p>- Rilevare l'importanza che l'alimentazione sana ed equilibrata nell'età evolutiva e adulta riveste nella prevenzione delle malattie nella terza età.</p> <p>Riconoscere le variazioni dei bisogni nutrizionali nell'età evolutiva, adulta, avanzata, in gravidanza e nell'allattamento.</p> <p>- Descrivere l'importanza che l'alimentazione sana ed equilibrata riveste nella prevenzione delle malattie.</p> <p>-Descrivere le caratteristiche delle varie tipologie dietetiche, individuandone analogie e differenze.</p> <p>- Illustrare i vantaggi nutrizionali della dieta mediterranea</p> <p>-Valutare i rischi associati alle diete estreme.</p> <p>-Descrivere le tipologie più comuni di ristorazione collettiva.</p> <p>- Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela e adatti al contesto territoriale e culturale</p> <p>-Illustrare i criteri per l'elaborazione di diete equilibrate nelle comunità</p> <p>-Elaborare menù ciclici.</p>	<p>La Conservazione e la cottura degli alimenti: aspetti chimici, igienici, organolettici e nutrizionali negli alimenti sottoposti a conservazione e/o trasformazione.</p> <p>Nuove tendenze nel settore della sicurezza alimentare. Requisiti e classificazione degli additivi alimentari. La qualità totale di un prodotto</p> <p>Sicurezza e qualità alimentari: norme italiane ed europee. Procedura HACCP.</p> <p>Nuove tendenze della filiera alimentare: prodotti arricchiti, alleggeriti, dietetici, funzionali, novel foods, OGM.</p> <p>Dieta razionale ed equilibrata nelle varie età e condizioni fisiologiche.</p> <p>Dieta adeguata alle varie situazioni patologiche legate all'alimentazione: cardiovascolari (iperlipidemie, ipertensione, aterosclerosi), metaboliche (diabete, obesità, uricemia e gotta, osteoporosi), gastroenteriche ed epatiche.</p> <p>- Allergie, intolleranze alimentari (celiachia, favismo, intolleranza al lattosio) e altre malattie correlate all'alimentazione (forme tumorali, anoressia e bulimia nervosa).</p> <p>I vari tipi di contaminanti chimici (sostanze cedute da contenitori e imballaggi, micotossine, fito e zoofarmaci, metalli pesanti), fisici (particelle, radionuclidi), biologici (micro e macroparassiti). Principali patologie trasmesse con gli alimenti (MTA)</p> <p>Tipologie di ristorazione commerciale e di servizio (mensa scolastica, aziendale, ospedaliera, ecc.).</p>

		<p>Descrivere le possibili cause delle varie forme di contaminazione alimentare, le relative conseguenze sulla salute umana e i principali accorgimenti di prevenzione.</p> <ul style="list-style-type: none">- Illustrare le principali caratteristiche degli agenti biologici responsabili di malattie a trasmissione alimentare.- Descrivere alcune tra le più comuni tossinfezioni e parassitosi.-Prevenire/gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.-Illustrare le caratteristiche del sistema HACCP.-Identificare e gestire i CCP in una fase produttiva.-Descrivere le caratteristiche degli additivi e classificarli in base alla loro funzione.-Individuare gli additivi alimentari dalla lettura dell'etichetta.- Distinguere un additivo da un coadiuvante alimentare.-Distinguere le certificazioni obbligatorie UE da quelle volontarie.-Individuare gli aspetti qualitativi di un prodotto.-Distinguere le frodi commerciali da quelle sanitarie.	
--	--	---	--

DTA

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>Utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, le reti e gli strumenti informatici</p> <p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p> <p>Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri</p>	<p>COMPRENDERE LA REALTA' OPERATIVA, ELABORANDO ED INTERPRETANDO DATI, E INDIVIDUARE LE VARIABILI CHE DETERMINANO I PROCESSI PRODUTTIVI</p> <p>APPLICARE LE NORME VIGENTI, NAZIONALI E COMUNITARIE, CHE DISCIPLINANO I PROCESSI DI SERVIZI CON RIFERIMENTO ALLA RISERVATEZZA, ALLA SICUREZZA SUI LUIGHI DI LAVORO, ALLA TRASPRENZA E TRACCIABILITA' DEI PRODOTTI, ALLA RESPONSABILITA' DEGLI OPERATORI PRODUTTIVI</p> <p>INTEGRARE LE COMPETENZE PROFESSIONALI ORIENTATE AL CLIENTE CON QUELLE LINGUISTICHE, UTILIZZANDO LE TECNICHE DI COMUNICAZIONE PER OTTIIZZARE IL SERVIZIO INDIVIDUARE LE NUOVE TENDENZE DI FILIERA, VALORIZZANDO E PROMUOVENDO I PRODOTTI</p>	<p>COMPRENDERE IL FENOMENO TURISTICO NEI SUOI MOLTEPLICI ASPETTI SOCIALI ED ECONOMICI.</p> <p>RICONOSCERE L'IMPORTANZA DELLE AZIONI VOLTE A GARANTIRE LA SOSTENIBILITA' DEL TURISMO</p> <p>DISTINGUERE LE DIVERSE FONTI DEL DIRITTO</p> <p>COMPRENDERE I REQUISITI E GLI OBBLIGHI CUI SONO SOTTOPOSTI GLI IMPRENDITORI</p> <p>RICONOSCERE LE APPLICAZIONI SULLA PRIVACY NELL'IMPRESA RISTORATOVA</p> <p>RICONOSCERE L'IMPORTANZA DELLE NORME SULLA SICUREZZA SUI LUOGHI DEL LAVORO E SULLA SICUREZZA ALIMENTARE</p> <p>DISTINGUERE I CONTRATTI RISTORATIVI E RICONOSCERE LA RESPONSABILITA' DEL RISTORATORE</p> <p>COMPRENDERE L'IMPORTANZA E FLI EFFETTI DEI SISTEMI DI QUALITA'</p> <p>RICONOSCERE L'EVOLUZIONE DEL CONCETTO DI MARKETING</p> <p>DISTINGUERE MICROMARKETING E MACROMARKETIN</p> <p>RICONOSCERE L'IMPORTANZA DEL MARKETING TERRITORIALE INTEGRATO</p>	<p><u>IL FENOMENO TURISTICO: CHE COS'E' E QUAL E' STATA LA SUA EVOLUZIONE</u></p> <p><u>LE FONTI DEL DIRITTO COMUNITARIO E NAZIONALE</u></p> <p><u>LA LEGISLAZIONE TURISTICA:</u></p> <p><u>LE NORME OBBLIGATORIE DELL'IMPRESA</u></p> <p><u>LE NORME SULLA SICUREZZA ALIMENTARE</u></p> <p><u>LA DISCIPLINA DEI CONTRATTI DI SETTORE</u></p> <p><u>LE NORME VOLONTARIE</u></p> <p><u>IL MARKETING E LE TECNICHE DI MARKETING</u></p>

	<p>TIPICI E LE TRADIZIONI LOCALI ADEGUARE PRODUZIONE E VENDITA IN RELAZIONE ALLA DOMANDA DEI MERCATI</p> <p>SOVRAINTENDERE ALL'ORGANIZZAZIONE DEI SERVIZI APPLICANDO TECNICHE DI CONTROLLO DELLA GESTIONE ECONOMICA E FINANZIARIA PROMUOVERE E GESTIRE I SERVIZI TURISTICO-RISTORATIVI ANCHE ATTRAVERSO LA PROGETTAZIONE DI SERVIZI PER VALORIZZARE LE RISORSE CULTURALI ED ENOGASTRONOMICHE DEL TERRITORIO INDIVIDUANDO LE NUOVE TENDENZE</p>	<p>DESCRIVERE LE VARIE FASI DI UN PIANO DI MARKETING RICONOSCERE GLI OBIETTIVI DI MARKETING NELLE DIVERSE FASI DEL CICLO DI VITA DEL PRODOTTO DISTINGUERE LE DIVERSE STRATEGIE DI MARKETING INDIVIDUARE IL MARKETING-MIX IDONEO AL RAGGIUNGIMENTO DI OBIETTIVI SPECIFICI</p> <p>COMPRENDERE LE PROBLEMATICHE DA AFFRONTARE NELLO STUDIO DI FATTIBILITA' DI UNA NUOVA IMPRESA</p>	<p><u>LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE E IL CONTROLLO DI GESTIONE</u></p>
--	--	--	--

Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Cucina

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>h. Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;</p> <p>i. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;</p> <p>j. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;</p> <p>k. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;</p> <p>l. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento • Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete • Riconoscere gli aspetti geografici e antropici, le connessioni con le strutture socio-economiche e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio ed il coordinamento con i colleghi • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio ed il coordinamento con i colleghi • Riconoscere ed osservare le regole di base per la prevenzione degli infortuni adottando comportamenti adeguati in campo motorio e sportivo 	<ul style="list-style-type: none"> • Redigere testi informativi e argomentativi • Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nell'attività di studio e di ricerca • Individuare immagini, persone, luoghi e istituzioni delle tradizioni culturali del territorio • Ricostruire i processi di trasformazione storica. • Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi politici, economici e sociali • Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali • Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi inerenti la sfera personale, l'attualità, il lavoro • Esprimere ed argomentare le proprie opinioni su temi generali, di studio e di lavoro • Utilizzare le tipologie testuali tecnico-professionali di settore • Comprendere idee principali e punto di vista in testi scritti e orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti di attualità, di studio e di lavoro • Comprendere globalmente argomenti concernenti il settore d'indirizzo • Produrre nella forma scritta e orale brevi relazioni su esperienze riguardanti il proprio settore 	<ul style="list-style-type: none"> - L'alimentazione: ieri e oggi - Igiene e salubrità delle lavorazioni e sul luogo di lavoro. - Alimenti e qualità alimentare. - Approvvigionamento – Il menu, catering e banqueting

<p>m. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;</p> <p>n. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;</p> <p>o. Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i principi essenziali che favoriscono il mantenimento dello stato di salute (corretti stili di vita) ed il miglioramento dell'efficienza fisica • Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti didattici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni • Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative • Contribuire all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni • Controllare alimenti e bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale, gastronomico • Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute • Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche 	<p>d'indirizzo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare lessico e fraseologia di settore • Riconoscere le dimensioni culturali della lingua ai fini della comunicazione interculturale • Assumere comportamenti funzionali alla sicurezza, a scuola ed all'aperto • Assumere comportamenti attivi finalizzati al miglioramento dello stato di salute e di benessere • Raccogliere e organizzare i dati raccolti • Rappresentare i dati mediante istogrammi e diagrammi a torta • Rappresentare grafici in un sistema di riferimento cartesiano (retta, parabola, funzioni goniometriche, esponenziale e logaritmica)) • Elaborare e gestire semplici calcoli per mezzo di un foglio elettronico • Individuare gli elementi fondamentali e procedurali delle strutture turistiche • Comprendere il linguaggio giuridico e applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento • Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari • Descrivere le varie tipologie dietetiche, individuandone analogie, differenze, vantaggi nutrizionali e rischi associati • Descrivere le caratteristiche delle "Malattie del benessere", specificandone i fattori di rischi, i criteri di classificazione e le indicazioni dietetiche • Individuare gli alimenti in 	
---	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> • Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico e gastronomico • Integrare le competenze professionali orientate al cliente per ottimizzare la qualità del servizio • Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo il più adeguato possibile • Individuare e promuovere le tradizioni locali e nazionali individuando le nuove tendenze della filiera. - Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. - Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico 	<p>relazione alle consuetudini alimentari delle grandi religioni e riconoscere l'influenza della cucina ebraico-musulmana su quella italiana</p> <ul style="list-style-type: none"> • Individuare le componenti culturali della gastronomia • Distinguere i sapori fondamentali • Proporre efficaci accostamenti di ingredienti fornendo le spiegazioni legate al gusto • Valorizzare i prodotti tipici della cucina di un tempo e di quella moderna, simulando proposte innovative di abbinamento • Utilizzare il lessico adeguato per descrivere le sensazioni organolettiche di ingredienti, piatti e beverage • Riconoscere le caratteristiche organolettiche a qualitative dei vini mediante le tecniche di degustazione • Saper eseguire in modo corretto le operazioni di servizio del food e del beverage • 	
--	--	---	--

Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Sala

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali; Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;</p> <p>Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete; Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento • Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete • Riconoscere gli aspetti geografici e antropici, le connessioni con le strutture socio-economiche e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio ed il coordinamento con i colleghi • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio ed il coordinamento con i colleghi • Riconoscere ed osservare le regole di base per la prevenzione degli infortuni adottando comportamenti adeguati in campo motorio e 	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare immagini, persone, luoghi e istituzioni delle tradizioni culturali del territorio • Ricostruire i processi di trasformazione storica. • Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi politici, economici e sociali • Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali • Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi inerenti la sfera personale, l'attualità, il lavoro • Esprimere ed argomentare le proprie opinioni su temi generali, di studio e di lavoro • Utilizzare le tipologie testuali tecnico-professionali di settore • Comprendere globalmente argomenti concernenti il settore d'indirizzo • Produrre nella forma scritta e orale brevi relazioni su esperienze riguardanti il proprio settore d'indirizzo • Utilizzare lessico e fraseologia di settore • Riconoscere le dimensioni culturali della lingua ai fini della comunicazione interculturale • Assumere comportamenti funzionali alla sicurezza, a scuola ed all'aperto • Assumere comportamenti attivi 	<ul style="list-style-type: none"> - L'alimentazione: ieri e oggi - Igiene e salubrità delle lavorazioni e sul luogo di lavoro. - Alimenti e qualità alimentare. - Approvvigionamento – Il menu, catering e banqueting - Il significato di enogastronomia. - La classificazione dei vini. - La vite e la produzione del vino. - Saper accogliere il cliente. - Territorio ed enogastronomia. - I ,archi di qualità e di tipicità. - I cocktail. - I distillati. - I liquori. - Le attività produttive della nostra regione che si trasformano in patrimonio gastronomico.

	<p>sportivo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i principi essenziali che favoriscono il mantenimento dello stato di salute (corretti stili di vita) ed il miglioramento dell'efficienza fisica • Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative • Contribuire all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni • Controllare alimenti e bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale, gastronomico • Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute • Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche • Integrare le competenze professionali orientate al cliente per ottimizzare la qualità del servizio • Utilizzare il patrimonio 	<p>finalizzati al miglioramento dello stato di salute e di benessere</p> <ul style="list-style-type: none"> • Raccogliere e organizzare i dati raccolti • Individuare gli elementi fondamentali e procedurali delle strutture turistiche • Comprendere il linguaggio giuridico e applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento • Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari • Descrivere le varie tipologie dietetiche, individuandone analogie, differenze, vantaggi nutrizionali e rischi associati • Descrivere le caratteristiche delle "Malattie del benessere", specificandone i fattori di rischi, i criteri di classificazione e le indicazioni dietetiche • Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari delle grandi religioni e riconoscere l'influenza della cucina ebraico-musulmana su quella italiana • Individuare le componenti culturali della gastronomia • Distinguere i sapori fondamentali • Proporre efficaci accostamenti di ingredienti fornendo le spiegazioni legate al gusto • Valorizzare i prodotti tipici della cucina di un tempo e di quella moderna, simulando proposte innovative di abbinamento • Utilizzare il lessico adeguato per descrivere le sensazioni organolettiche di ingredienti, piatti e beverage • Riconoscere le caratteristiche 	
--	--	---	--

	<p>lessicale ed espressivo il più adeguato possibile</p> <ul style="list-style-type: none">• Individuare e promuovere le tradizioni locali e nazionali individuando le nuove tendenze della filiera.	<p>organolettiche a qualitative dei vini mediante le tecniche di degustazione</p> <ul style="list-style-type: none">• Saper eseguire in modo corretto le operazioni di servizio del food e del beverage•	
--	--	---	--

RC o attività alternative

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente.</p> <p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p> <p>Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri.</p>	<p>Costruire un'identità libera e responsabile, ponendosi domande di senso nel confronto con i contenuti del messaggio evangelico secondo la tradizione della Chiesa.</p> <p>Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nella cultura per una lettura critica del mondo contemporaneo.</p> <p>Sviluppare un maturo senso critico e un personale Progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio Cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contest multiculturale.</p>	<p>Operare scelte morali tenendo conto dei valori Cristiani.</p> <p>Esporre i principi nei quali si esprime l'impegno del cristiano nell'ambito della società.</p>	<p>L'impegno Cristiano e l'impegno politico</p> <p>La difficile conquista della pace</p> <p>Che cos'è la bioetica</p> <p>Le manipolazioni genetiche</p> <p>L'inizio e la fine della vita</p> <p>Amore, famiglia e genere</p> <p>Gli abusi e le dipendenze</p> <p>L'intelligenza artificiale: una sfida etica</p> <p>La riforma cattolica.</p> <p>La Chiesa nel mondo modern</p> <p>La Chiesa e i totalitarismi del Novecento</p> <p>La Shoà</p> <p>Il Concilio Vaticano II</p> <p>La Chiesa in dialogo</p> <p>Ed. Civ.: gli influencer</p>

VALUTAZIONE

La valutazione, momento fondamentale di controllo dell'Offerta Formativa, oltre che assolvere alla funzione di certificazione delle competenze degli studenti e di misurazione dei loro risultati, consente di rilevare lo scarto fra gli obiettivi programmati e quelli effettivamente raggiunti e fornisce agli insegnanti gli strumenti per adeguare la programmazione stessa ai bisogni e alle esigenze degli studenti. La valutazione annuale del percorso formativo dello studente verrà articolata in due momenti: il primo quadrimestre, che si concluderà nel mese di gennaio, e il secondo quadrimestre, che si concluderà a giugno.

Gli elementi di valutazione generale sono i seguenti:

- accertamento dei livelli di partenza;
- risultati delle prove di verifica in itinere (accertamento del raggiungimento degli obiettivi minimi);
- progressi in itinere;
- impegno e capacità di recupero;
- risposte alle sollecitazioni culturali (senso di responsabilità);
- metodo ed autonomia di studio, competenze, capacità di rielaborazione personale;
- qualità espressive, coerenza e consequenzialità logica, intuizione;
- frequenza regolare delle lezioni;
- rispetto delle norme disciplinari, partecipazione al dialogo scolastico;
- eventuali situazioni di svantaggio e loro superamento.

GRIGLIA DEI CRITERI DI VALUTAZIONE DEI RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO

LIVELLI E VOTI - INDICATORI E DESCRITTORI
Punteggio in decimi
10 = ECCELLENTE (E)
Conoscenza completa e profonda Rielaborazione critica e personale con spunti significativi ed originali Realizzazione creativa a livello tecnico-pratico Esposizione brillante, ricca di efficacia espressiva
9 = OTTIMO (O)
Conoscenza organica ed esauriente Spiccate capacità di interpretazione e giudizio Collegamenti efficaci Realizzazione accurata a livello tecnico-pratico Esposizione fluida e ricca
8 = BUONO (B)
Conoscenza ampia e sicura Rielaborazione precisa dei contenuti Interesse per alcuni argomenti Esecuzione disinvolta a livello tecnico-pratico Esposizione sciolta e sicura
7 = DISCRETO (D)
Conoscenza abbastanza articolata dei contenuti Rielaborazione con spunti personali su alcuni argomenti Esecuzione esatta delle consegne a livello tecnico-pratico Esposizione abbastanza appropriata
6 = SUFFICIENTE (S)
Conoscenza degli elementi fondamentali della disciplina Comprensione/considerazione semplice dei contenuti Esecuzione adeguata negli aspetti essenziali a livello tecnico-pratico Esposizione semplice ma sostanzialmente corretta
5 = INSUFFICIENTE (I)
Conoscenza incompleta o imprecisa /superficiale degli argomenti trattati Limitata autonomia nella rielaborazione correlazione dei contenuti Esecuzione talvolta imprecisa a livello tecnico-pratico Esposizione incerta/imprecisa e poco lineare

4 = SENSIBILMENTE INSUFFICIENTE (SI)
Conoscenza frammentaria e poco corretta dei contenuti fondamentali Limiti quantitativi e qualitativi nell'apprendimento Esecuzione imprecisa ed approssimativa a livello tecnico-pratico Esposizione scorretta e stentata
3 = GRAVEMENTE INSUFFICIENTE (GI)
Esposizione gravemente scorretta e confusa
1-2 = TOTALMENTE INSUFFICIENTE (TI)
Preparazione nulla, sino al rifiuto di sottoporsi alle prove di verifica Incomprensione dei contenuti e del linguaggio Esecuzione del tutto mancante dei fondamenti a livello tecnico-pratico

VERIFICHE E VALUTAZIONI EFFETTUATE IN VISTA DELL'ESAME DI STATO

Simulazione I prova
data 13/04/2023

Simulazioni II prova
data 27-28/04/2023

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

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

Candidato _____ Classe _____ Data _____

INDICATORI GENERALI			
INDICATORI	DESCRITTORI		Attribuito
-Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo -Coesione e coerenza testuale	Accurata, approfondita e completa	4	
	Lineare, esauriente, nel complesso completa	3	
	Adeguate, coerente	2	
	Confusa, lacunosa, incompleta	1	
-Ricchezza e padronanza lessicale -Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Adeguate e significative	4	
	Esposizione chiara e correttezza grammaticale esauriente	3	
	Semplice ma corretta / adeguata	2	
	Imprecisa ed incompleta / lacunosa	1	
-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Originale e significativa / consapevole	4	
	Logica ed efficace	3	
	Semplice e lineare	2	
	Imprecisa e frammentaria / incompleta e lacunosa/ confusa	1	
INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A			
-Rispetto dei vincoli posti nella consegna(ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione) -Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Originale e accurata / consapevole	4	
	Completa, esauriente	3	
	Semplice e lineare / adeguata	2	
	Imprecisa e frammentaria / lacunosa e confusa	1	
-Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta) -Interpretazione corretta e articolata del testo	Esaustiva e precisa / consapevole	4	
	Completa e attinente / articolata e efficace	3	
	Semplice e lineare / adeguata	2	
	Imprecisa e frammentaria / lacunosa e confusa	1	
PUNTEGGIO ASSEGNATO _____ / 20			

La Commissione

TIPOLOGIA B
ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Candidato _____ Classe _____ Data _____

INDICATORI GENERALI			
INDICATORI	DESCRITTORI		Attribuito
-Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo -Coesione e coerenza testuale	Accurata, approfondita e completa	4	
	Lineare, esauriente, nel complesso completa	3	
	Adeguate, coerente	2	
	Confusa, lacunosa, incompleta	1	
-Ricchezza e padronanza lessicale -Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Adeguate e significativa	4	
	Esposizione chiara e correttezza grammaticale esauriente	3	
	Semplice ma corretta / adeguata	2	
	Imprecisa ed incompleta / lacunosa	1	
-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Originale e significativa / consapevole	4	
	Logica ed efficace	3	
	Semplice e lineare	2	
	Imprecisa e frammentaria / incompleta e lacunosa/ confusa	1	
INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA B			
-Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto -Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Originale e accurata / consapevole	4	
	Completa, esauriente	3	
	Semplice e lineare / adeguata	2	
	Imprecisa e frammentaria / lacunosa e confusa	1	
-Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Esaustiva e precisa / consapevole	4	
	Completa e attinente / articolata e efficace	3	
	Semplice e lineare / adeguata	2	
	Imprecisa e frammentaria / lacunosa e confusa	1	
PUNTEGGIO ASSEGNATO _____ / 20			

La Commissione

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

Candidato _____ Classe _____ Data _____

INDICATORI GENERALI			
INDICATORI	DESCRITTORI		Attribuito
-Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo -Coesione e coerenza testuale	Accurata, approfondita e completa	4	
	Lineare, esauriente, nel complesso completa	3	
	Adeguate, coerente	2	
	Confusa, lacunosa, incompleta	1	
-Ricchezza e padronanza lessicale -Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Adeguate e significativa	4	
	Esposizione chiara e correttezza grammaticale esauriente	3	
	Semplice ma corretta / adeguata	2	
	Imprecisa ed incompleta / lacunosa	1	
-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Originale e significativa / consapevole	4	
	Logica ed efficace	3	
	Semplice e lineare	2	
	Imprecisa e frammentaria / incompleta e lacunosa/ confusa	1	
INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C			
-Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione -Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Originale e accurata / consapevole	4	
	Completa, esauriente	3	
	Semplice e lineare / adeguata	2	
	Imprecisa e frammentaria / lacunosa e confusa	1	
-Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Esaustiva e precisa / consapevole	4	
	Completa e attinente / articolata e efficace	3	
	Semplice e lineare / adeguata	2	
	Imprecisa e frammentaria / lacunosa e confusa	1	
PUNTEGGIO ASSEGNATO _____ / 20			

La Commissione

TIPOLOGIA B
ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Candidato _____ Classe _____ Data _____

INDICATORI GENERALI			
INDICATORI	DESCRITTORI		Attribuito
-Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo -Coesione e coerenza testuale	Accurata, approfondita e completa	4	
	Lineare, esauriente, nel complesso completa	3	
	Adeguate, coerente	2	
	Confusa, lacunosa, incompleta	1	
-Ricchezza e padronanza lessicale -Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura INDICATORI VALUTATI IN MISURA RIDOTTA	Adeguate e significativa	3	
	Esposizione chiara e correttezza grammaticale esauriente	2	
	Semplice ma corretta / adeguata	1.50	
	Imprecisa ed incompleta / lacunosa	1	
-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Originale e significativa / consapevole	5	
	Logica ed efficace	3.50	
	Semplice e lineare	2.50	
	Imprecisa e frammentaria / incompleta e lacunosa/ confusa	1	
INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA B			
-Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto -Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Originale e accurata / consapevole	5	
	Completa, esauriente	3.50	
	Semplice e lineare / adeguata	2.50	
	Imprecisa e frammentaria / lacunosa e confusa	1	
-Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti INDICATORI VALUTATI IN MISURA RIDOTTA	Esaustiva e precisa / consapevole	3	
	Completa e attinente / articolata e efficace	2	
	Semplice e lineare / adeguata	1.50	
	Imprecisa e frammentaria / lacunosa e confusa	1	
PUNTEGGIO ASSEGNATO ____ / 20			

La Commissione

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

Candidato _____ Classe _____ Data _____

INDICATORI GENERALI			
INDICATORI	DESCRITTORI		Attribuito
-Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo -Coesione e coerenza testuale	Accurata, approfondita e completa	4	
	Lineare, esauriente, nel complesso completa	3	
	Adeguate, coerente	2	
	Confusa, lacunosa, incompleta	1	
-Ricchezza e padronanza lessicale -Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Adeguate e significative	3	
	Esposizione chiara e correttezza grammaticale esauriente	2	
	Semplice ma corretta / adeguata	1.50	
INDICATORI VALUTATI IN MISURA RIDOTTA	Imprecisa ed incompleta / lacunosa	1	
-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Originale e significativa / consapevole	5	
	Logica ed efficace	3.50	
	Semplice e lineare	2.50	
	Imprecisa e frammentaria / incompleta e lacunosa/ confusa	1	
INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C			
-Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione -Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Originale e accurata / consapevole	5	
	Completa, esauriente	3.50	
	Semplice e lineare / adeguata	2.50	
	Imprecisa e frammentaria / lacunosa e confusa	1	
-Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Esauritiva e precisa / consapevole	3	
	Completa e attinente / articolata e efficace	2	
	Semplice e lineare / adeguata	1.50	
	Imprecisa e frammentaria / lacunosa e confusa	1	
INDICATORI VALUTATI IN MISURA RIDOTTA			
PUNTEGGIO ASSEGNATO _____ / 20			

La Commissione



I.P.S.S.E.O.A.

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA CON CONVITTO
ANNESSO – CORSO SERALE

Via Leopardi, 4 88068 Soverato (Catanzaro) Tel. 096725642 – Fax 0967521620 codice istituto: CZRH04000Q –
corso serale CZRH040505 - C.F. 84000690796 - CZRH02000E@ISTRUZIONE.IT

www.ipssarsoverato.it – dirigente@ipssarsoverato.it - info@ipssarsoverato.it

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

Candidato: _____ Classe _____

INDICATORI	DESCRITTORI	P.TI	Valutazione
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale inadeguata e non appropriata.	1	/3,00
	Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale adeguata e non sempre appropriata.	2	
	Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale appropriata ed efficace.	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici di riferimento non adeguata e coerente.	1	/6,00
	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici di riferimento non sempre adeguata e coerente.	2	
	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici di riferimento adeguata e con qualche incongruenza.	3	
	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici di riferimento utilizzata con coerenza e sufficiente argomentazione.	4	
	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici di riferimento utilizzata con coerenza e discreta argomentazione.	5	
	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici di riferimento utilizzata con coerenza e ottima argomentazione.	6	
	Inadeguata rilevazione delle problematiche, e non corretta elaborazione di adeguate soluzioni o sviluppi tematici; mancanza di collegamenti concettuali e operativi.	1	

Padronanza delle competenze tecnico/professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Mediocre rilevazione delle problematiche, elaborazione di una semplice ma lacunosa soluzione o sviluppo tematico; mancanza di collegamenti concettuali e operativi.	2	/8,00
	Insufficiente rilevazione delle problematiche, elaborazione di una incompleta soluzione o sviluppo tematico; scarsi collegamenti concettuali e operativi.	3	
	Sufficiente rilevazione delle problematiche, elaborazione di una semplice soluzione o sviluppo tematico; mediocri collegamenti concettuali e operativi.	4	
	Sufficiente rilevazione delle problematiche, elaborazione di una semplice soluzione o sviluppo tematico con alcuni collegamenti concettuali e operativi.	5	
	Discreta rilevazione delle problematiche, elaborazione di una adeguata soluzione o sviluppo tematico con semplici collegamenti concettuali e operativi.	6	
	Buona rilevazione delle problematiche, elaborazione di una buona soluzione o sviluppo tematico con corretti collegamenti concettuali e operativi.	7	
	Ottima rilevazione delle problematiche, elaborazione di una ottimale soluzione o sviluppo tematico con approfonditi collegamenti concettuali e operativi.	8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Scarsa correttezza morfosintattica e inadeguata padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.	1	/3,00
	Discreta correttezza morfosintattica e adeguata padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.	2	
	Ottima correttezza morfosintattica e buona padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.	3	
PUNTEGGIO TOTALE		/20

La COMMISSIONE

Il PRESIDENTE

GRIGLIA VALUTAZIONE PROVA ORALE

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50 - 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	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova				

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 10/05/2023

IL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>COMPONENTE</i>	<i>DISCIPLINA</i>
Prof. CATERINA CORASANITI	ITALIANO
Prof. CATERINA CORASANITI	STORIA
Prof. MENOTTI RANIERI	INGLESE
Prof. KARINE M.L.J.VAN BEEK	TEDESCO
Prof. ROBERTA RICCELLI	MATEMATICA
Prof. ROSARIA CRUDO	D.T.A.
Prof. CARMELA VIGORITO	SCIENZE DEGLI ALIMENTI
Prof. FABIO SAVARINO	SCIENZE MOTORIE
Prof. ALESSANDRO CUPONE	LAB.SET.CUCINA
Prof. CARMELO GIAIMO	LAB. SET, SALA E VENDITA
Prof. DANIELA CELIA MAGNO	R.C.

IL COORDINATORE

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
