



Ministero dell'Istruzione e del Merito

ISTITUTO **P**ROFESSIONALE DI **S**TATO **S**ERVIZI PER L'**E**NOGASTONOMIA E L'**O**SPITALITÀ **A**LBERGHIERA
CON CONVITTO ANNESSO E CORSO SERALE
Via Leopardi, 4 – 88068 SOVERATO (CATANZARO) – TEL. 0967620477 – CZRH04000Q@ISTRUZIONE.IT

**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. G

Coordinatore Prof. Francesco Corapi

**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

SERVIZI DI SALA E VENDITA

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. Sett. Cucina	2	2	2
Lab. Serv. Enogastr. Sett. Sala	5 + 2 compr	5 + 1 compr	5 + 1 compr
DTA	4	4	4
Totale Area di Indirizzo	18	18	18
Compresenza	2h Lab. Serv. Enogastr. Sala su Sc. degli Alimenti	1h Lab. Serv. Enogastr. Sala su Sc. degli Alimenti	1h Lab. Serv. Enogastr. Sala su Sc. degli Alimenti
Totale Ore Settimanali Classe	32	32	32

ENOGASTRONOMIA SETTORE PASTICCERIA

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. Sett. Pasticceria	5 + 2 compr	5 + 1 compr	5 + 1 compr
Lab. Serv. Enogastr. Sett. Sala	2	2	2
DTA	4	4	4
Totale Area di Indirizzo	18	18	18
Compresenza	2h Lab. Serv. Enogastr. Pasticc. su Sc. degli Alimenti	1h Lab. Serv. Enogastr. Pasticc. su Sc. degli Alimenti	1h Lab. Serv. Enogastr. Pasticc. su Sc. degli Alimenti
Totale Ore Settimanali Classe	32	32	32

ACCOGLIENZA TURISTICA

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	3	3	3
Lab. Serv. Ricettività Albergh.	5 + 2 compr	5 + 1 compr	5 + 1 compr
DTA	4	4	4
Tecniche di Comunicazione	1	2	2
Arte e Territorio	2	1	1
Totale Area di Indirizzo	18	18	18
Compresenza	2 h Lab. Serv. Ricettività Albergh. su Arte e Territorio	2 h Lab. Serv. Ricettività Albergh. su Arte e Territorio	2 h Lab. Serv. Ricettività Albergh. su Arte e Territorio
Totale Ore Settimanali Classe	32	32	32

STORIA DELLA CLASSE

Gli alunni della classe hanno una provenienza socio-culturale omogenea, vivono nel circondario e alcuni nella provincia di Reggio Calabria. Da un punto di vista scolastico vengono tutti dalla quarta classe sez. G del nostro Istituto. Negli anni precedenti la classe è stata composta con due gruppi classi e qualche innesto di alunni provenienti da altri istituti. Nello specifico un grosso gruppo di ragazzi provengono dal biennio della sezione G –L due alunni provengono da altri istituti.

Sotto l'aspetto comportamentale, i ragazzi hanno sempre mantenuto un comportamento coerente con le corrette norme educative e sociali.

Per quanto riguarda l'aspetto didattico la classe si è sempre suddivisa come di seguito:

1. Il primo gruppo di studenti, con buone basi di partenza e costanti ritmi di apprendimento, ha raggiunto risultati positivi nei vari ambiti disciplinari. Grazie ad un impegno continuo e a un metodo di studio efficace, gli studenti hanno conseguito un buon livello di conoscenze, di abilità e di competenze nell'area dell'istruzione generale, nell'area di indirizzo e nell'area tecnico-pratica acquisendo un elevato grado di maturità complessiva.

2. Il secondo gruppo di alunni, con sufficienti basi di partenza, ha evidenziato, lungo il percorso scolastico, un impegno non sempre adeguato e un interesse selettivo e altalenante verso le attività didattiche. Gli studenti in oggetto hanno lavorato al di sotto delle loro reali capacità/potenzialità e solo, durante il periodo del secondo quadrimestre, hanno dimostrato un più vigoroso impegno seguita da maggiore responsabilità personale, che ha consentito un percorso di recupero e miglioramento. Pur presentando alcune carenze in specifici ambiti disciplinari, questo gruppo di studenti è pervenuto nel complesso ad un livello essenziale di conoscenze, abilità e competenze e presenta una sufficiente maturazione globale.

3. Il terzo gruppo di alunni a causa di varie lacune di base mai recuperate e colmate, e di insufficiente partecipazione, scarso impegno e irregolare frequenza delle lezioni, non ha migliorato la condizione rispetto alla situazione di partenza, non riuscendo a conseguire tutti gli obiettivi prefissati al termine del secondo ciclo scolastico. Nonostante gli stimoli, le sollecitazioni e le numerose occasioni di recupero messi in campo dalla scuola sia a livello individuale che di gruppo offerte dai docenti, questi discenti al momento hanno raggiunto, conoscenze, abilità e competenze di livello accettabile e rivelano ancora un grado di maturazione discontinua.

Tutti i discenti nel triennio hanno svolto con impegno ed interesse il percorso di PCTO ottenendo risultati lusinghieri nelle attività pratiche, dando sempre prova di una valida ed incisiva capacità professionale.

Per preparare i discenti al nuovo esame di stato in via preventiva 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.

L'istituto come previsto ha programmato i percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO) che sono state regolarmente svolte dagli studenti, con le varie modalità previste nel PTOF secondo la coerente ripartizione diversificata prevista nel triennio. Gli studenti durante il percorso sono stati supportati dal tutor aziendale, dal tutor scolastico individuato dal consiglio di classe e dalle specifiche figure strumentali nominate dal Dirigente scolastico.

Secondo gli obiettivi del PTOF sono state svolte e riportate nel presente documento diverse attività nell'ambito dell'insegnamento trasversale di Educazione Civica. Tali attività, sono state finalizzate a formare gli alunni come uomini\donne e cittadini, consapevoli, autonomi e responsabili, per prepararsi al mondo del domani in modo intelligentemente, democratico, critico e positivo.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Enogastronomia/Servizi di Sala e Vendita

Disciplina	Docente	
	COGNOME	NOME
Lingua e letteratura italiana	Diacò	Anna
Lingua inglese	Posca	Francesco
Storia	Diacò	Anna
Matematica	Tropea	Gioconda
Scienze motorie e sportive	Frangella	Claudia
RC o attività alternative	Paravati	Rosanna
Seconda lingua straniera	Vespari	Concetta
Scienza e cultura dell'alimentazione	Vigorito	Carmela
DTA	Crudo	Rosaria
Lab. servizi enogastronomici – settore cucina	Corapi	Francesco
Lab. servizi enogastronomici – settore sala e vendita	Cunsolo	Natalino

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

INDIRIZZO SALA E VENDITA				
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"> ➤ Principi fondamentali della Costituzione ➤ 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 	Matematica	3
			Lab. Sala e vendita	2
			Sc. e cult. dell'alimentazione	3
			DTA	9
			Lingua straniera: _____	2
3. 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
			Lab. Sala e vendita	2

COMPETENZE TRASVERSALI – COMPETENZE ACQUISITE – ABILITÀ – OSA

Lingua e letteratura italiana

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 le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, le reti e gli strumenti informatici. • Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi. • Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio. 	<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. • Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. • Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. 	<p style="text-align: center;"><u>Letteratura</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana verista e decadente in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento. • Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale. • Possedere diverse strategie di lettura di un testo poetico in rapporto a: <ul style="list-style-type: none"> ○ elementi costitutivi e struttura del testo; ○ scelte linguistiche e stilistiche; ○ elementi fondamentali di metrica e principali figure retoriche. 	<p>TESTO IN ADOZIONE: Samburgar e Salò, Letteratura Aperta, vol.3, La Nuova Italia, Milano,2016</p> <p>NATURALISMO E VERISMO</p> <p>G. Verga: la vita, il pensiero, la poetica. Le opere preveriste e veriste. Da I Malavoglia: cap. I “La famiglia Malavoglia” Da Mastro don Gesualdo: cap. V “La morte di Gesualdo”</p> <p>DECADENTISMO: caratteri generali. Il Decadentismo in Italia</p> <p>G. Pascoli: la biografia, il pensiero, la poetica e le opere. Da Il fanciullino: “E’ dentro di noi un fanciullino”. Da Myricae: “X agosto” Da Canti di Castelvecchio: “Nebbia”</p> <p>G. D’Annunzio: la biografia, il pensiero, la poetica e le opere. Da Il Piacere: libro I, cap. II “Il ritratto di un esteta” Da Alcyone: “La pioggia nel pineto” Dal Notturmo: cap. I “Deserto di cenere”.</p> <p>IL ROMANZO E LA CRISI D’IDENTITÀ DELL’UOMO MODERNO</p> <p>I. Svevo: la biografia, il pensiero, la poetica e le opere. Da La coscienza di Zeno: Prefazione Preambolo cap. III “L’ultima sigaretta” cap. VIII “Una catastrofe inaudita”.</p> <p>L. Pirandello: la biografia, il pensiero, la poetica e le opere. Da Novelle per un anno: “Il treno ha fischiato” Da Il fu Mattia Pascal: cap. I Premessa Dall’Umorismo: “Il sentimento del contrario”</p> <p>I POETI E LA GUERRA</p> <p>G. Ungaretti: la biografia, il pensiero, la poetica e le opere. Da L’Allegria: “Veglia”, “Soldati”, “Sono una creatura”</p> <p>S. Quasimodo: la biografia, il pensiero, la poetica e le opere. Da Acque e terre: “Ed è subito sera” Da Giorno dopo giorno: “Alle fronde dei salici”.</p>

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 disciplina.</p>	<p>TESTO IN ADOZIONE: Vittoria Calvani, <i>Storia e progetto</i>, vol. 5, A. Mondadori Scuola, Milano, 2015</p> <p>L'EUROPA DEI NAZIONALISMI L'età giolittiana L'Europa verso la guerra La prima guerra mondiale Una pace instabile</p> <p>L'EUROPA DEI TOTALITARISMI Il Fascismo Il Nazismo La crisi del 1929</p> <p>IL CROLLO DELL'EUROPA La seconda guerra mondiale. La guerra "parallela" dell'Italia. Il quadro internazionale del dopoguerra</p> <p>IL MONDO DIVISO IN DUE BLOCCHI La "guerra fredda". L'Italia repubblicana</p>

Lingua Inglese

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>Padroneggiare l'inglese per scopi comunicativi.</p> <p>-Utilizzare l'inglese per il settore "catering" usando la microlingua e/o il linguaggio professionale:</p> <p>a. 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>b. 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>c. utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;</p> <p>d. individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri.</p> <p>e. 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>Reading: Desumere le informazioni necessarie dal testo e padroneggiare le strutture della lingua presenti.</p> <p>Writing: Saper descrivere e produrre Testi che risultino corretti e coerenti relativi al tema globale della sostenibilità</p> <p>Listening: Saper desumere le informazioni necessarie</p> <p>Speaking: Essere in grado di fare domande e dare risposte relative al tema globale della sostenibilità.</p> <p>Reading: Desumere le informazioni necessarie dai testi e padroneggiare le strutture della lingua presenti.</p> <p>Writing: Saper scrivere brevi testi sugli argomenti trattati, formulare domande e rispondere alle stesse.</p> <p>Listening: Ascoltare e comprendere dialoghi e testi.</p> <p>Speaking: Parlare delle tematiche trattate sotto forma di brevi riassunti.</p> <p>Reading: Desumerle informazioni necessarie dalle letture fornite padroneggiando le strutture della lingua presenti con attenzione al lessico specifico.</p> <p>Writing: Scrivere in L2 concetti coesi</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Talking about Global food systems vs sustainable food systems. Filling a text with the required information <input type="checkbox"/> Talking about food safety <input type="checkbox"/> Recognising the tools for safety food management <input type="checkbox"/> Understanding the safety. <input type="checkbox"/> Concerns related to food traceability, certification and labelling. <input type="checkbox"/> Describing the HACCP system and its importance <input type="checkbox"/> Understanding the safety concerns related to food allergies. <input type="checkbox"/> Knowing of differences between allergies and intolerances. <input type="checkbox"/> Developing awareness for the need of food allergen system. <input type="checkbox"/> Dealing with customers with special dietary needs. <input type="checkbox"/> Giving information about Catering for special events. <input type="checkbox"/> Giving information about Catering for special events. 	<p>The Green Issue</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Safe food for all the millennium challenge <input type="checkbox"/> Carlo Petrini <input type="checkbox"/> Slow Food <input type="checkbox"/> Sustainability <input type="checkbox"/> F2F <input type="checkbox"/> Food miles: km 0 <input type="checkbox"/> Vocabulary: lessico relativo al tema globale della sostenibilità <input type="checkbox"/> Grammar: Wh-pronouns <input type="checkbox"/> Safe food for all <input type="checkbox"/> Food certification ISO 22000 <input type="checkbox"/> Traceability & certification <input type="checkbox"/> Track & Trace <input type="checkbox"/> "Use-by and Best before" <input type="checkbox"/> Organic &GMO food <input type="checkbox"/> HACCP Food and safety in catering <input type="checkbox"/> Haccp system involven seven steps <input type="checkbox"/> WHO :emerging scenarios – bacteria, viruses & food poisoning <input type="checkbox"/> Food Allergies & Intolerances <input type="checkbox"/> Allergen Labelling

Gueridon service

Flambeing

Welcoming guests with special requirements

	<p>Listening: Comprendere le notizie relative alle etichette con particolare riferimento agli allergeni Speaking:. Saper presentare oralmente i rischi delle allergie alimentari comparando le cause e i sintomi sia delle vere e proprie allergie che delle intolleranze alimentari Reading: Desumere le informazioni necessarie dalle letture fornite dal testo per svolgere attività a scelta multipla, completamento, vero/falso, padroneggiando le strutture della lingua presenti con attenzione al lessico specifico. Writing: Ricerche on-line sui vari tipi di catering per eventi speciali. Listening: Ascolto di un testo e comprensione con attività di vero/falso e completamento. Speaking: Esprimere le principali idee sul catering nelle diverse tipologie parlando di new types of Coffee Breaks, Business lunch, Gala dinner</p>	<p>Talking about midmorning Coffee <input type="checkbox"/> Break Menu, Business lunch, Cocktail parties, Gala dinner</p>	<ul style="list-style-type: none"> • The Coffee break • The Business lunch • The Cocktail party • The Gala dinner <p>Libro di testo: WINE & DINE CLUB UP Ed. CLITT</p>
--	---	---	--

Seconda lingua straniera Francese

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>Le competenze acquisite dagli studenti nell'intero percorso di studio sono configurate a partire dal quadro unitario definito dagli assi culturali dell'obbligo di istruzione. Gli assi culturali caratterizzanti l'obbligo di istruzione vengono rafforzati e sviluppati dall'integrazione tra i saperi linguistici e storico-sociali e i saperi tecnico-professionali, nonché dallo sviluppo delle competenze chiave di cittadinanza imparare ad imparare e progettare per la costruzione del sé; comunicare, collaborare e partecipare, agire in modo autonomo e responsabile per la relazione con gli altri; risolvere problemi, individuare collegamenti e relazioni, acquisire ed interpretare l'informazione per il rapporto con la realtà naturale e sociale. -Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di ristorazione.</p> <p>-Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;</p> <p>-Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Padroneggiare la lingua francese come lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali. • Redigere semplici relazioni relative a attività individuali e di gruppo riguardanti situazioni professionali. • Individuare ed utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. <p>Sapere:- stabilire rapporti interpersonali efficaci, sostenendo una conversazione;- orientarsi nella comprensione di pubblicazioni nella lingua straniera relativamente al settore specifico di indirizzo.</p>	<p>Sviluppo e acquisizione delle quattro abilità fondamentali: comprensione scritta e orale, produzione scritta ed orale.</p> <p>Esprimere ed argomentare le proprie opinioni su argomenti generali, di studio e lavoro.-Utilizzare le tipologie testuali tecnico professionali di settore.</p> <p>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 relativi al settore di indirizzo. Produrre nella forma scritta e orale brevi relazioni su esperienze relative al proprio settore di indirizzo. Utilizzare lessico e fraseologia di settore.</p> <p>Riconoscere le dimensioni culturali della lingua ai fini della comunicazione interculture.</p> <p>Descrizioni personali chiare ed adeguate.</p>	<p>La Brigade de salle La tenue professionnelle Les règles de comportement La mise en place Différence entre carte et menu Les Repas La restauraton commerciale Le PNNS Les banquets Les différents types de restaurants Le classement des restaurants L'histoire du guide Michelin Manger et être en forme : La Pyramide alimentaire Le régime méditerranéen Les régimes alternatis La sécurité sur le lieu de travail Intoxications alimentaires Bactéris et virus Le modèle de la pyramide alimentaire Fast food et Slow food Les produits biologiques /Les OGM La cuisine à zéro kilomètre La conservation des aliments Les problèmes liés à l'alimentation : Les intolérances alimentaires Les allergies La méthode HACCP La filière alimentaire La traçabilité des aliments/Décrire une étiquette / Le stockage Les troubles du comportement alimentaire liés au monde moderne :</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 applicative. • Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, 	<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, equazioni fratte del tipo $N/D=0$. • Saper riconoscere e risolvere disequazioni di 1° e 2° grado e disequazioni frazionarie, risolubili con l'applicazione delle regola dei segni. • Saper risolvere un sistema lineare e riconoscere la soluzione graficamente. • Determinare il dominio di semplici funzioni razionali intere e fratte, irrazionali intere. • Determinare il segno di semplici funzioni razionali intere e fratte, irrazionali intere. • Determinare le intersezioni con gli assi cartesiani di funzioni razionali intere e fratte. • Calcolare il limite di semplici funzioni fratte. Determinare l'equazione di asintoti verticali ed 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) 	<ul style="list-style-type: none"> • Risoluzione di equazioni e disequazioni di 1° e 2° grado razionali intere. • Risoluzioni di equazioni e disequazioni razionali fratte del tipo $N/D=0$. • Risoluzione di sistemi di equazioni 1° grado. • Risoluzione grafica delle disequazioni razionali intere e fratte di 2° • Definizione di funzione di una variabile reale. • Campo di esistenza e dominio di semplici funzioni razionali intere, razionali fratte, irrazionali intere. • Intersezioni con gli assi cartesiani. • 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 quando x tende ad un valore finito o infinito. Forme indeterminate $0/0$ e ∞/∞. Concetto e definizione di asintoto verticale e orizzontale di semplici funzioni razionali intere e fratte. Calcolo di semplici limiti per la determinazione degli asintoti di funzioni razionali fratte. • La definizione di continuità di una funzione. La continuità, nel proprio dominio, della maggior parte delle funzioni elementari • Studio del grafico probabile di semplici funzioni razionali intere o fratte: Calcolo del dominio; Determinazione di eventuali punti di intersezione del grafico con gli assi; 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, prodotto di funzioni e del quoziente tra funzioni. Studio del segno della derivata prima. Punti stazionari di una funzione. Concetto di massimi e minimi relativi. • Accenni alla funzione esponenziale e funzione logaritmica.

<p>dell'ambiente e del territorio.</p> <ul style="list-style-type: none">• Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri.		<p>è crescente o decrescente</p> <ul style="list-style-type: none">• Determinare i punti di massimo, di minimo relativo di una funzione razionale intera o fratta.• 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>COMUNICARE, COLLABORARE E PARTECIPARE, AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE</p> <p>CONOSCERE ED UTILIZZARE IL LINGUAGGIO DEL CORPO COME CONTRIBUTO ALLA COMPrensIONE DI SÉ E DEGLI ALTRI</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>-Essere in grado di organizzare le conoscenze acquisite per realizzare progetti autonomi e finalizzati.</p> <p>-Saper vivere in modo equilibrato e corretto i momenti della competizione.</p> <p>-Essere in grado di esprimersi con interventi appropriati e costruttivi.</p> <p>-Prendere coscienza della propria corporeità come elemento di unità psico-somatica, sia per quanto riguarda la disponibilità e la padronanza motoria, sia come capacità relazionale.</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>-Interagire nelle attività di squadra e gruppo comprendendo i diversi ruoli, e gestendo le possibili conflittualità.</p> <p>-Conoscere il valore etico e sportivo della competizione. (Fair - play).</p> <p>-Trasmettere agli altri le proprie intenzioni, emozioni e indicazioni tattiche e tecniche.</p> <p>-Utilizzare le abilità motorie per interagire in modo cooperativo e opportuno.</p>	<p>-Esercizi di elasticità, tonicità e scioltezza generale.</p> <p>-Esercitazioni a carattere prevalentemente aerobico e brevi attività a carattere anaerobico (corsa campestre), tennis tavolo.</p> <p>-Giochi di squadra: pallavolo, basket, calcio, calcio a 5 e 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. (Salto in lungo e salto in alto).</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> <p>-Apparato cardiocircolatorio</p> <p>-Apparato respiratorio</p> <p>- Apparato digerente</p> <p>-Principi generali per una corretta alimentazione, (macronutrienti e micro nutrienti)</p> <p>- Alimentazione e sport. (prima, durante e dopo la gara).</p> <p>- Primo soccorso: manovre di BLS e disostruzione (infanti, bambini, adulti).</p> <p>- Principali traumi nell’attività motoria e sportiva:</p>

<p>RICONOSCERE ED OSSERVARE LE REGOLE DI BASE PER UN CORRETTO STILE DI VITA E PER LA PREVENZIONE DEGLI INFORTUNI, ADOTTANDO COMPORTAMENTI ADEGUATI</p>	<p>-Conoscere comportamenti di base funzionali al mantenimento della propria salute. - Saper individuare collegamenti e relazioni tra attività sportive e alimentazione. -Conoscere le principali norme di igiene e di prevenzione degli incidenti.</p>	<p>Acquisire una cultura delle attività motorie e sportive che consenta, loro, di avere coscienza e conoscenza dei diversi significati che lo sport assume nell'attuale società. -Conoscere i principi generali di una corretta alimentazione e della sua importanza nell'ambito dell'attività fisica. -Assumere comportamenti funzionali alla sicurezza in palestra, a scuola ed all'aperto. -Essere in grado di intervenire, con comportamenti adeguati, in situazioni di infortunio. -Applicare le norme di prevenzione per la sicurezza e gli elementi fondamentali del primo soccorso</p>	<p>contusione, commozione, crampo, distorsione, lussazione, emorragia, ferite, frattura, strappo, stiramento, tendinite, ustione, colpo di sole e colpo di calore. -Il sistema nervoso (cenni): il neurone, la sinapsi, il S.N.C. (encefalo e midollo spinale), il S.N. Periferico, il S.N. Autonomo, i movimenti volontari, automatici e riflessi, relativi effetti del movimento.</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>Descrivere le possibili cause delle</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>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>COMPNDERE 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 OTTIMIZZARE IL SERVIZIO INDIVIDUARE LE NUOVE TENDENZE DI FILIERA,</p>	<p>COMPNDERE 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>COMPNDERE 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>COMPNDERE L'IMPORTANZA E FLI EFFETTI DEI SISTEMI DI QUALITA'</p> <p>RICONOSCERE L'EVOLUZIONE DEL CONCETTO DI MARKETING</p> <p>DISTINGUERE MICROMARKETING E MACROMARKETING</p> <p>RICONOSCERE L'IMPORTANZA</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>VALORIZZANDO E PROMUOVENDO I PRODOTTI 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>DEL MARKETING TERRITORIALE INTEGRATO 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 GLI SCOPI DELLA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE COME STRUMENTO DI CONTROLLO DELLA GESTIONE COMPRENDERE LA PROBLEMATICHE DA AFFRONTARE NELLO STUDIO DI FATTIBILITA' DI UNA NUOVA IMPRESA REDIGERE IL BUSINESS PLAN DI UN'IMPRESA RISTORATIVA A DATI SEMPLIFICATI</p>	<p><u>LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE E IL CONTROLLO DI GESTIONE</u></p>
--	---	--	--

Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Cucina

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<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>COMPETENZA N. 1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>COMPETENZA N° 2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>COMPETENZA N. 3: Applicare correttamente il sistema HACCP e la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>Competenza n. 4: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>COMPETENZA N.5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e</p>	<p>Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.</p> <p>Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio</p> <p>Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi. e dei risultati.</p> <p>Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi. Identificare quali- quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato</p> <p>Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.</p> <p>Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy</p> <p>Simulare eventi di catering e banqueting.</p> <p>Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.</p>	<p>Igiene e salubrità delle lavorazioni e sul luogo di lavoro Alimenti e qualità alimentare</p> <p>Approvvigionamento</p> <p>Gestione dell'economato e determinazione costi;</p> <p>Settore food nelle forme ristorative</p> <p>Le certificazioni di qualità, prodotti ecologici e nuovi alimenti innovativi e sostenibili</p> <p>La dieta equilibrata e le diverse tipologie di regimi alimentari</p> <p>Pianificazione del settore cucina – organizzazione degli ambienti di produzione – gli strumenti per rigenerare, matenere, rigenerare e confezionare i cibi</p> <p>Il sistema HACCP, il piano di autocontrollo, sicurezza sul lavoro</p> <p>Educazione civica: Blog di cucina, sicurezza sul lavoro</p>

<p>e. utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;</p> <p>f. utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;</p> <p>g. 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>h. individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri.</p>	<p>innovative</p> <p>COMPETENZA N.6: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p> <p>COMPETENZA N.7: 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>COMPETENZA N. 8 : Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web</p> <p>Competenza in uscita n° 9 : Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.</p> <p>Competenza in uscita n° 10: Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo</p>	<p>Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.</p> <p>Progettare attività/iniziativa di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza.</p> <p>Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato</p> <p>Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.</p> <p>Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità</p>	
--	--	--	--

	<p>obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing</p> <p>Competenza in uscita n° 11: Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>		
--	---	--	--

Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>1) Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa.</p> <p>2) Conoscere la normativa relativa all'enografia nazionale ed internazionale.</p> <p>3) Utilizzare il software del settore turistico-ristorativo.</p> <p>4) Utilizzare il lessico specifico anche in lingua straniera.</p> <p>6) Conoscere la normativa relativa alla sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.</p>	<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p> <p>Applicare le vigenti normative, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità di prodotti.</p> <p>Riconoscere le principali figure professionali correlate al settore enogastronomici e le regole fondamentali di comportamento professionale.</p> <p>Identificare attrezzature e utensili di uso comune. Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature. Rispettare le "buone pratiche" inerenti l'igiene personale, la preparazione, la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio. Distinguere i vini e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera</p> <p>Proporre alcuni abbinamenti di vini locali ai piatti ed effettuare il servizio del vino.</p> <p>Utilizzare le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti/servizi offerti. Distinguere il menu dalla carta. Utilizzare le principali tecniche di base nel servizio di prodotti</p>	<p>Simulare la gestione di un'azienda turistico-ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie.</p> <p>Simulare attività di gestione finalizzata alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici.</p> <p>Esecuzione di piatti alla lampada, dal primo piatto al dessert per flambè di prestigio.</p> <p>Distinguere le caratteristiche organolettiche del vino attraverso le tecniche di degustazione.</p> <p>Riconoscere il sistema enografico nazionale ed internazionale.</p> <p>Proporre un corretto abbinamento cibo-vino.</p> <p>Riconoscere le caratteristiche organolettiche di cibi, vini e altre bevande.</p> <p>Utilizzare il sistema informativo di un'impresa turistico-ristorativa.</p> <p>Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p> <p>Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute</p>	<p>Acquisire le conoscenze per instaurare rapporti corretti con i clienti e con i colleghi.</p> <p>Acquisire le nozioni necessarie per una corretta conoscenza dei vini e una corretta degustazione e il relativo abbinamento cibo-vino</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>Conoscere le tematiche principali per l'espletamento dei servizi di catering e analizzare i punti di forza e di debolezza.</p> <p>Essere in grado di cucinare preparazioni particolari davanti al cliente con disinvoltura</p> <p>Saper trattare con i fornitori e applicare una corretta politica degli acquisti all'interno della gestione dell'azienda</p> <p>Conoscere i prodotti tipici e la cucina regionale con particolare riferimento ai prodotti tipici calabresi</p> <p>Presentare un quadro completo delle attività gestionali sviluppati con l'uso di appositi software</p>

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 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)
<p>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</p>
4 = SENSIBILMENTE INSUFFICIENTE (SI)
<p>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</p>
3 = GRAVEMENTE INSUFFICIENTE (GI)
<p>Esposizione gravemente scorretta e confusa</p>
1-2 = TOTALMENTE INSUFFICIENTE (TI)
<p>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</p>

VERIFICHE E VALUTAZIONI EFFETTUATE IN VISTA DELL'ESAME DI STATO

Simulazione I prova
data 12/04/2023

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	
-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 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	
	Adeguata, coerente	2	
	Confusa, lacunosa, incompleta	1	
-Ricchezza e padronanza lessicale -Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Adeguata 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 ragionato 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 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 C			
-Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi -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

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA STUDENTI CON DSA

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 INDICATORI VALUTATI IN MISURA RIDOTTA	Adeguate e significative	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 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	5	
	Completa, esauriente	3.50	
	Semplice e lineare / adeguata	2.50	
	Imprecisa e frammentaria / lacunosa e confusa	1	
-Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta) -Interpretazione corretta e articolata del testo 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 B
ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

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	
	Adeguata, 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	Adeguata 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	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	
INDICATORI VALUTATI IN MISURA RIDOTTA			
PUNTEGGIO ASSEGNATO _____ / 20			

La Commissione

GRIGLIE DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

Indicatore <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	Punteggio massimo
Padronanza delle conoscenze disciplinary e capacità interpretative relative ai nuclei fondamentali di indirizzo	5
Padronanza dei nuclei fondamentali d'indirizzo con particolare riferimento ai metodi e agli strumenti utilizzati per risolvere le situazioni proposte	5
Completezza nello svolgimento della traccia, coerenza e adeguatezza degli elaborati rispetto alle indicazioni fornite	7
Capacità di argomentare, analizzare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici verbali e simbolici	3

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

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 curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50 - 2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3 - 3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4 - 4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato.	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato.	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline.	3 - 3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata.	4 - 4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita.	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico.	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti.	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti.	3 - 3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti.	4 - 4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti.	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato.	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato.	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova				

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.ssa Diaco Anna	Lingua e letteratura italiana
Prof. Posca Francesco	Lingua inglese
Prof.ssa Diaco Anna	Storia
Prof.ssa Tropea Gioconda	Matematica
Prof.ssa Frangella Claudia	Scienze motorie e sportive
Prof.ssa Paravati Rosanna	RC o attività alternative
Prof.ssa Vespari Concetta	Seconda lingua straniera
Prof.ssa Vigorito Carmela	Scienza e cultura dell'alimentazione
Prof.ssa Crudo Rosaria	DTA
Prof. Corapi Francesco	Lab. servizi enogastronomici – settore cucina
Prof. Cunsolo Natalino	Lab. servizi enogastronomici – settore sala e vendita

IL COORDINATORE

Prof. Francesco Corapi

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. Renato Daniele