



ENNA



**ESAME DI STATO  
ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE  
(ai sensi del D.Lvo 62/2017)**

**Classe V A ENO**

Istituto Professionale Statale “Federico II” Enna

Settore: *SERVIZI*

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

Articolazione : Enogastronomia



Prot. n. 3373 dell' 11/05/2022

Coordinatore di classe:  
Prof. Fabio Cancaro

Il Dirigente Scolastico  
Prof. Fernando Cipriano

## COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

<b>Discipline</b>	<b>Docenti</b>	<b>FIRMA</b>
Lingua e letteratura italiana	Prof.ssa DI DIO ELISA *	
Storia	Prof.ssa DI DIO ELISA	
Lingua inglese	Prof.ssa PARLATO MANUELA *	
Lingua francese	Prof.ssa GAGLIANO CARMELA	
Matematica	Prof. GERACI MARIO	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Prof.ssa STIVALA LUCIA *	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Prof. Cancaro Fabio *	
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina)	Prof. GIORDANO MASSIMILIANO*	
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala bar e vendita	Prof.ssa PREVITI ANGELICA *	
Religione	Prof. MASSARO CALOGERO	
Scienze Motorie e sportive	Prof. FONTI SERGIO	
Sostegno	Prof. Cristaldi Aldo	

\* *Docenti nominati in qualità di commissari d'esame: delibera del consiglio di classe del 05/04/2022*

## Sommaro

Informazioni generali sull'Istituto.....	5
L'identità degli Istituti Professionali: il Profilo Educativo, Culturale e Professionale.....	7
Risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi.....	8
Risultati di apprendimento degli insegnamenti comuni agli indirizzi del settore "SERVIZI" .....	9
PROFILO CULTURALE E RISULTATI DI APPRENDIMENTO DELL'INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA" .....	10
PROFILO CULTURALE E RISULTATI DI APPRENDIMENTO DELL'ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA" .....	11
Considerazioni generali sulla classe.....	12
Composizione della classe.....	12
Composizione della classe nel triennio.....	13
ANDAMENTO DEL CREDITO SCOLASTICO.....	13
Criteri deliberati per l'attribuzione del credito scolastico.....	15
VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO.....	16
Presentazione della classe e del percorso didattico seguito dal consiglio di classe in relazione alle esigenze formative.....	17
Consuntivo delle attività svolte.....	19
Esperienze/temi/progetti realizzati nel corso dell'anno scolastico per sviluppare le competenze.....	19
Tipologia di prove di verifica svolte nelle diverse discipline.....	25
Materiali proposti sulla base del percorso didattico della classe.....	28
IL CONSIGLIO DI CLASSE.....	32
Allegato A - Relazioni finali dei docenti.....	33
Disciplina Diritto e Tecnica Amministrativa.....	33
Disciplina: Lingua Francese.....	35
Disciplina inglese.....	37
Disciplina matematica.....	40
Disciplina ITALIANO.....	42
Disciplina Storia.....	44
Disciplina Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala bar e vendita.....	46
Disciplina Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina.....	49
Disciplina :Scienza e Cultura dell'alimentazione.....	51
Disciplina Religione.....	54
Disciplina Scienze Motorie.....	56
Disciplina Educazione Civica.....	58

ALLEGATO B GRIGLIE DI VALUTAZIONE.....	60
Allegato C - TABELLA DI CONVERSIONE CREDITO SCOLASTICO (all. C O.M. 65-2022).....	65
Allegato D - PEI - PDP.....	67
ALLEGATO E - RELAZIONE FINALE DEL PERCORSO DI P.C.T.O.....	67

### **INFORMAZIONI GENERALI SULL'ISTITUTO**

L'Istituto Professionale Statale "Federico II" nasce dall'unione dell'Istituto Professionale Statale per l'Industria e l'Artigianato (IPSIA), istituito nell'anno scolastico 1960/61, e dell'Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione (IPSSAR) istituito nell'a.s. 1988/89.

In linea con la strategia Europa 2020 l'I.P.S. Federico II di Enna intende fornire i mezzi e gli strumenti necessari per porre tutti gli alunni nelle condizioni di realizzare appieno le proprie potenzialità.

La mission di questa Istituzione scolastica è, pertanto, quella di promuovere la formazione culturale ed umana completa di ciascun allievo, il conseguimento della competenza fondamentale per il nuovo millennio di apprendere ad apprendere per tutto l'arco della vita e le competenze professionali previste dai profili formativi in uscita.

La scuola intende, inoltre, esercitare un ruolo strategico per la crescita dell'allievo puntando a raccordare la propria offerta formativa sul territorio con le altre offerte che concorrono a comporre il sistema educativo di istruzione e formazione professionale, sulla base di alleanze stabili tra organismi formativi, governo locale e soggetti economico sociali attivi nell'ambito di riferimento (Camere di Commercio, Associazioni imprenditoriali, Ordini professionali, Enti di ricerca etc).

Dal 2010 svolge un ruolo integrativo e complementare rispetto al sistema di istruzione e formazione professionale (art. 2 del DPR 15 marzo 2010 n. 87). In questo quadro la scuola rilascia la qualifica professionale di operatore al terzo anno e il diploma di tecnico professionale al quarto anno sulla base di specifici accordi stipulati dal M.I.U.R. con le singole regioni.

Il nostro Istituto eroga, pertanto, una triplice offerta formativa:

#### **A. PERCORSO QUINQUENNALE nei settori:**

a. **SERVIZI - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

b. **INDUSTRIA E ARTIGIANATO - MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA E PRODUZIONI INDUSTRIALI E ARTIGIANALI;**

**B. PERCORSO TRIENNALE (I. e F. P.), in forma sussidiaria con la regione Sicilia nei settori cucina, sala bar, accoglienza turistica, meccanico, termico e moda.**

**C. PERCORSO QUADRIENNALE (I.e. F.P.), in forma sussidiaria con la Regione Sicilia per il conseguimento dei diplomi di Tecnico.**

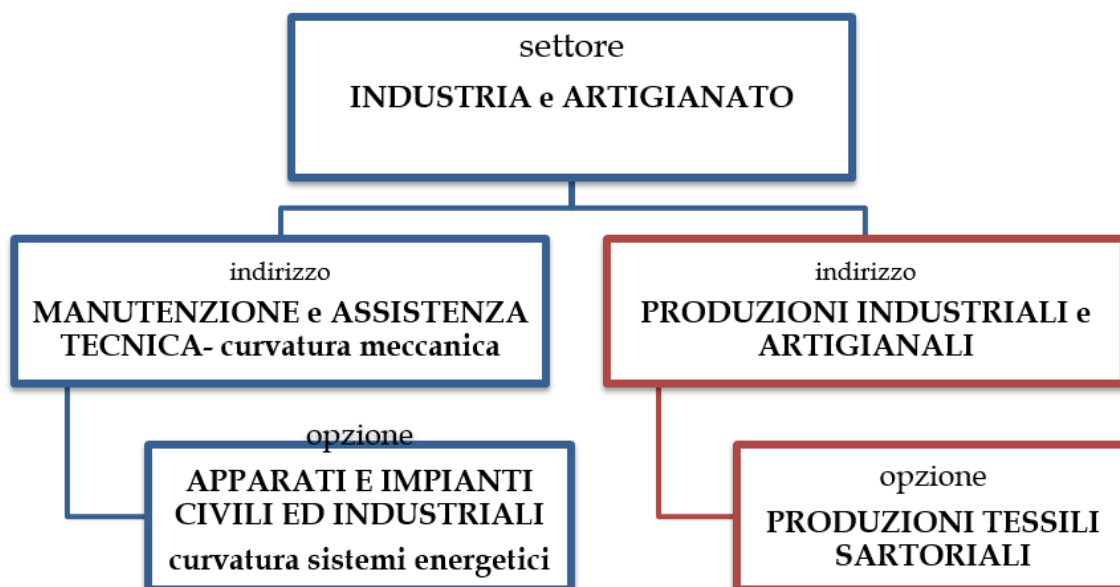
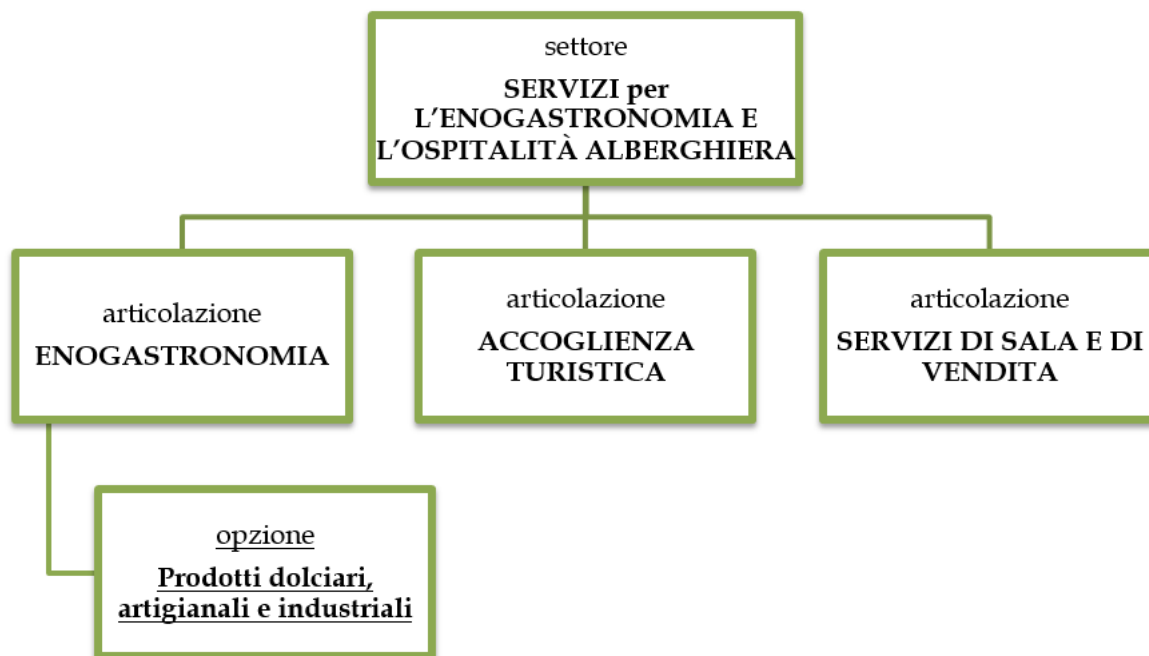
Nell'ambito del percorso quinquennale, dopo il primo biennio comune per ciascun indirizzo, a valenza orientativa, il percorso prevede tre articolazioni per il settore **SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA:**

- Enogastronomia,
- Servizi di sala e di vendita;
- Accoglienza turistica.

Nell'articolazione ENOGASTRONOMIA è attiva, inoltre, l'opzione "Prodotti dolciari, artigianali e industriali".

Per il settore **INDUSTRIA ED ARTIGIANATO**, dopo il primo biennio, gli alunni possono scegliere tra:

- manutenzione ed assistenza tecnica con curvatura meccanica;
- manutenzione ed assistenza tecnica - opzione Apparati, impianti e servizi tecnici industriali e civili, curvatura sistemi energetici;
- produzioni industriali ed artigianali - curvatura produzioni tessili sartoriali.



## **L'IDENTITÀ DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI: IL PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE**

Il profilo educativo, culturale e professionale (PECUP) del secondo ciclo di istruzione e formazione ha come riferimento unitario il profilo educativo, culturale e professionale definito dal Decreto L.vo 17 ottobre 2005, n. 226 , allegato A). Esso è finalizzato:

- ✓ alla crescita educativa, culturale e professionale dei giovani, per trasformare la molteplicità dei saperi in un sapere unitario, dotato di senso e ricco di motivazioni;
- ✓ allo sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio;
- ✓ all'esercizio della responsabilità personale e sociale.

Il Profilo sottolinea, in continuità con il primo ciclo, la dimensione trasversale ai differenti percorsi di istruzione e di formazione frequentati dallo studente, evidenziando che le conoscenze disciplinari e interdisciplinari (il sapere) e le abilità operative apprese (il fare consapevole), nonché l'insieme delle azioni e delle relazioni interpersonali intessute (l'agire) siano la condizione per maturare le competenze che arricchiscono la personalità dello studente e lo rendono autonomo costruttore di se stesso in tutti i campi della esperienza umana, sociale e professionale.

L'identità degli Istituti professionali è connotata dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica.

In linea con le indicazioni dell'Unione Europea e in coerenza con la normativa sull'obbligo di istruzione, che prevede lo studio, l'approfondimento e l'applicazione di linguaggi e metodologie di carattere generale e specifico, l'offerta formativa degli istituti professionali si articola in un'area di istruzione generale, comune a tutti i percorsi, e in aree di indirizzo.

L'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali, che caratterizzano l'obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale.

Gli studenti degli istituti professionali conseguono la propria preparazione di base con l'uso sistematico di metodi che, attraverso la personalizzazione dei percorsi, valorizzano l'apprendimento in contesti formativi e non formali.

Le aree di indirizzo presenti hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi.

Le attività e gli insegnamenti relativi a "**Cittadinanza e Costituzione**" di cui all'art. 1 del decreto legge 1 settembre 2008 n. 137 convertito con modificazioni dalla legge 30 ottobre 2008 n. 169, coinvolgono tutti gli ambiti disciplinari e si sviluppano, in particolare, in quelli di interesse storico-sociale e giuridico-economico.

### **RISULTATI DI APPRENDIMENTO COMUNI A TUTTI I PERCORSI**

I percorsi degli istituti professionali hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze basate sull'integrazione tra i saperi tecnico-professionali, i saperi linguistici e

storico-sociali, da esercitare nei diversi contesti operativi di riferimento. A conclusione dei percorsi degli istituti professionali, gli studenti sono in grado di :

- Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;
- 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 contesti sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
- Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento;
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture, demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;
- 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;
- Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;
- Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;
- 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;



- Utilizzare strategie orientate al risultato del lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;
- Compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente;
- Partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.

### **RISULTATI DI APPRENDIMENTO DEGLI INSEGNAMENTI COMUNI AGLI INDIRIZZI DEL SETTORE "SERVIZI"**

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- x Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani.
- x Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- x Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- x Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- x Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- x Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione.
- x Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- x Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- x Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo.
- x Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- x Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.
- x Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.

- x Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- x Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
- x Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.
- x Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- x Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- x Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- x Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

## **PROFILO CULTURALE E RISULTATI DI APPRENDIMENTO DELL'INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA"**

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;

organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;

applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;

utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;

comunicare in almeno due lingue straniere;

reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;

attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;

curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

L'indirizzo presenta le articolazioni: **“Enogastronomia”**, **“Servizi di sala e di vendita”** e **“Accoglienza turistica”**, nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

## **PROFILO CULTURALE E RISULTATI DI APPRENDIMENTO DELL'ARTICOLAZIONE “ENOGASTRONOMIA”**

Nell'articolazione **“Enogastronomia”**, il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

**A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'articolazione “Enogastronomia” acquisisce le seguenti competenze:**

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

### **CONSIDERAZIONI GENERALI SULLA CLASSE**

### **COMPOSIZIONE DELLA CLASSE**

	<b>ALUNNI</b>	<b>PROVENIENZA</b>
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		

8		
9		
10		
11		
12		
13		

### COMPOSIZIONE DELLA CLASSE NEL TRIENNIO

Classe	2019/20	2020/21	2021/22
studenti della classe			
studenti inseriti			
promossi scrutinio finale			
non promossi			
ritirati/ trasferiti			

### ANDAMENTO DEL CREDITO SCOLASTICO

Elenco studenti	CLASSE TERZA Credito convertito ai sensi dell'allegato A al D.Lgs 62/2017	CLASSE QUARTA Credito convertito ai sensi dell'allegato A al D.Lgs 62/2017	TOTALE CREDITO CLASSI TERZA E QUARTA


## CRITERI DELIBERATI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO



**IPS** ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE  
**FEDERICO II**  
INDUSTRIA E ARTIGIANATO - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA - OTTICO

ENNA



### CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

**TABELLA A - CLASSI QUINTE**  
(Allegato A di cui all'articolo 15, comma 2 Dlgs 62/2017)

M = Media dei voti scrutinio finale	M < 6	M = 6	6 < M ≤ 7	7 < M ≤ 8	8 < M ≤ 9	9 < M ≤ 10
<b>PUNTI</b>						
Credito Scolastico (valore minimo)	7	9	10	11	13	14
<b>Profitto</b>	0	0	0,25 (se M ≥ 6,5)	0,25 (se M ≥ 7,5)	0,25 (se M ≥ 8,5)	0,25 (se M ≥ 9,5)
<b>Assiduità alla frequenza</b>						
Discontinua	0	0	0	0	0	0
Regolare	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05
Assidua	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10
<b>Interesse, impegno e partecipazione al dialogo educativo</b>						
Limitato	0	0	0	0	0	0
Adeguato	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05
Costante	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10
Attivo	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15
<b>Interesse per IRC o attività alternativa</b>						
< Sufficiente	0	0	0	0	0	0
Sufficiente	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05
> Sufficiente	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10
<b>Attività complementari ed integrative</b>						
Progetti di durata biennale - PON - POF - Gare sportive - Attività integrative pomeridiane svolte nell'istituto						
Numero di progetti						
= 1	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05
= 2	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10
> 2	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20
(i progetti di durata biennale vengono considerati come due progetti distinti)						
<b>Attività formative</b>						
Attività artistiche e culturali, esperienza di volontariato, esperienza di lavoro, Patente Europea del computer (ECDL), certificazioni europee nelle lingue straniere	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20
<b>PUNTI</b>						
Credito Scolastico (valore massimo)	8	10	11	12	14	15

- Il totale va arrotondato per eccesso se il decimale è superiore o uguale a 0,5
- Se l'alunno viene ammesso "A MAGGIORANZA" alla classe successiva o agli esami di stato, viene attribuito un credito scolastico pari al punteggio minimo della banda di oscillazione.

**VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO**

<b>Discipline curriculari</b>	<b>Ore di Lezione</b>	<b>A.S. 2019/20</b>	<b>A.S. 2020/21</b>	<b>A.S. 2021/22</b>
Italiano	4+4+4	Colajanni Maria	Colajanni Maria	Di Dio Elisa
Storia	2+2+2	Colajanni Maria	Colajanni Maria	Di Dio Elisa
Inglese	3+3+3	Leone Delia	Parlato Manuela	Parlato Manuela
Francese	3+3+3	Sciandra Salvatore	Sciandra Salvatore	Gagliano Carmela
Matematica	3+3+3	Geraci Mario	Geraci Mario	Geraci Mario
Diritto e tecniche amministrative	4+4+5	Nicoletti Maria	Compagnone Angela Stefania	Cancaro Fabio
Scienza e cultura degli alimenti	4+3+3	Stivala Lucia	Stivala Lucia	Stivala Lucia
Laboratorio Cucina	6+4+4	Giordano Massimiliano	Russo Vincenzo	Giordano Massimiliano
Religione	1+1+1	Massaro Calogero	Massaro Calogero	Massaro Calogero
Scienze Motorie e sportive	2+2+2	Lanzafame Patrizia	Ranno Vincenzo	Fonti Sergio
Laboratorio Sala	0+2+2		Previti Angelica	Previti Angelica

***PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E DEL PERCORSO DIDATTICO SEGUITO DAL  
CONSIGLIO DI CLASSE IN RELAZIONE ALLE ESIGENZE FORMATIVE***



**ATTIVITA' DI DDI (in situazioni di criticità)**

In continuità con il precedente biennio la scuola ha adottato la metodologia della DDI, quando si è reso necessario per casi di Covid, avvalendosi della piattaforma GSuite che ha consentito in precedenza di creare gruppi-classe sicuri e protetti, oltre all'uso del Registro Elettronico, attraverso il quale i docenti e gli studenti hanno gestito materiali, eventi, consegne, compiti e verificato l'apprendimento.

Gli obiettivi delle attività di didattica a distanza, così come deliberato dal CdD, sono stati:

favorire una didattica inclusiva a vantaggio di ogni studente, utilizzando diversi strumenti di comunicazione anche nei casi di difficoltà di accesso; utilizzare le misure indicate nei piani personalizzati, l'uso di schemi e mappe concettuali, valorizzando l'impegno, il progresso e la partecipazione degli studenti;

monitorare le situazioni di difficoltà nella fruizione della DDI da parte degli studenti, facilitare, per quanto possibile;

privilegiare un approccio didattico basato sullo sviluppo di competenze, orientato all'imparare ad imparare, allo spirito di collaborazione, all'interazione autonoma, costruttiva ed efficace dello studente;

valorizzare e rafforzare gli elementi positivi, i contributi originali, le buone pratiche degli studenti che possono emergere nelle attività di Didattica Distanza;

rilevare nella didattica a distanza il metodo e l'organizzazione del lavoro degli studenti, oltre alla capacità comunicativa e alla responsabilità di portare a termine un lavoro o un compito;

diffondere e implementare le potenzialità degli strumenti che integrano la didattica a distanza e che i docenti hanno già attivato per sopperire all'emergenza quali classroom, Meet, ecc.

garantire alle famiglie l'informazione sull'evoluzione del processo di apprendimento nella didattica a distanza.

Tutti i Docenti, rendendosi necessario l'utilizzo della modalità DDI, hanno attivato iniziative didattiche, cercando di strutturare e pianificare gli interventi in modo organizzato e coordinato.

**CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ SVOLTE****ESPERIENZE/TEMI/PROGETTI REALIZZATI NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO PER SVILUPPARE LE COMPETENZE**

Nessuna progetto realizzato nel corso dell'anno scolastico

Titolo	Breve descrizione del progetto	Attività svolte, durata, discipline/soggetti coinvolti	Competenze acquisite

## CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione, che ha acquisito soprattutto una dimensione formativa relativamente al processo di apprendimento di ciascuno studente rappresenta una sintesi che tiene conto della crescita personale dello studente e della capacità di mobilitare le proprie competenze personali nell'attività di studio. Inoltre, nella valutazione si è cercato di dare un riscontro particolare al senso di responsabilità, all'autonomia, alla disponibilità a collaborare con gli insegnanti e con i compagni. Di seguito vengono riportate le griglie e gli strumenti di valutazione, deliberati nell'ambito del PTOF 2019- 2022.

ASSE DEI LINGUAGGI		
Livello	Voto in decimi	Descrizione
Non Raggiunto	1 – 2	Lo studente non ha alcuna conoscenza.
	3	Lo studente ha conoscenze molto frammentarie.
	4	Lo studente non ha conoscenze adeguate.
Base	5	Lo studente ha conoscenze superficiali.
	6	Lo studente interagisce in situazioni comunicative note, espone e comunica in modo semplice e basilare. Comprende e scrive testi semplici utilizzando un lessico essenziale.
Intermedio	7	Lo studente interagisce in situazioni comunicative note e di routine, legge e comprende diverse tipologie testuali. Riesce a sostenere brevi conversazioni in lingua straniera, scrive testi di diverse tipologie in modo chiaro, sostanzialmente corretto e coeso con un lessico adeguato.
	8	Lo studenti interagisce in situazioni comunicative note e non note, legge e comprende diverse tipologie testuali, utilizzando una lettura espressiva. Conversa in lingua straniera, seppure con qualche difficoltà, scrive testi di diversa tipologia corretti e coesi.
Avanzato	9	Lo studente interagisce in situazioni comunicative complesse, mostrando di saper proporre e sostenere la propria opinione.

10	<p>Scrive testi chiari, coerenti e coesi con un appropriato repertorio lessicale; conversa in lingua straniera con una certa sicurezza e utilizzando un bagaglio lessicale adeguato.</p> <p>Lo studente interagisce in situazioni comunicative complesse, mostrando di saper proporre e sostenere la propria opinione e di assumere autonomamente decisioni consapevoli. Scrive testi chiari, coerenti e coesi con un ampio e appropriato repertorio lessicale; conversa in lingua straniera con sicurezza e utilizza un ampio bagaglio lessicale.</p>
----	--

<b>ASSE MATEMATICO</b>		
<b>Livello</b>	<b>Voto in decimi</b>	<b>Descrizione</b>
Non Raggiunto	1 – 2	Lo studente non ha alcuna padronanza dei contenuti ed alcuna capacità rielaborativa in contesti noti utilizzando un linguaggio assolutamente non appropriato.
	3	Lo studente non è in grado di risolvere semplici problemi in situazioni note mostrando di possedere conoscenze gravemente lacunose e scarse abilità. Utilizza un linguaggio scarsamente appropriato.
	4	Lo studente svolge compiti e problemi semplici commettendo errori sistematici, dimostrando scarse conoscenze e abilità. Si esprime con un linguaggio non appropriato e poco pertinente.
	5	Lo studente svolge compiti e risolve problemi semplici in situazioni note, se pur commettendo lievi errori, mostrando conoscenze e abilità mediocri. Si esprime con un linguaggio semplice e non sempre pertinente.
Base	6	Lo studente svolge compiti e risolve problemi semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure. Si esprime con un semplice linguaggio matematico.
Intermedio	7	Lo studente svolge compiti e risolve problemi in situazioni note, mostra di saper utilizzare conoscenze e abilità acquisite. Si esprime con un accettabile linguaggio matematico.

Avanzato	8	Lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite. Si esprime con un corretto linguaggio matematico.
	9	Lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni note mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Si esprime con un linguaggio matematico appropriato.
	10	Lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note utilizzando le conoscenze e le abilità acquisite in maniera creativa e assolutamente autonoma, con un linguaggio formale appropriato e pertinente.

ASSE STORICO – SOCIALE		
Livello	Voto in decimi	Descrizione
Non Raggiunto	1 – 2	Non partecipa al dialogo educativo e non svolge i compiti assegnati. Non possiede alcuna conoscenza di base.
	3	Mostra di possedere conoscenze gravemente lacunose e scarse abilità.
	4	Utilizza un linguaggio scarsamente appropriato. Svolge compiti semplici commettendo errori che denotano scarse conoscenze e abilità.
Base	5	Si esprime con linguaggio non appropriato e poco pertinente. Mostra mediocri conoscenze e abilità.
	6	Ha conoscenze minime e sa applicarle solo con la guida dell'insegnante. Partecipa al dialogo educativo e consegue un livello minimo di conoscenze.
Intermedio	7	Possiede discrete conoscenze, si esprime con un linguaggio

Avanzato		adeguato. Applica le conoscenze acquisite in diverse situazioni.
	8	Svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note. Compie scelte consapevoli e individua collegamenti interdisciplinari.
	9	Possiede una conoscenza ben strutturata degli argomenti. Ha senso critico. Partecipa in modo attivo al dialogo educativo.
	10	Possiede eccellenti capacità. Ha un'eccellente conoscenza degli argomenti. Utilizza il linguaggio tecnico.

ASSE SCIENTIFICO - TECNOLOGICO		
Livello	Voto in decimi	Descrizione
Non Raggiunto	1 – 2	L'alunno non ha alcuna padronanza dei contenuti ed alcuna capacità rielaborativa in contesti noti utilizzando un linguaggio scientifico assolutamente non appropriato.
	3	L'alunno non è in grado di svolgere compiti semplici, mostrando di possedere conoscenze gravemente lacunose e scarse abilità. Utilizza un linguaggio scientifico scarsamente appropriato.
	4	L'alunno svolge compiti molto semplici, dimostrando scarse conoscenze e abilità. Si esprime con un linguaggio scientifico non appropriato e poco pertinente.
Base	5	L'alunno svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando conoscenze e abilità mediocri. Si esprime con un linguaggio scientifico semplice e non sempre pertinente.
	6	L'alunno svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità fondamentali e di saper

Intermedio		applicare basilari regole e procedure apprese. Usa un linguaggio scientifico semplice, ma appropriato.
	7	L'alunno svolge e risolve semplici problemi in situazioni nuove, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite. Usa un linguaggio scientifico accettabile.
	8	L'alunno svolge e risolve problemi in situazioni nuove, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite. Usa un corretto linguaggio scientifico.
Avanzato	9	L'alunno svolge compiti e risolve problemi complessi, mostrando padronanza ed autonomia nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Si esprime con un linguaggio scientifico appropriato.
	10	L'alunno svolge compiti e risolve problemi complessi, mostrando padronanza ed autonomia nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Propone e sostiene le proprie opinioni e assume in modo responsabile decisioni consapevoli. Usa il linguaggio scientifico in maniera appropriata e pertinente.

ASSE PROFESSIONALE		
Livello	Voto in decimi	Descrizione
Non Raggiunto	1 – 2	Non possiede abilità e conoscenze.
	3	Possiede conoscenze frammentarie e abilità elementari.
	4	Possiede abilità e conoscenze non adeguate.
Base	5	Possiede conoscenze superficiali e abilità non del tutto adeguate. Si esprime con un linguaggio tecnico e professionale semplice e non sempre pertinente.
	6	

Intermedio		Possiede abilità e conoscenze di base. Identifica in modo essenziale un problema e utilizza le abilità cognitive e pratiche minime per svolgere e risolvere problemi nel campo del lavoro e dello studio. Usa un linguaggio tecnico e professionale semplice, ma appropriato.
	7	Possiede abilità e conoscenze necessarie ad analizzare e risolvere problemi. Identifica un problema e propone più soluzioni. Utilizza le abilità cognitive e pratiche necessarie per svolgere e risolvere problemi nel campo del lavoro e dello studio. Usa un linguaggio tecnico e professionale accettabile.
	8	Possiede conoscenze e abilità necessarie ad analizzare e risolvere problemi in modo autonomo e a portare a termine compiti assegnati. Identifica in autonomia le fasi di una progettazione di un'idea. Usa un corretto linguaggio tecnico e professionale.
Avanzato	9	Possiede conoscenze e abilità che consentono di gestire in maniera autonoma e personale le nozioni apprese e di risolvere problemi imprevisti. Identifica un problema e propone soluzioni creative. Si esprime con un linguaggio tecnico e professionale appropriato.
	10	Possiede conoscenze e abilità avanzate che consentono una gestione critica e personale delle nozioni apprese e l'assunzione di responsabilità nel miglioramento delle attività intraprese. Identifica in autonomia e con originalità problemi e soluzioni connesse e fasi di progettazione di un'idea. Utilizza ed applica con destrezza ed efficacia le tecnologie apprese.  Usa il linguaggio tecnico e professionale in maniera appropriata e pertinente.

## TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA SVOLTE NELLE DIVERSE DISCIPLINE

Tipologia di prove di verifica svolte nelle diverse discipline

<b>Tipologia di prova</b>	<b>Numero prove per quadrimestre</b>	<b>Disciplina/e</b>
Prove Scritte	2	Italiano, Francese, Inglese, Matematica, Scienze e cultura dell'alimentazione, Diritto e Tecnica Amministrativa

Prove Pratiche	2	Scienze Motorie e Sportive, Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina
Verifiche orali	2	Tutte le discipline

## Secondo quadrimestre

Tipologia di prove di verifica svolte nelle diverse discipline

Tipologia di prova	Numero prove per quadrimestre	Disciplina/e
Prove Scritte	2	Italiano, Francese, Inglese, Matematica, Scienze e cultura dell'alimentazione, Diritto e Tecnica Amministrativa
Prove Pratiche	2	Scienze Motorie e Sportive, Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina
Verifiche orali	2	Tutte le discipline

### **PROVE D'ESAME AI SENSI DEL O.M. N. 65 /2022**

Per il corrente A.S., facendo riferimento a quanto indicato all'art. 17 del D.M. n. 65 /2022, le prove d'esame di cui all'articolo 17 del d. lgs 62/2017 sono sostituite da:

- una prima prova scritta nazionale di lingua italiana *che come indicato all'art. 19 del D.M. accerta la padronanza della lingua italiana, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico- argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato. Le tracce sono elaborate nel rispetto del quadro di riferimento allegato al d.m. 21 novembre 2019, 1095.*
- seconda prova scritta sulla disciplina di Scienze e cultura dell'alimentazione predisposta, con le modalità di cui all'art. 20, in conformità ai quadri di riferimento allegati al d.m. n. 769 del 2018, affinché detta prova sia aderente alle attività didattiche effettivamente svolte nel corso dell'anno scolastico;
- da un colloquio.

Per la valutazione delle prove scritte e della simulazione del colloquio d'esame il Consiglio di Classe, sulla base dei quadri di riferimento ministeriali, ha utilizzato le griglie allegate al presente documento.

### **SVOLGIMENTO DELLA SECONDA PROVA SCRITTA AI SENSI D.M. N. 769 DEL 2018**

ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA PER LA DISCIPLINA CARATTERIZZANTE: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE



La prova richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione nell'esame delle dinamiche e delle tendenze di sviluppo del turismo; dall'altro, il conseguimento di competenze professionali nell'elaborazione dei prodotti e nella gestione dei processi e dei servizi. La prova viene, pertanto, predisposta secondo una delle seguenti tipologie:

**TIPOLOGIA A** Definizione, analisi ed elaborazione di un tema relativo al percorso professionale, con riferimento ai risultati di apprendimento espressi in termini di competenze, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

**TIPOLOGIA B** Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

**TIPOLOGIA C** Elaborazione di un progetto finalizzato all'innovazione e alla promozione del settore professionale. Nel caso in cui la scelta del D.M. emanato annualmente ai sensi dell'art. 17, comma 7 del D. Lgs. 62/2017 ricada su una prova concernente più discipline, la traccia sarà predisposta in modo da proporre temi, situazioni problematiche e progetti che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, abilità e competenze attese dal PECUP dell'indirizzo e afferenti ai diversi ambiti disciplinari. La seconda parte della prova è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto. La durata della prova può essere compresa tra sei e otto ore.

Alla luce di quanto previsto nell'articolo 20 dell'O.M. 16/2022 commi 2 e 5, e dell'allegato B3 della stessa ordinanza a cui si rimanda, per quanto attiene la seconda prova scritta, per il settore Servizi indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"

Articolazione Enogastronomia è previsto un elaborato riguardante la disciplina Scienza e cultura dell'alimentazione. Tale disciplina ha carattere squisitamente teorico e, quindi,

appare opportuno indicare la tipologia A per lo svolgimento della prova, cioè una prova di analisi ed elaborazione di un tema. Le sottocommissioni operanti nella scuola che elaboreranno collegialmente, entro il 22 giugno, le tre proposte di tracce, si baseranno sulle informazioni contenute in questo documento e nei documenti dei consigli di classe di tutte le classi coinvolte.

### ***SVOLGIMENTO DEL COLLOQUIO***

Il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Lo studente candidato dimostra, nel corso del colloquio: di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera; di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le eventuali esperienze svolte nell'ambito dei PCTO, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica; c. di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto.

## MATERIALI PROPOSTI SULLA BASE DEL PERCORSO DIDATTICO DELLA CLASSE

tipologia di materiale	Esempi	discipline coinvolte	a cosa serve
<i>Testo</i>	poesie, brani di autore, testi scientifici, brevi racconti, immagini di architetture e di opere d'arte, articolo di giornale, carta tematica	tutte le discipline dell'esame	<ul style="list-style-type: none"> <li>● lettura orientativa del testo;</li> <li>● analisi della struttura del testo per coglierne parti, approfondimenti, concetti;</li> <li>● contestualizzazione storica/geografica/filosofica/umanistica/...</li> </ul>
<i>Documento</i>	Documenti riferiti a: <ul style="list-style-type: none"> <li>● periodi/episodi/personaggi/scoper-te che si richiede di contestualizzare, approfondire, collegare ad altri fatti</li> <li>● episodi/fenomeni/esperienze di attualità</li> <li>● altro</li> </ul>	tutte le discipline d'esame	<ul style="list-style-type: none"> <li>● effettuare una contestualizzazione storica/geografica/filosofica/scientifica</li> <li>● verificare la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e metterle in relazione</li> </ul>
<i>Esperienza</i>	esperienze didattiche (esperimenti scientifici svolti durante l'a.s., incontro con autori o personalità, partecipazione a eventi promossi dalla scuola, ...) reperibili dal Documento del consiglio di classe	tutte le discipline d'esame	<ul style="list-style-type: none"> <li>● effettuare una descrizione</li> <li>● ripercorrere fasi del lavoro svolto</li> <li>● effettuare collegamenti con contenuti disciplinari</li> <li>● consentire approfondimenti personali/emotivi</li> <li>● verificare la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e metterle in relazione</li> </ul>
<i>Progetto</i>	riferimento a progetti di istituto o di indirizzo o di classe reperibili dal Documento del consiglio di classe (viaggi di istruzione, progetti interdisciplinari, esperienze di ampliamento curricolare, percorsi di approfondimento, progetti legati a concorsi/gare/olimpiadi)	discipline interessate dal progetto	<ul style="list-style-type: none"> <li>● effettuare una descrizione</li> <li>● ripercorrere fasi del lavoro svolto</li> <li>● effettuare collegamenti con contenuti disciplinari</li> </ul>
<i>Grafico</i>	Grafici statistici, grafici che rappresentano dati di realtà o informazioni, grafici riferiti fenomeni a carattere sociale/Ambientale I grafici possono essere: cartogrammi, ideogrammi, istogrammi, aerogrammi, diagrammi cartesiani, diagrammi a flusso, diagrammi ad albero.	aree specifiche delle diverse discipline d'esame	<ul style="list-style-type: none"> <li>● confrontare tipi diversi di situazioni/informazioni</li> <li>● mappare il processo che porta alla soluzione di un problema</li> <li>● individuare i passaggi logici che portano alla soluzione di un problema</li> <li>● effettuare confronti ed approfondimenti sui dati</li> </ul>
<i>Situazione-stimolo o situazione-problema</i>	Fotografie, grafici, articoli di giornale, titoli di testi/articoli di giornale, frasi celebri, discorsi di personalità, riproduzioni di dipinti, tematiche ambientali o di attualità	aree specifiche delle diverse discipline d'esame	<p>La situazione stimolo è "una situazione che presenta un problema" (Roegiers 2003) che necessita di un'esplicitazione al fine di identificare il nuovo sistema concettuale da raggiungere e il sapere da definire attraverso l'azione.</p> <p>Il problema presentato deve essere</p>

		aperto e fare riferimento a una situazione complessa che stimoli la riflessione. La situazione stimolo è utilizzata per fare emergere le conoscenze acquisite, argomentarle nel paragone con il problema posto, decostruite e reinvestite in una proposta risolutiva del problema, anche sulla base di esperienze formative dello studente
--	--	--

### COMPETENZE TRASVERSALI DI "EDUCAZIONE CIVICA" DEL CURRICOLO DI ISTITUTO

Il Consiglio di classe ha sviluppato, in forma trasversale ed in coerenza con le indicazioni del Curricolo, le diverse attività meglio specificate nell'apposito allegato per l'acquisizione delle competenze di educazione civica

COMPETENZE	5° ANNO	
	ABILITA'	CONOSCENZE
<i>Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</i>	Valutare i vantaggi e le potenzialità di normative rispondenti alle esigenze speciali delle comunità territoriali. Inquadrare nel contesto della Storia contemporanea le vicende che hanno portato all'esigenza di cooperazione nazionale.	Le Regioni e le autonomie locali. Le Organizzazioni internazionali e l'Unione Europea.
<i>Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</i>	Proiettare la propria attività formativa attuale verso un futuro lavorativo, riflettendo sull'obiettivo Agenda 2030 ONU per lo Sviluppo Sostenibile n. 8.: Incentivare una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, un'occupazione piena e produttiva ed un lavoro dignitoso per tutti. Immaginare propri percorsi lavorativi in relazione all' Obiettivo Agenda 2030 ONU per lo Sviluppo Sostenibile n. 9.: Costruire un'infrastruttura resiliente e promuovere l'innovazione ed una industrializzazione equa, responsabile e sostenibile.	Il rapporto di lavoro e la dignità del lavoratore. Industrializzazione equa, responsabile e sostenibile.
<i>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</i>	Individuare quali attività umane possono avere ripercussioni dannose per la salute dei mari. Acquisire consapevolezza della necessità di costruire su basi pacifiche la società del futuro.	Obiettivo Agenda 2030 ONU per lo Sviluppo Sostenibile n. 14.: Conservare e utilizzare in modo durevole gli oceani, i mari e le risorse marine per uno sviluppo sostenibile. Obiettivo Agenda 2030 ONU per lo Sviluppo Sostenibile n. 16.: Promuovere società pacifiche e inclusive per uno sviluppo sosten-

		nibile.
<i>Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali</i>	Riconoscere le implicazioni etiche, sociali, scientifiche, produttive, economiche ed ambientali dell'innovazione tecnologica e delle sue applicazioni industriali. Orientarsi nella normativa ambientale sui processi produttivi; utilizzare strumenti tecnologici per la tutela e la valorizzazione dell'ambiente.	Sviluppo urbano e inquinamento: la città sostenibile. Green Economy, green jobs & green talents.
<i>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</i>	Individuare i comportamenti che possono mettere a rischio la nostra identità digitale e i comportamenti idonei per salvarla. Attivare le reazioni adeguate ad ogni situazione pericolosa che si possa presentare nella navigazione Internet. Evitare situazioni potenzialmente rischiose.	L'identità digitale. I rischi del web truffe, fishing, sexting (invio di messaggi sessualmente espliciti, anche con immagini), grooming (adescamento di minorenni tramite Internet).

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 11 maggio 2022.

### IL CONSIGLIO DI CLASSE

<b>Componente</b>	<b>Disciplina</b>	<b>Firma</b>
DI DIO ELISA	Lingua e letteratura italiana	
DI DIO ELISA	Storia	
PARLATO MANUELA	Lingua inglese	
GAGLIANO CARMELA	Lingua francese	
GERACI MARIO	Matematica	
STIVALA LUCIA	Scienza e cultura dell'alimentazione	
Cancaro Fabio	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	
GIORDANO MASSIMILIANO	Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina)	
PREVITI ANGELICA	Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala bar e vendita	
MASSARO CALOGERO	Religione	
Cristaldi Aldo	Sostegno	
FONTI SERGIO	Scienze Motorie e sportive	

IL COORDINATORE

Prof. Fabio Cancaro

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. Fernando Cipriano

## ALLEGATO A - *RELAZIONI FINALI DEI DOCENTI*

### DISCIPLINA DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

Docente: Prof. Cancaro Fabio

N. Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2021/2022: 127

#### TESTI ADOTTATI

-Libro di testo "Diritto e tecnica Amministrativa dell'impresa ricettiva e turistica" De Luca - Fantozzi

#### METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

Lezione frontale interattiva (con dibattiti in aula e con l'ausilio di supporti visivi )

#### CONTENUTI

Caratteristiche del mercato turistico  
Normativa di settore :  
-adempimenti imprenditore  
- privacy  
-sicurezza sul lavoro  
Il Marketing  
La classificazione ( Marketing analitico, strategico ed operativo).  
Il Marketing mix (prodotto, prezzo, distribuzione e comunicazione)  
Il piano di marketing  
Il processo di pianificazione e di programmazione aziendale  
La programmazione operativa/ budget  
Funzioni e struttura del business plan  
Norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti e per la sicurezza alimentare ed igiene  
Conoscenza delle caratteristiche dei contratti di settore  
  
Educazione civica  
Conoscenza dell'ordinamento dello stato (Parlamento, Presidente della Repubblica, Governo, Magistratura)  
Conoscenza dell'unione Europea (gli organi ) ONU  
Conoscenza della normativa sul lavoro

#### COMPETENZE

Leggere e interpretare il sistema azienda nei suoi modelli processi e flussi.  
Inquadrare l'attività di marketing, riconoscerne le articolazioni e realizzare applicazioni con riferimento a specifiche tipologie di aziende  
Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei

prodotti.

Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti (sicurezza alimentare, contratti nella ristorazione)

Competenze di educazione civica.

#### ABILITA'

Analizzare le caratteristiche del mercato turistico

Individuare la normativa di settore

Individuare obiettivi e metodologie del marketing analitico, strategico ed operativo

Descrivere le diverse fasi di un piano di marketing.

Elaborare semplici piani coerenti e compatibili con i vincoli interni ed esterni

Redigere semplici budget

Redigere semplici Business plan

Individuare norme e procedure relative alla provenienza produzione e conservazione del prodotto

Comprensione dei contratti di settore e delle relative caratteristiche.

Educazione civica

Comprendere il funzionamento dello stato e dell'Unione Europea.

Comprensione dei principali strumenti normativi sul lavoro

#### STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Dispense in formato elettronico.

Analisi di casi aziendali

Blog

Classroom

#### VERIFICHE E VALUTAZIONI

La valutazione tiene conto 1) della situazione individuale di partenza e della evoluzione che ogni singolo alunno ha presentato nel corso dei mesi; 2) dei risultati ottenuti nelle prove di verifica diversificate; 3) dei dati comportamentali e socio-affettivi rilevati sotto varia forma nel corso delle attività curriculari.

Numero di verifiche effettuate: 2 verifiche orali e 2 verifiche scritte per quadrimestre.

Per la verifica si utilizzano i seguenti strumenti:

- interrogazioni orali
- controllo sistematico del lavoro svolto
- discussioni, dibattiti
- risoluzioni di problemi
- mappe concettuali
- test e prove scritte di diversa tipologia

## **DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE**

Docente: : Prof.ssa Carmela Gagliano

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico

### **TESTI ADOTTATI**

“Saveurs de France”, I. Médeuf, B. Monaco, A.Bailly

### **METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE**

L'approccio è di tipo funzionale-comunicativo. Sono stati proposti differenti testi riguardanti argomenti di settore. Attraverso delle lezioni frontali si è proceduto alla comprensione, selezione, memorizzazione, riproduzione sia orale che scritta dei vari contenuti.

### **CONTENUTI**

Alimentation biologique et diététique: régimes alimentaires alternatifs:

Végétarien, végétalien, macrobiotique

La méthode HACCP

La conservation des aliments

François Appert

La pasteurisation

Louis Pasteur

La pyramide alimentaire

Quelques plats français

Une recette française : la Quiche Lorraine

Modulo: Grammaire

Modulo Educazione Civica :

Objectifs de développement durable

“*Villes et Communauté Durables*”, Objectif 11 - Agenda 2030

-La végétalisation des villes.

- Quelles villes pour demain.

### **COMPETENZE**

Produrre brevi e semplici testi orali e scritti, riguardanti gli argomenti trattati.

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Francese secondo il settore di indirizzo



**ABILITA'**

Saper comprendere e produrre brevi e semplici testi orali e scritti su argomenti riguardanti il loro settore, la cucina, in lingua straniera.

Individuare gli aspetti socio-linguistici dell' interazione orale, con particolare riferimento al contesto professionale

Utilizzare strategie di comunicazione appropriate ai diversi contesti organizzativi e professionali.

Compréhension orale et écrite

Production orale et écrite

**STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI**

Libro di testo, LIM,Materiali forniti dall'insegnante

**VERIFICHE E VALUTAZIONI**

La valutazione delle prove è dipeso dal raggiungimento degli obiettivi cognitivi e didattici interessati di volta in volta. Per le verifiche orali si è valuta la competenza comunicativa e la capacità di interazione degli allievi, sia durante l'attività didattica, sia nell'ambito d'interrogazioni più formali. E' stato considerata la conoscenza degli argomenti trattati, l'intelligibilità e la correttezza del discorso, la capacità di esprimersi in modo scorrevole. A seconda del tipo di prova si è valutato l'ordine logico dell'esposizione, la coerenza, la capacità di operare collegamenti e confronti, di individuare le idee essenziali e secondarie, la correttezza grammaticale e sintattica, ortografica o fonetica, la ricchezza lessicale, la pertinenza tematica e linguistica e l'originalità. Le prove sono state calibrate a seconda delle abilità da verificare. Per le prove scritte di tipo soggettivo (ad es. questionari, quesiti a risposta aperta, risposta multipla...) si sono considerati i seguenti indicatori: conoscenza/comrensione e organizzazione logica dei contenuti; padronanza del mezzo espressivo; capacità di sintesi e di rielaborazione personale dei contenuti. Il livello di sufficienza è dato dal raggiungimento degli obiettivi minimi concordati a livello di dipartimento e indicati per ogni classe. Nelle valutazioni finali si è tenuto conto anche dei progressi fatti dall'allievo rispetto al suo livello di partenza, della partecipazione al dialogo educativo, dell'impegno profuso e del livello medio della classe.

## TESTI ADOTTATI

"WELL DONE!" Cooking : Catrin Elen Morris  
Edizioni: ELI

## METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

Nella prima parte dell'anno scolastico si è favorito l'approccio funzionale - comunicativo. Si sono fornite strategie per la comprensione dei testi proposti e per la rielaborazione degli stessi, così da stimolare negli studenti una produzione orale il più possibile autonoma, onde evitare la tendenza ad un apprendimento solo mnemonico. Si è partiti dalla comprensione del testo per procedere all'approfondimento dello stesso, con l'analisi del lessico utilizzato e dei termini tecnici da fissare e riutilizzare in contesti simili e differenti. Si è passati, quindi, all'analisi degli aspetti conosciuti o nuovi per trovare il nodo concettuale che legasse i vari argomenti anche a livello multidisciplinare. Relativamente alla produzione scritta, si sono svolti tipi di prove semistrutturate. A seconda delle attività, gli alunni hanno lavorato singolarmente oppure in gruppi, utilizzando le strategie del cooperative learning e del peer learning, utile anche all'alunna DSA presente in classe per favorire un apprendimento inclusivo ed efficace. La metodologia ha privilegiato il ricorso a sintesi e domande di comprensione per facilitarne l'esposizione orale.

## CONTENUTI

- Healthy eating
- The Food Pyramid
- The Mediterranean Diet
- Vegetarianism
- Macrobiotic diet
- Organic food and GMO's
- Food allergies and intolerances
- HACCP
- Banqueting
- Wine
- Brands
- Business Plan
- Educazione civica:

“Verso una transizione ecologica: Green jobs” – Organizzazioni Umanitarie

## COMPETENZE

Individuazione e uso di strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento  
 Analisi dei rischi e delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell’ambiente e del territorio.  
 Uso di strategie di esposizione e interazione, e scioltezza nel padroneggiare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali  
 Organizzazione del discorso nelle tipologie testuali di tipo tecnico-professionale.  
 Uso di strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d’uso.  
 Produzione di testi comunicativi semplici, scritti e orali riguardanti il settore d’indirizzo.

## ABILITA'

L’alunno é in grado di:

- esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell’interazione orale, su argomenti generali, di studio e di lavoro;
- utilizzare strategie nell’interazione e nell’esposizione orale in relazione agli elementi di contesto;
- comprendere idee principali, elementi di dettaglio e punto di vista in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti d’attualità, di studio e di lavoro;
- utilizzare le tipologie testuali tecnico-professionali di settore, rispettando le costanti che le caratterizzano;
- produrre nella forma scritta e orale, brevi relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi, su esperienze, processi e situazioni relativi al proprio settore di indirizzo;
- utilizzare lessico e fraseologia di settore;
- riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.

## STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo  
 Supporto mediatico tramite internet : pagine web, dictionary.

## VERIFICHE E VALUTAZIONI

Le verifiche sono state concordate con gli studenti : il prodotto veniva restituito con correzione e valutazione in decimi riferita ad abilità scritte e di lettura. La verifica viene fatta corale in classe con la possibilità di interagire e chiarire dubbi da parte del discente.  
 Le verifiche delle abilità orali sono state condotte con l’esposizione dei contenuti studiati o tramite domanda-risposta. Le valutazioni rispetto alle abilità orali sono state annotate in

un diario di bordo e puntualmente indicate al rispettivo studente.  
Le valutazioni finali hanno tenuto conto di fattori quali: serietà profusa, interventi adeguati, competenze dimostrate, interesse a migliorare, puntualità consegne, livelli di partenza e di miglioramento.

## DISCIPLINA MATEMATICA

Docente: Prof. GERACI MARIO

Ore di lezione effettuate, nell'anno scolastico 2021/2022, 75 ore fino al 15/05/2022.

### TESTI ADOTTATI

Fragni - Pettarin *"Matematica in pratica"* - CEDAM

### METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

Sebbene lo studio della matematica sia per sua natura astratto e formale, è stato dato ampio spazio alle semplificazioni con riferimenti concreti, utilizzando un linguaggio meno formale, al fine di ridurre le difficoltà spesso dovute proprio al linguaggio. La disciplina è stata presentata non tanto come un corpo assiomatico, ossia definizioni, assiomi e teoremi, ma come una disciplina aperta, in continua evoluzione cercando di sviluppare le attività mentali attraverso strategie e procedimenti dei quali l'allievo non ha conoscenza diretta.

Ad ogni argomento del programma è stato affiancato un vasto numero di esercizi che ha permesso all'alunno di recepire meglio la conoscenza teorica della disciplina e ha consentito di colmare lacune, chiarire dubbi e approfondire meglio l'argomento. Oltre al lavoro svolto in classe sono stati assegnati esercizi a casa in modo tale che l'alunno possa assimilare quanto ha recepito in classe ed ottenere la padronanza degli argomenti trattati. L'attività di insegnamento-apprendimento è stata realizzata attraverso sequenze didattiche direttamente legate agli obiettivi ed ai contenuti proposti. Per concretizzare tale attività è stato utilizzato, per lo più il metodo logico-deduttivo proprio delle discipline matematiche, ma talvolta, è stato usato anche il metodo intuitivo, per risalire da casi particolari a norme generali e quindi è stato dato agli alunni il piacere della scoperta e la gratificazione della stessa.

Inoltre alla parte teorica è stata associata quella pratica proponendo la risoluzione di numerosi esercizi per l'applicazione delle regole e dei concetti fondamentali affrontati al fine di fornire agli allievi una adeguata capacità operativa.

### CONTENUTI

#### Matematica

Definizione di funzione. Funzioni empiriche e matematiche. Grafici delle funzioni elementari. Richiami sulle equazioni e disequazioni di primo e secondo grado. Calcolo del dominio delle funzioni algebriche: funzioni polinomiali, funzioni polinomiali fratte, funzioni irrazionali, funzioni esponenziali. Concetto di limite. Calcolo immediato dei limiti di una funzione. Forme indeterminate. Calcolo del limite nella forma indeterminata  $+\infty - \infty$ . Calcolo del limite nella forma indeterminata  $\frac{\infty}{\infty}$ . Calcolo del limite nella forma indeterminata  $\frac{0}{0}$ . Significato geometrico dei limiti. Rapporti e percentuali. Definizioni e calcoli della probabilità classica, della probabilità statistica e della probabilità soggettiva. Introduzione alla statistica: dati grezzi. Tabelle e rappresentazione grafica dei dati (Istogramma e diagrammi a torta). Indici statistici: media, moda, mediana, scarto lineare medio e scarto quadratico medio.

## **Educazione Civica**

L'importanza della vaccinazione: semplici modelli epidemiologici e indice  $R_T$ . Difendersi dalle fake news: complottismo e probabilità.

### **COMPETENZE**

- 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 i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati

### **ABILITA'**

Individuare l'insieme di esistenza di una funzione. Classificare le funzioni matematiche. Individuare le funzioni che descrivono alcuni semplici fenomeni nel mondo reale.

Verificare i limiti applicando la definizione. Interpretare geometricamente la nozione di limite. Calcolare la probabilità di eventi elementari. Trattare semplici dati statistici. Applicare la statistica ad un caso concreto.

### **STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI**

Libro di testo.  
Lavagna.  
Software didattici.

### **VERIFICHE E VALUTAZIONI**

La valutazione è stata effettuata mediante verifiche periodiche con prove scritte ed orali per stabilire se l'allievo possiede i prerequisiti per il conseguimento di determinati obiettivi ed eventualmente correre ai ripari se si riscontrano lacune.

Per la verifica formativa sono stati somministrati brevi esercizi da svolgere individualmente o in gruppo, seguiti da discussioni e dalla relativa correzione.

Per la verifica sommativa sono state somministrate test opportuni con item a risposta multipla e quesiti aperti, le quali sono state graduate per difficoltà in modo da dare l'opportunità ai meno predisposti di risolvere i quesiti più semplici e di stimolare i più interessati con quesiti più complessi.

Le verifiche orali hanno interessato gli argomenti trattati nelle lezioni e lo svolgimento di esercizi ad esse relative.

## **DISCIPLINA ITALIANO**

Docente: Prof. **ELISA GIOVANNA DI DIO**

RELAZIONE SULLA CLASSE 5 A ENO - a.s. 2021/2022

### **TESTI ADOTTATI**

Roncoroni, Cappellini, Sada LA MIA LETTERATURA Mondadori Education

### **METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE**

Lezione frontale, visione film, dibattito critico, lettura fonti e testi

### **CONTENUTI**

Il Naturalismo. Emile Zola. Verismo e Giovanni Verga: vita, opere. Viat dei campi, Novelle rusticane, I Malavoglia, mastro don Gesualdo. Il Decadentismo. Charles Baudelaire; il Simbolismo. Il romanzo europeo fra fine Ottocento e i primi decenni del Novecento: Franz Kafka e Oscar Wilde. Gabriele D'Annunzio; vita e opere. L'Estetismo.

Le avanguardie del primo Novecento Futurismo e Crepuscolarismo. Aldo Palazzeschi

Giovanni Pascoli: vita, opere. Myricae e Canti di Castelvecchio.

Italo Svevo, vita, opere. La coscienza di Zeno

Luigi Pirandello; vita, opere. Il fu Mattia Pascal. Sei personaggi in cerca di autore. Novelle per un anno

La Poesia italiana fra le due guerre: Giuseppe Ungaretti, Salvatore Quasimodo, Eugenio Montale

Fra Ermetismo e nuovo impegno

Primo Levi, Se questo è un uomo

Giuseppe Tomasi di Lampedusa e il caso Gattopardo

La letteratura della Resistenza, Calvino e Fenoglio

La forza del pensiero dissacrante e critico verso la contemporaneità di Pier Paolo Pasolini

Leonardo Sciascia, vita, opera. Il giorno della Civetta

### **COMPETENZE**

Contestualizzare un testo in relazione al periodo storico, alla corrente letteraria e alla poetica del singolo autore; rilevare analogie e differenze tra testi e autori; individuare il punto di vista dell'autore in rapporto ai temi affrontati Capacità Collocare nel tempo e nello spazio i principali fenomeni culturali dal Secondo Ottocento all'età moderna; riconoscere ed analizzare le principali caratteristiche stilistiche e linguistiche dei seguenti generi letterari: poesia, novella, romanzo.

## **ABILITÀ**

Competenze e capacità: saper produrre testi in modo corretto, chiaro, pertinente. Essere in grado di cogliere gli aspetti contenutistici e (a grandi linee) formali di un testo poetico. Essere in grado di utilizzare le argomentazioni proposte dai documenti e di elaborarne di personali. Saper rielaborare criticamente i documenti analizzati. Essere in grado di orientare gli elaborati secondo la destinazione editoriale.

Sapere effettuare inferenze culturali nei contesti lavorativi e della quotidianità

## **STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI**

Durante l'anno le prove scritte proposte agli studenti sono state strutturate secondo le caratteristiche della prima prova degli esami di stato.

Film, libri, conferenze

Lettura e analisi guidata di testi poetici e letterari; esercizi per la produzione di vari tipi di testo; discussione; schematizzazioni; visione di film; lettura di articoli di attualità.

## **VERIFICHE E VALUTAZIONI**

Per lo scritto sono stati valutati i seguenti obiettivi: correttezza ortografica e sintattica; competenza

e proprietà del lessico; pertinenza e organizzazione del testo; ricchezza e varietà del contenuto.

Per l'orale sono state utilizzate diverse modalità: interrogazioni per favorire la capacità espressiva orale; prove semistrutturate per controllare il livello dell'apprendimento.



**DISCIPLINA STORIA**

Docente: Prof. **Elisa Di Dio**

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2021/2022:

RELAZIONE DELLA CLASSE V A Eno. 21/22

**TESTI ADOTTATI**

De Vecchi - Giovannetti STORIA IN CORSO Ed. Scolastiche Bruno Mondadori

**METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE**

Lettura e analisi dei testi; lezione frontale; esercizi; schematizzazioni; discussione; visione di film; visione di documenti su Internet.

**CONTENUTI**

L'età dei nazionalismi Belle epoques L'età giolittiana Venti di guerra La prima guerra mondiale L'età dei totalitarismi Una pace instabile La rivoluzione russa e lo stalinismo Il fascismo La crisi del 1929 Il nazismo I giorni della follia La seconda guerra mondiale La guerra parallela dell'Italia e la Resistenza L'Italia della Ricostruzione

**ED. CIVICA**

La nascita della Costituzione

La nascita dell'Unione europea

I diritti dei lavoratori nella Costituzione, l'articolo 11

**COMPETENZE**

In relazione alle capacità e alle competenze gli studenti hanno dimostrato di saper esporre i contenuti attraverso un sufficiente utilizzo del linguaggio specifico e di saper sufficientemente utilizzare gli strumenti propri della disciplina

**ABILITA'**

Sanno applicare i contenuti studiati alle problematiche del presente. Per quanto riguarda l'Educazione civica hanno avuto modo di problematizzare la realtà quotidiana relativamente alla conoscenza degli organismi europei e sulle garanzie costituzionali legate tema del lavoro

**STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI**

Discussione e dibattito supportato da letture di storici e dalle fonti, visione di film e

documentari

### **VERIFICHE E VALUTAZIONI**

Nella valutazione, effettuata attraverso prove orali e scritte semistrutturate, si è tenuto conto sia dei risultati delle prove che della partecipazione in classe e dei progressi compiuti.

## **DISCIPLINA LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA BAR E VENDITA**

Docente: Prof.ssa Previti Angelica

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2021/2022: 40

### **TESTI ADOTTATI**

<p><i>"Accademia di Sala e Vendita"</i> Light - Simone PER LA SCUOLA - Articolazione enogastronomia.</p>
<p>Antonio V. <b>Malvasi</b>- Rosario<b>Miele</b> - Domenico <b>Gilbert</b></p>

### **METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE**

<p>Lezione frontale;</p>
<p>-Lezione partecipata;</p>
<p>-Lettura e spiegazione</p>

### **CONTENUTI**

<p>Il Mondo bar:</p> <p>Il barman</p> <p>Il mondo dei cocktail</p> <p>Aperitivi e appetizer</p> <p>Il Mondo dei cocktail:</p> <p>Il cocktail</p> <p>La classificazione delle bevande miscelate</p> <p>Il cocktail più famoso del mondo: Il Moito</p> <p>La distillazione: la storia della distillazione, l'alambicco (continuo e discontinuo), i fattori che determinano la qualità di una acquavite.</p> <p>Principali distillati e liquori: classificazione, produzione e servizio.</p> <p>Il vino: dalla vite al vino.</p>
<p>La produzione dello champagne; metodo classico e metodo martinotti</p>

## COMPETENZE

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

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- 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;
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici;
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

## ABILITA'

Riconoscere le diverse forme di ristorazione e le diverse tipologie di aziende ristorative;

- Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande;
- Valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti e bevande;
- Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute.
- Pianificare menu adeguati ai diversi momenti ristorativi;
- Predisporre menu adeguati alle diverse occasioni;
- Saper riconoscere i distillati
- Utilizzare il linguaggio specifico del settore;
- Distinguere e descrivere distillati e liquori;
- Descrivere le caratteristiche della vite e del grappolo e individuare le fasi fondamentali della produzione del vino;
- Distinguere e descrivere la fermentazione alcolica e quella malolattica e le diverse tecniche di vinificazione; -Individuare e descrivere le fasi che il vino attraversa durante la sua evoluzione.
- Individuare i principi di abbinamento enogastronomico;
- Proporre e motivare l'abbinamento cibo-vino più adeguato;
- Effettuare il servizio del vino.

## STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Libri di testo. Fotocopie.

--

**VERIFICHE E VALUTAZIONI**

Verifiche orali .
-------------------

## **DISCIPLINA LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA**

Docente: Prof. Massimiliano Giordano

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2021/2022: 94 ore (novantaquattro)

### **TESTI ADOTTATI**

Cucinabile Top A. Solillo - S.Palermo "laboratorio di servizi enogastronomici per il settore cucina

### **METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE**

Strategie/iniziative adottate per rendere efficace il processo di insegnamento/apprendimento: progetti, didattica laboratoriale, etc).

L'attività didattica è stata svolta al fine del raggiungimento dei seguenti obiettivi specifici:

-Far conoscere e saper valutare i problemi della programmazione e del coordinamento del personale addetto ad un reparto, controllare l'efficienza e l'efficacia del lavoro e favorire la comunicazione tra i vari membri, e tra i vari settori;

-Saper adattare l'organizzazione e la produttività dei servizi ristorativi in funzione del tipo di azienda in cui sono collocati, delle caratteristiche fondamentali che assume la domanda dell'utenza, delle nuove possibilità che offrono la dietetica, l'industria agroalimentare, e le esigenze della clientela;

-Saper realizzare con continuità, beni e/o servizi di elevato valore qualitativo, utilizzando, nel modo più economico possibile, le risorse disponibili, e la stagionalità dei prodotti possibilmente a km. 0

-Saper realizzare, attraverso le proprie prestazioni, una sintesi concreta e di elevata qualità tra la creatività e la standardizzazione.

### **CONTENUTI**

Modulo 1: le grammature

Modulo 2: il calcolo del costo pasto

Modulo 3: le scelte alimentari in funzione alle religioni

Modulo 4: le intolleranze alimentari , e il morbo celiaco

Modulo 5: il catering ;

Modulo 6 : il banqueting;

Modulo 7: le varie tipologie di buffet, e il servizio delle piccole colazioni;

Modulo 8: il menù e la storia.

Modulo 9: i prodotti certificati ed i marchi di qualità

Modulo 10: il Made in Italy e la dieta mediterranea

## **COMPETENZE**

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

### **ABILITA'**

Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico - alberghiera.

### **STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI**

libro di testo, materiale fornito dall'insegnante (fotocopie e dispense)

### **VERIFICHE E VALUTAZIONI**

La valutazione è stata effettuata sia con verifiche pratiche/scritte che orali.

Le verifiche scritte sono state articolate sia sotto forma di problemi e esercizi di tipo tradizionale, sia sotto forma di "test" e/o di prova strutturata o semi strutturate come quesiti a risposta multipla e a risposta aperta, inoltre anche la Tipologia "E" Analisi di casi pratici e/o professionali.

I colloqui orali sono stati improntati allo scopo di verificare le relative conoscenze, capacità e competenze inerenti agli obiettivi che si sono prefissati il c.d.c. e singoli docenti. I colloqui orali, inoltre, hanno rappresentato un momento importante per abituare gli alunni ad esprimere i concetti acquisiti con un linguaggio chiaro, preciso ed essenziale.

Le verifiche, pertanto, hanno accertato:

1. l'acquisizione di concetti, le conoscenze e l'applicazione degli stessi;
2. lo sviluppo delle capacità ed abilità specifiche (ove possibile).

Nella valutazione si è tenuto conto dei seguenti criteri:

3. livelli di partenza;
4. impegno e partecipazione profusa dall'allievo;
5. capacità individuale;

raggiungimento degli obiettivi e delle competenze.

## **DISCIPLINA :SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

Docente: Prof.ssa **Stivala Lucia**

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2021/2022: 82

### **TESTI ADOTTATI**

Qualità e benessere a tavola  
Casa Editrice: CLITT  
Autori: Paola Matteo e Paola Montagnese

### **METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE**

Nel corso dell'anno scolastico si è cercato di ricorrere il meno possibile alla lezione frontale coinvolgendo gli allievi in attività che potessero interessarli e che prendessero spunto da necessità o curiosità personali. In particolare si è cercato di stimolare la valutazione critica delle loro abitudini alimentari messe a confronto con quelle necessarie per una sana alimentazione, capace non solo di mantenere lo stato di salute ma anche di prevenire la comparsa di eventuali patologie. Particolare attenzione si è cercato di porre all'uso della terminologia non solo di tipo specifico, in quanto la maggiore difficoltà per gli alunni rimane quella di esprimersi in maniera corretta sia oralmente che in forma scritta e ciò dipende dalla scarsa conoscenza del significato di termini anche di uso corrente oltre che dal ridotto confronto con i testi scritti.

### **CONTENUTI**

La filiera alimentare: le trasformazioni e la conservazione degli alimenti: per sottrazione d'acqua, mediante alte temperature, mediante basse temperature, attraverso metodi chimici naturali (il cloruro di sodio, il saccarosio, l'olio, l'alcol etilico e l'aceto), il sottovuoto, le microonde. L'affumicamento e la fermentazione.

La cottura degli alimenti: a calor umido, a calor secco, frittura e a microonde, le trasformazioni dei nutrienti.

Il sistema HACCP: prerequisiti, definizione e i sette principi.

La tutela della salute: il fabbisogno calorico e nutrizionale, valutazione dello stato nutrizionale, l'alimentazione equilibrata. I marchi di qualità. I LARN; le linee guida per una sana alimentazione italiana, la piramide alimentare, la dieta mediterranea, la dieta vegetariana e vegana.

La dieta equilibrata nelle diverse età: la dieta nella prima infanzia, l'alimentazione del bambino in età prescolare e scolare, l'alimentazione degli adolescenti, degli adulti e anziani; la dieta in condizioni fisiologiche particolari (gravidanza, allattamento e sportivo).

Le malattie correlate all'alimentazione: le malnutrizioni da carenze di vitamine e sali minerali, le malattie del benessere: obesità, sovrappeso, il diabete, l'ipercolesterolemia e l'ipertensione arteriosa e diete che possano prevenire o curare queste patologie; alimentazione e tumori; allergie e intolleranze alimentari (al lattosio e al glutine); disturbi



del comportamento alimentare (anoressia e bulimia) conoscere cause, sintomi ed interventi dietoterapici richiesti da questi disturbi nutrizionali.
Cultura e religione:cibo e cultura, alimentazione nelle grandi religioni: il buddismo, il cristianesimo, l'ebraismo, l'induismo e l'islamismo.

### COMPETENZE

Saper agire nel sistema di qualità
Saper controllare e utilizzare gli alimenti in modo da evitare le principali cause di contaminazione chimica e biologica
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
Saper predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
Saper riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo
Utilizzare il linguaggio specifico della disciplina

### ABILITA'

Saper utilizzare varie tecniche di conservazione e di cottura degli alimenti
Saper redigere un piano HACCP
Saper formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela
Saper individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari
Saper riconoscere la certificazione di qualità
Saper distinguere le principali malattie di origine alimentare
Saper realizzare diete equilibrate individualizzate per soggetti di differente età e condizione fisica o con esigenze alimentari particolari
Saper individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni
Saper adottare misure dietetiche e comportamentali per la prevenzione delle allergie e delle intolleranze alimentari

### ATTIVITA' DI RECUPERO E/O POTENZIAMENTO

Le attività di recupero e approfondimento si sono svolte per la maggior parte in classe durante le ore curriculari su tutti gli argomenti disciplinari del quinto anno, attraverso lavori di gruppo, lavori differenziati e assiduo controllo dell'apprendimento.
---

## **STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI**

Lezione frontale. Lezione partecipata. Lavori individuali e di gruppo. Raccolta ed elaborazione di materiale. Uso del libro di testo, di fotocopie e di articoli. Compilazione di schede e questionari sui consumi e sulle abitudini alimentari. Consultazione di tabelle di composizione degli alimenti. Elaborazione di mappe concettuali.

## **VERIFICHE E VALUTAZIONI**

Le verifiche sono state effettuate attraverso colloqui orali e prove scritte. La valutazione ha tenuto conto della situazione di partenza e di quella attuale, della puntualità della restituzione delle consegne, dell'impegno, della conoscenza degli argomenti, della capacità di organizzare le proprie conoscenze e della crescita umana e culturale.

## DISCIPLINA RELIGIONE

Docente: Prof. Calogero Massaro

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2021/2022 n°

### TESTI ADOTTATI

“ Le vie del mondo” vol .unico autore Luigi Solinas

### METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

1. Durante il primo quadrimestre sono state effettuate delle prove di ingresso al fine di accertare il livello di preparazione pregressa, di sensibilità personale, di motivazione e di disponibilità nei confronti dell'I.R.C., mediante quesiti scritti e/o orali e conversazioni guidate. I contenuti specifici della disciplina, proposti alla classe, si sono svolti in coerenza con gli obiettivi, con le finalità educative e formative dell'I.R.C., tenendo conto del vissuto e delle esperienze dell'alunno. Il lavoro metodologico è stato orientato nell'evitare un insegnamento nozionistico e cattedratico, mirando a coinvolgere gli alunni nelle lezioni, a chiarire i dubbi, a dedicare tempo alla discussione ed all'approfondimento di talune tematiche, utilizzando come strumenti didattici: il libro di testo, la lettura e il commento di brani tratti dalla Bibbia, la lezione frontale, la lezione interattiva e la visione di DVD.

### CONTENUTI

- Differenze e specificità tra cultura cattolica e cultura laica. Le relazioni: l'amore come amicizia e come eros. Forme attuali di razzismo. L'etica della vita. La morale. Gli orientamenti della Chiesa sull'etica personale e sociale, sulla bioetica, sull'etica sessuale e sulla questione ecologica: (*Breve accenno alla "Laudato Si" di Papa Francesco*). La concezione cristiano-cattolica della famiglia e del matrimonio. La Chiesa visibile e spirituale. Il Gesù storico e il Cristo della fede. Gesù Parola di Dio tra gli uomini. I cardini della fede cristiana. La Pasqua ebraica e la Pasqua cristiana. Riflessione sull'attuale situazione vissuta a causa del COVID19.
- Educazione Civica: L'Uomo e la natura, un rapporto da riscrivere?

### COMPETENZE

- Cogliere i rischi e le opportunità delle tecnologie e dei nuovi mezzi di comunicazione sulla vita religiosa.  
Riconoscere in situazioni e vicende contemporanee modi concreti con cui la chiesa realizza il comandamento dell'amore.  
Riconoscere le linee di fondo della dottrina della chiesa e gli impegni per la pace, la giustizia e la salvaguardia del creato. Individuare i percorsi sviluppati dalla chiesa cattolica per l'ecumenismo e il dialogo interreligioso.  
Motivare le scelte etiche dei cattolici nelle relazioni affettive, nella famiglia, nella vita dalla nascita al suo termine.

### ABILITA'

- Comprendere globalmente il significato del messaggio cristiano;  
Uso corretto delle fonti del Cristianesimo, nonché del suo specifico linguaggio religioso;  
Conoscere l'autenticità delle fonti cristiane e non cristiane sulle origini del cristianesimo;  
Conoscere che i principi del cattolicesimo fanno parte del patrimonio storico del

popolo italiano.

### **STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI**

Gli alunni sono stati stimolati, mediante il dialogo educativo- didattico, al fine di poter mostrare concrete capacità personali, nel rispondere a quesiti riguardanti le esigenze dell'uomo “ sulla ricerca della verità e sul senso della vita e per poter operare nel loro vissuto scelte consapevoli e responsabili di fronte al problema religioso”. Lettura e commento di brani tratti dalla Bibbia.

Uso del libro di testo. Lettura e commento di fatti e avvenimenti tratti dai quotidiani.

### **VERIFICHE E VALUTAZIONI**

- La valutazione volta ad accertare le conoscenze, le competenze e le abilità acquisite e i progressi ottenuti dalla classe si è effettuata mediante dialoghi guidati tra docente ed alunni, risposte a questionari orali, interventi spontanei o sollecitati in discussioni comuni, brevi verifiche orali dei contenuti. Si è, altresì, considerato l'impegno, la diligenza, la partecipazione e l'interesse del singolo.

## **DISCIPLINA SCIENZE MOTORIE**

Docente:

Prof. Fonti Sergio

Ore 52 di lezione di Scienze Motorie effettuate nell'anno scolastico 2021/2022.

Ore 2 di Educazione Civica effettuate nell'anno scolastico 2021/2022.

### **TESTI ADOTTATI**

Titolo: A 360 - Scienze Motorie e Sportive -  
Autori: Giorgietti - Focacci – Orazi

### **METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE**

L'insegnamento diretto, necessario nelle fasi iniziali di acquisizione di una nuova azione motoria e per la correzione degli errori più macroscopici, si è alternato a quello indiretto che ha sfruttato l'applicazione sotto forma di gara. Il metodo è stato dimostrativo. In classe la lezione frontale si è alternata a quella partecipativa. Interventi didattici individualizzati.

### **CONTENUTI**

Fisiologia del corpo umano: - Apparato Cardiocircolatorio - Apparato Digerente –  
Le capacità motorie: coordinative e condizionali.  
Le fonti energetiche del movimento.  
Paramorfismi e Dismorfismi.  
L'allenamento sportivo – le fasi di una seduta di allenamento – lo stretching –  
Metodologia nell'acquisizione dei fondamentali di un gioco sportivo , dal metodo globale a quello analitico, apprendimento dello "spazio " del gioco sportivo.  
Approfondimenti dei giochi di squadra: Pallavolo, Calcio a 5 e Basket -  
Atletica Leggera – Corse – Salti – Lanci .  
I Giochi olimpici .  
Educazione civica:  
Identità Digitale;  
I Rischi sul Web.

### **COMPETENZE**

Competenze motorie connesse ai singoli contenuti. Conoscenza ed uso dei linguaggi specifici, delle regole del gioco e delle metodologie operative. Capacità di memorizzare sequenze motorie, comprendere regole e tecniche, condurre con padronanza sia l'elaborazione concettuale sia l'esperienza motoria. Consapevolezza del significato culturale e salutistico delle attività.  
Dimostrare qualità operative sportive. Organizzare le conoscenze acquisite per realizzare progetti motori.

### **ABILITA'**

Tollerare un carico di lavoro adeguato al proprio sviluppo motorio. Vincere resistenze.  
Compiere azioni nel più breve tempo possibile. Evidenziare controllo segmentario.  
Realizzare movimenti complessi adeguati alle diverse situazioni spaziotemporali.

## **STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI**

Spazio adibito a palestra. Attrezzi in dotazione presenti in palestra e nell'Aula Fitness. Libro di testo. Sussidi informatici.

## **VERIFICHE E VALUTAZIONI**

Verifica. Osservazione sistematica degli alunni: verifiche pratiche, accertamenti orali e scritti.  
Valutazione. Livello di miglioramento acquisito, interesse, capacità di lavorare in gruppo.

## **DISCIPLINA EDUCAZIONE CIVICA**

Ore di lezione effettuate, nell'anno scolastico 2021/2022: 33

### **Scienza e cultura dell'alimentazione**

- Alimentazione sostenibile
- Gli allevamenti intensivi e consumo di risorse
- Agricoltura sostenibile
- Agricoltura biologica
- La deforestazione
- Fertilità del terreno e rotazione delle colture
- Concimi organici
- Gli sprechi alimentari

### **Diritto e Tecnica Amministrativa**

- L'ordinamento dello stato (Parlamento, Presidente della Repubblica, Governo, Magistratura)
- L'Unione Europea (gli organi) e l'ONU
- La normativa sul lavoro

### **Matematica**

- L'importanza della vaccinazione: semplici modelli epidemiologici e indice  $R_T$ . Difendersi dalle fake news: complottismo e probabilità.

### **Francese**

- Objectifs de développement durable
- "Villes et Communauté Durables", Objectif 11 - Agenda 2030
- -La végétalisation des villes.
- - Quelles villes pour demain.

### **Italiano e Storia**

- La nascita della Costituzione
- La nascita dell'Unione europea
- I diritti dei lavoratori nella Costituzione, l'articolo 11

### **Inglese**

- "Verso una transizione ecologica: Green jobs"

- Organizzazioni Umanitarie

## **Religione**

- L'uomo e natura, un rapporto da riscrivere?

## **Scienze Motorie**

- Identità Digitale;
- I Rischi sul Web



**ALLEGATO B GRIGLIE DI VALUTAZIONE****GRIGLIE DI VALUTAZIONE PROVA ORALE**

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

<b>Indicatori</b>	<b>Livelli</b>	<b>Descrittori</b>	<b>Punti</b>	<b>Punteggi</b>
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 - 3.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 - 4.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6.50 - 7	
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 - 3.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 - 4.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 - 5.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
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 - 3.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 - 4.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 - 5.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico	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	

riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2 - 2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
Capacità di analisi e comprensione e 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 - 2.50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE "FEDERICO II" - ENNA**

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE 1° PROVA SCRITTA  
ITALIANO (TIPOLOGIA A- B-C )**

**ALUNNO**

NOME \_\_\_\_\_ COGNOME \_\_\_\_\_

CLASSE: \_\_\_\_\_

**INDICATORI GENERALI ( Max 60 pt)**

<b>Indicatore</b>	<b>Punti</b>
<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione testo ( max 10 pt)</b>	
<b>Coesione e coerenza testuale ( max 15 pt)</b>	
<b>Ricchezza e padronanza lessicale ( max 10 pt)</b>	
<b>Correttezza grammaticale ( ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. ( max 15 pt)</b>	
<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali ( max 5 pt)</b>	
<b>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali ( max 5 pt)</b>	
<b>Totale</b>	

--	--

**INDICATORI SPECIFICI PER LE SINGOLE TIPOLOGIE DI PROVA ( Max 40 pt)**

**TIPOLOGIA A**

<b>Indicatore</b>	<b>Punti</b>
<b>Rispetto dei vincoli posti nella consegna ( max 15 pt)</b>	
<b>Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici ( max 10 pt)</b>	
<b>Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica ( max 10 pt)</b>	
<b>Interpretazione corretta e articolata del testo ( max 5 pt)</b>	
<b>Totale</b>	

**TIPOLOGIA B**

<b>Indicatore</b>	<b>Punti</b>
<b>Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo ( max 15 pt)</b>	
<b>Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti ( max 15 pt)</b>	
<b>Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione ( max 10 pt)</b>	
<b>Totale</b>	

**TIPOLOGIA C**

<b>Indicatori</b>	<b>Punti</b>
<b>Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione ( max 15 pt)</b>	
<b>Sviluppo ordinato e lineare del testo ( max 15 pt)</b>	
<b>Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali ( max 10 pt)</b>	
<b>Totale</b>	

**Il punteggio in centesimi va riportato a 20 ( dividendo per 5 + arrotondamento)**

<b>Punteggio totale generale in centesimi</b>	
<b>Punteggio in ventesimi</b>	
<b>Punteggio finale arrotondato</b>	

**PUNTEGGIO CONVERTITO IN BASE 15 :** \_\_\_\_\_

Tabella di Conversione del punteggio della prima prova scritta (all. C O.M. 65-2022)

<b>Punteggio in base 20</b>	<b>Punteggio in base 15</b>
1	1
2	1.50
3	2
4	3
5	4
6	4.50
7	5
8	6
9	7
10	7.50
11	8
12	9
13	10
14	10.50
15	11
16	12
17	13
18	13.50
19	14
20	15

I COMMISSARI

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

IL PRESIDENTE

\_\_\_\_\_

## ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE "FEDERICO II" - ENNA

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE 2° PROVA SCRITTA

## ALUNNO

NOME \_\_\_\_\_ COGNOME \_\_\_\_\_

CLASSE: \_\_\_\_\_

*INDICATORE (CORRELATO AGLI OBIETTIVI DELLA PROVA) PUNTEGGIO MAX PER OGNI INDICATORE (TOTALE 20)*

IL PUNTEGGIO VIENE ADEGUATO AD UN TOTALE DI 10 SECONDO QUANTO INDICATO ALL'ART. 20 DEL D.M. . N. 65 /2022

Indicatori	Punti max	PUNTI
COMPRESIONE DEL TESTO INTRODUTTIVO O DELLA TEMATICA PROPOSTA O DELLA CONSEGNA OPERATIVA. MAX PT. 3	3	
PADRONANZA DELLE CONOSCENZE RELATIVE AI NUCLEI FONDAMENTALI DELLA/DELLE DISCIPLINE. MAX PT. 6	6	
PADRONANZA DELLE COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI EVIDENZIATE NELLA RILEVAZIONE DELLE PROBLEMATICHE E NELL'ELABORAZIONE DELLE SOLUZIONI.	8	
CAPACITA' DI ARGOMENTARE, DI COLLEGARE E DI SINTETIZZARE LE INFORMAZIONI IN MODO CHIARO ED ESAURIENTE, UTILIZZANDO CON PERTINENZA I DIVERSI LINGUAGGI SPECIFICI.	3	
<b>Totale</b>	<b>20</b>	
<b>TOTALE BASE 10</b>	<b>10</b>	

Tabella di Conversione del punteggio della seconda prova scritta (all. C O.M. 65-2022)

Punteggio in base 20	Punteggio in base 10
1	0.50
2	1

3	1.50
4	2
5	2.50
6	3
7	3.50
8	4
9	4.50
10	5
11	5.50
12	6
13	6.50
14	7
15	7.50
16	8
17	8.50
18	9
19	9.50
20	10

I COMMISSARI

---



---



---



---



---



---



---

IL PRESIDENTE

---



---

**Tabella 3**

**Conversione del punteggio della seconda prova scritta**

***ALLEGATO C - TABELLA DI CONVERSIONE CREDITO SCOLASTICO  
(ALL. C O.M. 65-2022)***

**Tabella 1**

**Conversione del credito scolastico complessivo**

<b>Punteggio in base 40</b>	<b>Punteggio in base 50</b>
21	26
22	28
23	29
24	30
25	31

26	33
27	34
28	35
29	36
30	38
31	39
32	40
33	41
34	43
35	44
36	45
37	46
38	48
39	49
40	50

*ALLEGATO D - PEI - PDP*

*ALLEGATO E - RELAZIONE FINALE DEL PERCORSO DI P.C.T.O.*