



Ministero dell'Istruzione e del Merito  
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

# ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "ANCEL KEYS"

*Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera* cod. mecc. SARH032017

*Istituto Professionale per i Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale* cod. mecc. SARA032013

Via Nazionale, 2 - 84040 Castelnuovo Cilento - tel. 0974/715036 - fax 0974/715777 - C.F.: 93017800652 - Cod. Mecc. SAIS032003

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE - "ANCEL KEYS"-CASTELNUOVO CILENTO

Prot. 0001944 del 15/05/2023

IV (Entrata)

## Documento del Consiglio di Classe

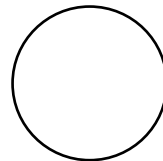
(art. 5, c. 2 e 7 e art. 9, c. 3 – DPR 23.07.1998 n°323)

O.M. n°45 del 9 marzo 2023

**CLASSE 5<sup>^</sup> SEZ. A SERALE**  
**Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**  
**Articolazione Enogastronomia**

Anno Scolastico 2022-2023

Castelnuovo Cilento, 15 maggio 2023



Il Dirigente Scolastico  
Prof.ssa Maria Masella

## INDICE

1.	DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE	1
1.1	--- BREVE DESCRIZIONE DEL CONTESTO	1
1.2	--- PRESENTAZIONE ISTITUTO	1
2.	INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	2
2.1	--- PROFILO IN USCITA DELL'INDIRIZZO	2
2.2	--- QUADRO ORARIO SETTIMANALE DELLA CLASSE	3
3.	DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE	4
3.1	--- COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI CLASSE	4
3.2	--- COMMISSIONE D'ESAME	4
3.3	--- COMPOSIZIONE E STORIA DELLA CLASSE	4
4.	INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA	5
4.1	--- METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE	5
4.2	--- PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (EX ASL): ATTIVITÀ NEL TRIENNIO	5
5.	ATTIVITÀ E PROGETTI	7
5.1	--- ATTIVITÀ DI RECUPERO E POTENZIAMENTO	7
5.2	--- ATTIVITÀ E PROGETTI ATTINENTI A EDUCAZIONE CIVICA	7
5.3	--- ALTRE ATTIVITÀ DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA	7
5.4	--- PERCORSI INTERDISCIPLINARI	7
5.5	--- INIZIATIVE EXTRACURRICULARI	7
6.	INDICAZIONI SU DISCIPLINE	8
6.1	--- SCHEDE INFORMATIVE SU SINGOLE DISCIPLINE	8
6.1.1	- DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	8
6.1.1.1	TESTI DI LETTERATURA ITALIANA:	10
6.1.2	- DISCIPLINA: STORIA	11
6.1.2.1	CITTADINANZA E COSTITUZIONE	12
6.1.3	- LINGUA E CULTURA STRANIERA (INGLESE)	14
6.1.4	- DISCIPLINA: MATEMATICA	16
6.1.5	- DISCIPLINA: LINGUA STRANIERA FRANCESE	18
6.1.6	- DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE IMPRESE RICETTIVE	19
6.1.7	- DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	20
6.1.8	- DISCIPLINA: LAB. SERV. ENO. SETT. CUCINA	21
6.1.9	- DISCIPLINA: LAB. SERV. ENO. SETT. SALA E VENDITA	22
7.	CRITERI DI VALUTAZIONE	23
7.1	--- CRITERI DI VALUTAZIONE	23
7.2	--- INDIVIDUAZIONE LAVORO CONCLUSIVO RELATIVO ALLE TEMATICHE INDIVIDUATE PER EDUCAZIONE CIVICA	23

7.3 --- GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO SCOLASTICO DEGLI STUDENTI	25
7.4 --- CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITI	26
7.5 --- INDICAZIONI ED OSSERVAZIONI SULLA SECONDA PARTE DELLA SECONDA PROVA E SUL COLLOQUIO	27
7.6 --- SIMULAZIONI DELLE PROVE SCRITTE: INDICAZIONI ED OSSERVAZIONI SULLO SVOLGIMENTO DELLE SIMULAZIONI	27
7.7 --- GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA – TIPOLOGIA A	29
7.8 --- GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA – TIPOLOGIA B	30
7.9 --- GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA – TIPOLOGIA C	31
7.10-- GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA	32
7.11-- GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO	33

# 1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

## 1.1 BREVE DESCRIZIONE DEL CONTESTO

Le figure professionali formate dalla scuola sono operatori del settore turistico, che trovano buone opportunità di inserimento nel mondo del lavoro, in un territorio a forte vocazione turistica, che ha bisogno di energie, idee innovative e di forte professionalità, per sviluppare tutte le sue potenzialità e fare un salto di qualità per rispondere ad una domanda sempre più articolata di un turismo culturale che non sia limitato solo al periodo estivo.

Gli studenti provengono da uno stato socio-economico-culturale basso. La percentuale di studenti che vive una situazione economicamente svantaggiata è elevata sia rispetto ai dati nazionali che regionali. Il bacino di utenza si situa all'interno del Parco Nazionale del Cilento (da Agropoli a Palinuro) per cui vi sono molti studenti pendolari che, tra l'altro, incontrano difficoltà a svolgere attività extracurricolari soprattutto nel periodo invernale.

## 1.2 PRESENTAZIONE ISTITUTO

L'idea dell'IPSAR si affaccia nel panorama istituzionale delle Scuole Superiori del Cilento all'inizio degli anni '90.

Nel 1998 vede finalmente la luce l'Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione come sede coordinata dell'IPSAR "R. VIRTUOSO" di Salerno.

Nel 2000 l'IPSAR di Castelnuovo Cilento diventa sede coordinata dell'IPSIA di Vallo della Lucania. L'autonomia dell'Istituto è stata ottenuta nell'a.s. 2007-2008 e nel 2009 è stato intitolato al celebre fisiologo americano **Ancel Keys**.

A seguito della riforma dei professionali (decreto legge n.112/2008, convertito dalla L.n.133/2008, emanata dal Presidente della Repubblica in data 15 marzo 2010), assume il nome di **Istituto di Istruzione Superiore** "Ancel Keys" con gli indirizzi di Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera e di Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale.

La struttura, di recente costruzione, è situata nelle vicinanze di un importante snodo stradale e ferroviario, il che è particolarmente importante considerando che l'utenza dell'Istituto è composta quasi interamente da pendolari.

L'Istituto dispone di un laboratorio multimediale, un laboratorio linguistico, un laboratorio di chimica, laboratori di settore (tre cucine, due sale, due bar didattici) presenza delle LIM in tutte le classi.

## 2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

### 2.1 PROFILO IN USCITA DELL'INDIRIZZO

#### **Il profilo culturale, educativo e professionale degli Istituti Professionali.**

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.

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 formali, non formali e informali. Le aree di indirizzo, presenti sin dal primo biennio, 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.

I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del percorso quinquennale, consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari, nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia. A tale scopo, viene assicurato nel corso del quinquennio un orientamento permanente che favorisca da parte degli studenti scelte fondate e consapevoli.

#### **Indirizzo “Enogastronomia e ospitalità alberghiera”**

(Articolo 3, comma 1, lettera g) – D.lgs. 13 aprile 2017, n. 61)

#### **Descrizione sintetica**

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo “Enogastronomia e ospitalità alberghiera”, possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

#### **Risultati di apprendimento**

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento elencati al punto 1.1. dell'Allegato A) – D.lgs. 13 aprile 2017, n. 61, comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, specificati in termini di competenze.

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

## **Il Corso SERALE dell'IIS "Ancel Keys"**

È un corso d'istruzione pubblica finalizzato al conseguimento del diploma di Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, con lezioni che si svolgono in orario pomeridiano e serale. È un percorso di secondo livello, in conformità al Nuovo Regolamento per i Corsi di Istruzione per Adulti, con un monte ore pari al 70% dei corsi diurni. I corsi serali (percorsi di secondo livello) sono articolati in tre periodi didattici, così strutturati:

- Il primo periodo didattico è finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione al secondo biennio del percorso dell'Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, Articolazione Enogastronomia
- Il secondo periodo didattico è finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione all'ultimo anno del percorso dell'Istituto Professionale;
- Il terzo periodo didattico è finalizzato all'acquisizione del diploma di Stato finale.

Ogni iscritto stringe un "Patto formativo individuale" con un'apposita commissione che ne valuta le competenze già possedute al momento dell'ingresso ed elabora il percorso di studio personalizzato in base alle sue effettive esigenze formative. Vengono valutati possibili crediti scolastici e professionali che consentono di ridurre le ore e le discipline del corso ed il periodo di inserimento (primo, secondo o terzo periodo didattico).

### **2.2 QUADRO ORARIO SETTIMANALE DELLA CLASSE**

<b>DISCIPLINA</b>	<b>Ore settimanali</b>
Lingua e letteratura italiana	<b>3</b>
Storia	<b>2</b>
Lingua francese	<b>2</b>
Lingua inglese	<b>2</b>
Matematica	<b>3</b>
Lab. Serv. Eno. Sett. Enogastronomia	<b>6</b>
Lab. Serv. Eno. Sett. Sala e Vendita	<b>1</b>
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	<b>2</b>
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	<b>3</b>
<b>TOTALE ORE SETTIMANALI</b>	<b>24</b>

### 3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

#### 3.1 COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI CLASSE

COGNOME E NOME	RUOLO	DISCIPLINA
<i>Lenza Rosa</i>	Docente	Lingua e letteratura italiana - Storia
<i>Cupolo Maria Antonietta</i>	Docente	Lingua Straniera Inglese
<i>Oricchio Fedele</i>	Docente (Coordinatore di Classe)	Matematica
<i>Merola Giuseppina</i>	Docente	Lingua Straniera Francese
<i>Morinelli Serena</i>	Docente	Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva
<i>Di Prisco Giovanna</i>	Docente	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
<i>Mancuso Luisa</i>	Docente	Lab. Serv. Eno. Sett. Enogastronomia
<i>Longo Raffaele</i>	Docente	Lab. Serv. Eno. Sett. Sala e Vendita

#### 3.2 COMMISSIONE D'ESAME

- Lingua e Letteratura Italiana/Storia: Docente Esterno
- Matematica: Docente Esterno
- Inglese: Docente Esterno
- Scienza e cultura dell'Alimentazione: prof.ssa Di Prisco Giovanna
- Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva: prof. Morinelli Serena
- Lab. Serv. Eno. Sett. Cucina: prof.ssa Mancuso Luisa

#### 3.3 COMPOSIZIONE E STORIA DELLA CLASSE

Il secondo periodo del percorso di secondo livello dell'istruzione professionale per adulti è articolato in due indirizzi: Enogastronomia e Sala e Vendita.

L'articolazione **Enogastronomia** è composta da 16 alunni, di cui 9 femmine e 7 maschi (durante l'anno scolastico n. 2 alunni hanno interrotto la loro frequenza). Buona parte degli studenti è in possesso di un diploma conseguito altrove ed è stata ammessa, previo esame di idoneità, a frequentare solo il quinto anno presso questa scuola.

Da tale quadro generale emerge dunque una situazione culturale e professionale estremamente variegata che ha messo in luce, già durante il corso dell'anno, ovvie disparità nell'ambito dell'andamento e dei risultati scolastici.

La classe si è mostrata collaborativa. Ciascuno degli studenti ha partecipato secondo il grado di motivazione, impegno e possibilità alla attività di studio e alla vita scolastica; non mancano soggetti che hanno dovuto impegnarsi maggiormente al fine di soddisfare globalmente gli obiettivi minimi richiesti; ma bisogna comunque osservare che una buona percentuale degli studenti ha dimostrato buon impegno e motivazione. La frequenza alle lezioni è stata regolare solo per alcuni; vi è un gruppo di studenti che non ha frequentato o che frequentato in maniera del tutto occasionale. Per quanto riguarda la preparazione culturale e tecnico-professionale complessiva per chi ha avuto una frequenza regolare ha raggiunto un discreto livello di apprendimento.

Le attività di recupero sono state svolte in itinere nel corso dell'anno scolastico, a fine primo quadrimestre, per tutte le discipline in cui se ne era ravvisata la necessità.

Il discorso didattico-educativo, in tutte le discipline, è stato sempre finalizzato alla crescita umana e culturale di ogni singolo studente e il lavoro svolto può considerarsi positivo. Gli studenti si sono distinti per responsabilità, impegno e autonomia nello studio, arricchendo il proprio bagaglio culturale.

La classe è stata sempre estremamente corretta nei rapporti con i docenti, evidenziando, nel contempo, una partecipazione dignitosa e produttiva sul piano formativo.

## 4. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

### 4.1 METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Gli insegnanti, nello svolgimento dei relativi moduli, hanno offerto un quadro interdisciplinare degli argomenti trattati, quando le condizioni operative e le affinità dei contenuti lo hanno consentito.

Il C.d.C., al fine di favorire il raggiungimento degli obiettivi prefissati, ha messo in atto diverse strategie e si è avvalso delle seguenti metodologie e strumenti:

**METODOLOGIE:** Lezione frontale, lezione dialogata, metodo induttivo e deduttivo, esperienza in campo, problem solving, brain storming, lavori in rete, analisi dei casi;

**STRUMENTI DIDATTICI:** Libri di testo, riviste specializzate, appunti e dispense, supporti multimediali, rete internet, laboratori, biblioteca, strumenti multimediali, LIM, videocamera, dizionario bilingue, registro elettronico ARGO, Classroom;

**TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE:** interrogazione, relazione, questionario, strutturato e semistrutturato, traduzione, produzione scritta, prova pratica, schede di autovalutazione.

In merito a metodologie didattiche, strumenti e verifiche si rimanda al paragrafo n. 6, INDICAZIONI SU DISCIPLINE, del presente documento per le informazioni specifiche sulle strategie didattiche intraprese dalle singole discipline.

### 4.2 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (EX ASL): ATTIVITÀ NEL TRIENNIO

Il nuovo ordinamento degli Istituti Professionali, ed in particolare il curriculum del secondo biennio e dell'ultimo anno, richiama l'attenzione dei docenti e dei Dirigenti scolastici sulle metodologie didattiche "attive" e sullo sviluppo di "organici collegamenti" con il mondo del lavoro e delle professioni, compresi il volontariato ed il privato sociale (legge n.53/2003, decreto legislativo n.77/2005, L. 107/2015).

La scuola ha organizzato tirocini di formazione e di orientamento in strutture per i Percorsi Trasversali e l'orientamento (ex ASL) /stage in strutture ricettive della Regione Campania, in Italia e all'Estero (Cervinia, Assisi, Salsomaggiore, Perugia, Sirmione, Riva del Garda, Bardolino, Desenzano, Dublino, Lettonia, Argentina, Cina, Columbia ecc.).

Obiettivi Formativi:

1. Vivere un'esperienza lavorativa pratica e da questa imparare;
2. Sviluppare lo spirito di adattamento alle regole delle strutture ricettive ospitanti;
3. Sviluppare le capacità comportamentali e relazionali;
4. Sviluppare il senso di responsabilità e di autonomia;
5. Sviluppare lo spirito di collaborazione;
6. Agevolare le scelte professionali mediante esperienze guidate nell'ambito della pluralità delle operazioni tecnico-amministrative;
7. Imparare facendo.

Valutazione

Alla fine dell'attività di stage agli alunni viene rilasciato un attestato di partecipazione con una valutazione finale in decimi per ognuno dei seguenti indicatori:

**COMPORAMENTO IN AZIENDA:** (autocontrollo, serietà, disciplina, rispetto delle norme aziendali, doti di maturità e di carattere)

**RAPPORTI INTERPERSONALI:** (capacità di instaurare un rapporto positivo con il responsabile ed il personale, facilità di inserimento, predisposizione al lavoro di gruppo)

**CAPACITÀ DI COMPrensIONE:** (facilità e prontezza nell'apprendere ed assimilare istruzioni ed informazioni relative alle caratteristiche dei prodotti ed ai metodi di lavoro)

**ADATTABILITA' ALL'AZIENDA:** (flessibilità dimostrata nell'adeguarsi alla realtà aziendale)

**ATTEGGIAMENTO VERSO IL LAVORO:** (attenzione ed impegno, apprezzamento nei confronti dell'azienda, interesse e motivazione all'attività lavorativa)

**PREPARAZIONE SCOLASTICA:** (livello della preparazione teorico/pratica acquisito in relazione all'applicabilità ed all'utilizzo in azienda)

**CREATIVITA' ED INNOVAZIONE:** (considerare la presumibile potenzialità nel fornire apporti creativi e contributi allo sviluppo aziendale)

**AFFIDABILITÀ:** (valutare accuratezza o superficialità del carattere, il livello di responsabilità dimostrata e la fiducia complessiva che si può riporre nella persona).

Alle attività del PCTO non è richiesta partecipazione obbligatoria da parte degli alunni del corso serale, riguardo alla loro esperienza formativa, professionale e personale si rimanda a quanto dichiarato dagli alunni nei Patti formativi e a quanto sarà dichiarato nel Curriculum dello studente sul sito MIUR.

## 5. ATTIVITA' E PROGETTI

### 5.1 ATTIVITÀ DI RECUPERO E POTENZIAMENTO

#### 1) ATTIVITÀ FINANZIATE CON PROGETTI SCUOLA VIVA E FONDI EUROPEI IN ITINERE

Le attività di recupero e potenziamento sono state svolte

Come le normali attività didattiche, anche le attività di recupero programmate sono state flessibili, personalizzate, a misura dei singoli alunni.

Infatti l'attività di recupero, che si configura come un progetto coinvolgente l'intero Consiglio di Classe, si è esplicitata mediante varie modalità:

1. rapporto diretto e individuale tra docente e discente a partire dai problemi che caratterizzano ogni singola situazione;
2. sviluppo nello studente di un atteggiamento di fiducia sulle possibilità di inserirsi efficacemente nel processo di apprendimento (recupero motivazionale);
3. potenziamento di tecniche e abilità di studio per favorire negli studenti l'acquisizione di un metodo e rafforzare le loro abilità di base così che essi "imparino ad imparare" (recupero metodologico trasversale);
4. individuazione delle specifiche debolezze e lacune con interventi (recupero disciplinare);
5. a carattere compensativo svolto in itinere: attività differenziate nell'ambito della lezione ordinaria o assegnazione di esercizi aggiuntivi agli studenti in difficoltà;
6. intervento, sia metodologico che contenutistico, a favore degli studenti più meritevoli per incentivare conoscenze, abilità e competenze.

### 5.2 ATTIVITÀ E PROGETTI ATTINENTI A EDUCAZIONE CIVICA

#### Educazione Civica

Riflessione su alcuni articoli della Costituzione Italiana, in relazione a testi letterari, a materiale iconografico e alle attività seminariali su tematiche trasversali organizzate dalla scuola nel corso dell'anno.

### 5.3 ALTRE ATTIVITÀ DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

Una parte degli studenti della classe ha partecipato con grande interesse e profitto al progetto Potenziamento delle competenze per adulti obiettivo specifico 10.3.1 svolti negli anni scolastici precedenti:

- Professione maître;
- Conoscere la pasticceria;
- Scegliere la professione chef;

### 5.4 PERCORSI INTERDISCIPLINARI

Sono state individuate dal Consiglio di classe quattro macro aree tematiche, che sono state declinate nelle discipline, in modo da creare interconnessioni concettuali, in un'ottica di pluridisciplinarietà, per sviluppare negli studenti la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite, metterle in relazione, argomentando in maniera critica e personale. Le tematiche sono: la dieta Mediterranea, la sostenibilità, la memoria, l'etica

### 5.5 INIZIATIVE EXTRACURRICULARI

Si fa riferimento ai patti formativi e a quanto sarà inserito nel Curriculum dello studente.

## 6. INDICAZIONI SU DISCIPLINE

### 6.1 SCHEDE INFORMATIVE SU SINGOLE DISCIPLINE

#### 6.1.1 DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Prof.ssa Lenza Rosa

n° 3 ore settimanali

<b>COMPETENZE RAGGIUNTE</b> <b>alla fine dell'anno per la disciplina:</b>	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.  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.
--	---

<b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</b> <b>(anche attraverso UDA o moduli)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Il sistema e le strutture fondamentali della lingua italiana ai diversi livelli; fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, frase complessa, lessico.</li> <li>● Repertori dei termini tecnici e scientifici in differenti lingue.</li> <li>● Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali.</li> <li>● Strutture essenziali dei testi funzionali: descrittivi, espositivi, espressivi, valutativo - interpretativi, argomentativi, regolativi.</li> <li>● Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale.</li> <li>● Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari, per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio, strumenti e metodi di documentazione per l'informazione tecnica.</li> <li>● Fonti dell'informazione e della documentazione.</li> </ul> <p>Social network e new media come fenomeno comunicativo. Caratteri comunicativi di un testo multimediale.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione multimediale.</li> </ul>	
	<b>IL NATURALISMO FRANCESE ed IL VERISMO ITALIANO</b> <b>GIOVANNI VERGA:</b> cenni biografici,analisi delle opere,poetica. Da Vita dei campi: Nedda; Rosso malpelo; Romanzi veristi: I Malavoglia; Mastro don Gesualdo.	
	<b>IL DECADENTISMO</b> <b>GIOVANNI PASCOLI:</b> cenni biografici,analisi delle opere. La poetica del fanciullino Da Myricae : Lavandare ; X Agosto; Novembre;Lavandare. da I canti di Castelvecchio: Il gelsomino notturno <b>IL PRIMO NOVECENTO</b> <b>TEMA: LA STAGIONE DELLE AVANGUARDIE- I FUTURISTI</b>	
	<b>LUIGI PIRANDELLO:</b> cenni biografici,analisi delle opere. La poetica dell'umorismo Novelle: La patente; Romanzi: Il fu Mattia Pascal; Uno, nessuno e centomila; <b>TRA LE DUE GUERRE</b> <b>GENERE: L'ERMETISMO</b>	

	<p>GIUSEPPE UNGARETTI: cenni biografici, la poetica, analisi delle opere. Da L'allegria: Veglia; Mattina; San Martino del Carso; Soldati.</p> <p>SALVATORE QUASIMODO: cenni biografici, poetica, analisi delle opere. Da Acque e terre: Ed è subito sera. Da Giorno dopo giorno: Alle fronde dei salici;</p> <p>EUGENIO MONTALE: cenni biografici, la poetica del correlativo oggettivo, analisi delle opere. Da Ossi di seppia: Non chiederci la parola; Merigiare pallido e assorto; Spesso il male di vivere ho incontrato; I limoni.</p>	
	<p>DAL DOPOGUERRA AI GIORNI NOSTRI TEMA: LA REALTA' CONTADINA</p>	
	<p>UMBERTO SABA: cenni biografici, la poesia "onesta", analisi delle opere.</p> <p>CARLO LEVI Cristo si è fermato a Eboli</p> <p>TEMA: LA GUERRA, LA DEPORTAZIONE, LA RESISTENZA</p>	
	<p>PRIMO LEVI Se questo è un uomo (brani scelti)</p> <p>Romanzo: Il barone rampante; Il sentiero dei nidi di ragno; Marcovaldo.</p>	
	<p>TEMA: LA SOSTENIBILITÀ</p> <p>Raccolta: Marcovaldo e le quattro stagioni in città. La leggerezza dell'essere.</p>	
	<p>TEMA: POLITICA ED ETICA</p> <p>La giornata d'uno scrutatore</p>	
<p><b>ABILITA':</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ascoltare, applicando tecniche di supporto alla comprensione, testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni e riconoscendone la tipologia testuale, la fonte, lo scopo, l'argomento, le informazioni.</li> <li>● Cogliere in una conversazione o in una discussione i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni per poter intervenire con pertinenza e coerenza.</li> <li>● Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosi in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione.</li> <li>● Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione.</li> <li>● Confrontare documenti di vario tipo in formato cartaceo ed elettronico, continui e non continui (grafici, tabelle, mappe concettuali) e misti, inerenti anche uno stesso argomento, selezionando le informazioni ritenute più significative ed affidabili.</li> <li>● Selezionare e ricavare informazioni, con uso attento delle fonti (manuale, enciclopedia, saggio, sito web, portale) per documentarsi su un argomento specifico.</li> <li>● Interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche del genere.</li> <li>● Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi afferenti alla lingua e letterature oggetto di studio.</li> <li>● Scrivere testi di tipo diverso (narrativo, descrittivo, espositivo, regolativo, argomentativo) anche in formato digitale, corretti sul piano morfosintattico e ortografico, con scelte lessicali appropriate, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario, curati</li> </ul>	

	<p>nell'impaginazione, con lo sviluppo chiaro di un'idea di fondo e con riferimenti, citazioni funzionali al discorso.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Scrivere testi di forma diversa, ad es. istruzioni per l'uso, lettere private e pubbliche (lettera formale, C. V. europeo), diari personali e di bordo, articoli (recensioni, commenti, argomentazioni) sulla base di modelli, adeguandoli a situazione, argomento, scopo, destinatari, e selezionando il registro più adeguato.</li> <li>● Realizzare forme diverse di riscrittura intertestuale e sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa di testi letti in vista di scopi specifici; realizzare forme di riscritture intersemiotiche: dal testo iconografico al testo verbale, dal testo verbale alle sue diverse riformulazioni sotto forma di grafico, tabelle, schemi.</li> <li>● Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari e non letterari di vario genere, esplicitando in forma chiara e appropriata tesi e argomenti a supporto utilizzando in modo ragionato i dati ricavati dall'analisi del testo.</li> <li>● Utilizzare i testi di studio, letterari e di ambito tecnico e scientifico, come occasioni adatte a riflettere ulteriormente sulla ricchezza e la flessibilità della lingua italiana.</li> <li>● Mostrare consapevolezza delle questioni linguistico - culturali che scaturiscono dalla traduzione e dall'adattamento ad altre lingue.</li> <li>● Reperire informazioni e documenti in italiano sul web valutando l'attendibilità delle fonti.</li> <li>● Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano su tematiche culturali, di studio e professionali.</li> <li>● Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano.</li> <li>● Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.</li> </ul>
<b>METODOLOGIE:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lezione frontale</li> <li>- Lettura e analisi dei testi proposti</li> <li>- Lezione dialogata e partecipata</li> <li>- Metodo induttivo e deduttivo</li> <li>- Lavori di gruppo e peer-tutoring</li> <li>- Brain storming</li> <li>- Cooperative learning</li> </ul> <p>Lavori in rete per mezzo delle piattaforma di e-learning weschool</p>
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE:</b>	<p>Interrogazioni frontali; conversazioni; relazioni; produzione scritta di tipologia A, B, C.</p> <p>Test strutturati online.</p> <p>Nella valutazione si è tenuto conto di una molteplicità di fattori ambientali, psicologici e cognitivi che possono influire sull'interesse per le discipline e sulla conseguente interiorizzazione di capacità e nozioni legate alla stessa, inoltre si è tenuto conto dei livelli di partenza, nonché di quelli di apprendimento di ogni studente, dell'impegno dimostrato, del livello di preparazione e di continuità nello studio. Per la valutazione della didattica a distanza si è tenuto conto di partecipazione e senso di responsabilità, capacità di interazione, capacità di gestire informazioni e contenuti, capacità comunicativa, capacità di utilizzare le risorse digitali</p> <p><i>Voto 2/3 = scarso; 4 = mediocre; 5 = insufficiente; 6 = sufficiente; 7 = discreto; 8 = buono; 9 = distinto; 10 = ottimo.</i></p>
<b>TESTI e MATERIALI STRUMENTI ADOTTATI:</b>	<p>Strumenti</p> <p>Materiale autoprodotta; libri di lettura e consultazione; dizionario, slide, software e video multimediali, videocamera, classroom</p>

### 6.1.1.1 TESTI DI LETTERATURA ITALIANA:

1) Giovanni Verga: La famiglia Malavoglia; Rosso Malpelo; La morte di Mastro don Gesualdo ; L'addio alla roba di Mastro don Gesualdo.

2) G. Pascoli: Lavandare; X Agosto; Il gelsomino notturno; Il fanciullino.

- 3)G. D'Annunzio: La pioggia nel pineto; Il verso è tutto.  
 4)Filippo Tommaso Marinetti: Il manifesto del futurismo.  
 5)Luigi Pirandello: L'umorismo; La patente;Il fu Mattia Pascal-Adriano Meis  
 6)Ungaretti: Veglia; Soldati; San Martino del Carso; Mattina.  
 7)Eugenio Montale: Non chiederci la parola; Merigiare pallido e assorto; Spesso il male di vivere ho incontrato;I limoni.  
 8)Salvatore Quasimodo: Ed è subito sera; Alle fronde dei salici.  
 9)Umberto Saba:A mia moglie;Città aperta.  
 10)Primo Levi:Poesia iniziale; Considerate se questo è un uomo;  
 11)Italo Calvino: Funghi in città;Dov'è più azzurro il fiume; La giornata di uno scrutatore.

## 6.1.2 DISCIPLINA: STORIA

*Prof.ssa Lenza Rosa*

*n° 2 ore settimanali*

<b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</li> </ul>
--	--

<b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Evoluzione dei sistemi politico - istituzionali ed economico - produttivi con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali.</li> <li>Il territorio come fonte storica, tessuto sociale e produttivo in relazione ai fabbisogni formativi e professionali.</li> <li>Formazione, evoluzione e percezione dei paesaggi naturali e antropici.</li> <li>La diffusione della specie umana nel pianeta, le diverse tipologie di civiltà e periodizzazioni fondamentali della storia mondiale.</li> <li>Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi, sui servizi e sulle condizioni economiche.</li> <li>I contesti sociali di studio e lavorativi delle realtà dei paesi europei e internazionali.</li> <li>I sistemi di collegamento per lo scambio di esperienze lavorative nel proprio paese e nel mondo.</li> </ul>
	La seconda Rivoluzione industriale e la nascita della società di massa, il movimento socialista, i cattolici L'età postunitaria in Italia L'Imperialismo, nazionalismo e razzismo
	L'Europa e il mondo all'inizio del Novecento: l'Italia giolittiana Cap. 1
	La Prima guerra mondiale: le sue cause, i suoi esiti; la cultura del nazionalismo; il Futurismo Cap. 2
	La Rivoluzione Russa; lo stalinismo Cap. 3
	Il Fascismo: la presa del potere e la dittatura Cap. 4

	Il dopoguerra nel mondo, la crisi del '29 e il New Deal Cap. 5
<b>ABILITA':</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio, le sue caratteristiche geo – morfologiche e le trasformazioni nel tempo.</li> <li>● Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea.</li> <li>● Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento.</li> <li>● Analizzare e interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre.</li> </ul>
<b>METODOLOGIE:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Lezione frontale</li> <li>● Lezione dialogata e partecipata</li> <li>● Metodo induttivo e deduttivo</li> <li>● Lavori di gruppo e peer-tutoring</li> <li>● Brain storming</li> <li>● Cooperative learning</li> </ul> <p>Lavori in rete per mezzo delle piattaforma di e-learning weschool (didattica a distanza in modalità asincrona) e MEET o Live di weschool per le video-lezioni (didattica a distanza in modalità sincrona).</p>
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE:</b>	<p>Nella valutazione si è tenuto conto di una molteplicità di fattori ambientali, psicologici e cognitivi che possono influire sull'interesse per le discipline e sulla conseguente interiorizzazione di capacità e nozioni legate alla stessa, inoltre si è tenuto conto dei livelli di partenza, nonché di quelli di apprendimento di ogni studente, dell'impegno dimostrato, del livello di preparazione e di continuità nello studio. <i>Per la valutazione della didattica a distanza si è tenuto conto di partecipazione e senso di responsabilità, capacità di interazione, capacità di gestire informazioni e contenuti, capacità comunicativa, capacità di utilizzare le risorse digitali.</i></p> <p>Voto 2/3 = scarso; 4 = mediocre; 5 = insufficiente; 6 = sufficiente; 7 = discreto; 8 = buono; 9 = distinto; 10 = ottimo.</p>
<b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b>	Libro di testo <b>“La nostra avventura ”</b> (consigliato), edizioni scolastiche Bruno Mondadori; materiale autoprodotta; video e software multimediali, internet, videocamera, Classroom.

### 6.1.2.1 CITTADINANZA E COSTITUZIONE

*Prof.ssa Lenza Rosa*

<b>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: CITTADINANZA E COSTITUZIONE</b> <b>DOCENTE: Prof.ssa Lenza Rosa</b>	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.
---	---

<b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Il quadro storico nel quale è nata la Costituzione. I principi fondamentali e la parte I della Costituzione.</li> <li>● I principi basilari dell'ordinamento giuridico, con attenzione al lessico e ai contenuti.</li> <li>● La parte II della Costituzione: i principi dell'organizzazione dello Stato ed il ruolo del cittadino nell'esercizio consapevole delle sue prerogative.</li> </ul>
---	---

<b>(anche attraverso moduli)</b>	<p>Articolo 1 Artt. 1 e 48 “La giornata di uno scrutatore” di Italo Calvino Articoli 1 – 2 – 34: Articolo di giornale “Fuga dall’Italia, è emorragia di talenti; nel 2016 via 50mila giovani tra i 18 e 34 anni” di Caterina Pasolini.</p> <p>Articolo 2 Artt. 2 e 27 “ Dei delitti e delle pene” di Cesare Beccaria</p> <p>Articolo 3 Le conquiste delle donne italiane (Festa della donna IIS Ancel Keys) “Donna” di madre T. di Calcutta (Giornata contro la violenza sulle donne IIS Ancel Keys) Tipi di violenza (Giornata contro la violenza sulle donne IIS Ancel Keys) Turismo sessuale (Giornata contro la violenza sulle donne IIS Ancel Keys) Storia della festa della donna (Festa della donna IIS Ancel Keys) “Se questo è un uomo” di Primo Levi</p> <p>Articolo 4 “La nostra vita è legata agli altri” di Albert Einstein</p> <p>Articolo 9 “La pioggia nel pineto” di Gabriele D’Annunzio “Dov’è più azzurro il fiume” di Italo Calvino</p> <p>Articolo 11 “Veglia” di Giuseppe Ungaretti “San Martino del Carso” di Giuseppe Ungaretti “Soldati” di Giuseppe Ungaretti “Alle fronde dei salici” di Salvatore Quasimodo</p>
<b>ABILITA’:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendere i Principi fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento,</li> <li>- Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immutabili entro i quali porre il proprio agire.</li> <li>- Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che a quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici.</li> <li>- Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita.</li> <li>- Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione.</li> </ul>
<b>METODOLOGIE:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lezione frontale</li> <li>- Lezione dialogata e partecipata</li> <li>- Metodo induttivo e deduttivo</li> <li>- Lavori di gruppo e peer-tutoring</li> <li>- Brain storming</li> <li>- Cooperative learning</li> </ul> <p>Lavori in rete per mezzo delle piattaforma di e-learning classroom (didattica a distanza in modalità asincrona) e MEET le video-lezioni (didattica a distanza in modalità sincrona).</p>
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE:</b>	<p>Nella valutazione si è tenuto conto di una molteplicità di fattori ambientali, psicologici e cognitivi che possono influire sull’interesse per le discipline e sulla conseguente interiorizzazione di capacità e nozioni legate alla stessa, inoltre si è tenuto conto dei livelli di partenza, nonché di quelli di apprendimento di ogni studente, dell’impegno dimostrato, del livello di preparazione e di continuità nello studio. Per la valutazione della didattica a distanza si è tenuto conto di partecipazione e senso di responsabilità, capacità di interazione, capacità di gestire informazioni e contenuti, capacità comunicativa, capacità di utilizzare le risorse digitali.</p>

	Voto 2/3 = scarso; 4 = mediocre; 5 = insufficiente; 6 = sufficiente; 7 = discreto; 8 = buono; 9 = distinto; 10 = ottimo.
<b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b>	Materiale fotocopiato; riassunti e schemi forniti dal docente; video e software multimediali, internet, videocamera, piattaforme Argo e Clsroom..

### 6.1.3 LINGUA E CULTURA STRANIERA (INGLESE)

*Docente: prof.ssa CUPOLO MARIA ANTONIETTA*

*N° 2 ore settimanali*

<b>COMPETENZE RAGGIUNTE a fine dell'anno per la disciplina</b>	<p>Gli studenti della classe V, in generale, riescono ad utilizzare la lingua straniera, avvalendosi di un uso, non sempre del tutto consapevole, di strategie comunicative efficaci e della riflessione sugli usi linguistici, per un più ampio numero di scopi comunicativi ed operativi (comprensione, produzione ed interazione).</p> <p>Comprendono in modo globale testi orali e scritti su argomenti diversificati e via via attinenti alle aree di interesse del loro indirizzo (Settori: Cucina e Sala) e producono testi orali e scritti strutturati e coesi per riferire fatti, descrivere fenomeni e situazioni con sufficiente o quasi sufficiente padronanza grammaticale e lessicale. Partecipano ed interagiscono in discussioni e comunicazioni in maniera adeguata, o quasi, al contesto. Riescono a leggere, analizzare e interpretare documenti scritti e testi specifici del loro indirizzo.</p>
--	---

<b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</b>	<p>In base al livello di partenza della classe, si è proceduto con un ripasso ed una ripresa di N. 2 argomenti precedenti (Module 6 e Module 7) per fissare meglio i contenuti e rendere gli studenti e le studentesse più consapevoli delle proprie capacità.</p> <p><b>CONTENUTI TRATTATI:</b></p> <p><b>Revisione Module 6: Cooking Processes</b> UNIT: 1 Recipe Language UNIT: 2 Cooking Methods</p> <p><b>Revisione Module 7: The Service</b> UNIT: 1 Getting ready for the service UNIT: 2 Service with a smile</p> <p><b>Module 8: Menu &amp; meals</b> UNIT: 1 Menu UNIT: 2 Catering for special occasions</p> <p><b>Module 9: Food &amp; Health</b> Unit 1: Healthy Eating Unit 2: Diets</p> <p><b>Module 10: Food Safety and hygiene</b> Unit 1: Food hygiene Unit 2: Food Safety measures</p> <p><b>Module 11: Think globally, eat locally</b> Unit 1: Food - a right for everyone Unit 2: Responsible food consumption</p>
---	--

<b>ABILITA':</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esprimere e argomentare le proprie opinioni in maniera corretta nell'interazione su argomenti generali, di studio o di lavoro</li> <li>• Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione ai diversi contesti personali, di studio e di lavoro.</li> <li>• Comprendere testi orali in lingua standard, anche estesi, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e di lavoro, cogliendone idee principali ed elementi di dettaglio.</li> <li>• Comprendere idee principali nel dettaglio e punti di vista in testi scritti relativamente complessi, riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro.</li> <li>• Utilizzare le principali tipologie testuali, anche tecnico-professionali, rispettando le costanti che le caratterizzano.</li> <li>• Produrre testi scritti e orali coesi e coerenti, anche tecnico-professionali, riguardanti esperienze, processi e situazioni relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico-alberghiera e la ristorazione.</li> <li>• Utilizzare il lessico del settore dei servizi turistici, alberghieri, enogastronomici, compresa la nomenclatura internazionale codificata.</li> <li>• Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti nella lingua straniera relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa.</li> <li>• Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.</li> </ul>
<b>METODOLOGIE:</b>	<p>L'approccio metodologico si è basato prevalentemente sulla comunicazione e sullo sviluppo integrato delle abilità linguistiche.</p> <p>Particolare attenzione è stata data al recupero di abilità e contenuti che non dovessero risultare assimilati.</p>
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE:</b>	<p>La progressione dell'apprendimento e dell'acquisizione delle varie abilità è stata misurata attraverso verifiche di tipo formativo e sommativo.</p> <p>La valutazione di fine periodo ha tenuto conto dei risultati delle prove sommative e di altri elementi concordati, quali l'impegno, la partecipazione, l'interesse, la progressione rispetto al livello di partenza, ecc., senza prescindere tuttavia dagli obiettivi disciplinari prefissati.</p>
<b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b>	<p><b>Libri di testo:</b> E. Assirelli, A. Vetri, B. Cappellini, <i>Light the Fire</i>, Rizzoli Languages</p> <p><b>Sussidi audiovisivi:</b> dvd, cd, materiale autentico, canzoni, interviste. Lab linguistico, LIM, open source per esercitazioni grammaticali.</p> <p><b>Altro materiale:</b> Dizionario bilingue, riviste, siti e notizie da internet, materiale fornito dall'insegnante.</p> <p>Gli argomenti trattati sono stati affrontati utilizzando il libro di testo e tramite materiale fornito dall'insegnante.</p>

## 6.1.4 DISCIPLINA: MATEMATICA

Docente: prof. **ORICCHIO FEDELE**

**N° 3 ore settimanali**

### COMPETENZE RAGGIUNTE a fine dell'anno per la disciplina:

- Saper riconoscere e classificare una funzione; saper determinare il dominio di una funzione; saper rappresentare nel piano cartesiano il dominio di una funzione.
- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo algebrico, per calcolare il dominio di funzioni in  $\mathbb{R}$
- Saper determinare le coordinate dei punti di intersezione tra il grafico di una funzione e gli assi cartesiani a partire dalla legge di una funzione algebrica razionale; saper determinare gli intervalli di positività per una funzione algebrica razionale e riportarli nel piano cartesiano; saper individuare dal grafico di una funzione, le sue principali caratteristiche in termini di dominio, intersezioni, segno, crescita e decrescenza, concavità.
- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo algebrico e letterale per poter rappresentare graficamente una funzione
- Saper padroneggiare in modo grafico-intuitivo i quattro principali tipi di limite;
- saper calcolare il limite di semplici funzioni algebriche razionali; saper riconoscere e risolvere le forme indeterminate;
- saper riconoscere, ricorrendo al concetto di limite, la continuità di una funzione in un punto o, nel caso di funzioni discontinue, il tipo di discontinuità;
- saper applicare il calcolo dei limiti all'individuazione degli asintoti.
- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo algebrico e letterale per risolvere limiti anche in forma indeterminata
- Saper calcolare le derivate di semplici funzioni algebriche razionali.
- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo algebrico, per calcolare derivate di funzioni razionali
- Saper tracciare il grafico di una funzione mediante l'uso di strumenti algebrico-analitici; saper dedurre dal grafico di una funzione le sue caratteristiche: dominio, intersezioni con gli assi cartesiani, segno, limiti, asintoti, massimi e minimi assoluti e relativi, crescita e decrescenza
- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo algebrico, per rappresentare graficamente funzioni razionali.

<b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Funzioni in R</li> <li>• Limiti di funzioni</li> <li>• Derivate</li> <li>• Studio di funzione</li> </ul>
<b>ABILITA':</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere e classificare semplici funzioni; determinare domini di semplici funzioni; rappresentare nel piano cartesiano domini di semplici funzioni;</li> <li>• Determinare le coordinate dei punti di intersezione tra semplici funzioni algebriche razionali e gli assi cartesiani; determinare il segno di semplici funzioni algebriche razionali; riportare le informazioni nel piano cartesiano, acquisite dalla legge di semplici funzioni algebriche razionali; individuare da semplici grafici di funzioni le principali caratteristiche in termini di dominio, intersezioni, segno, crescita e decrescenza, concavità.</li> <li>• Calcolare semplici limiti di funzioni algebriche razionali; riconoscere e risolvere le forme indeterminate di semplici funzioni algebriche razionali; riconoscere la continuità di semplici funzioni algebriche razionali o, nel caso di funzioni discontinue, il tipo di discontinuità; individuare gli asintoti di semplici funzioni algebriche razionali.</li> <li>• Riconoscere e applicare le regole di derivazione per semplici funzioni algebriche razionali intere.</li> <li>• Tracciare il grafico di semplici funzioni algebriche razionali intere. Dedurre dal grafico assegnato di una funzione le caratteristiche: dominio, codominio, intersezioni, segno, asintoti, limiti, massimi e minimi assoluti e relativi, crescita e decrescenza. Tracciare il grafico di funzioni algebriche razionali;</li> </ul>
<b>METODOLOGIE:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esercitazioni in classe;</li> <li>• Controllo delle esercitazioni svolte in classe;</li> <li>• lezioni frontali;</li> <li>• lavori di gruppo;</li> <li>• lavoro di autocorrezione.</li> </ul>
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• prove in itinere su piccoli segmenti di modulo;</li> <li>• autoverifiche e schede di lavoro;</li> <li>• verifiche orali;</li> <li>• verifica sommativa di fine modulo.</li> </ul>
<b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Appunti del corso</li> <li>• Dispense</li> </ul>
<b>EDUCAZIONE CIVICA:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analisi dell'andamento dell'impronta ecologica nel corso degli anni per i paesi industrializzati e non.</li> <li>• Interpretare un grafico e valutare le caratteristiche principali. Operare un confronto tra i dati trovati e creare un modello previsionale.</li> </ul>

## 6.1.5 DISCIPLINA: LINGUA STRANIERA FRANCESE

Docente: prof.ssa Merola Giuseppina

N° 2 ore settimanali

<p><b>COMPETENZE RAGGIUNTE a fine dell'anno per la disciplina:</b></p>	<p><b>Competenze di cittadinanza:</b> nelle attività di classe, coppia o gruppo, gli studenti hanno mostrato collaborazione e partecipazione; hanno comunicato nella lingua straniera; hanno progettato e agito in modo autonomo e responsabile; hanno individuato collegamenti e relazioni; sanno acquisire ed interpretare l'informazione.</p> <p><b>Competenze disciplinari:</b> Ai diversi livelli gli studenti padroneggiano la lingua straniera per comunicare; documentano le attività individuali o di gruppo relative a situazioni professionali; individuano e utilizzano gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento; integrano 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; sanno valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; sanno utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro; sanno 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; sanno utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca ed apprendimento disciplinare; sono sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di favorire un servizio il più possibile personalizzato; sanno sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo.</p>
<p><b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</b></p>	<p><b>SAVEURS &amp; SERVICE:</b> Hygiène et conservation des aliments. Les systèmes de contrôle et de prévention. Qualité des produits et sécurité. Les premiers pas dans le monde du travail. Le recrutement et l'embauche.</p> <p><b>SUBLIME CENOGASRONOMIE:</b> Les équipements de cuisine: Les aliments et les fournisseurs. Les préparations culinaires. Techniques culinaires et conservation. Régimes et nutrition. Le monde de la pâtisserie. Ingrédients et préparations de base. Gourmandises. Service et décoration. Spécialités gastronomiques des DROM et de COM. Traditions et fêtes de la cuisine francophone. Spécialités gastronomiques italiennes. Les institutions françaises. Les institutions européennes.</p> <p><b>Cittadinanza e Costituzione:</b> obiettivo 12 - Agenda 2020 - "Consumo sostenibile".</p>
<p><b>OBIETTIVI RAGGIUNTI:</b></p>	<p><i>Conoscenze:</i> Nel complesso gli studenti hanno acquisito una buona conoscenza teorica e pratica in un ambito di lavoro o di studio e una sufficiente comprensione e produzione critica orale e scritta.</p> <p><i>Competenze:</i> Ai diversi livelli gli studenti applicano le conoscenze acquisite assumendo una certa responsabilità di portare a termine compiti nell'ambito del lavoro o dello studio adeguando il proprio comportamento alle circostanze.</p> <p><i>Abilità:</i> In termini di abilità cognitive (pensiero logico, intuitivo e creativo) e pratiche (uso di metodi, materiali e strumenti) gli studenti sono in grado di svolgere mansioni e di risolvere semplici compiti ricorrenti in un campo di lavoro o di studio.</p>
<p><b>METODOLOGIE:</b></p>	<p>Lezioni frontali, esercitazioni in classe, prove strutturate.</p>
<p><b>CRITERI DI VALUTAZIONE:</b></p>	<p><i>Orali:</i> Test e verifiche di ascolto, comprensione e produzione orale.</p> <p><i>Scritti:</i> Verifiche scritte strutturate con test vero / falso, comprensione e produzione scritta e domande a risposta multipla e aperta.</p>

<b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b>	<p><i>Libro di testo:</i> M. Olivieri, P. Beupart <b><u>SAVEURS &amp; SERVICE</u></b> Rizzoli éd.</p> <p><i>Libro di testo:</i> Christine Duvallier <b><u>SUBLIME ŒNOGASTRONOMIE</u></b> Eli éd.</p> <p><i>Sussidi audiovisivi:</i> dvd, cd, materiale autentico, canzoni, interviste. LIM, open source per esercitazioni grammaticali.</p> <p><i>Altro materiale:</i> Dizionario bilingue, riviste, siti e notizie da internet, materiale fornito dall'insegnante.</p>
--	---

### 6.1.6 DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE IMPRESE RICETTIVE

*Docente: prof.ssa: MORINELLI SERENA*

*N°3 ore settimanali*

<b>COMPETENZE RAGGIUNTE a fine dell'anno per la disciplina:</b>	LIVELLI ESSENZIALI
---	--------------------

<b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</b>	<p><b>Conoscenze base relative al:</b></p> <p><b>Il mercato turistico:</b> Il mercato turistico nazionale e internazionale. Gli organismi e le fonti normative interne e internazionali</p> <p><b>Il marketing:</b> Aspetti generali del marketing strategico e operativo, Il web marketing, il marketing plan. Il marketing territoriale</p> <p><b>Pianificazione, programmazione e controllo di gestione:</b> La pianificazione e la programmazione, il budget, il Business Plan</p> <p><b>La normativa del settore turistico- ristorativo:</b> Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro, Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore, I contratti delle imprese ristorative e ricettive</p> <p><b>Le abitudini alimentari e l'economia del territorio:</b> Le abitudini alimentari, i marchi di qualità alimentare</p>
<b>ABILITA':</b>	<p><b>Abilità di base:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper analizzare il mercato turistico nazionale ed internazionale, Individuare la normativa di riferimento</li> <li>• Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali</li> <li>• Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato</li> <li>• Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto</li> <li>• Individuare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari</li> </ul>
<b>METODOLOGIE:</b>	Lezioni frontali, lavagna, discussione, supporti multimediali
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE:</b>	Brevi interrogazioni orali non programmate, presentazione di lavori digitali, Prove strutturate (vero/falso, completamento, a risposta multipla)

<b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b>	Libro di testo: GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE UP. (vol.3) Materiale fornito dal docente Appunti
--	--

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

Docente: *prof.ssa Di Prisco Giovanna*

*N° 2 ore settimanali*

<b>COMPETENZE RAGGIUNTE a fine dell'anno per la disciplina:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</li> <li>2. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li> <li>3. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</li> <li>4. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</li> <li>5. 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.</li> </ol>
---	--

<b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>Fabbisogno energetico, Indice di massa corporea. LARN e dieta equilibrata.</u></b></li> <li>• <b><u>La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche</u></b></li> <li>• <b><u>Diete e stili alimentari</u></b></li> <li>• <b><u>Il sistema HACCP e certificazioni di qualità</u></b></li> <li>• <b><u>La ristorazione collettiva</u></b></li> <li>• <b><u>La dieta nelle malattie cardiovascolari (placca aterosclerotica)</u></b></li> <li>• <b><u>La dieta nelle malattie metaboliche</u></b></li> <li>• <b><u>Allergie e intolleranze alimentari-additivi chimici</u></b></li> <li>• <b><u>Alimentazione e tumori</u></b></li> <li>• <b><u>Contaminazione biologica degli alimenti.</u></b></li> <li>• <b><u>Il sistema HACCP e certificazioni di qualità</u></b></li> <li>• <b><u>Dieta Mediterranea come prevenzione di malattie alimentari</u></b></li> </ul>
<b>ABILITA':</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper distinguere e riconoscere il ruolo principale degli alimenti alleggeriti, fortificati, supplementari, funzionali, integrali, biologici.</li> <li>• Saper confrontare nelle linee generali le esigenze nutrizionali nelle diverse condizioni patologiche e saper prevenire le principali malattie da eccesso.</li> <li>• Acquisire comportamenti corretti inerenti l'igiene del personale, la manipolazione degli alimenti e l'uso delle attrezzature.</li> <li>• Saper interpretare il significato di filiera alimentare.</li> </ul>
<b>METODOLOGIE:</b>	lezioni frontali, dispense ,lavoro di gruppo
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE:</b>	verifica scritta e orale
<b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b>	<p><b>Autore Titolo Casa Editrice Volume</b></p> <p>A. Machado Scienza e Cultura dell'alimentazione Poseidonia scuola</p>

## 6.1.8 DISCIPLINA: LAB. SERV. ENO. SETT. CUCINA

Docente: *prof.ssa Luisa Mancuso*

*N° 6 ore settimanali*

<b>COMPETENZE RAGGIUNTE a fine dell'anno per la disciplina:</b>	Garantire ai clienti un cibo sano e sicuro attuando le regole di igiene e salubrità apprese. Applicare correttamente il sistema HACCP. Applicare la normativa sulla sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro. Pianificare e coordinare la gestione dei processi di approvvigionamento. Selezionare prodotti coerenti con il contesto aziendale e le esigenze della clientela. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati. Definire menu idonei per specifici regimi dietetici e stili alimentari. Proporre menu economicamente redditizi. Organizzare servizi di catering in base alle esigenze del committente. Progettare eventi enogastronomici.
<b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</b>	Conoscere le regole d'igiene personale e ambientale. normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. Conoscere la normativa per la tutela e la sicurezza dei lavoratori e del cliente. e fattori di rischio professionale e ambientale. Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci. Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. Criteri di elaborazione dei menu. Intolleranze alimentari. Tecniche di programmazione e controllo dei costi. Tecniche di catering. Tecniche, metodi, e tempi per l'organizzazione di banchetti ed eventi.
<b>ABILITA':</b>	Applicare corrette prassi igieniche nelle lavorazioni. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari. Applicare procedure organizzative e un corretto layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio. Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci. Riconoscere i cibi di qualità e le certificazioni utilizzate. Progettare un'offerta gastronomica qualitativamente ed economicamente sostenibile, adeguando le scelte agli stili alimentari del target di clientela. Progettare piatti funzionali alle esigenze della clientela. Definire i costi di produzione. Progettare i diversi tipi di servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi. Definire le specifiche per le operazioni di esecuzione di un servizio di banqueting
<b>METODOLOGIE:</b>	Lezione frontale: lezioni teoriche o pratiche di presentazione di una tecnica o di un'elaborazione di cucina o di un piatto.
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE:</b>	Le prove pratiche e quelle teoriche sono finalizzate a valutare il grado di apprendimento raggiunto da ogni singolo alunno.
<b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b>	Libro di testo. Titolo: Nuovo Chef con Master Lab. Casa Editrice: Le monnier scuola. Volume: Monoennio Autore : Gianni Frangini. Powerpoint, video, riviste e giornali, fotocopie.

## 6.1.9 DISCIPLINA: LAB. SERV. ENO. SETT. SALA E VENDITA

Docente: prof. Longo Raffaele

N° 1 ore settimanali

<b>COMPETENZE RAGGIUNTE a fine dell'anno per la disciplina:</b>	Conoscenze di base inerenti all'enologia. Regole relative al servizio del vino a tavola. Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana. Conoscenza delle differenti forme di ristorazione. Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana. Compilazione di un menu secondo le corrette regole di stesura. Norme per assistere e consigliare il cliente. Conoscenze di base inerenti all'enologia. Regole relative al servizio del vino a tavola. Caratteristiche e uso delle principali attrezzature per il servizio di sala. Regole relative al servizio del vino a tavola. Caratteristiche e classificazioni dei locali di ristorazione. Le figure professionali addette al servizio di sala e di bar e loro compiti.
<b>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</b>	Principi di enologia. Normative nazionali e comunitarie relative al settore vitivinicolo. Attrezzature e tecniche per il servizio del vino. Lessico e fraseologia di settore. Mezzi per comunicare le specificità di un'attività enogastronomica. Lessico e fraseologia di settore. Principi di enologia. Attrezzature e tecniche per il servizio del vino. Lessico e fraseologia di settore. Tecnica e attrezzatura per la cucina di sala e flambè. Lessico e fraseologia di settore. Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande. Lessico e fraseologia di servizio. Caratteristiche delle aziende enogastronomiche. Rapporto tra evoluzione della società e differenziazione dell'offerta ristorativa.
<b>ABILITA':</b>	Individuare la produzione enoica nazionale ed internazionale. Svolgere in modo professionale il servizio del vino. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore. Riconoscere le produzioni di qualità e valorizzare i prodotti di nicchia. Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela. Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo della promozione del territorio. Svolgere in modo professionale il servizio del vino. Lessico e fraseologia di settore. Effettuare porzionature con eleganza davanti al cliente. Eseguire piatti alla lampada. Lessico e fraseologia di settore. Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta. Individuare i principi di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande. Lessico e fraseologia di settore. Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle loro caratteristiche specifiche.
<b>METODOLOGIE:</b>	Lezione frontale. Lezioni teoriche o pratiche di presentazione di una tecnica di servizio di sala.
<b>CRITERI DI VALUTAZIONE:</b>	Le verifiche sono avvenute tramite prove pratiche o prove teoriche, finalizzate a valutare il grado di apprendimento raggiunto da ogni singolo alunno.
<b>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b>	Libro di testo: Maitre e barman con Masterlab, Le Monnier scuola. Powerpoint, mappe concettuali, fotocopie, video.

## 7. CRITERI DI VALUTAZIONE

### 7.1 CRITERI DI VALUTAZIONE

Le prove scritte e orali effettuate per verificare conoscenze, competenze ed abilità nelle diverse discipline, sono state valutate in base alla scala di misurazione da 1 a 10, con riferimento alle griglie di valutazione del PTOF dell'Istituto.

### 7.2 INDIVIDUAZIONE LAVORO CONCLUSIVO RELATIVO ALLE TEMATICHE INDIVIDUATE PER EDUCAZIONE CIVICA

<b>EDUCAZIONE CIVICA</b>			
<b>Articolazione dei nuclei tematici di Educazione Civica tra le discipline</b>			
<b>PRIMO QUADRIMESTRE</b>			
<b>AGENDA 2030</b>			
<b>Goal 12 e 3: Consumo e produzione responsabile e salute e benessere</b>			
<b>Disciplina</b>	<b>ore</b>	<b>Argomento</b>	<b>Competenze attese</b>
Italiano	4	- Il tema del cibo negli autori veristi (Verga-Capuana) - Giovanni Pascoli, La via ferrata. - La cucina futurista	Saper interpretare fonti storiche e letterarie per individuare le caratteristiche di un consumo e di una produzione sostenibili nell'Italia di fine Ottocento e inizio Novecento.
Francese	2	Objectif de développement durable 12: Consommation et production responsables	Acquisizione di un registro tematico specifico in lingua francese e saperlo esporre.
Inglese	2	“Ensuring sustainable consumption and production patterns”. “ Healthy lifestyle and diet: the Mediterranean Diet”.	Saper elaborare la tematica scelta utilizzando anche la microlingua straniera di settore.
Matematica	3	Interpretazione di dati riportati graficamente e rappresentativi di un fenomeno	Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali, per investigare e interpretare i dati relativi all'Obiettivo proposto (spreco di risorse, possibilità di riciclo).
Laboratorio di Sala e Vendita e Cucina	3	Certificazioni di qualità Il Km zero I prodotti bio	sensibilizzare e conoscere i prodotti locali tenendo anche conto della fase operativa (laboratorio) e della consapevolezza dell'impatto ambientale.
DTA	3	Produrre e consumare in maniera responsabile.	Conoscere e comprendere quali azioni compiere per garantire una crescita dignitosa e sostenibile.
<b>Totale ore</b>	<b>17</b>		

<b>EDUCAZIONE CIVICA</b>			
<b>Articolazione dei nuclei tematici di Educazione Civica tra le discipline</b>			
<b>SECONDO QUADRIMESTRE</b>			
<b>COSTITUZIONE</b>			
<b>art. 32: diritto alla salute</b>			
<b>Disciplina</b>	<b>ore</b>	<b>Argomento</b>	<b>Competenze attese</b>
Italiano	5	Italo Svevo: “malattia e inettitudine” nella “Coscienza di Zeno”. Il problema delle “Disuguaglianze sociali e disuguaglianze di salute” (L’analisi del prof. Giuseppe Costa, docente di Epidemiologia e Sanità Pubblica presso la Facoltà di Medicina di Torino).	Interpretare e commentare testi letterari e non di vario genere, esplicitando tesi e argomenti a supporto, utilizzando in modo ragionato i dati ricavati dall’analisi del testo. Confrontare documenti di vario tipo selezionando le informazioni ritenute più significative ed affidabili per produrre un testo espositivo-argomentativo sul modello della tipologia “B” dell’esame di Stato.
Storia	3	Il boom economico del Secondo dopoguerra e Ancei keys nel Cilento	Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geomorfologiche e le trasformazioni nel tempo.
DTA	4	La salute, diritto fondamentale.	Comprendere l’importanza della salubrità dell’ambiente nella tutela della salute.
Sc. e cultura degli alimenti	4	La piramide alimentare transculturale: strumento di educazione alimentare	Comprendere che l’educazione alimentare va rivolta a tutti gli abitanti del nostro Paese, a partire dai bambini di tutte le nazionalità di provenienza, che hanno il diritto di crescere in salute, come sancito dalla nostra Costituzione.
<b>Totale</b>	<b>16</b>		

**Per gli anni scolastici 2020/2021, 2021/2022 e 2022/2023 la valutazione dell’insegnamento di educazione civica farà riferimento agli obiettivi /risultati di apprendimento e alle competenze**

<b>VOTO</b>	<b>DESCRITTORI</b>
da 1 a 3/10	l’allievo dimostra di non aver raggiunto una seppur modesta padronanza degli elementi di conoscenza, abilità e competenza fondamentali.
4/10	l’allievo non ha acquisito gli elementi necessari a garantirsi la competenza minima e a trattare con la necessaria completezza le tematiche; ha difficoltà di correlazione, è spesso incerto.
5/10	l’allievo ha raggiunto una parziale acquisizione di conoscenze, abilità e competenze che non gli consente ancora di raggiungere un livello di sufficienza complessivo.
6/10	l’allievo ha acquisito i principali elementi (conoscenze, abilità e competenze) e li applica in maniera essenziale ma corretta.
7/10	l’allievo è in possesso delle conoscenze e abilità fondamentali ed è in grado di servirsene correttamente; tratta gli argomenti in modo coerente ed efficace.
8/10	l’allievo dimostra di possedere conoscenze approfondite; si esprime con sicurezza, coerenza, proprietà, sapendo gestire, anche in modo originale il proprio apprendimento anche nelle situazioni reali.
9-10/10	l’allievo è in grado di prodursi in lavori conclusi; sa organizzare il discorso con competenza, correlandolo a valide riflessioni basate su esatti riferimenti culturali; sa essere personale ed autonomo nelle scelte e nelle articolazioni degli argomenti mostrando originalità nell’agire volto a risolvere problemi.

### 7.3 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO SCOLASTICO DEGLI STUDENTI

VOTO	DESCRITTORE
<b>10</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comportamento corretto e rispettoso nei confronti del personale docente e non docente, dei compagni e delle strutture scolastiche</li> <li>- Partecipazione responsabile e propositiva alla vita della scuola</li> <li>- Rispetto sempre puntuale delle consegne (compiti e verifiche)</li> <li>- Ottime capacità di relazioni interpersonali e comportamento maturo e responsabile</li> <li>- Frequenza costante, assidua e puntuale</li> </ul>
<b>9</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comportamento corretto e responsabile nei confronti del personale docente e non docente, dei compagni e delle strutture scolastiche</li> <li>- Partecipazione attiva e costruttiva alla vita della scuola</li> <li>- Rispetto costante delle consegne (compiti e verifiche)</li> <li>- Equilibrio nei rapporti interpersonali e comportamento responsabile</li> <li>- Frequenza assidua e quasi sempre puntuale</li> </ul>
<b>8</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comportamento corretto nei confronti del personale docente e non docente, dei compagni e delle strutture scolastiche</li> <li>- Partecipazione interessata alla vita della scuola</li> <li>- Rispetto regolare delle consegne (compiti e verifiche)</li> <li>- Buona capacità di autocontrollo sia in situazioni formali che informali e comportamento complessivamente adeguato</li> <li>- Frequenza regolare e puntualità buone</li> </ul>
<b>7</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comportamento sostanzialmente corretto nei confronti del personale docente e non docente, dei compagni e delle strutture scolastiche</li> <li>- Partecipazione non sempre interessata alla vita della scuola</li> <li>- Rispetto non sempre regolare delle consegne (compiti e verifiche)</li> <li>- Adeguata capacità di autocontrollo sia in situazioni formali che informali</li> <li>- Frequenza e puntualità non del tutto adeguate</li> </ul>
<b>6</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comportamento non sempre corretto nei confronti del personale docente e non docente, dei compagni e delle strutture scolastiche</li> <li>- Partecipazione discontinua e limitata alla vita della scuola</li> <li>- Rispetto poco puntuale delle consegne (compiti e verifiche)</li> <li>- Debole capacità di autocontrollo</li> <li>- Difficoltà a rispettare l'impegno della frequenza e della puntualità</li> </ul>
<b>5</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comportamento gravemente e ripetutamente scorretto nei confronti del personale docente e non docente, dei compagni e delle strutture scolastiche</li> <li>- Partecipazione disinteressata e incostante</li> <li>- Rispetto saltuario delle consegne (compiti e verifiche)</li> <li>- Scarsa capacità di autocontrollo</li> <li>- Ripetute assenze e frequenza saltuaria</li> </ul>

## 7.4 CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITI

Partecipano al Consiglio tutti i docenti che svolgono attività e insegnamenti per tutte le studentesse e tutti gli studenti o per gruppi degli stessi, compresi gli insegnanti di religione cattolica e per le attività alternative alla religione cattolica, limitatamente agli studenti che si avvalgono di questi insegnamenti. (DECRETO LEGISLATIVO 13 aprile 2017, n. 62 art. 12).

In base all'Ordinanza Ministeriale n°45 del 09/03/2023 l'esame di maturità è composto da due prove scritte e dal colloquio con i 6 commissari (tre esterni e tre interni) e il presidente esterno.

Il punteggio totale dell'Esame è 100 (e il minimo 60), questo voto è la sommatoria di crediti scolastici e formativi accumulati nel triennio. I punteggi sono così ripartiti:

D.lgs. n. 62/2017 e nell'O.M. n. 45/2023	
<i>La commissione è composta da 6 commissari, tre interni e tre esterni e dal presidente esterno.</i>	<b>Punti</b>
Credito scolastico	Fino a 40 punti
Prima prova scritta nazionale di italiano	Fino a 20 punti
Seconda prova d'esame costituita da una prima parte nazionale della traccia, inviata tramite plico telematico, e da una seconda parte elaborata dalle commissioni, in coerenza con quanto previsto dai quadri di riferimento di cui al D.M. 769 del 2018.	Fino a 20 punti
Colloquio	Fino a 20 punti
	<b>Tot. /100</b>

Nei percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo e nel terzo periodo didattico fino a un massimo di quaranta punti. In particolare, per quanto riguarda il credito maturato nel secondo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quarto anno di cui alla tabella all'allegato A del D.Lgs. 62/2017, moltiplicando per due il punteggio ivi previsto, in misura comunque non superiore a venticinque punti; per quanto riguarda, invece, il credito maturato nel terzo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quinto anno di cui alla citata tabella e che si riporta di seguito:

**Tabella allegato A (di cui all'art.15, comma 2 del D.lgs. 13 aprile 2017 n. 62)**

### Attribuzione credito scolastico

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
<b>M = 6</b>	7-8	8-9	9-10
<b>6 &lt; M ≤ 7</b>	8-9	9-10	10-11
<b>7 &lt; M ≤ 8</b>	9-10	10-11	11-12
<b>8 &lt; M ≤ 9</b>	10-11	11-12	13-14
<b>9 &lt; M ≤ 10</b>	11-12	12-13	14-15

Si attribuisce il minimo tabellare se le assenze sono superiori a 35 o si è fruito di permessi o ritardi ingiustificati per più di 20 giorni.

Non si computano le assenze giustificate con certificato di ricovero ospedaliero o certificato medico per particolari terapie debitamente documentate.

Ogni 6 (sei) ore di ritardo o di uscita anticipata equivale ad 1 (uno) giorno di assenza.

## **7.5 INDICAZIONI ED OSSERVAZIONI SULLA SECONDA PARTE DELLA SECONDA PROVA E SUL COLLOQUIO**

### ***Seconda parte della seconda prova***

La seconda prova d'esame è costituita da una prima parte nazionale della traccia, inviata tramite plico telematico, e da una seconda parte elaborata dalle commissioni, in coerenza con quanto previsto dai quadri di riferimento di cui al D.M. 769 del 2018. Pertanto, le commissioni:

- predispongono la seconda parte della seconda prova tenendo conto del piano dell'offerta formativa della scuola;
- in sede di riunione preliminare definiscono le modalità organizzative per lo svolgimento della prova, che può essere svolta lo stesso giorno o il giorno successivo tenendo conto della specificità dell'indirizzo e della disponibilità di attrezzature e laboratori. Le modalità organizzative e gli orari di svolgimento sono immediatamente comunicati alla scuola e ai candidati il giorno della prima prova;
- il giorno stabilito per lo svolgimento della seconda parte della seconda prova, elaborano il testo della parte di loro competenza tenendo in debito conto i contenuti e la tipologia della parte nazionale della traccia.

La commissione d'esame tiene conto, altresì, del percorso di studio personalizzato (PSP) formalizzato nel patto formativo individuale (PFI), privilegiando tipologie funzionali alla specificità dell'utenza.

### ***Colloquio***

Nei percorsi di secondo livello dell'istruzione per adulti, il colloquio si svolge secondo le modalità dell'O.M. riguardante le scuole secondarie di secondo grado, con le seguenti precisazioni:

- a) i candidati, il cui percorso di studio personalizzato (PSP), definito nell'ambito del patto formativo individuale (PFI), prevede, nel terzo periodo didattico, l'esonero dalla frequenza di unità di apprendimento (UDA) riconducibili a intere discipline, possono – a richiesta – essere esonerati dall'esame su tali discipline nell'ambito del colloquio. Nel colloquio, pertanto, la commissione/classe propone al candidato, secondo le modalità specificate nei commi precedenti, di analizzare testi, documenti, esperienze, progetti e problemi per verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline previste dal suddetto percorso di studio personalizzato;
- b) per i candidati che non hanno svolto i PCTO, il colloquio valorizza il patrimonio culturale della persona a partire dalla sua storia professionale e individuale, quale emerge dal patto formativo individuale, e favorisce una rilettura biografica del percorso anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.

## **7.6 SIMULAZIONI DELLE PROVE SCRITTE: INDICAZIONI ED OSSERVAZIONI SULLO SVOLGIMENTO DELLE SIMULAZIONI**

In data 31 marzo e 28 aprile si sono svolte le due simulazioni nazionali della prima prova scritta. Le due simulazioni riguardavano degli argomenti già trattati nelle ore di lezione curricolari, gli alunni non hanno trovato importanti difficoltà nello svolgimento della prova stessa, se non per le nuove tipologie di tracce, in particolare per il testo argomentativo. Pertanto entrambe le prove sono state valutate secondo la griglia di valutazione presente nel PTOF e considerate come prove di verifica scritta.

In data 30 aprile e 4 maggio si sono svolte le due simulazioni nazionali relative alla prima parte della seconda prova scritta dell'Esame di stato riferita a Scienze degli Alimenti. Gli alunni non hanno incontrato particolari difficoltà nello svolgimento della prova. È stata valutata secondo la griglia di valutazione presente nel PTOF e considerata come prova di verifica scritta.

In data 26 aprile e 3 maggio si sono svolte le due simulazioni nazionali relative alla seconda parte della seconda prova scritta dell'Esame di stato riferita alla specifica articolazione. Gli alunni non hanno incontrato particolari difficoltà nello svolgimento della prova. È stata valutata secondo la griglia di valutazione presente nel PTOF e considerata come prova di verifica scritta.

Le prove Invalsi per le discipline Italiano, Matematica e Lingua Inglese si terranno a partire dal 22 maggio 2023 così come previsto dal calendario di somministrazione delle prove per l'anno scolastico 2022/23 per i percorsi di secondo livello dell'istruzione per adulti.

## 7.7 GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA – TIPOLOGIA A

### ANALISI TESTUALE

ALUNNO/A..... CLASSE.....

Il punteggio totale in centesimi va riportato a 20 dividendo la somma per 5.

INDICATORI GENERALI			
INDICATORI	DESCRITTORI	100	Punti
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	<b>Articolato in maniera chiara e ordinata</b>	<b>9-10</b>	
	<i>Alcune sezioni del testo non sono poste nell'ordine corretto</i>	6-8	
	<i>Testo per nulla o poco articolato, disordinato</i>	1-5	
Coesione e coerenza testuale	<b>Testo coerente e coeso</b>	<b>9-10</b>	
	<i>Per lo più coerente e coeso, anche se schematico</i>	6-8	
	<i>Disordinato e poco coeso</i>	1-5	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi, punteggiatura)	<b>Forma corretta, con rare imprecisioni</b>	<b>9-10</b>	
	<i>Imprecisioni lievi e non eccessivamente frequenti</i>	6-8	
	<i>Gravi errori ripetuti con frequenza</i>	1-5	
Ricchezza e padronanza lessicale	<b>Lessico ricco e adeguato al registro comunicativo</b>	<b>9-10</b>	
	<i>Qualche imprecisione lessicale, uso non sempre adeguato del registro comunicativo</i>	6-8	
	<i>Frequenti e/o gravi imprecisioni lessicali</i>	1-5	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	<b>Conoscenze ampie e sicure, documentate da citazioni</b>	<b>9-10</b>	
	<i>Conoscenze essenziali, ma corrette</i>	6-8	
	<i>Conoscenze inadeguate, citazioni inappropriate e/o scorrette</i>	1-5	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	<b>Elaborazione personale approfondita e originale</b>	<b>9-10</b>	
	<i>L'elaborazione personale risulta originale anche se alcune valutazioni risultano deboli</i>	6-8	
	<i>Giudizi critici appena accennati o poco originali</i>	1-5	

### INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A

Rispetto dei vincoli nella consegna	<b>Preciso</b>	<b>9-10</b>	
	<i>Vincoli sostanzialmente rispettati</i>	6-8	
	<i>Vincoli rispettati in parte</i>	1-5	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	<b>Temì principali pienamente compresi</b>	<b>9-10</b>	
	<i>Comprensione parziale delle tematiche trattate dall'autore</i>	6-8	
	<i>Scarsa comprensione delle tematiche trattate dall'autore</i>	1-5	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	<b>Analisi approfondita dello stile dell'autore</b>	<b>9-10</b>	
	<i>Analisi stilistica non sempre approfondita e/o in parte errata</i>	6-8	
	<i>Analisi stilistica superficiale o assente</i>	1-5	
Interpretazione corretta e articolata del testo	<b>Il senso profondo del testo è stato pienamente compreso</b>	<b>9-10</b>	
	<i>Il significato letterale del testo è stato compreso, il suo senso profondo soltanto in parte</i>	6-8	
	<i>Il significato letterale del testo e/o il suo senso profondo è stato poco o per nulla compreso</i>	1-5	

TABELLA DI CONVERSIONE																				PUNTEGGIO TOTALE		
20	1	2	3	4	5	4	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	/100	

PUNTEGGIO \_\_\_\_\_/20

LA COMMISSIONE:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

IL PRESIDENTE:

\_\_\_\_\_

## 7.8 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA – TIPOLOGIA B

### ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

ALUNNO/A..... CLASSE.....

Il punteggio totale in centesimi va riportato a 20 dividendo la somma per 5.

INDICATORI GENERALI			
INDICATORI	DESCRITTORI	100	Punti
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	<b>Articolato in maniera chiara e ordinata</b>	<b>9-10</b>	
	<i>Alcune sezioni del testo non sono poste nell'ordine corretto</i>	6-8	
	<i>Testo per nulla o poco articolato, disordinato</i>	1-5	
Coesione e coerenza testuale	<b>Testo coerente e coeso</b>	<b>9-10</b>	
	<i>Per lo più coerente e coeso, anche se schematico</i>	6-8	
	<i>Disordinato e poco coeso</i>	1-5	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi, punteggiatura)	<b>Forma corretta, con rare imprecisioni</b>	<b>9-10</b>	
	<i>Imprecisioni lievi e non eccessivamente frequenti</i>	6-8	
	<i>Gravi errori ripetuti con frequenza</i>	1-5	
Ricchezza e padronanza lessicale	<b>Lessico ricco e adeguato al registro comunicativo</b>	<b>9-10</b>	
	<i>Qualche imprecisione lessicale, uso non sempre adeguato del registro comunicativo</i>	6-8	
	<i>Frequenti e/o gravi imprecisioni lessicali</i>	1-5	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	<b>Conoscenze ampie e sicure, documentate da citazioni</b>	<b>9-10</b>	
	<i>Conoscenze essenziali, ma corrette</i>	6-8	
	<i>Conoscenze inadeguate, citazioni inappropriate e/o scorrette</i>	1-5	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	<b>Elaborazione personale approfondita e originale</b>	<b>9-10</b>	
	<i>L'elaborazione personale risulta originale anche se alcune valutazioni risultano deboli</i>	6-8	
	<i>Giudizi critici appena accennati o poco originali</i>	1-5	

### INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA B

Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	<b>Tesi e argomentazioni pro/contro individuate chiaramente</b>	<b>14 -15</b>	
	<i>Tesi individuata correttamente, argomentazioni solo in parte riconosciute</i>	9 -13	
	<i>Tesi non individuata o non compresa, argomentazioni parzialmente o per nulla riconosciute</i>	1 - 8	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	<b>Percorso ragionativo chiaro, supportato da connettivi precisi e adeguati</b>	<b>14 - 15</b>	
	<i>Percorso ragionativo in generale coerente, supportato da un uso adeguato, seppure non sempre corretto, dei connettivi</i>	9- 13	
	<i>Percorso ragionativo non coerente, caratterizzato da assenza o da un uso non corretto dei connettivi</i>	1-8	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	<b>Riferimenti ampi e sicuri, documentati da citazioni</b>	<b>9-10</b>	
	<i>Riferimenti essenziali, ma corretti</i>	6-8	
	<i>Riferimenti inadeguati, citazioni inappropriate e/o scorrette</i>	1-5	

TABELLA DI CONVERSIONE																				PUNTEGGIO TOTALE	/100
20	1	2	3	4	5	4	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19		

PUNTEGGIO \_\_\_\_\_/20

LA COMMISSIONE:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

IL PRESIDENTE:

\_\_\_\_\_

## 7.9 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA – TIPOLOGIA C

### RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO – ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ

ALUNNO/A..... CLASSE.....

Il punteggio totale in centesimi va riportato a 20 dividendo la somma per 5.

INDICATORI GENERALI			
INDICATORI	DESCRITTORI	100	Punti
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	<b>Articolato in maniera chiara e ordinata</b>	<b>9-10</b>	
	<i>Alcune sezioni del testo non sono poste nell'ordine corretto</i>	6-8	
	<i>Testo per nulla o poco articolato, disordinato</i>	1-5	
Coesione e coerenza testuale	<b>Testo coerente e coeso</b>	<b>9-10</b>	
	<i>Per lo più coerente e coeso, anche se schematico</i>	6-8	
	<i>Disordinato e poco coeso</i>	1-5	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi, punteggiatura)	<b>Forma corretta, con rare imprecisioni</b>	<b>9-10</b>	
	<i>Imprecisioni lievi e non eccessivamente frequenti</i>	6-8	
	<i>Gravi errori ripetuti con frequenza</i>	1-5	
Ricchezza e padronanza lessicale	<b>Lessico ricco e adeguato al registro comunicativo</b>	<b>9-10</b>	
	<i>Qualche imprecisione lessicale, uso non sempre adeguato del registro comunicativo</i>	6-8	
	<i>Frequenti e/o gravi imprecisioni lessicali</i>	1-5	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	<b>Conoscenze ampie e sicure, documentate da citazioni</b>	<b>9-10</b>	
	<i>Conoscenze essenziali, ma corrette</i>	6-8	
	<i>Conoscenze inadeguate, citazioni inappropriate e/o scorrette</i>	1-5	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	<b>Elaborazione personale approfondita e originale</b>	<b>9-10</b>	
	<i>L'elaborazione personale risulta originale anche se alcune valutazioni risultano deboli</i>	6-8	
	<i>Giudizi critici appena accennati o poco originali</i>	1-5	
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.			

#### INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C

Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo o dell'eventuale paragrafazione	<b>Testo pienamente pertinente e titolo/i coerenti</b>	<b>14 -15</b>	
	<i>Testo sufficientemente pertinente e titolo/i adeguati</i>	9 -13	
	<i>Testo non pertinente e titolo/i inadeguati</i>	1 - 8	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	<b>Esposizione chiara, lineare e ordinata</b>	<b>14 - 15</b>	
	<i>Esposizione chiara ma non ordinata</i>	9- 13	
	<i>Esposizione disordinata</i>	1-8	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	<b>Riferimenti ampi e sicuri, documentati da citazioni</b>	<b>9-10</b>	
	<i>Riferimenti essenziali, ma corretti</i>	6-8	
	<i>Riferimenti inadeguati, citazioni inappropriate e/o scorrette</i>	1-5	

#### TABELLA DI CONVERSIONE

TABELLA DI CONVERSIONE																				PUNTEGGIO TOTALE	/100	
20	1	2	3	4	5	4	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		

PUNTEGGIO \_\_\_\_\_/20

LA COMMISSIONE:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

IL PRESIDENTE:

\_\_\_\_\_

## 7.10 GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

Candidato/a ..... Classe ..... Data .....

INDICATORI	DESCRITTORI				Punti
A. <b>COMPRESIONE</b> del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	Coglie il significato completo e profondo				3
	Coglie parzialmente il significato generale				2
	Non coglie nemmeno a grandi linee il significato generale				1
B. <b>PADRONANZA</b> delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline	Presente e corretta				6
	Non completamente presente ma adeguata e corretta				5
	Parzialmente presente ed essenziale				4
	Parzialmente presente e scorrette				3
	Lacunosa e insufficiente				2
	Scarsa e non pertinente				1
C. <b>PADRONANZA</b> delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nella evidenziazione delle soluzioni	Competenze ampie e sicure in ogni aspetto				8
	Competenze nel complesso presenti ed adeguate				7
	Competenze nel complesso presenti ma non completamente adeguate				6
	Competenze nel complesso presenti e sufficientemente pertinenti				5
	Competenze essenziali e sufficientemente pertinenti				4
	Competenze parziali e non sempre pertinenti				3
	Competenze lacunose e insufficienti				2
	Competenze scarse ed inadeguate				1
D. <b>CAPACITA'</b> di argomentare, di sintetizzare, di collegare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	Rigorosa e appropriata				3
	Comprensibile e complessivamente corretta				2
	Impropria				1
<b>TOTALE PARZIALE</b>	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>	<b>TOTALE</b>

## 7.11 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

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

LA COMMISSIONE:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

IL PRESIDENTE:

\_\_\_\_\_

**Il presente documento è condiviso in tutte le sue parti dai docenti del Consiglio di Classe:**

<b>COGNOME E NOME</b>	<b>DISCIPLINA</b>	<b>FIRMA</b>
<i>Lenza Rosa</i>	Italiano/Storia	
<i>Cupolo Maria Antonietta</i>	Lingua Inglese	
<i>Oricchio Fedele</i>	Matematica	
<i>Merola Giuseppina</i>	Lingua Francese	
<i>Morinelli Serena</i>	Diritto e Tecniche Amministr. della Struttura Ricettiva	
<i>Di Prisco Giovanna</i>	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	
<i>Longo Raffaele</i>	Lab. Serv. Enogastronomici Settore Sala e Vendita	
<i>Mancuso Luisa</i>	Lab. Serv. Enogastronomici Settore Enogastronomia	

**Castelnuovo Cilento, 15/05/2023**

**Il Dirigente Scolastico**

---

*(Prof.ssa Maria Masella)*