

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA CON CONVITTO ANNESSO CORSO SERALE 8868 SOVERATO (CZ)		
15 MAG 2024		
PROT. N.	3053/V	
TIT	CL	FASC



Ministero dell'Istruzione e del Merito



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

**ESAME DI STATO
ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

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

Classe Quinta Sez. B

Coordinatore Prof. Daniele Tommaso MELLACE

**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 ARTICOLAZIONE 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

Corso serale per adulti

ENOGASTRONOMIA

CLASSE PRIMA		CLASSE SECONDA		CLASSE TERZA		CLASSE QUARTA		CLASSE QUINTA	
Materie	Ore	Materie	Ore	Materie	Ore	Materie	Ore	Materie	Ore
Italiano	3	Italiano	3	Italiano	3	Italiano	3	Italiano	3
Storia	1	Storia	2	Storia	2	Storia	2	Storia	2
Matematica	3	Matematica	3	Matematica	3	Matematica	3	Matematica	3
Diritto	1	Diritto	1	=====	=	=====	=	=====	=
Inglese	2	Inglese	2	Inglese	2	Inglese	2	Inglese	2
Tedesco	1	Tedesco	2	Tedesco	3	Tedesco	2	Tedesco	2
Sc. Integrate	2	Sc. Integrate	1	=====	=	=====	=	=====	=
TIC	2	TIC	1	=====	=	=====	=	=====	=
Sc. Aliment.	1	Sc. Aliment.	2	Sc. Aliment.	2	Sc. Aliment.	3	Sc. Aliment.	2
=====	=	=====	=	DTA	3	DTA	3	DTA	3
Lab. Cucina	2	Lab. Cucina	2	Lab. Cucina	4	Lab. Cucina	3	Lab. Cucina	3
Lab. Sala	2	Lab. Sala	2	=====	=	Lab. Sala	2	Lab. Sala	2
Lab. Acc. Tur.	2	Lab. Acc. Tur.	2	=====	=	=====	=	=====	=
IRC	1	=====	=	IRC	1	=====	=	IRC	1
Totale ore settimanali	23		23		23		23		23
*Escluse compresenze									
Compresenze	=	=====	=	=====	=	Lab. Cucina	1	=====	=

STORIA DELLA CLASSE

La classe 5 B, composta da 14 alunni suddivisi per genere in 10 maschi e 4 femmine, risulta una classe tutto sommato omogenea, sebbene qualche elemento nel quarto anno (2022/23) si è inserito provenendo da altre classi. Due alunni con disabilità e programmazione differenziata e uno non è frequentante.

Dal punto di vista educativo e comportamentale, gli studenti e le studentesse hanno frequentato in maniera discontinua le lezioni e hanno partecipato e collaborato al dialogo educativo con interesse selettivo e impegno differenziato. Complessivamente la classe - pur presentando una notevole vivacità - ha mantenuto un comportamento educato e corretto, ha progressivamente sviluppato relazioni interpersonali positive e collaborative e ha lentamente e gradualmente acquisito, nel corso del quinquennio, un livello adeguato di maturità globale. Solo per pochi alunni il processo di maturazione, di consapevolezza, di responsabilità, di assolvimento dei doveri scolastici e di rispetto delle regole è risultato più lento e ha richiesto talvolta sollecitazioni e interventi educativi da parte dei docenti.

Dal punto di vista didattico e cognitivo la classe, già a partire dallo scorso anno, ha mostrato un interesse ed un'applicazione allo studio sistematico e continuativo poco adeguati.

Alcuni alunni hanno raggiunto un profitto appena sufficiente o accettabile a causa di una preparazione di base non completamente adeguata, altri hanno evidenziato difficoltà espositive, sia nella produzione scritta che in quella orale, pertanto la preparazione risulta essere diversificata sia per i differenti tempi e stili di apprendimento che per le diverse attitudini e capacità personali. Ovviamente, i risultati finali rispondono a presupposti di minimo necessario sotto l'aspetto del profitto, ma è altrettanto scontata la capacità di tutti di affrontare l'Esame di Stato con la dovuta sicurezza e la sufficiente maturità.

Nonostante la classe abbia aderito in maniera sporadica ad esercitazioni speciali in occasione di eventi promossi o richiesti dalla scuola, nello specifico, gli alunni sono comunque in grado di impostare un menù per un evento, adottare le giuste strategie di vendita, con appropriate forme di presentazione al cliente delle diverse preparazioni e degli allestimenti (*mise en place*) in base alle tipologie di eventi. La loro abilità si esprime anche nell'illustrare alla clientela la lista delle vivande, dei vini nonché le caratteristiche organolettiche dei piatti. Consolidata è la loro abilità nell'allestimento e nel servizio di un banchetto, di un buffet e di un cocktail party.

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 orale; sono state svolte le simulazioni della prima e della seconda prova scritta; sono state predisposte e tarate le griglie di correzione sulla base degli indicatori ministeriali, sono state date indicazioni specifiche per la redazione della relazione sul PCTO. Le prescritte attività per i percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO) sono state programmate a livello di istituto e sono state regolarmente svolte dagli studenti, con le varie modalità previste nel PTOF e in base ad una diversificata ripartizione delle ore nel triennio. In tali attività, gli studenti sono stati sempre seguiti e supportati dal tutor aziendale, dal tutor scolastico individuato dal consiglio di classe e dalle specifiche figure strumentali nominate dal Dirigente scolastico.

Sono, inoltre, state svolte e riportate nel presente documento varie attività nell'ambito dell'insegnamento trasversale di Educazione civica. Tali attività, organicamente inserite nel

percorso scolastico degli studenti e realizzate in coerenza con gli obiettivi del PTOF, sono state finalizzate a formare gli alunni come uomini e cittadini, consapevoli, autonomi e responsabili.

Per quanto riguarda i Percorsi per le Competenze trasversali e per l'Orientamento (PCTO), ex alternanza scuola-lavoro, tutte le attività programmate a livello d'Istituto sono state regolarmente svolte. Gli alunni sono stati affiancati e supportati dal tutor aziendale, dal tutor scolastico individuato dal Consiglio di classe (prof. Carmelo Giaimo). Alla fine di queste attività, come previsto dal PTOF, gli studenti hanno provveduto a documentare il percorso formativo e a illustrare le esperienze maturate.

Particolare cura educativa e didattica è stata rivolta da tutti i docenti agli alunni con disabilità che hanno seguito, per l'intero quinquennio, una programmazione di classe differenziata. Gli alunni sono stati, per tutto il loro percorso scolastico, seguiti e supportati per 18 ore settimanali dalle insegnanti specializzate di sostegno, di cui **si richiede espressamente la fondamentale presenza ai fini di un'assistenza che abbia funzione di sostegno morale, psicologico e di supporto agli alunni nella decodifica dei messaggi, nel chiarire le richieste dei testi d'esame e nello svolgimento di tutte le prove.**

Tutta la documentazione relativa agli alunni in questione sarà fornita dal Consiglio di classe alla commissione d'esame in specifico, separato e riservato allegato.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Enogastronomia/Servizi di Sala e Vendita

Disciplina	Docente	
	COGNOME	NOME
Lingua e letteratura italiana	MACRINA	ANNAMARIA
Lingua inglese	POSCA	FRANCESCO
Storia	MACRINA	ANNAMARIA
Matematica	GIGLIO	ANTONIO
Scienze motorie e sportive	ALOI	CRISTIANA
RC o attività alternative	CELIA MAGNO	DANIELA
Seconda lingua straniera	VAN BECK	KARIN M.L.J.
Scienza e cultura dell'alimentazione	MELLACE	DANIELE TOMMASO
DTA	CRUDO	ROSARIA
Lab. servizi enogastronomici – settore cucina	QUINTIERI	LUIGI
Lab. servizi enogastronomici – settore sala e vendita	GIAIMO	CARMELO
Docente Specializzata	DOMINIJANNI	LOREDANA
Docente Specializzata	MANDARI	VITTORIA

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

SALA E VENDITA			
Macroarea	Competenze	Contenuti	Discipline Coinvolte N. ore
Costituzione e cittadinanza	- Comprendere le strutture giuridiche, politiche e sociali e partecipare pienamente alla vita civica e sociale agendo da cittadino responsabile - Comprendere il valore delle diverse forme di libertà individuale riconoscendo che la loro concreta attuazione è parte integrante dello sviluppo democratico - 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 - Riconoscere che molti dei problemi dell'umanità possono essere risolti con la collaborazione di Governi e popoli	➤ REGOLAMENTI E LEGGI • <i>Primo soccorso e Doping (Sc. Motorie)</i> • <i>La funzione esponenziale correlate al COVID (Matematica)</i> • <i>HACCP (Inglese)</i> ➤ IDENTITÀ E RISPETTO DELLE REGOLE • <i>Salute e Sicurezza Alimentare (Tedesco)</i> • <i>Igiene della persona e dei luoghi di lavoro (Lab. Enogastronomia-Sala e vendita)</i> ➤ NASCITA, STRUTTURA DELLA COSTITUZIONE E VALORI FONDANTI • <i>La Costituzione italiana e lo Statuto Albertino (Italiano e Storia)</i> • <i>I simboli della Repubblica italiana (Italiano e Storia)</i> • <i>Il contributo delle donne alla Costituzione (Italiano e Storia)</i> ➤ DIRITTI E DOVERI DEL CITTADINO ➤ <i>Comunicare la qualità al consumatore (Sc. e Cult. degli Alimenti).</i> ➤ DIRITTI INALIENABILI DELL'UOMO • <i>Agenda 2030 (Italiano e storia)</i> ➤ DIRITTI INVIOLABILI I diritti umani (Italiano e Storia) ➤ FORME DI GOVERNO IN ITALIA E IN EUROPA • <i>Das Staatssystem (tedesco)</i> ➤ LA NASCITA DELL'EUROPA POLITICA ED ECONOMICA • <i>Le fonti giuridiche italiane ed europee (DTA)</i>	Lingua e letteratura italiana Lingua inglese Lingua straniera _____ DTA Storia Sc. e cult. dell'alimentazione Scienze motorie e sportive Lab. Cucina Lab. Sala e Vendita Matematica RC o attività alternative
			3
			3
			3
			5
			3
			3
			2
			3
			3
			3
			2

COMPETENZE TRASVERSALI – COMPETENZE ACQUISITE – ABILITÀ – OSA

Lingua e letteratura italiana

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
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 Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri.	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.	Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana 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: o elementi costitutivi e struttura del testo; o scelte linguistiche e stilistiche; o elementi fondamentali di metrica e principali figure retoriche Utilizzare le tecnologie digitali in funzione della presentazione di un progetto o di un prodotto.	ARTICOLAZIONE DEI CONTENUTI • Il Positivismo • Naturalismo e Verismo • Giovanni Verga: biografia, pensiero, poetica • Il ciclo dei vinti • I Malavoglia: trama • La famiglia Malavoglia • "Mastro-don Gesualdo": trama • Da "Vita dei campi": • La lupa • "Rosso Malpelo" trama • Da "Novelle rusticane": "La roba" • Il Decadentismo e il Simbolismo • Baudelaire e la poesia "Corrispondenze"(cenni e significato) • Gabriele D'Annunzio: biografia, pensiero, poetica • Da "Il piacere": • Il ritratto di un esteta • Da "Alcyone": • "La pioggia nel pineto" • Giovanni Pascoli: biografia, pensiero, poetica • Da "Myricae: • "X agosto" • "Lampo" • "Lavandare" • "Il tuono" • Da "Canti di Castelvecchio" • "La mia sera" • Da "Il fanciullino": • "E' dentro di noi un fanciullino"

			• Luigi Pirandello: biografia, pensiero, poetica • "Il fu Mattia Pascal": trama • "Premessa" Cap. 1 • Da "Novelle per un anno": • "Il treno ha fischiato" • "La giara" • Dal saggio "L'umorismo" • Il sentimento del contrario • Italo Svevo: biografia, pensiero, poetica • "La coscienza di Zeno": trama • "L'ultima sigaretta" • L'Eretismo: caratteri generali • Giuseppe Ungaretti: biografia, poetica • Da "L'Allegria": • "San Martino del Carso" • "Veglia" • "Fratelli" • "Soldati"
--	--	--	--

Storia

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
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 Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri	Correlare la conoscenza storica generale con gli specifici campi professionali di riferimento. Riconoscere gli aspetti geografici e antropici, le connessioni con le strutture socioeconomiche e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.	Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità Analizzare problematiche significative del periodo considerato Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali Effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto sociopolitico-economico e le condizioni di vita e di lavoro Analizzare l'evoluzione di campi e profili professionali, anche in funzione dell'orientamento Riconoscere le relazioni fra dimensione territoriale dello sviluppo e persistenze/mutamenti nei fabbisogni formativi e professionali 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 Utilizzare il lessico specifico della disciplina.	ARTICOLAZIONE DEI CONTENUTI - L'età giolittiana - L'Europa verso la guerra - La Prima guerra mondiale - La rivoluzione russa e Stalin (sintesi) - Una pace instabile: la Conferenza di Parigi - Mussolini e il fascismo - Il crollo della Borsa di Wall Street (sintesi) - Il Nazismo - La Seconda guerra mondiale - La "guerra parallela" dell'Italia - La Resistenza TESTO IN ADOZIONE: Vittoria Calvani, La storia intorno a noi, vol. 5, A. Mondadori Scuola.

Lingua Inglese

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
Chiarire agli studenti l'importanza di una corretta alimentazione che influisce sul benessere nel presente e la salute del domani. Sensibilizzare gli studenti verso i pericoli relativi alle intolleranze e fenomeni allergici e garantire loro la conoscenza per proteggerli come futuri ristoratori. Rendere edotti gli studenti sui vari tipi di pericoli relativi alla sicurezza alimentare come prevenzione e tutela dei consumatori da eventuali infezioni legate all'alimentazione. -Rendere consapevoli gli studenti dell'importanza della sicurezza alimentare condotta dal piano delle analisi dei rischi nel ciclo produttivo. Informare gli studenti sui vari percorsi professionali come tirocini ed esperienze di addestramento culinario	Reading: desumere le informazioni necessarie dal testo e padroneggiare le strutture della lingua presenti con attenzione al lessico specifico. Writing: saper descrivere e produrre testi corretti e coerenti relativi ai temi trattati. saper formulare Domande e rispondere alle stesse. Riscrivere testi usando i sinonimi più noti. listening: saper desumere le informazioni necessarie e richieste. Individuare concetti specifici per compilare griglie. Ascoltare e comprendere dialoghi e testi. Speaking: essere in grado di fare domande e dare risposte relative agli argomenti di interesse e produrre brevi riassunti (scanning and skimming). lo sviluppo delle sopraelencate competenze include le competenze fonetiche, grammaticali e strutturali relative agli argomenti affrontati Saper riferire anche su argomenti legati agli studi interdisciplinari	Illustrare le funzioni dei nutrienti. Conoscere i gruppi alimentari e sapere le regole di una dieta sana. Confrontare allergie ed intolleranze e sapere come accogliere clienti con bisogni dietetici specifici. 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 haecp. Illustrare le fasi di produzione definite, i punti critici di controllo e le procedure di sicurezza. Definire vari sistemi di conservazione. Saper relazionare sui alcuni percorsi professionali come tirocini e corsi culinari specifici. Saper parlare di argomenti di cultura generale con riferimento ai paesi anglosassoni	• Sustainability. • Food Sustainability. • From farm to fork • Fish farm to fork • The short supply chain • Eating disorders. • Anorexia • Bulimia • The new gastronomes • Restaurants "go green" • The food supply chain • The organic choice • The GMOs controversy • Traceability & certification • Barcodes • Nutritions Well being • Nutrients :carbohydrates – proteins – fats – vitamins and minerals • New food pyramid • Allergies vs intollerances • WHO: world food safety • Five keys to safer food. • Food poisoning. Bacteria – viruses parasites – harmful chemicals • Food contamination. • Safety and hygiene in catering HACCP • The seven principles of HACCP • Safe or sorry: Benefits versus costs. • Food preservation • Low temperature control. • Refrigerated storage system • The food and wine love match

Seconda lingua straniera - TEDESCO

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
Nel corso del secondo Biennio e dell'ultimo anno, tutte le discipline di studio mireranno a far acquisire agli studenti le competenze di seguito indicate basate sull'integrazione tra i saperi tecnico-professionali e i saperi linguistici e storico-sociali: 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; b. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali; 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; 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; e. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;	• Padroneggiare la lingua tedesca come lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali al livello B1 del quadro comune europeo riferimento per le lingue (QCER) Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione. Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali. Esprimersi con buona comprensibilità su argomenti attinenti al mondo Germanico: geograficamente, politicamente e storicamente. Cogliere il senso di testi scritti relativi alla realtà contemporanea. Sa parlare della Germania, Svizzera e Austria: geograficamente, politicamente e storicamente Sa riconoscere presentare la gastronomia tedesca. Esprimersi con buona comprensibilità su argomenti attinenti al proprio ambito professionale. Sa spiegare le principali regole di servizio. Descrivere la mise en place Interagire con i clienti Conosce l'organigramma della	- Ascolto: comprendere messaggi orali e identificare l'informazione che riguarda conservazione igiene, HACCP, alimentazione, sicurezza; che riguarda il servizio. Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura. Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio. - Parlato: Descrivere e spiegare alimenti e ingredienti; parlare di metodi di conservazione e igiene, preparare e presentare il conto. Saper descrivere i vari aspetti del mondo Germanico. Interagire e motivare il cliente, consigliare vini e birre; chiedere preferenze; consigliare abbinamenti di cibi e bevande: - Letture e scrittura: leggere e dare informazione sulle bevande Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. - Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza	Inhalstoffen von Lebensmitteln; die Verdauung der Nährstoffe ; Ernährungsformen und Diäten; Energiebedarf Dare consigli ed elaborare richieste di HACCP, igiene, la conservazione- La sicurezza sul lavoro. Das Menü Grammatica: Modalverben, Dass-Satz; indirekter Fragesatz mit ob Mise en place : - Arbeiten im Office und im Restaurant. Die Bedienung : Regeln für eine gute Service Die Getränke Kalte und warme Getränke Bier - Wein Spirituosen - Liköre Grammatik : Nebensatz, Passiv, Adjektiv trennbare und untrennbare Verben Grammatica: verbi con preposizioni, Frase relativo Uso del registro formale nella corrispondenza Deutschland : 1. Geograficamente 2. Politicamente: das Staatssystem 3. Berlin : die Hauptstadt – die Geschichte von Berlin ; die Mauer 4. Bayern : München das Oktoberfest- das Bier

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

Matematica

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della	- 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 - 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 le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare - Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative	Sapere riconoscere e risolvere qualsiasi equazione di 1° e 2° grado, equazioni fratte del tipo $N/D=0$, oltre ai sistemi di 1° grado con i vari metodi - Stabilire le proprietà delle disuguaglianze numeriche e comprendere il concetto di disequazione. - Disequazioni di 1° e 2° grado - Disequazioni frazionarie, risolubili con l'applicazione delle regole dei segni - Disegnare il grafico di una funzione $y=f(x)$ - Riconoscere se una funzione è periodica se crescente o decrescente a partire dal suo grafico, sia dalla sua equazione - Classificare le funzioni matematiche in algebriche, fratte, trascendenti, irrazionali, logaritmiche, trigonometriche - Individuare il dominio di una funzione - Verificare se un dato valore è il limite di una funzione per x tendente a c (finito o infinito) e di interpretare geometricamente la nozione di limite - Calcolare i limiti (forme semplici), per x tendente a un valore finito o infinito, delle funzioni razionali - Interpretazioni geometriche e fisiche della derivata. Retta tangente al grafico di una funzione in un punto. - Formule per le derivate delle funzioni elementari.	Risoluzione di equazioni di 1° e 2° grado e di sistemi di equazioni 1° grado con i vari metodi. Risoluzione di disequazioni di 1° e 2° intere lineari, razionali, fratte e sistemi di disequazioni - Disuguaglianze numeriche e problema delle disequazioni - Disequazioni equivalenti, razionali intere, fratte - Disequazioni razionali intere e fratte di 2° grado - Risoluzione grafica delle disequazioni razionali intere e fratte di 2° - Funzione e il suo diagramma nel piano cartesiano - Il concetto di intorno – La nozione di limite, finito o infinito, di una funzione, per x tendente a un valore finito o infinito - Il concetto di forma indeterminata - Derivata come rapporto incrementale di una funzione in un intervallo - Interpretare geometricamente la funzione derivata di una funzione - Calcolare (usando le formule) le derivate di funzioni: costante, seno, coseno, $\log x$, algebriche, irrazionali, polinomi... Materiale impiegato: - Libro di testo Matematica in cucina, in sala, in albergo volume 3+4+5. ZANICHELLI. - Materiale fornito dal docente quali video tutorial e riassunto con mappe concettuali fornite dal docente. - Esercizi proposti dal docente

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.	- 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		
--	--	--	--

Scienze motorie e sportive

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
Progettare e risolvere problemi. Individuare collegamenti e relazioni da trasferire nelle situazioni quotidiane quale "modus vivendi", l'autocontrollo ed il rispetto delle regole che lo sport richiede. Comunicare, collaborare e partecipare, agire in modo autonomo e responsabile Conoscere ed utilizzare il linguaggio del corpo come contributo alla comprensione di sé e degli altri. Riconoscere ed osservare le regole di base per un corretto stile di vita e per la prevenzione degli infortuni, adottando comportamenti adeguati	-Saper organizzare le conoscenze acquisite per realizzare progetti autonomi e finalizzati. -Saper applicare le tecniche, le tattiche e le regole di gioco negli sport praticati. -Saper selezionare la risposta motoria attraverso il concetto acquisito di "anticipazione del gesto". -Essere in grado di relazionarsi all'interno del gruppo dimostrandosi disponibile ad ascoltare e collaborare in funzione di uno scopo comune. - Essere in grado di vivere in modo equilibrato e corretto i momenti della competizione sportiva. -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). -Essere in grado di organizzare le conoscenze acquisite per realizzare progetti autonomi e finalizzati. -Saper vivere in modo equilibrato e corretto i momenti della competizione.	-Conoscere la terminologia specifica degli argomenti trattati. -Conoscere le regole e le tattiche dei giochi di squadra e della disciplina. -Comprendere l'errore, individuando la correzione, rielaborando un corretto controllo motorio. -Partecipare alle lezioni ideando e realizzando semplici programmi di lavoro relativi alle attività motorie praticate. -Partecipare alle competizioni collaborando scolastiche, all'organizzazione dell'attività sportiva anche con compiti di arbitraggio e di giuria. -Saper utilizzare le abilità motorie per interagire in modo cooperativo e/o opportuno. -Aver acquisito nuovi automatismi adattabili a diverse situazioni. -Saper intuire le tattiche altrui e progettare la propria contestualmente allo svolgimento dell'azione di gioco. -Interagire nelle attività di squadra e gruppo comprendendo i diversi ruoli, e gestendo le possibili conflittualità.	-Esercizi di elasticità, tonicità e scioltezza generale. -Esercitazioni a carattere prevalentemente aerobico e brevi attività a carattere anaerobico (corsa campestre), tennis tavolo. -Giochi di squadra: pallavolo, basket, calcio, calcio a 5 e badminton(fondamentali) e relativi regolamenti tecnici. -Esercizi e giochi di motricità fine atti ad utilizzare le qualità fisiche e neuro-muscolari in modo adeguato. -Esercizi e giochi di coordinazione e destrezza generale a corpo libero ed ai piccoli e grandi attrezzi. -Esercizi e giochi di potenziamento muscolare e per l'affinamento dello schema motorio. -Esercizi di rilassamento, mobilità articolare e stretching; attività a carico naturale ed in ambiente naturale. -Esercizi e giochi di ginnastica correttiva e preventiva a corpo libero e con l'ausilio dei piccoli e grandi attrezzi. -Esercitazioni e giochi finalizzati al controllo segmentario del proprio corpo. TEORIA: -Apparato scheletrico (t. osseo, cartilagineo e midollo osseo) -I vizi del portamento: portamento rilassato, dorso

	-Essere in grado di esprimersi con interventi appropriati e costruttivi. -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. -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.	-Conoscere il valore etico e sportivo della competizione. (Fair-play). -Trasmettere agli altri le proprie intenzioni, emozioni e indicazioni tattiche e tecniche. -Utilizzare le abilità motorie per interagire in modo cooperativo e opportuno. - 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	curvo (o cifosi), scapole alate, iperlordosi, ginocchio valgo, piede piatto e scoliosi. -Il sistema muscolare: m. lisci e m. scheletrici(struttura). -Meccanismi di risintesi dell'ATP (m aerobico, anaerobico lattacido e alattacido) -Principi generali per una corretta alimentazione, (macronutrienti e micronutrienti) - Alimentazione e sport. (prima, durante e dopo la gara). - Sport ed integratori alimentari-Sport e disturbi alimentari: anoressia e bulimia - Primo soccorso: manovre di BLS e distruzione (infanti, bambini, adulti). - Principali traumi nell'attività motoria e sportiva: contusione, commozione, crampo, distorsione, lussazione, emorragia, ferite, frattura, strappo, stiramento, tendinite, ustione, colpo di sole e colpo di calore. -Doping: principali sostanze e metodi proibiti (stimolanti del sistema nervoso, steroidi anabolizzanti, analgesici e narcotici, diuretici e ormoni peptidici, trasfusioni ed auto- trasfusioni, doping da manipolazioni genetiche. -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. -Teoria dell'allenamento: le fasi e la periodizzazione dell'allenamento sportivo.
--	---	--	---

Scienza e cultura dell'alimentazione

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
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 le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi; 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.	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico e funzionale Adegua la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza alle richieste di mercato e della clientela. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali. 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.	- Saper individuare le forme di conservazione e di cottura degli alimenti secondo criteri di salubrità, di valori nutrizionali, di economicità e di idoneità tecnologico-gastronomica. - Illustrare l'importanza della formazione del personale delle attività formative nella prevenzione dei rischi associati alle allergie e intolleranze. - Evidenziare il ruolo dell'alimentazione come parte integrante della cultura della salute. - Descrivere le caratteristiche di diete equilibrate nelle diverse età, in gravidanza e nell'allattamento e nella menopausa. - Rilevare l'importanza che l'alimentazione sana ed equilibrata nell'età evolutiva e adulta riveste nella prevenzione delle malattie nella terza età. - Riconoscere le variazioni dei bisogni nutrizionali nell'età evolutiva, adulta, avanzata, in gravidanza e nell'allattamento. - Descrivere l'importanza che l'alimentazione sana ed equilibrata riveste nella prevenzione delle malattie. - Descrivere le caratteristiche delle varie tipologie dietetiche, individuandone analogie e differenze. - Illustrare i vantaggi nutrizionali della dieta mediterranea - Valutare i rischi associati alle diete estreme. - Descrivere le tipologie più comuni di ristorazione collettiva.	La Conservazione e la cottura degli alimenti: aspetti chimici, igienici, organolettici e nutrizionali negli alimenti sottoposti a conservazione e/o trasformazione. Nuove tendenze nel settore della sicurezza alimentare. Requisiti e classificazione degli additivi alimentari. La qualità totale di un prodotto Sicurezza e qualità alimentari: norme italiane ed europee. Procedura HACCP. Nuove tendenze della filiera alimentare: prodotti arricchiti, alleggeriti, dietetici, funzionali, novel foods, OGM. Dieta razionale ed equilibrata nelle varie età e condizioni fisiologiche. Dieta adeguata alle varie situazioni patologiche legate all'alimentazione: cardiovascolari (iperlipidemie, ipertensione, aterosclerosi), metaboliche (diabete, obesità, uricemia e gotta, osteoporosi), gastroenteriche ed epatiche. - Allergie, intolleranze alimentari (celiachia, favismo, intolleranza al lattosio) e altre malattie correlate all'alimentazione (forme tumorali, anoressia e bulimia nervosa). Tipologie di ristorazione commerciale e di servizio (mensa scolastica, aziendale, ospedaliera, ecc.).

		- Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela e adatti al contesto territoriale e culturale - Illustrare i criteri per l'elaborazione di diete equilibrate nelle comunità - Illustrare le principali caratteristiche degli agenti biologici responsabili di malattie a trasmissione alimentare. - 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.	
--	--	--	--

DTA

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
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 Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri	Comprendere la realtà operativa, elaborando ed interpretando dati, e individuare le variabili che determinano i processi produttivi Applicare le norme vigenti, nazionali e comunitarie, che disciplinano i processi di servizi con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza sui luoghi di lavoro, alla trasparenza e tracciabilità dei prodotti, alla responsabilità degli operatori produttivi	Comprendere il fenomeno turistico nei suoi molteplici aspetti sociali ed economici. Riconoscere l'importanza delle azioni volte a garantire la sostenibilità del turismo Distinguere le diverse fonti del diritto	Il fenomeno turistico: che cos'è e qual è stata la sua evoluzione le fonti del diritto comunitario e nazionale
	Applicare le norme vigenti, nazionali e comunitarie, che disciplinano i processi di servizi con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza sui luoghi di lavoro, alla trasparenza e tracciabilità dei prodotti, alla responsabilità degli operatori produttivi	Comprendere i requisiti e gli obblighi cui sono sottoposti gli imprenditori riconoscere le applicazioni sulla privacy nell'impresa ristorativa Riconoscere l'importanza delle norme sulla sicurezza sui luoghi del lavoro e sulla sicurezza alimentare Distinguere i contratti ristorativi e riconoscere la responsabilità del ristoratore Comprendere l'importanza e gli effetti dei sistemi di qualità	La legislazione turistica: le norme obbligatorie dell'impresa le norme sulla sicurezza alimentare la disciplina dei contratti di settore le norme volontarie
	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, valorizzando e promuovendo i prodotti tipici e le tradizioni locali adeguare produzione e vendita in relazione alla domanda dei mercati	Riconoscere l'evoluzione del concetto di marketing distinguere micromarketing e macromarketing Riconoscere l'importanza 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	Il marketing e le tecniche di marketing

Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Cucina

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
- Conoscere tutto quello che ruota intorno al mondo della gastronomia. - Acquisire e sviluppare abilità organizzative rapportandole ai tempi e alle esigenze attuali. - Conoscere e analizzare le attività di stoccaggio alimentare per villaggi, alberghi, ristoranti. - Analizzare e distinguere le attività di gestione del buffet e del Catering e Banqueting. - Curare l'igiene personale e delle attrezzature, dei macchinari e dell'ambiente pasticceria. - Saper collaborare con i colleghi dei vari reparti, posizionandosi in modo armonioso nella stessa brigata. - Saper anticipare le attese e le esigenze della clientela nazionale ed internazionale. - Saper organizzare con cura il proprio lavoro in modo tale che possa svolgersi con la massima naturalezza. - Saper individuare i problemi, quindi saper intervenire tempestivamente. - Saper scegliere le fonti migliori per potersi aggiornare costantemente sui	- Tecniche di base. - Saper leggere le etichette, quindi applicare le giuste misure. - Promuovere sapendo applicare la cartellonistica situata in azienda. - Saper organizzare e pianificare il proprio lavoro ai tempi del computer. - Applicare correttamente il sistema HACCP. - Saper individuare la piramide alimentare in base alla tipologia di menù e di evento da affrontare in base ai casi di intolleranze e allergie alimentari. - Elaborare in modo corretto un costo pasto. - Curare tutti i passaggi della filiera... dal produttore al consumatore. - Progettare con tecnologie digitali eventi gastronomici che valorizzano le tipicità locali.	- Riconoscere le varie tecniche e lavorazioni e la loro applicazione. - Eseguire in modo corretto le tecniche, e tempi di esecuzione. - Saper distinguere i vari organi di controllo, quindi stare al passo con tutti gli aggiornamenti. - Pianificare in modo corretto la propria giornata lavorativa, in base al menù, attrezzi e spesa. - Elaborare un'offerta dei prodotti di pasticceria seguendo il valore energetico. - Aprire una nuova finestra sui prodotti economicamente sostenibili. - Saper promuovere la nostra moda: "Made In Italy" in tutto il mondo, esaltando il territorio raccontando la sua filiera.	- Metodologie e tecniche di gestione enogastronomiche. - Tecniche di acquisto, gestione, lavorazione, conservazione e vendita dei prodotti. - Tecniche di promozione e vendita con i packaging. - Tecniche di organizzazione dei servizi e strumenti per la gestione organizzativa. - Linee alimentari in perfetta sincronia con la guida per una sana alimentazione (piramide alimentare). - Processi di stoccaggio degli alimenti - Preparazioni di base di pasticceria e pianificazione. - Elementi e studio del marketing da utilizzare per la propria attività. - La scoperta delle tradizioni seguendo i dolci e i loro territori. ➤ Uda 1 Gli organi di controllo ➤ I NAS, MASAF, FNOVI, HORECA, ATS, AUSL, ASST, ASU, ASUR, APSS. Uda 2 Igiene e sicurezza sul posto di lavoro ➤ Gli ambienti di lavoro. ➤ Gli spogliatoi. ➤ Igiene della persona, del posto di lavoro, degli attrezzi, degli alimenti. Uda 3 Le etichette ➤ Etichette sulle confezioni. ➤ Saperle leggere, quindi applicarle nel modo corretto. Uda 4 La legalità applicata al settore alberghiero ➤ Lavoro e sicurezza.. ➤ Il manuale DVR. ➤ Il manuale HACCP. ➤ Gli organi di controllo. ➤ Tracciabilità e Rintracciabilità.

cambiamenti e le novità della pasticceria.			Uda 5 La dieta Mediterranea ➤ Nicotera...una dieta da seguire. ➤ La dieta mediterranea come stile di vita. ➤ Il giusto riposo per attuare in modo corretto la dieta mediterranea. ➤ Il paniere che ha caratterizzato la dieta mediterranea. ➤ Il territorio.
--	--	--	--

Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
- 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 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 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 degli 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.	☐ 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. Organizzazione del lavoro. La gestione dell'impresa ristorativa e i servizi offerti. ☐ 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-vino.	☐ 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 proporre al cliente, valorizzando il prodotto/servizio offerto, in particolare per le risorse turistico enogastronomiche del territorio in cui opera. ☐ Gestire un reclamo con autonomia operativa. ☐ Proporre interpretazioni di	☐ 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, banquet manager ed event wedding planner ☐ cocktails classificare i 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-guarigione, bicchiere e tecnica di lavorazione-abbinamenti di prodotti-ricette di cocktails: alexander, negroni, grasshopper, americano, margarita, daquiri,

	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. ☐ Scegliere il livello di lavorazione dei prodotti in base a criteri economici, gastronomici ed organizzativi. ☐ Proporre più abbinamenti di vini e altre bevande per lo stesso piatto.	daiquiri frozen, mojito, side car, cuba libre, Pina colada. ☐ 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 champagne e spumante metodo 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 dello champagne e spumanti: Prosecco e berlucchi - La sequenza dei vini- Tipologie di bicchieri. Contrasto e armonia- analisi visiva- analisi olfattiva- analisi gustativo- schede- la decantazione ☐ Gestione informatizzata dell'azienda principali funzionalità di
--	---	---

			un software-l' hardware necessario-gestione del servizio -del magazzino e produzione-gestione del cliente- gestione di back office e dati. monitor touch screen, palmare, stampante termica, monitor di produzione problematiche iniziali-gestione del personale-principali possibilità operative. ☐ 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: Elaborazione di: Rigatoni hotel de La Ville, Spaghetti gamberi e zucchini, Filetto diana, filetto al pepe verde.- 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
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.	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 contesto multiculturale.	Operare scelte morali tenendo conto dei valori Cristiani. Esporre i principi nei quali si esprime l'impegno del cristiano nell'ambito della società.	L'impegno Cristiano e l'impegno politico La difficile conquista della pace 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 moderno La Chiesa e i totalitarismi del Novecento La Shoà Il Concilio Vaticano II La Chiesa in dialogo Ed. Civ.: Legalità e rispetto delle leggi- La mafia

VALUTAZIONE

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

Gli elementi di valutazione generale sono i seguenti:

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

GRIGLIA DEI CRITERI DI VALUTAZIONE DEI RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO

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

5 = INSUFFICIENTE (I)
Conoscenza incompleta o imprecisa /superficiale degli argomenti trattati Limitata autonomia nella rielaborazione correlazione dei contenuti Esecuzione talvolta imprecisa a livello tecnico-pratico Esposizione incerta/imprecisa e poco lineare
4 = SENSIBILMENTE INSUFFICIENTE (SI)
Conoscenza frammentaria e poco corretta dei contenuti fondamentali Limiti quantitativi e qualitativi nell'apprendimento Esecuzione imprecisa ed approssimativa a livello tecnico-pratico Esposizione scorretta e stentata
3 = GRAVEMENTE INSUFFICIENTE (GI)
Esposizione gravemente scorretta e confusa
1-2 = TOTALMENTE INSUFFICIENTE (TI)
Preparazione nulla, sino al rifiuto di sottoporsi alle prove di verifica Incomprensione dei contenuti e del linguaggio Esecuzione del tutto mancante dei fondamenti a livello tecnico-pratico

VERIFICHE E VALUTAZIONI EFFETTUATE IN VISTA DELL'ESAME DI STATO

Simulazione I prova
data 13/03/2024

Simulazioni II prova
data 14-15/03/2024

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

TIPOLOGIA A ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Candidato _____ Classe _____ Data _____

INDICATORI GENERALI			
INDICATORI	DESCRIPTORI		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	DESCRIPTORI		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 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 argomentativo adoperando connettivi pertinenti	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 C
RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ

Candidato _____ Classe _____ Data _____

INDICATORI GENERALI			
INDICATORI	DESCRIPTORI		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 C			
-Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione -Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Originale e accurata / consapevole	4	
	Completa, esauriente	3	
	Semplice e lineare / adeguata	2	
	Imprecisa e frammentaria / lacunosa e confusa	1	
-Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Esaustiva e precisa / consapevole	4	
	Completa e attinente / articolata e efficace	3	
	Semplice e lineare / adeguata	2	
	Imprecisa e frammentaria / lacunosa e confusa	1	
PUNTEGGIO ASSEGNATO ____ / 20			

La Commissione

GRIGLIE DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

INDICATORI	DESCRIPTORI	P.TI	Valutazione
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale inadeguata e non appropriata.	0.5	/2,00
	Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale adeguata e non sempre appropriata.	1	
	Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale appropriata ed efficace.	2	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici di riferimento non adeguata e coerente.	1	/6,00
	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici di riferimento non sempre adeguata e coerente.	2	
	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici di riferimento adeguata e con qualche incongruenza.	3	
	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici di riferimento utilizzata con coerenza e sufficiente argomentazione.	4	
	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici di riferimento utilizzata con coerenza e discreta argomentazione.	5	
	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici di riferimento utilizzata con coerenza e ottima argomentazione.	6	
Padronanza delle competenze tecnico/professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Inadeguata rilevazione delle problematiche, e non corretta elaborazione di adeguate soluzioni o sviluppi tematici; mancanza di collegamenti concettuali e operativi.	1	/8,00
	Mediocre rilevazione delle problematiche, elaborazione di una semplice ma lacunosa soluzione o sviluppo tematico; mancanza di collegamenti concettuali e operativi.	2	
	Insufficiente rilevazione delle problematiche, elaborazione di una incompleta soluzione o sviluppo tematico; scarsi collegamenti concettuali e operativi.	3	
	Sufficiente rilevazione delle problematiche, elaborazione di una semplice soluzione o sviluppo tematico; mediocri collegamenti concettuali e operativi.	4	
	Sufficiente rilevazione delle problematiche, elaborazione di una semplice soluzione o sviluppo tematico con alcuni collegamenti concettuali e operativi.	5	
	Discreta rilevazione delle problematiche, elaborazione di una adeguata soluzione o sviluppo tematico con semplici collegamenti concettuali e operativi.	6	
	Buona rilevazione delle problematiche, elaborazione di una buona soluzione o sviluppo tematico con corretti collegamenti concettuali e operativi.	7	
	Ottima rilevazione delle problematiche, elaborazione di una ottimale soluzione o sviluppo tematico con approfonditi collegamenti concettuali e operativi.	8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Scarsa correttezza morfosintattica e inadeguata padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.	1	/4,00
	Discreta correttezza morfosintattica e adeguata padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.	2	
	Ottima correttezza morfosintattica e buona padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.	4	
PUNTEGGIO TOTALE			 /20

La Commissione

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 13/05/2024

IL CONSIGLIO DI CLASSE

COMPONENTE	DISCIPLINA	FIRMA
MACRINA ANNAMARIA	Lingua e letteratura italiana	Anno Mese Mensue
POSCA FRANCESCO	Lingua inglese	Pose
MACRINA ANNAMARIA	Storia	Anno Mese Mensue
GIGLIO ANTONIO	Matematica	Al
ALOI CRISTIANA	Scienze motorie e sportive	Cristiana Aloi
CELIA MAGNO DANIELA	RC o attività alternative	Daniela Celia Magno
VAN BECK KARIN M.L.J.	Seconda lingua straniera	Karin M.L.J.
MELLACE DANIELE TOMMASO	Scienza e cultura dell'alimentazione	D. Mellace
CRUDO ROSARIA	DTA	Rosaria Crudo
QUINTIERI LUIGI	Lab. servizi enogastronomici – settore cucina	Luigi Quintieri
GIAIMO CARMELO	Lab. servizi enogastronomici – settore sala e vendita	Giaimo Carmelo
DOMINIJANNI LOREDANA	Docente Specializzata	Loredana Dominianni
MANDARI VITTORIA	Docente Specializzata	Vittoria Mandari

IL COORDINATORE



IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Il Dirigente Scolastico
Prof. Renato Dantele

