



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 – CZRH04000G@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)**

*Istruzione degli adulti
Secondo Livello
Terzo Periodo didattico
Classe Quinta
Sez. A Serale*

Coordinatrice Prof.ssa Tropea Gioconda

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 102 convittori (61 ragazzi e 41 ragazze) e 20 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.

Articolazione degli indirizzi Vecchio Ordinamento

Il percorso del nostro Istituto è articolato in due bienni e un quinto anno. Nel primo biennio, finalizzato al raggiungimento dei saperi e delle competenze relativi agli assi culturali dell'obbligo di istruzione, le discipline dell'area di indirizzo, presenti in maniera sinergica dal primo anno, si fondano su metodologie laboratoriali per favorire l'acquisizione di strumenti concettuali e di procedure applicative funzionali a reali situazioni di lavoro. In questa prospettiva, assume un ruolo fondamentale l'acquisizione delle competenze chiave di cittadinanza che consentono di arricchire la cultura dello studente e di accrescerne il valore. Nel secondo biennio, articolato in due distinte annualità al fine di consentire un raccordo con i percorsi di istruzione e formazione professionale, le discipline dell'area di indirizzo assumono connotazioni specifiche, con l'obiettivo di far raggiungere agli studenti, nel quinto anno, un'adeguata competenza professionale di settore, idonea sia all'inserimento diretto nel mondo del lavoro, sia al proseguimento degli studi.

Per rispondere alle esigenze del settore turistico e ai fabbisogni formativi degli studenti, il profilo generale è orientato e declinato in tre distinte articolazioni: “Enogastronomia”, “Servizi di sala e di vendita” e “Accoglienza turistica”.

Nell'articolazione “Enogastronomia” gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell'articolazione “Servizi di sala e di vendita” gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

Nell'articolazione “Accoglienza turistica”, vengono acquisite le competenze per intervenire, anche attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione, nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, per gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; per promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera, anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

Quadri Orario Istruzione degli adulti (corso serale)

Primo biennio – indirizzo comune

DISCIPLINE	Periodo didattico	
	primo	
	Prima annualità ex 1 [^] anno	Seconda annualità ex 2 [^] anno
<i>AREA COMUNE</i>		
Lingua e letteratura italiana	3	3
Lingua inglese	2	2
Storia	...	3
Matematica	3	3
Diritto ed economia	2	...
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	3	...
Scienze motorie e sportive	...	
Geografia	...	
RC o attività alternative	1	...
<i>AREA DI INDIRIZZO</i>		
Scienze integrate (Fisica/chimica)	3	
Scienza degli alimenti	...	3
Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina	2(°)	2(°)
Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita	2 (°)	2(°)
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2
Seconda lingua straniera – Tedesco	...	3
Totale ore	23	23

*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 presenza degli insegnanti tecnico-pratici. Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di presenza nell'ambito 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.

Secondo biennio e quinto anno

Enogastronomia

DISCIPLINE	Periodo didattico		
	secondo		terzo
	Prima annualità ex 3 [^] anno	Seconda annualità ex 4 [^] anno	Ex 5 [^] anno
<i>AREA COMUNE</i>			
Lingua e letteratura italiana	3	3	3
Lingua inglese	2	2	2
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
RC o attività alternative	1
<i>AREA DI INDIRIZZO</i>			
Seconda lingua straniera Tedesco	3	2	2
Scienza e cultura dell'alimentazione	2*	3	2
di cui in compresenza	1 *		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	3	3	3
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	4*	3	3
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita		2	2
Totale ore	22	23	23

* 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, nel terzo e nel quarto anno di corso. Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

Istruzione degli adulti

Il Corso Serale, che opera all'interno dell'Istituto "IPSSEOA di Soverato, fa parte, sulla base del D.P.R n.263/2012, del percorso di secondo livello nell'ambito della istruzione degli adulti e si raccorda con il "Centro Provinciale di Istruzione degli Adulti" (CPIA) di Catanzaro. Il percorso di secondo livello, è articolato in tre periodi didattici, strutturati in: **primo periodo didattico**: finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione al secondo biennio. Si completa in due annualità; **secondo periodo didattico**: finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione all'ultimo anno del percorso (terzo periodo), Si completa in due annualità, terzo e quarto anno; **terzo periodo didattico**: finalizzato all'acquisizione del diploma di istruzione professionale. Si completa in una annualità.

L'Istruzione degli adulti è stata oggetto di numerosi interventi normativi, nazionali e internazionali da cui è stata innovata profondamente essendo la domanda di formazione proveniente dagli adulti molto complessa e diversificata. Lo studente adulto ha un patrimonio in termini di maturità personale, di conoscenze e competenze, di stili di apprendimento consolidato e, molto spesso, approda a scuola dopo un percorso formativo frastagliato e difficoltoso, una lunga interruzione degli studi e portando con sé un bagaglio di complessità personali che provengono direttamente dalla sua condizione di adulto e di lavoratore.

La classe degli adulti è quasi sempre disomogenea, per età, per estrazione socio-culturale, per stili di vita, impegni, aspettative e, per dar luogo a un percorso di crescita culturale reale, la formazione che agli adulti si rivolge deve rispettare e valorizzare quanto già il soggetto ha maturato nel corso della propria vita.

Il percorso di istruzione è stato così organizzato in modo da consentirne la personalizzazione sulla base di un **Patto Formativo Individuale (PFI)** che viene definito previo riconoscimento dei saperi e delle *competenze formali, informali e non formali posseduti*.

In linea con i suddetti dettami normativi, gli studenti iscritti a un corso serale possono essere **esonerati dalla frequenza delle lezioni** relative a materie, previste dal curriculum di studi che stanno frequentando, nel caso in cui per tali materie si riconosca una sufficiente preparazione pregressa, attestata dalla documentazione prodotta dagli interessati e da accertamenti compiuti dalla Sezione Funzionale della Commissione per i Patti Formativi competente.

In merito all'assetto organizzativo del percorso di istruzione questo viene sviluppato tramite Unità di apprendimento così come sancito dal D.P.R. 263/12 che vede in queste la "Condizione necessaria e irrinunciabile per il riconoscimento dei crediti e la personalizzazione del percorso" "da erogare anche a distanza, intese come insieme autonomamente significativo di conoscenze, abilità e competenze correlate ai livelli e ai periodi didattici".

Vista l'Ordinanza Ministeriale n.45 del 9 marzo 2023, nei percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello, in sede di scrutinio finale, il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo e terzo periodo didattico fino ad un massimo di quaranta punti. In particolare, per quanto riguarda il credito maturato nel secondo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quarto anno di cui alla tabella all'allegato A del d.lgs 62/2017 moltiplicando per due il punteggio ivi previsto, in misura comunque non superiore a 25 punti; per quanto riguarda, invece, il credito maturato nel terzo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati a elle correlate fasce di credito relative al quinto anno di cui alla citata tabella.

Ai fini della validità dell'anno scolastico, compreso quello relativo al terzo periodo didattico, per procedere alla valutazione finale (e intermedia) di ciascun adulto, è richiesta la frequenza di almeno i tre quarti dell'orario del percorso di studio personalizzato (PSP) definito nel Patto formativo individuale. Al riguardo, si precisa che il monte ore del percorso di studio personalizzato (PSP) è pari al monte ore complessivo del periodo didattico sottratta la quota oraria utilizzata per le attività di accoglienza e orientamento, pari a non più del 10% del monte ore medesimo, e quella derivante dal riconoscimento dei crediti. Possono essere riconosciute al computo delle assenze delle deroghe previste dal C.M. n. 3 del 17/03/2016 punto 4 “ motivate deroghe in casi eccezionali per il superamento del monte ore di assenze rispetto al Percorso del Piano di studio Personalizzato –PSP- per gli alunni del CPIA a condizione che le assenze complessive non pregiudicano la possibilità di procedere alla valutazione stessa”.

Attualmente nel corso serale del nostro Istituto vi è un unico indirizzo di studio, Enogastronomia, il relativo titolo è caratterizzato dalla medesima offerta formativa del corso diurno, integrata e adattata, in particolare riguardo alla metodologia didattica, ai contenuti e agli obiettivi, alla specificità dell'utenza del corso serale ed è stato attivato il secondo e il terzo periodo didattico (rispettivamente classe terza e classe quinta).

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5 A serale, articolazione enogastronomia-cucina e seconda lingua straniera Tedesco, ha una composizione molto eterogenea sotto l'aspetto socio-culturale. Alcuni hanno già conseguito il diploma di maturità, la maggior parte è rappresentata da allievi che hanno interrotto il normale percorso di studi. Nel primo caso si tratta di adulti che vogliono riqualificarsi professionalmente aggiornando le proprie competenze alle richieste del mercato del lavoro mentre per il resto della classe, provenendo da una storia significativa di abbandono scolastico, si è reso anche necessario un percorso di potenziamento motivazionale, indirizzato a superare le difficoltà, derivate anche da carenze culturali e da svantaggio socio economico.

Dei 19 allievi totali, 8 non hanno mai partecipato alle lezioni, 4 hanno frequentato saltuariamente. I restanti 7 corsisti, nonostante i loro impegni lavorativi, si sono impegnati durante tutto l'anno scolastico, mantenendo costante la frequenza.

Dal punto di vista educativo e comportamentale gli studenti che hanno frequentato regolarmente le lezioni, hanno partecipando al dialogo educativo/formativo denotando un interesse selettivo e impegno irregolare rispetto alle attività proposte dai docenti.

Complessivamente la classe ha mantenuto un comportamento educato e corretto.

Dal punto di vista didattico e cognitivo, l'attività didattica delle diverse discipline, premesso che è stata proposta attraverso unità di apprendimento e programmata tenuto conto del patto formativo individuale, nonché delle peculiarità dell'utenza del corso, si è svolta sempre in modo regolare nel rispetto reciproco e gli studenti hanno lavorato con costanza, interesse e diligenza, ognuno secondo le proprie capacità. Il modello di didattica previsto è quello della cosiddetta “*didattica breve*”, che privilegia l'aspetto qualitativo rispetto a quello quantitativo ed orientato alla selezione dei nuclei essenziali da approfondire nelle diverse discipline.

La situazione finale della classe denota un'articolazione in tre gruppi:

1. Un **primo gruppo** composto da studenti che, avendo buoni prerequisiti di partenza e ritmi di apprendimento regolari e costanti, ha raggiunto risultati positivi in tutti gli ambiti disciplinari.
2. Un **secondo gruppo** composto da studenti che, pur presentando ancora alcune carenze e alcune difficoltà in specifici ambiti disciplinari ha manifestato buona volontà, impegno regolare e desiderio di apprendere dando prova, nel corso dell'anno scolastico, di un lento e graduale percorso di miglioramento rispetto alla situazione di partenza pervenendo a un livello essenziale di conoscenze, abilità e competenze.
3. Un **terzo gruppo** composto da studenti che a causa di varie lacune di base non colmate, di insufficiente partecipazione e soprattutto di impegno scarso e frequenza 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 le sollecitazioni e le numerose occasioni di recupero individuale e di gruppo offerte dai docenti, questi alunni hanno acquisito conoscenze non sempre complete.

Come attività propedeutiche e preparatorie al nuovo esame di stato sono stati spiegati agli alunni i vari punteggi previsti e il sistema per la riconversione numerica del nuovo credito scolastico; sono state illustrate e commentate le nuove modalità per lo svolgimento del colloquio.

Le prescritte attività di alternanza scuola-lavoro, ora rinominate percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO), per i corsisti del serale si dà molta importanza al loro vissuto, essendo lavoratori.

Sono state svolte e riportate nel presente documento **attività nell'ambito dell'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 e riqualificare gli studenti come uomini e cittadini ***consapevoli, autonomi e responsabili***.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Enogastronomia

<u>Disciplina</u>	<u>Docente</u>	
	<u>Cognome</u>	<u>Nome</u>
<u>Lingua e letteratura italiana</u>	<u>SCALISE</u>	<u>Rosina</u>
<u>Lingua inglese</u>	<u>D'ALFONSO</u>	<u>Maria Paola</u>
<u>Storia</u>	<u>SCALISE</u>	<u>Rosina</u>
<u>Matematica</u>	<u>TROPEA</u>	<u>Gioconda</u>
<u>RC o attività alternative</u>	<u>PARAVATI</u>	<u>Rosanna</u>
<u>Seconda lingua straniera(Tedesco)</u>	<u>VANBEEK</u>	<u>Karine</u>
<u>Scienza e cultura dell'alimentazione</u>	<u>GRECO</u>	<u>Roberta</u>
<u>DTA</u>	<u>PUGLIESE</u>	<u>Paola</u>
<u>Lab. servizi enogastronomici – settore cucina</u>	<u>CIPRIANI</u>	<u>Lidia</u>
<u>Lab. servizi enogastronomici – settore sala e vendita</u>	<u>GAMBINO</u>	<u>Umberto</u>

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	3
			Lingua e letteratura italiana	4
2. 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. Di Cucina	2
			Matematica	3
			Lab. Sala e Vendita	2
			Sc. E Cultura dell'alimentazione	3
			DTA	9
			Lingua Straniera Tedesco	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 Inglese	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</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>	<ul style="list-style-type: none"> • La Scapigliatura <ul style="list-style-type: none"> - .U.tarchetti: - da,Disjecta:"Memento" - da Fosca: "Il primo incontro" • L'età del Realismo • Il Naturalismo la poetica del naturalismo: Emile Zola -il romanzo sperimentale • Il Verismo Il Verismo : geni e caratteri generali - Giovanni Verga:I a vita, il pensiero la narrativa verghiana-il periodo-pre-verista-la poetica: "l'ideale dell'ostrica" e "la religione della famiglia"-da Primavera e altri racconti:" Nedda"- da Vita dei campi: "Fantasticheria"- "Rosso Malpelo"- da Novelle rusticane: "La roba"-Il ciclo dei vinti : da I Malavoglia: "la famiglia Toscano " -"L'addio di 'Ntoni"-da Mastro don Gesualdo: "Una morte solitaria" • Il Decadentismo Il Decadentismo: geni e caratteri generali <ul style="list-style-type: none"> - temi e miti della letteratura decadente - Il Simbolismo - L'Estetismo - Giovanni Pascoli: la vita e il poeta fanciullino - l'ideologia del nido - la poetica del fanciullino: " E' dentro di noi un fanciullino" - da Myricae: "Lavandare"- "Novembre"- "X agosto"- "Il lampo"- "Il tuono"- "Temporale"- dai Canti di Castelvecchio: "La mia sera"- "Il gelsomino notturno"- "Le ciaramelle"-Patria e umanità:" La grande proletaria si è mossa" - Gabriele D'annunzio : la vita, il pensiero e la poetica - estetismo, superomismo panismo - da "Il Piacere : "L'attesa di Elena"- da Poema paradisiaco: "Consolazione"- da Novelle della Pescara: "L'eroe"- da Il trionfo della morte: "Fanatismo religioso"- da Alcione: "La pioggia nel pineto" -I pastori" - da Notturmo:"L'incontro con la madre"- "Comporre al buio" • Il Crepuscolarismo <ul style="list-style-type: none"> - Marino Moretti: da poesie scritte col lapis: "Le prime tristezze" - Sergio Corazzini: da piccolo libro inutile:"Desolazione del povero poeta sentimentale" - Guido Gozzano :da, colloqui : "La signorina Felicita " • Il Futurismo nella letteratura e nell'arte <ul style="list-style-type: none"> - F. T.marinetti: Il manifesto futurista del 1909" -"Programma politico futurista"- "Manifesto tecnico della letteratura -U. Boccioni-C.Carrà-G. Balla • Il romanzo e la crisi dell'uomo del '900

<p>proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri</p>			<ul style="list-style-type: none"> - Italo Svevo: la vita, la poetica e la figura dell'inetto - Svevo e la psicoanalisi - da, Una vita: "Alfonso e Macario"- Senilità- da,: La coscienza di Zeno: "La premessa del dottor S."- Lo schiaffo del padre"- "L'ultima sigaretta"- "Una catastrofe inaudita" - Luigi Pirandello: la vita, la poetica e la crisi dell'individuo - da, :L'umorismo: Il sentimento del contrario" - da, Novelle per un anno:"Ciàula scopre la luna"- "La carriola" - da, Il fu Mattia:" La scoperta" -"La conclusione" -da,: Uno, nessuno e centomila: "Mia moglie e il mio naso"- "L'abbandono al nulla" • La poesia del Novecento <ul style="list-style-type: none"> - L'Ermetismo: genesi e caratteri generali - Giuseppe Ungaretti: la vita, il "poeta soldato" - da,: L'Allegria: "Veglia"- "Sono una creatura"- "San Martino del Carso"- "Fratelli"- "Soldati"- "Natale" - "Mattina" - da, Sentimento del tempo: "La madre" - da, Il dolore: "Non gridate più"- "Per il figlio morto" - Eugenio Montale: la vita , la poetica: il correlativo oggettivo - da, Ossi di seppia:" Merigiare pallido e assorto" - "Spesso il male di vivere ho incontrato"- " Cigola la carrucola del pozzo" - da ,Le occasioni "La casa dei doganieri" - "Non recidere, forbice, quel volto" - da Satura: "Caro piccolo insetto"- "Ho sceso, dandoti il braccio,almeno un milione di scale" - Salvatore Quasimodo : la vita ,il pensiero - la poetica della fase ermetica - da, Acque e terre: "Vicolo"- "Rifugio d'uccelli notturni "- "Ed è subito sera" - da, Ed è subito sera: "Ride la gazza, nera sugli aranci - la poetica dell'impegno civile - da, Giorno dopo giorno: "Alle fronde dei salici"- "Milano, agosto 1943"- "Uomo del mio tempo"- da, Il falso e il vero verde: "Ai quindici di piazzale Loreto"- da, La terra impareggiabile: "Al padre"- da, La vita non è sogno: "Lamento per il Sud" • Il Neorealismo : nella letteratura e nel cinema <ul style="list-style-type: none"> - Carlo Levi : la vita e la realtà del Sud - da Cristo si è fermato a Eboli: L'arrivo a Gagliano"- "Vivere in terra di Lucania"- "La miseria dei contadini lucani"- "La partenza verso casa" - Primo Levi : la vita e l'esperienza nel lager : " L'annullamento della dignità umana " - Da, Se questo è un uomo: "Considerate se questo è un uomo"- "La partenza verso l'abisso"- "Il mondo dell'abisso "- "Sul fondo"
--	--	--	---

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</p>	<p>La storia tra il XIX e XX sec. La Belle Epoque</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le novità scientifico-tecnologiche e culturali - Progresso economico e associazioni sindacali <p>La costruzione dello Stato italiano</p> <ul style="list-style-type: none"> - La Destra Storica al potere - La Sinistra Storica al potere - Dal colonialismo all'imperialismo <p>L'età giolittiana</p> <ul style="list-style-type: none"> - La politica interna - Il fenomeno migratorio e la "questione meridionale" - La politica estera e la conquista della Libia <p>La prima guerra mondiale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le cause e inizio della guerra - I caratteri nuovi della Grande Guerra - L'Italia fra interventisti e neutralisti - La svolta del 1917 - La fine del conflitto - I trattati di pace e il nuovo assetto geopolitico dell'Europa - Visione di film: "La grande guerra" - "La guerra in trincea" <p>La Russia: dalla rivoluzione allo stalinismo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dalla rivoluzione di febbraio alla rivoluzione di ottobre - Il totalitarismo: lo stalinismo <p>Il dopoguerra e il fascismo in Italia</p> <ul style="list-style-type: none"> - La crisi del dopoguerra - "Il biennio rosso" - Mussolini alla conquista del potere - Lo Stato fascista e l'organizzazione del consenso - I rapporti con la Chiesa: I Patti lateranensi - L'opposizione al fascismo - La politica estera e la conquista d'Etiopia - L'avvicinamento alla Germania e le "leggi razziali" - Visione di Documentari sul fascismo <p>La crisi del 1929</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gli anni ruggenti degli Stati Uniti - Il crollo di Wall Street e la crisi economica - Roosevelt e il New Deal <p>Il dopoguerra e il Nazismo in Germania</p>

		<p>studio ed ai campi professionali di riferimento</p> <p>Utilizzare il lessico specifico della disciplina</p>	<ul style="list-style-type: none"> - La Repubblica di Weimar - La fine della Repubblica di Weimar - Il nazismo di Hitler - La politica razziale di Hitler Il dopoguerra nelle democrazie europee Altri totalitarismi in Europa -La guerra civile spagnola La dittatura franchista La seconda guerra mondiale - “La guerra lampo” 1939-1940 - L’Italia entra in guerra - L’intervento americano - La Resistenza in Italia dal 1943 al 1945. La fine del conflitto - I trattati di pace - Le due guerre: un confronto e un bilancio L’Italia del dopoguerra -Dal primo governo De Gasperi all’Assemblea costituente -La nascita della Repubblica- La Costituzione della Repubblica Italiana - Il “miracolo economico” - Divario tra Nord e Sud del Paese-Il fenomeno dell’emigrazione Il mondo alla fine della guerra - La nascita dell’ONU - La guerra fredda divide l’Europa e il mondo in due blocchi - La decolonizzazione
--	--	--	--

Lingua Inglese

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 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;</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>Reading: Desumere le informazioni necessarie dal testo e padroneggiare le strutture della lingua presenti, con attenzione al lessico specifico.</p> <p>Writing: Saper scrivere brevi testi sui topic trattati, formulare domande e rispondere alle stesse. Individuare concetti specifici per completare griglie Riscrivere frasi usando sinonimi. Tradurre.</p> <p>Listening: Saper desumere le informazioni necessarie Ascoltare e comprendere dialoghi e testi.</p> <p>Speaking: Essere in grado di fare domande e dare risposte relative ai temi trattati e produrre brevi riassunti (scanning and skimming) Comprendere ed esporre informazioni relative all'argomento ed interagire con i compagni per intavolare una conversazione e uno scambio di opinioni sulla professione.</p>	<p>Definire le tre scienze connesse al cibo. Illustrare le funzioni dei nutrienti. Indicare i rischi degli acidi grassi per la salute. Confrontare allergie ed intolleranze. Descrivere il ruolo dell'EFSA in Europa. Illustrare la legge sugli allergeni nel cibo Definire il ruolo dell'organizzazione W.H.O. Descrivere le pratiche di sicurezza alimentare. Esporre le condizioni di moltiplicazione batterica. Esporre la finalità del sistema di controllo HACCP. Illustrare le fasi di produzione definite, i punti critici di controllo e le procedure di sicurezza. Descrivere i tipi di rischio alla sicurezza del cibo.</p> <p>Definire i vari sistemi di conservazione. Produrre descrizioni di procedure e sistemi. Esporre i sistemi di conservazione a freddo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Food Sustainability Biodiversity Farmers' and Earth Markets • Sustainability in Kitchen Chefs go Green Lyfe restaurant • The Food Supply Chain The GMOs Controversy Traceability and Certification • Nutrition and Food Science • Food Allergies and Intolerance • World Food Safety Food Poisoning and Food Contamination On Duty Safety Check List • World Food Safety Certifications HACCP in Catering (the 7 principles) • Food Preservation Methods • Vocational Education Bachelor Degree in Culinary Art • GRAMMAR The Passive Form The Conditional (1st type)

Seconda lingua straniera(Tedesco)

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>Utilizzare la lingua straniera per scopi comunicativi e i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali (livello B1 del QCER).</p> <p>Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche.</p> <p>Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati ai contesti professionali di riferimento</p> <p>Riconoscere la dimensione culturale e interculturale della lingua.</p>	<p>Interagire in brevi conversazioni su argomenti inerenti lo studio o il lavoro, utilizzando anche strategie compensative.</p> <p>Individuare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, anche a carattere professionale, scritte, orali o multimediali.</p> <p>Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di brevi testi relativamente complessi riguardanti argomenti d'attualità o il settore d'indirizzo.</p> <p>Utilizzare lessico ed espressioni di base per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, narrare esperienze e descrivere avvenimenti e progetti..</p> <p>Produrre testi brevi, semplici e coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni e descrivere esperienze ed eventi di interesse</p>	<p>Comprendere testi inerenti l'ambito d'indirizzo e produrre brevi risposte a domande aperte e brevi relazioni in forma scritta e in forma orale relativamente agli argomenti proposti.</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali relativi al percorso di studio al fine di interagire in ambiti e contesti professionali.</p> <p>Redigere brevi e semplici relazioni, in forma scritta e orale, relative ad attività individuali e di gruppo, in ambito professionale e sociale.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Die Vorstellung : die Familie, das Haus/ die Wohnung die Tagesroutine : die Mahlzeiten, Freizeit • Die Schule : Schulsachen und Fächer • Ernährungskunde Inhaltstoffe Energiebedarf Hygiene HACCP • Deutschland Geografisch, politisch und Geschichte • Grammatik Die Verben : deboli, forti, separabili, riflessivi e modali Die Artikel : nominativo, accusativo, dativo Pronomen : personale possessivi, riflessivi, interrogativi La interrogazione e la negazione

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, risolvibili 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) è crescente o decrescente 	<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. • Ed. Civica: lettura di grafici

<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. 		<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 	
---	--	---	--

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.</p> <p>-Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca, 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 alla loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri.</p>	<p>-Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali.</p> <p>-Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>-Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico e funzionale.</p> <p>-Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera di interesse.</p> <p>-Applicare le normative vigenti, nazionali e comunitarie sulla sicurezza e tracciabilità degli alimenti.</p> <p>-Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute.</p> <p>-Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p>	<p>-Porre in relazione l'alimentazione con lo stato nutrizionale e la salute.</p> <p>- Descrivere e valutare lo stato nutrizionale.</p> <p>- Illustrare e applicare le raccomandazioni nutrizionali per l'elaborazione di una dieta equilibrata</p> <p>- Riconoscere le variazioni dei bisogni nutrizionali nelle varie età e condizioni fisiologiche.</p> <p>- Descrivere l'importanza dell'alimentazione sana ed equilibrata per la prevenzione delle malattie.</p> <p>-Descrivere le varie tipologie dietetiche individuando 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>-Descrivere l'importanza che lo stile di vita e le abitudini alimentari rivestono nella prevenzione delle più comuni patologie.</p> <p>- Descrivere le caratteristiche delle varie malattie, specificandone i fattori di rischio, i criteri di classificazione e le indicazioni dietetiche.</p> <p>- Formulare menù funzionali alle esigenze patologiche della clientela</p> <p>-Descrivere le cause della contaminazione alimentare, le conseguenze sulla salute e le principali misure di prevenzione.</p> <p>- Illustrare le principali caratteristiche degli agenti biologici responsabili di malattie a trasmissione alimentare.</p> <p>- Descrivere alcune comuni tossinfezioni, infezioni e parassitosi.</p> <p>-Prevenire i rischi di tossinfezione dovuti alla manipolazione degli alimenti.</p> <p>-Illustrare il sistema HACCP..</p> <p>-Individuare i requisiti di qualità di un alimento.</p> <p>-Descrivere le certificazioni obbligatorie UE</p> <p>-Distinguere le frodi commerciali da quelle sanitarie.</p> <p>-Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare.</p> <p>-Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.</p>	<p>-Alimentazione e salute.</p> <p>- Fabbisogni e raccomandazioni nutrizionali (LARN, Linee guida e gruppi alimentari INRAN).</p> <p>- Valutazione dello stato nutrizionale: massa corporea e parametri antropometrici (altezza, pliche e circonferenze corporee, IMC, Tipo morfologico, peso desiderabile)</p> <p>- La dieta in condizioni fisiologiche</p> <p>-Dieta razionale ed equilibrata nell'età evolutiva, adulta, avanzata, in gravidanza e nell'allattamento.</p> <p>- Le attuali tipologie di stile alimentare e di dieta: mediterranea, vegetariana, macrobiotica, eubiotica, nordica e dello sport.</p> <p>-La dieta nelle principali patologie</p> <p>-Dieta razionale ed equilibrata nelle varie malattie: cardiovascolari (iperlipidemie, ipertensione, aterosclerosi), metaboliche (diabete, obesità, uricemia e gotta, osteoporosi)</p> <p>-Alimentazione e tumori</p> <p>-Disturbi alimentari (DSA)</p> <p>- Allergie e intolleranze alimentari (celiachia, intolleranza al lattosio, favismo, fenilchetonuria).</p> <p>-Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare</p> <p>-Contaminazione degli alimenti.</p> <p>- Il sistema HACCP</p> <p>- Le frodi alimentari</p> <p>-L'alimentazione nell'era della globalizzazione.</p> <p>-Cibo e religioni</p> <p>- Nuove tendenze della filiera alimentare: prodotti arricchiti, alleggeriti, dietetici, funzionali, novel foods, OGM.</p>

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA (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 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</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>Riconoscere distinguere le varie componenti positive e negative che contribuiscono alla formazione del risultato economico, nell'ambito de processi di produzione dei servizi di accoglienza ed enogastronomia nelle diverse realtà aziendali.</p> <p>Seguire il flusso sistematico di informazioni che documentano il processo produttivo e sovrintendere all'organizzazione dei servizi, applicando tecniche di gestione economia e di controllo.</p> <p>Riconoscere nell'evoluzione del fenomeno turistico le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che lo caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti nazionali e internazionali.</p> <p>Utilizzare la conoscenza della normativa nazionale ed europea in riferimento al funzionamento delle imprese turistiche</p> <p>Comprendere la realtà operativa con padronanza della terminologia giuridica e comprensione delle norme che regolano la produzione dei servizi turistici.</p>	<p>Individuare i vari tipi di bisogni e beni</p> <p>Individuare le caratteristiche dei vari momenti dell'attività economica e i rapporti tra i diversi soggetti</p> <p>Riconoscere i diversi settori a cui appartengono le attività produttive</p> <p>Classificare le forme di finanziamento e correlarle con la natura dei fabbisogni</p> <p>Indicare i caratteri dei principali sistemi economici</p> <p>Individuare gli elementi del sistema azienda attraverso casi concreti</p> <p>Classificare le aziende in relazione ai vari criteri con cui sono raggruppate</p> <p>Riconoscere le vaie categorie di soggetti operanti nell'azienda e individuare i compiti svolti nell'ambito delle funzioni aziendali</p> <p>Riconoscere l'assetto strutturale di un'impresa attraverso gli organigrammi e analisi dei diversi momenti dell'amministrazione economica</p> <p>Individuare le caratteristiche di un razionale processo decisionale</p> <p>Collegare le principali operazioni</p>	<p>L' Attivita' Economica</p> <p>Ripasso Di Rapporti E Proporzioni - Calcoli Percentuali Diretti E Inversi - Riparti Proporzionali. I Calcoli Finanziari : Interesse E Sconto Commerciale</p> <p>L' Attivita' Economica E Le Sue Fasi</p> <p>Cenni Sui Contratti In Generale Il Contratto Di Compravendita : Caratteri Giuridici - Elementi Principali E Accessori - La Base Imponibile E La Fatturazione In Generale</p> <p>Il Patrimonio Aziendale</p> <p>Gli Elementi Del Patrimonio Aziendale. La Situazione Patrimoniale Le Risorse Finanziarie E I Finanziamenti: Il Fabbisogno Finanziario - Le Fonti Interne Di Finanziamento - Le Fonti Esterne Di Finanziamento Il Fido Bancario</p> <p>La Gestione Aziendale</p> <p>Le Operazioni Di Gestione : Finanziamenti - Investimenti - Produzione - Disinvestimenti Il Reddito D'esercizio : Concetti Generali</p> <p>Il Bilancio D'esercizio</p> <p>Caratteristiche Generali E Composizione Del Bilancio Cenni Sulla Rielaborazione Del Bilancio Con Il Calcolo Dei Principali Indici Di Natura Patrimoniale E Reddittuale</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>Applicare le normative vigenti, nazionali e comunitarie, che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza sul luogo di lavoro, alla trasparenza e alla tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Riconoscere le norme da applicare nelle varie situazioni operative e di responsabilità</p> <p>Intervenire in modo opportuno nelle situazioni di rischio per la salute sul luogo di lavoro</p> <p>Organizzare la produzione e la vendita valorizzando le risorse del territorio e i prodotti tipici</p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione per ottimizzare il servizio</p> <p>Individuare le nuove tendenze di filiera valorizzando i prodotti tipici e le tradizioni locali</p> <p>Adeguare la produzione e la vendita alla domanda dei mercati.</p>	<p>aziendali alle varie aree gestionali</p> <p>Riconoscere la dinamica fonti-impieghi</p> <p>Analizzare la struttura finanziaria dell'azienda e il sistema costi-ricavi</p> <p>Individuare i caratteri dei cicli aziendali</p> <p>Determinare il reddito d'esercizio</p> <p>Individuare gli elementi fondamentali delle strategie di marketing</p> <p>Determinare il marketing mix per il lancio di nuovi prodotti</p> <p>Inquadrare l'attività di marketing nel ciclo di vita dell'azienda</p> <p>La gestione strategica d'impresa</p> <p>La definizione degli obiettivi e l'analisi dell'ambiente</p> <p>La formulazione e la realizzazione del piano strategico</p> <p>Individuare gli opportuni strumenti del controllo di gestione</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le Leggi Che Regolano L'Attività Ristorativa <p>L'avvio Dell'impresa - La Capacità All'esercizio Dell'impresa</p> <p>La Sicurezza E La Salute Sul Luogo Di Lavoro - La Sicurezza E L'igiene Alimentare</p> <p>Le Fonti Del Diritto Italiano</p> <p>Le Fonti Del Diritto Ue E Internazionale (Cenni)</p> <p>Il Contratto Ristorativo</p> <p>Il Contratto Di Catering</p> <p>Il Contratto Di Banqueting</p> <p>Le Norme Da Applicare Ai Contratti Ristorativi</p> <p>Cenni Sulla Tutela Del Cliente E Il Codice Al Consumo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il Marketing <p>Le Funzioni Del Marketing</p> <p>Il Marketing Turistico Territoriale</p> <p>Il Piano Di Marketing Di Un'impresa Ristorativa</p> <p>Le Fasi Del Piano Di Marketing</p> <p>L'analisi Della Situazione Esterna</p> <p>L'analisi Della Situazione Interna</p> <p>Il Ciclo Di Vita Del Prodotto</p> <p>Le Strategie Di Marketing Mix : Product - Price - Place - Promotion-</p> <p>Il Controllo E La Valutazione Dei Risultati</p> <ul style="list-style-type: none"> • La Programmazione Dell'attività Aziendale <p>Il Business Plan</p> <p>Dall'idea Imprenditoriale Al Business Plan</p> <p>Le Fasi Per Realizzare Un Business Plan</p> <p>I Preventivi Di Impianto</p> <p>La Valutazione Dei Dati</p> <p>La Fase Di Start-Up</p>
--	--	---	---

Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Cucina

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici , ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p> <ul style="list-style-type: none"> · valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di 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. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. · Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. · correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. 	<p>Realizzare piatti con prodotti del territorio. Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.</p> <p>Progettare menu per tipologia di eventi . Simulare eventi di catering e banqueting.</p> <p>Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari. Simulare un piano di HACCP.</p> <p>Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni. Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.</p> <p>Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera</p>	<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici , ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p> <ul style="list-style-type: none"> · valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di 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>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • L' economato e gli acquisti • L'evoluzione della gastronomia e della ristorazione • Cenni e ripetizione delle varie tipologie di cotture • Le nuove tipologie ristorative e le loro tematiche • La pubblicità settoriale e le influenze comunicative I mass media e i social network • I metodi di gestione delle derrate • Ripasso Haccp e autocontrollo • Le tipologie di gestione servizio e delocalizzazione • Conoscere i prodotti e le loro caratteristiche • Composizione piatti e nuove tendenze • La conformazione del piatto • Le materie prime , i prodotti di eccellenza delle regioni italiane • I prodotti tipici regione per regione • Lavoro ricerca di gruppo sui prodotti gastronomici nazionali • I menu e la struttura grafica • Il catering e le forme ristorative in movimento • Il banqueting • Tracciabilità e rintracciabilità • Food cost • I costi aziendali • La pianificazione food & Beverage • PROGRAMMA PRATICO INTERAMENTE SVOLTO COME DA PIANO LABORATORIALE 5° CLASSE SETTORE CUCINA

Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita

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; • 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; • 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 tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti. enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. Allestimenti speciali della sala ed organizzazione di feste ed eventi. Gli strumenti informatici di gestione del settore vendita dei servizi enogastronomici. • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento, con i colleghi. Offerte turistiche locali, nazionali e internazionali. Tecniche e routine di gestione dei reclami. Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio ed i rapporti con il cliente. • Valorizzare e promuovere tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. La fisiologia del gusto e l'accostamento degli ingredienti. Tecniche di marketing orientate alla valorizzazione dei prodotti enogastronomici. I principali piatti della tradizione dei Paesi di cui si studiano le lingue. • Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare, la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. Tecnica di settore in relazione al compito da svolgere. 	<ul style="list-style-type: none"> • Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti complessi. • Realizzare decorazioni a tema, predisporre ambientazioni e arredi particolari in rapporto alle varie situazioni che si presentano. • Descrivere accuratamente il processo di produzione di servizi e i prodotti enogastronomici. • Adeguare il proprio stile comunicativo a quello richiesto dall'azienda in cui opera. • Utilizzare strategie di vendita nel proporsi al cliente, valorizzando il prodotto/servizio offerto, in particolare per le risorse turistiche enogastronomiche del territorio in cui opera. • Proporre interpretazioni di bevande e accostamenti di ingredienti tenendo presente le nuove tendenze. • Attivare tecniche di marketing dei prodotti enogastronomici. • Descrivere le attività di promozione per la valorizzazione dei prodotti tipici. • Organizzare il lavoro in funzione delle caratteristiche del servizio proposto all'utenza. • Organizzare e realizzare buffet, catering e banqueting in differenti contesti. • Comparare le diverse opzioni per lo svolgimento di un lavoro, valutarle in rapporto al risultato prefissato e motivare l'opzione scelta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Catering & banqueting Definizione. Le aziende coinvolte e i profili specialistici-Eventi aziendali ed eventi privati -La location Più adatta alle varie circostanze - Requisiti base – elementi caratterizzanti. La comunicazione – Insoddisfazione – Problem solving e problem solver Organizzazione preliminare: Check list e schemi-Tutte le figure presenti in una struttura ad alti livelli, ivi compreso event manager, banqueting manager ed event wedding planner • Il bar e le attrezzature I cocktails Classificazione dei cocktails: in base alla quantità della bevanda-in base alla quantità di alcol-in base al grado alcolico-classificazione funzionale-Categorie dei cocktails, codificare una ricetta, conoscere per scegliere, alcune regole base-guarnizione, bicchiere e tecnica di lavorazione- abbinamenti di prodotti-ricette di cocktail: alexander, negroni, Martini cocktail grasshopper, americano, margarita, daiquiri, sidecar, cuba libre, Bacardi.I distillati • Prodotti tipici Valorizzazione dei prodotti tipici, i prodotti tipici della cucina CALABRESE-la tipicità come elemento strategico- che cos'è il prodotto tipico- la dimensione collettiva-il valore del prodotto tipico- il ruolo dei consumatori-i marchi di tutela dei prodotti (dop, igp, stg, bio) • Enografia Nazionale E Viticoltura, Produzione dello spumante metodo

	<p>Organizzazione del lavoro. La gestione dell'impresa ristorativa e i servizi offerti.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico • I nuovi prodotti alimentari, gli additivi e gli alimenti funzionali. • Enografia nazionale. Nozioni approfondite di abbinamento cibo 	<ul style="list-style-type: none"> • Scegliere il livello di lavorazione dei prodotti in base a criteri economici, gastronomici ed organizzativi. <p>Proporre più abbinamenti di vini e altre bevande per lo stesso piatto.</p>	<p>classico e charmat, abbinamento cibo – il vitigno – i vitigni autoctoni- i vitigni della Calabria (doc, igt) – carta dei territori vitivinicoli della regione Calabria - i disciplinari di produzione. Il servizio degli spumanti: - La sequenza dei vini- Tipologie di bicchieri. Contrasto e armonia-analisi visiva- analisi olfattiva- analisi gustativo- schede- la decantazione La cantina.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gestione degli acquisti Acquisti ed economato- approvvigionamento e fornitori tipologie di prodotti-magazzino e scorte - magazzino flessibile. acquisto del vino- rete d'impresa. • Servizi speciali: Cucina di sala - tecniche di trancio- I formaggi Tecniche di elaborazione: : Rigatoni hotel de La Ville, , filetto al pepe verde, Crepes suzette .Predisposizione postazione e tecniche di filettatura del pesce. classificazione dei formaggi e il servizio. • Gestione degli stili di servizio servizio all'italiana, all'italiana con vassoio, all'inglese, alla russa, alla francese diretto ed indiretto, self service in piedi e con tavoli, servizio con carrello, con buffet, con vassoio operativo-stili a confronto
--	---	--	--

RC o attività alternative

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 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">• Costruire un'identità libera e responsabile, ponendosi domande di senso nel confronto con i contenuti del messaggio evangelico secondo la tradizione della Chiesa.• Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nella cultura per una lettura critica del mondo contemporaneo.• 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.	<ul style="list-style-type: none">• Operare scelte morali tenendo conto dei valori Cristiani.• Esporre i principi nei quali si esprime l'impegno del cristiano nell'ambito della società.	<ul style="list-style-type: none">• L'impegno Cristiano e l'impegno politico.• La difficile conquista della pace• Che cos'è la bioetica• Le manipolazioni genetiche• L'inizio e la fine della vita• Amore, famiglia e genere• Gli abusi e le dipendenze• L'intelligenza artificiale: una sfida etica• La riforma cattolica.• La Chiesa nel mondo modern• La Chiesa e I totalitarismi del Novecento• La Shoà• Il Concilio Vaticano II• La Chiesa in dialogo• Ed. Civ.: gli influencer

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:	Punteggio Esame di Stato:	
	Prove scritte	Prove orali
10 = ECCELLENTE (E)	PUNTI/20: 19-20	PUNTI/20: 19-20
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)	PUNTI/20: 17-18	PUNTI/20: 17-18
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)	PUNTI/20: 15-16	PUNTI/20: 15-16
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)	PUNTI/20: 13-14	PUNTI/20: 13-14
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)	PUNTI/20: 11-12	PUNTI/20: 11-12
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)	PUNTI/20: 9-10	PUNTI/20: 9-10
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)	PUNTI/20: 7-8	PUNTI/20: 7-8
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)	PUNTI/20: 5-6	PUNTI/20: 5-6
Esposizione gravemente scorretta e confusa		
1-2 = TOTALMENTE INSUFFICIENTE (TI)	PUNTI/20: 1-4	PUNTI/20: 1-4
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

Prova scritta di **Italiano**

Simulazioni I prova nazionale
data 13/04/2022

Simulazioni II prova nazionale
data 27/04/2022

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 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 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	Esauritiva 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
-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 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 SECONDA PROVA SCRITTA

Scienze e cultura dell'alimentazione

Candidato _____ Classe _____ Data _____

INDICATORI	LIVELLI		PUNTEGGIO
Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	Comprensione completa della traccia proposta	2	/2
	Comprensione sufficientemente adeguata	1	
	Comprensione parziale frammentaria	0,5	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina	Svolgimento completo, aderente alla traccia, articolato e approfondito	6	/6
	Svolgimento completo e corretto, ma poco approfondito	5	
	Svolgimento sufficientemente corretto e coerente con la traccia proposta	4	
	Svolgimento superficiale, non del tutto coerente e con pochi spunti pluridisciplinari	3	
	Svolgimento frammentario e con pochi spunti pluridisciplinari	2	
	Svolgimento incompleto in quasi tutte le parti, incoerente o mancante	1	
Padronanza delle competenze Tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione dei contenuti	Padronanza completa delle problematiche, soluzione corretta, articolata e approfondita	8	/8
	Padronanza completa delle problematiche, soluzione tecnicamente corretta, ma poco approfondita	7	
	Padronanza adeguata delle problematiche, soluzione corretta	6	
	Accettabile padronanza delle competenze professionali, soluzione quasi corretta	5	
	Modesta padronanza delle competenze professionali, soluzione parziale	4	
	Limitate competenze professionali, soluzione parziale e lacunosa	3	
	Insufficienti competenze professionali, soluzione molto lacunosa	2	
	Competenze gravemente insufficienti e soluzione totalmente scorretta o mancante	1	
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	Esaurienti capacità di argomentare, collegare e utilizzo appropriato della terminologia specifica	4	/4
	Sufficiente capacità di sintesi e utilizzo pertinente terminologia specifica	2	
	Uso non appropriato delle capacità e/o assenza di terminologia specifica e difficoltà a collegare le informazioni	1	
PUNTEGGIO TOTALE		 /20

La Commissione

GRIGLIA VALUTAZIONE PROVA ORALE

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del 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	2.5	
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	2.5	
Punteggio totale della prova				

La Commissione

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

IL CONSIGLIO DI CLASSE

COMPONENTE	DISCIPLINA
Prof.ssa Scalise Rosina	<i>Lingua e letteratura italiana – Storia</i>
Prof.ssa D’Alfonso Maria Paola	<i>Lingua inglese</i>
Prof.ssa VanBeek Karine	<i>Seconda lingua straniera(Tedesco)</i>
Prof.ssa Tropea Gioconda	<i>Matematica</i>
Prof.ssa Greco Roberta	<i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i>
Prof.ssa Pugliese Paola	<i>DTA</i>
Prof. Cipriani Lidia	<i>Lab. servizi enogastronomici – settore cucina</i>
Prof. Gambino Umberto	<i>Lab. servizi enogastronomici – settore sala e vendita</i>
Prof. Paravati Rosanna	<i>RC o attività alternative</i>

IL COORDINATORE

Prof.ssa Gioconda Tropea

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. Renato Daniele