



UNIONE EUROPEA

FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO - FESR

pon  
2014-2020



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per la Programmazione  
Direzione Generale per Interventi in materia di edilizia  
scuolastica, per la gestione dei fondi strutturali per  
l'istruzione e per l'innovazione digitale  
Ufficio IV

**I.P.S.S.E.O.A. – I.P.S.I.A. “ETTORE MAJORANA”** BARH11000E -  
c.f. 93510760726 – Cod. Univoco : FKMXFF e-mail: [barh11000e@istruzione.it](mailto:barh11000e@istruzione.it) pec:  
[barh11000e@pec.istruzione.it](mailto:barh11000e@pec.istruzione.it) Sito web: [www.iissmajoranabari.edu.it](http://www.iissmajoranabari.edu.it)

SEDE CENTRALE: Via S. Tramonte, n. 2 - BARI S. Paolo - c.a.p.  
70132 Centralino: Tel. 080 5305335 - 080 9265750  
Succursale di BARI / PALESE: Via Nazionale n. 8 tel. 080 5305497

**DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO**

**ANNO SCOLASTICO 2022/2023**

**CLASSE: V**

**SEZ: A SERALE**

**INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA**

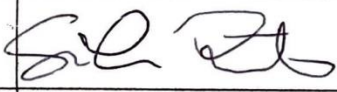
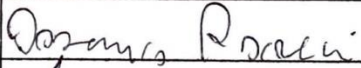
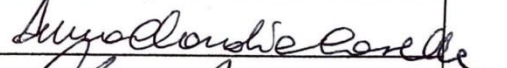
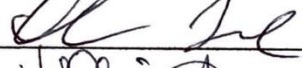
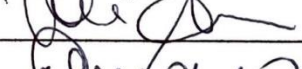
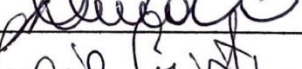



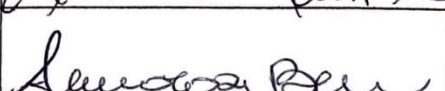
**SETTORE: ALBERGHIERO**

**SEDE: SAN PAOLO**

**Bari, 15 Maggio 2023**

1.	COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	3
2.	DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE	3
	2.1 Breve descrizione del contesto	3
	2.2 Presentazione dell'Istituto	4
3.	DESCRIZIONE DELLA CLASSE	4
	3.1 Composizione e storia della classe	4
	3.2 Profilo della classe	5
4.	INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	5
	4.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (PECUP)	5
	a. Profilo culturale e risultati di apprendimento dei percorsi del Settore Servizi	6
	b. Quadro orario settimanale	8
5.	INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE	8
	5.1 Interventi per gli alunni con DSA e con altri bisogni educativi speciali	9
6.	INDICAZIONI GENERALI SULL'ATTIVITÀ DIDATTICA	9
	6.1 Metodologie e strategie didattiche	9
	6.2 Obiettivi trasversali	11
7.	SCELTE ORGANIZZATIVE	11
	7.1 Piano didattico annuale per materia	11
	7.2 Attività di recupero: metodologia, obiettivi, tempi e modalità	11
	7.3 Ambienti di apprendimento: strumenti, mezzi, spazi e tempi	12
8.	PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (PCTO)	13
	8.1 Temi di interesse generale del progetto PCTO	14
	8.2 Temi dedicati per le singole aree di competenza	14
	8.3 Validazione delle competenze	14
	8.4 Profilo professionale raggiunto	14
9.	ATTIVITÀ E PROGETTI	15
10.	EDUCAZIONE CIVICA	15
11.	INDICAZIONI SU DISCIPLINE	17
12.	VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI	38
	12.1 Criteri di valutazione	38
	12.2 Tabella di corrispondenza tra voti e valutazione formativa	38
	12.3 Attribuzione dei crediti	40
13.	PROVE D'ESAME	41
14.	GRIGLIE DI VALUTAZIONE	42
15.	MATERIALI ALLEGATI	51

## 1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIE	DOCENTI	FIRMA
Lingua e Letteratura Italiana	Prof.ssa Ruta Silvia	
Storia	Prof. Procacci Domenico	
Sc. e Cult. Alimentazione	Prof. ssa Casella Anna Claudia	
Religione	Prof. Ciciolla Savino	
Lingua Inglese	Prof.ssa Andolfi Valeria	
Matematica	Prof.ssa Di Mauro Antonia	
Lingua Francese	Prof.ssa Larocca, Lucia Cristina	
Lab. Serv. Enogastr. Cucina	Prof. Popolizio Luigi	
Lab. Serv. Enogastr. Sala Vend.	Prof. Rubino Maurizio	
Diritto Tec. Amm.ve Str. Ric.	Prof.ssa Bruno Annarosa	

COORDINATRICE DI CLASSE: PROF.SSA RUTA SILVIA

DOCENTI COMMISSARI INTERNI: BRUNO ANNAROSA (DTASR), CASELLA ANNA CLAUDIA (SC. E CULT. ALIMENTAZIONE), POPOLIZIO LUIGI (LAB. SERV. ENOGASTR. CUCINA)

**Nella redazione del presente documento il Consiglio di Classe ha tenuto conto delle indicazioni del Garante per la protezione dei dati personali con nota protocollo 10719 del 21 marzo 2017 in merito alle modalità di redazione del presente documento.**

## 2. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

### 2.1 Breve descrizione del contesto sociale

Il nostro Istituto è situato a margine dell'area metropolitana ed è dislocato su due plessi ubicati in quartieri periferici, più precisamente il quartiere San Paolo e Palese, caratterizzati da un elevato tasso di dispersione scolastica, da ragazzi seguiti dai servizi sociali del comune e/o del tribunale e da frequenza saltuaria. Il disagio scolastico è un fenomeno complesso, legato sì alla scuola, come luogo di insorgenza e di mantenimento, ma anche a variabili personali e sociali, come le caratteristiche psicologiche e caratteriali da una parte e il contesto familiare/culturale dall'altra, il più delle volte frantumato da situazioni e vissuti di solitudine e abbandono.

Esso inoltre viene ad essere determinato dall'interazione di più fattori, sia individuali che ambientali, e si esprime in una grande varietà di situazioni problematiche, che espongono lo studente al rischio di insuccesso e di disaffezione alla scuola. I problemi scolastici sono di tipo diverso e presentano diversi livelli di gravità, spesso non sono la conseguenza di una specifica causa, ma sono dovute al concorso di molti fattori che riguardano sia lo studente, sia il contesto

in cui egli viene a trovarsi (ambiente socioculturale, clima familiare, qualità dell'istituzione scolastica e degli insegnanti).

Il disagio scolastico è un aspetto del disagio giovanile, che può manifestarsi con varie modalità, tra cui comportamenti di disturbo in classe, irrequietezza, iperattività, difficoltà di apprendimento, di attenzione, difficoltà di inserimento nel gruppo, scarsa motivazione, basso rendimento, abbandono, dispersione scolastica. Si riscontra, inoltre una consolidata apertura all'accoglienza e all'integrazione per gli alunni con bisogni educativi speciali: diverse abilità, DSA, svantaggio socio-economico- culturale.

## **2.2 Presentazione Istituto**

L'offerta formativa del nostro Istituto, rivolta all'utenza della città e dell'hinterland barese, favorisce una fisionomia più precisamente tecnico-scientifica dell'Istituto professionale e coerente con le esigenze provenienti dal mercato del lavoro.

E' caratterizzata dagli indirizzi di studio: alberghiero, audiovisivo e ottico: l'Istituto forma Operatori e Tecnici di laboratori dell'ambito della comunicazione visiva, dell'ottica, dei servizi di ristorazione del settore cucina, dei servizi di ristorazione del settore sala-bare dei servizi di ricevimento.

## **3. DESCRIZIONE DELLA CLASSE**

### **3.1 Composizione e storia della classe**

La classe, in seguito alle nuove iscrizioni avvenute nel mese di dicembre, come da delibera del Collegio Docenti del 01/09/2022, risulta attualmente composta da 33 studenti, di cui 16 donne e 17 uomini, ma solo 21 corsisti sono effettivamente frequentanti. Come già messo a verbale in precedenza, solo 11 alunni sono provenienti dalla precedente 4<sup>a</sup> A ENO Serale, inoltre tra i nuovi corsisti, tre di essi sono già in possesso di un diploma di istruzione superiore (con riferimento alla documentazione già agli atti), pertanto il CDC ha stabilito, dopo un periodo iniziale di osservazione e in base alle prove d'ingresso oggettive, di concedere loro l'esonero dalla frequenza delle ore di Matematica, il cui programma risulta affine a quello già svolto in precedenza; due alunni provengono dal Corso Serale di un altro Istituto scolastico; tra i più giovani, tre alunni si sono trasferiti ad inizio anno dal diurno di codesto Istituto e un alunno, infine, proviene dal diurno di un altro Istituto scolastico della provincia di Bari, per il quale è stato predisposto un PDP, già agli atti. Si tratta, dunque, di una classe estremamente eterogenea per composizione, provenienza, prerequisiti, partecipazione ed età. A livello disciplinare non vi sono situazioni da segnalare, a parte la frequenza irregolare che caratterizza in generale gli iscritti al Corso Serale, per ragioni legate a dinamiche familiari e professionali; gli alunni più assidui sono generalmente corretti, talvolta polemicisti ma sempre in modo costruttivo. La partecipazione e il rendimento risultano nel complesso più che sufficienti, con un piccolo gruppo appartenente alla fascia alta, uno più ampio si attesta nella fascia media e uno ancora più cospicuo permane nella fascia medio-bassa. Nel complesso, a parte i problemi relativi alla frequenza e alla dispersione scolastica a cui si è già fatto riferimento, dal punto di vista disciplinare gli alunni sono sempre stati molto corretti e responsabili ed hanno partecipato in maniera proficua e costruttiva al dialogo didattico-educativo, nel rispetto dei ruoli e dei rapporti interpersonali. Inoltre, gli studenti hanno mostrato un discreto interesse verso i contenuti delle differenti discipline, sebbene persista, in alcuni di essi, una certa fragilità nelle capacità espressive ed organizzative. L'impegno, lo studio e la concentrazione, con alcune eccezioni, sono stati quasi sempre adeguati.

TIPOLOGIA DELLA CLASSE	LIVELLO DI PROFITTO	RITMO DI APPRENDIMENTO	CLIMA RELAZIONALE
<input checked="" type="checkbox"/> tranquilla	<input type="checkbox"/> alto	<input type="checkbox"/> sostenuto	<input type="checkbox"/> collaborativo
<input type="checkbox"/> vivace	<input type="checkbox"/> medio alto	<input type="checkbox"/> produttivo	<input type="checkbox"/> buono
<input type="checkbox"/> problematica	<input checked="" type="checkbox"/> medio	<input checked="" type="checkbox"/> regolare	<input checked="" type="checkbox"/> sereno
<input type="checkbox"/> demotivata	<input type="checkbox"/> medio basso	<input type="checkbox"/> discontinuo	<input type="checkbox"/> a volte conflittuale
<input type="checkbox"/> poco rispettosa delle regole	<input type="checkbox"/> basso	<input type="checkbox"/> lento	<input type="checkbox"/> problematico
<input type="checkbox"/> Altro.....	<input type="checkbox"/> Altro.....	<input type="checkbox"/> Altro.....	<input type="checkbox"/> Altro.....

#### 4. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

##### 4.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (PECUP)

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 favorisce, da parte degli studenti, scelte fondate e consapevoli.

Risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi degli istituti professionali hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze basate sull'integrazione tra i saperi tecnico-professionali e i saperi linguistici e storico-sociali, da esercitare nei diversi contesti operativi di riferimento. A conclusione dei percorsi degli istituti professionali, gli studenti sono in grado di:

- agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
- riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico professionale correlate ai settori di riferimento;
- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo; stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
- riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;
- individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete; utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;
- comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi; utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;
- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri; utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;
- compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente;
- partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.

#### **a. Profilo culturale e risultati di apprendimento dei percorsi del Settore Servizi**

Il profilo del settore dei servizi si caratterizza per una cultura che consente di agire con autonomia e responsabilità nel sistema delle relazioni tra il tecnico, il destinatario del servizio e le altre figure professionali coinvolte nei processi di lavoro. Tali connotazioni si realizzano mobilitando i saperi specifici e le altre qualità personali coerenti con le caratteristiche dell'indirizzo. Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, sono in grado di:

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di

fornire un servizio il più possibile personalizzato; sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;

- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla serietà, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

Per raggiungere questi risultati occorre il concorso e la piena valorizzazione di tutti gli aspetti del lavoro scolastico:

- lo studio delle discipline in una prospettiva sistematica, storica e critica;
- la pratica dei metodi di indagine propri dei diversi ambiti disciplinari;
- l'esercizio di lettura, analisi, traduzione di testi letterari;
- l'uso costante del laboratorio per l'insegnamento delle discipline scientifiche;
- la pratica dell'argomentazione e del confronto;
- la cura di una modalità espositiva scritta ed orale corretta, pertinente, efficace e personale;
- l'uso degli strumenti multimediali a supporto dello studio e della ricerca.

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

È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Nell'articolazione "Enogastronomia e Servizi di sala e vendita", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche. Al termine del percorso quinquennale, i diplomati nelle articolazioni "Enogastronomia" e "Servizi di sala e di vendita" conseguono inoltre le seguenti competenze:

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico,

- merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

## b. Quadro orario

Discipline	ORE ANNUE		
	Secondo periodo didattico		Terzo periodo didattico
	3	4	5
Lingua e letteratura italiana	99	132	132
Storia	66	33	33
Inglese	66	66	66
Matematica	99	99	99
Religione Cattolica o attività alternativa	33	33	33
Seconda lingua straniera - Francese	99	66	66
<b>ARTICOLAZIONE: "ENOGASTRONOMIA"</b>			
Scienza e cultura dell'alimentazione	66	99	66
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	99	99	99
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina *	132	99	99
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita *	-	66	66
<b>TOTALI</b>	<b>759</b>	<b>759</b>	<b>759</b>

\* Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.

## 5. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

La didattica speciale è stata organizzata per conseguire obiettivi specifici di apprendimento, relativi alle singole discipline e obiettivi trasversali. Questi ultimi hanno riguardato l'inclusione degli allievi con Bisogni Educativi Speciali nel contesto classe, la conoscenza e la valorizzazione del sé, il rapporto con gli adulti e il rapporto con i pari.

### a. Interventi per gli allievi con DSA e con altri B.E.S.

Gli allievi con bisogni educativi speciali sono studenti che presentano una richiesta di speciale attenzione didattica per una varietà di ragioni:

- i. disturbi specifici di apprendimento e/o disturbi evolutivi specifici (DSA)

ii. svantaggio socio-economico,  
linguistico e culturale (BES).

Gli interventi riguardano:

- Flessibilità organizzativa e didattica.
- iii. Iniziative di recupero.
- iv. Approvazione del PI (Piano per l'inclusione).
- v. Presenza del GLI (D.Lgs 66/2017), composto dal Dirigente scolastico, docenti di sostegno di ruolo, docenti curricolari coordinatori di classe ed eventualmente personale Ata, nonché specialisti della ASL, rappresentanti dei genitori e degli studenti.
- vi. Coordinamento degli interventi e servizi al fine di migliorare la qualità, l'efficacia dei percorsi individualizzati e di integrare tutte le forze (insegnanti di classe, famiglie, unità multidisciplinare...).

**Per l'inclusione degli studenti con DSA e BES vi è stato:**

- vii. Raccordo tra i vari ordini di scuola, per diffondere la cultura dell'inclusione.
- viii. Raccolta dati per l'inclusione, attraverso l'analisi dei documenti dell'alunno e i colloqui con la famiglia.
- ix. Presentazione dell'alunno al nuovo consiglio di classe.
- x. Incontro con le famiglie e partecipazione alla stesura dei PDP.
- xi. Condivisione e predisposizione delle misure dispensative e compensative.
- xii. Supervisione andamento didattico degli alunni.

Anche per gli alunni con DSA e BES l'O.M. 65/2022 all'art.25, commi 1-2-6, stabilisce che gli studenti sono ammessi a sostenere l'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione sulla base del piano didattico personalizzato (PDP) e che le modalità di svolgimento delle prove d'esame verranno individuate dalla sottocommissione sulla base del PDP e di tutti gli elementi conoscitivi forniti dal Consiglio di classe. Inoltre è possibile nello svolgimento delle prove d'esame per il candidato DSA utilizzare, ove necessario, gli strumenti compensativi e dispensativi previsti dal PDP, per lo studente BES solo gli strumenti compensativi, e comunque tempi più lunghi di quelli ordinari per l'effettuazione delle prove scritte.

## **6. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA**

### **a. Metodologie e strategie didattiche**

Il fine primario della scuola è la formazione integrale della persona sotto il profilo professionale, etico, culturale, psicofisico e sociale: tale obiettivo è stato perseguito nel pieno rispetto sia degli alunni sia dell'autonomia didattica e culturale dei docenti.

Nelle sue finalità educative e didattiche generali, l'I.P. "E. Majorana" si è proposto di fornire ai suoi studenti i requisiti caratterizzanti la formazione professionale e la crescita generale della persona, in armonia con gli obiettivi e le priorità definiti dalla Legge n. 107/2015, ovvero:

- garantire a tutti gli studenti l'accesso all'offerta formativa indipendentemente dalle diversità di religione, etnia, stato sociale, sesso, valorizzando le differenze, promuovendo

l'integrazione e favorendo lo sviluppo di una formazione nel segno dei valori della legalità, del rispetto, della libertà e della solidarietà umana;

- favorire un'ampia preparazione di base attraverso l'equilibrata acquisizione di conoscenze e competenze nei diversi ambiti;
- favorire lo sviluppo della persona attraverso la presa di coscienza di operare in una realtà culturalmente, socialmente ed economicamente complessa;
- favorire lo sviluppo di spirito di iniziativa, acquisendo un'adeguata capacità di decisione responsabile nell'azione e nelle scelte professionali;

e, in coerenza con l'art. 1 comma 7 della Legge n. 107/2015, nei limiti delle risorse umane, finanziarie e strumentali disponibili, attraverso specifici progetti miranti al conseguimento degli obiettivi specifici ha promosso:

- la valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare attenzione alla comunicazione nella madrelingua oltre che all'apprendimento della lingua Inglese;
- il potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche;
- lo sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri;
- l'attuazione dei principi di pari opportunità attraverso l'educazione alla parità tra i sessi, la prevenzione della violenza di genere e di tutte le discriminazioni;
- lo sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali;
- il potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica;
- lo sviluppo delle competenze digitali degli studenti e potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio;
- la prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico;
- il potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali;
- la valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese;
- il potenziamento dell'alternanza scuola-lavoro;
- l'individuazione di prassi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli studenti;
- il consolidamento del sistema di orientamento.

L'anno scolastico in corso è stata organizzata gestendo le lezioni in presenza ed effettuando la modalità digitale integrata, solo per i casi previsti dalla normativa vigente e garantendo sempre la didattica laboratoriale in presenza per le discipline caratterizzanti.

## **b. Obiettivi trasversali**

L'Istituto consapevole che il processo formativo è *"il risultato di azioni plurime, ben programmate e convergenti"* ha perseguito in particolare i seguenti obiettivi trasversali legati alle competenze chiave di cittadinanza:

- comunicazione nella madrelingua: avere padronanza della lingua parlata e scritta, saper fare sintesi e cogliere l'essenziale;
- comunicazione nelle lingue straniere: avere padronanza delle lingue straniere, saper fare e cogliere l'essenziale;
- competenze sociali e civiche: saper lavorare in gruppo, capacità di creare rapporti positivi con gli altri, rispettare le regole, sviluppare autonomia organizzativa e di giudizio, pensiero critico, apertura agli altri, costruzione del senso di legalità;
- imparare ad imparare: saper studiare, cioè fare uso approfondito ed efficace del tempo, delle informazioni, degli strumenti e delle capacità al fine dell'apprendimento;
- spirito di iniziativa e imprenditorialità: sviluppare la creatività, saper "fare", cioè coltivare un'operatività precisa ed ordinata, individuare e risolvere problemi, saper pianificare e gestire progetti per raggiungere obiettivi.

## **7. SCELTE ORGANIZZATIVE**

### **a. Piano didattico annuale per materia**

Sulla base dei curricoli previsti dalla normativa, delle indicazioni del Collegio Docenti e dei rispettivi Consigli di Classe, ogni docente ha predisposto il proprio piano didattico annuale, poi esplicitato alla classe, che comprende:

- valutazione della situazione di partenza e del livello di preparazione e di capacità degli alunni, accertata attraverso prove d'ingresso che possono consistere in test, prove scritte ed orali, osservazioni di altro genere;
- definizione degli obiettivi didattici che si intendono perseguire, quali conoscenze, abilità, comportamenti;
- contenuti;
- eventuali attività integrative, di sostegno o di carattere interdisciplinare che si intendono attuare;
- criteri e strumenti di valutazione adottati;
- criteri per l'attività di recupero e sostegno.

### **b. Attività di recupero – Metodologia, obiettivi, tempi e modalità**

Gli interventi sono stati finalizzati al tempestivo recupero delle specifiche carenze rilevate sulla base dei "nodi disciplinari" di ciascuna materia.

Hanno avuto un carattere personalizzato e un nuovo approccio didattico finalizzato sia a recuperare le lacune pregresse, portando gli alunni al livello di sufficienza o almeno ad un significativo miglioramento, ma anche a motivare gli alunni allo studio, far acquisire un metodo

più efficace e migliorare la loro autostima.

### **c. Ambienti di apprendimento: strumenti – mezzi – spazi – tempi**

Il C.d.C, al fine di favorire il raggiungimento degli obiettivi prefissati, ha programmato diverse strategie avvalendosi degli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo di “insegnamento/apprendimento”.

Si è dato spazio, in ogni materia, ai seguenti tipi di attività in classe:

- lezione frontale
- lezione dialogata
- lezione pratica
- lezioni svolte dagli studenti stessi attraverso la preparazione di lavori individuali o di gruppo
- problem solving
- lavori di gruppo
- dibattito in classe
- discussione guidata
- lezione-applicazione
- attività laboratoriale
- conversazione su esperienze e vissuti personali
- brainstorming e scoperta guidata
- relazioni su ricerche individuali e di gruppo
- case management
- case-study
- simulazione e role-play
- elaborazione di schemi/mappe concettuali e/o quadri riassuntivi
- esame di materiali e documentazioni
- uso di scale di misurazione, item, tabelle, diagrammi di flusso
- didattica per progetto
- correzione collettiva di esercizi ed elaborati vari svolti
- esercitazioni individuali
- esercitazioni per piccoli gruppi in classe
- esercitazioni grafiche e pratiche
- lettura ed elaborazione di tabelle, grafici, immagini,

schemi Sono stati utilizzati:

- Libro di testo
- Altri testi
- Manuali
- Dizionari
- Appunti e Dispense
- Riviste specializzate
- Quotidiani
- Fotografie
- Fotocopie

- Internet
- Software didattici
- Registratore audio
- Lavagna luminosa
- Videocamera
- Televisore
- LIM
- Personal computer

#### Spazi

- Laboratorio di informatica
- Laboratorio linguistico
- Laboratorio di cucina/sala

#### Altro

- Incontri con esperti
- Conferenze
- Dibattiti
- Altro: PCTO

I tempi del processo di insegnamento-apprendimento sono stati calibrati secondo i processi e i ritmi di apprendimento degli alunni. Il C.d.C. ha saputo adattare, tramite “accordi metodologici”, il curriculum di scuola facendo una Progettazione Didattica coerente e coesa attraverso una documentazione trasparente e comprensibile da parte degli utenti del servizio scolastico.

### **8. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO(PCTO): ATTIVITA' NEL TRIENNIO**

Il percorso per le competenze trasversali e l'orientamento si è posto l'obiettivo di trasmettere alle giovani generazioni il valore del lavoro, oltre a correggere una visione della scuola come isola volutamente estranea ai processi di trasformazione economica e produttiva in atto, regolamentato dal d. lgs. n. 77/2005, attuativo dell'art. 4 della legge n. 53/2003 di riforma del sistema scolastico e ridefinita dalla legge 13 luglio 2015 n. 107.

Tale percorso formativo è stato progettato, attuato e valutato dall'istituto in collaborazione con le imprese, con le rispettive associazioni di rappresentanza e con le camere di commercio, industria, artigianato con la finalità di creare un luogo dedicato all'apprendimento in cui i ragazzi siano in grado di imparare concretamente gli strumenti del “mestiere” in modo responsabile e autonomo. L'Istituto intende porre in essere nuove progettualità di PCTO su territorio nazionale, sostenendo così l'affermarsi di una “cultura aziendale” integrativa delle “istanze formative” scolastiche ed in grado di offrire agli studenti, già nel corso del loro percorso di studi, l'acquisizione di un significativo e valido bagaglio di esperienze operative e lavorative tali da permettere loro di potersi poi realmente orientare nel mercato del lavoro e delle opportunità professionali.

La classe ha partecipato ai suddetti percorsi sul territorio nazionale. Questa esperienza ha arricchito l'offerta formativa e permesso alla nostra azione educativa e formativa di inserirsi

a pieno diritto nella problematica del modello di sviluppo territoriale attraverso la formazione regionale rivolta agli Istituti di istruzione secondaria di secondo grado.

Particolare attenzione è stata posta agli aspetti legati alla sicurezza nei luoghi di lavoro. La frequenza di tali corsi è stata convalidata da un attestato, che rientra nella certificazione del percorso.

L'O.M. 45/2023 propone una deroga riguardante i percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO), che, per quest'anno scolastico, non è requisito di ammissione all'Esame, alla luce dell'emergenza COVID degli anni precedenti, per cui le attività sono state rese difficoltose dalla chiusura delle attività di settore e dalla minore possibilità di accoglienza delle aziende.

Sono state riconosciute come attività del percorso anche la partecipazione a tutte le manifestazioni, seminari, gare, eventi, mostre, fiere, conferenze di settore, incontri con esperti del lavoro presso la scuola e/o presso associazioni di categoria, enti pubblici e privati, PON ed Erasmus.

### **8.1 Temi di interesse generale del progetto PCTO**

- Aspetti normativi della sicurezza sui luoghi di lavoro; corso in igiene alimentare HACCP;
- organizzazione aziendale; sistemi di qualità; attività di orientamento professionale e al lavoro;
- progetti di ampliamento dell'offerta formativa;
- elementi di base di diritto del lavoro;
- elementi di base di comunicazione nelle organizzazioni; giovani ed impresa; incontri di orientamento per il lavoro (Lavoro/Università)

### **8.2 Temi dedicati per le singole aree di competenza**

- Attività da svolgersi utilizzando la didattica laboratoriale;
- Lezioni di approfondimento su argomenti tecnici del settore;
- Presentazione dei profili professionali e le competenze da sviluppare nel percorso di PCTO;
- Visite aziendali;
- Rielaborazione attività del progetto PCTO.

### **8.3 Validazione delle competenze**

Il C.d.C. ha infine valutato le competenze raggiunte in base alla relazione finale elaborata dal tutor interno.

### **8.4 Profilo professionale raggiunto**

A conclusione del percorso triennale dell'alternanza si sono raggiunte quelle competenze ed abilità attinenti allo specifico **indirizzo del settore di cucina** riassumibili nelle seguenti linee:

- conoscere i criteri di impostazione di un menù e le strategie di vendita, nonché la presentazione grafica ed illustrazione al cliente;

- conoscere, la ricetta di un piatto presente nel menù, indicando i prodotti essenziali, le tecniche di lavorazione, le caratteristiche dietetiche nonché la sua storia e la tradizione dei prodotti locali;
- realizzare con professionalità i vari ruoli previsti all'interno della brigata di cucina e i vari tipi di servizio;
- predisporre la linea operativa, per la realizzazione delle pietanze e confezionarle con gusto e creatività;
- comprendere le strutturazioni portanti dei vari servizi praticati nella ristorazione e saperli applicare con ordine precisione, rapidità e responsabilità;
- sviluppare le capacità di relazione all'interno del reparto e di collaborazione con gli altri reparti;
- predisporre la linea operativa, saper realizzare con ausilio la preparazione dei diversi piatti, utilizzando i prodotti con inventiva e creatività;
- sapersi collocare all'interno di una organizzazione di un gruppo di lavoro, conoscendo le precise funzioni tecnico-professionali di ogni componente;
- saper utilizzare il linguaggio specifico di settore, esprimendosi con correttezza e proprietà di linguaggio (stabilire rapporti comunicativi adeguati, dare informazioni alla clientela);
- sviluppare capacità di organizzazione delle varie fasi di lavoro attinenti al settore di cucina e ai satelliti alimentari di riferimento;
- conoscere e rispettare le norme che regolano il funzionamento delle strutture ricettive con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari.

## 9. ATTIVITÀ E PROGETTI

Trattandosi di un corso Serale, dove gli alunni hanno avuto nel complesso grandi difficoltà a mantenere una frequenza regolare, sia per motivi familiari che lavorativi, non sono state previste attività extracurricolari o progetti, né visite guidate o uscite didattiche.

## 10. CITTADINANZA E COSTITUZIONE

La legge n. 92 del 2019 ha previsto l'insegnamento di Educazione civica come disciplina trasversale con almeno 33 ore all'anno dedicate.

<b>DOCENTE REFERENTE: ANNAROSA BRUNO (DTASR)</b>			
<b>Nuclei tematici</b>	<b>DISCIPLINA E DOCENTE</b>	<b>ARGOMENTO TRATTATO</b>	<b>N. ore</b>
<b>Costituzione italiana e delle Istituzioni dell'unione europea e principi di legalità</b>	ITALIANO Prof.ssa RUTA	La "Restanza", ossia il coraggio di rimanere legati alle proprie radici; Agenda 2030 - punto 5: parità di genere.	N 05
	STORIA Prof. PROCACCI	La Costituzione italiana (art. 99-105).	N 03
	INGLESE Prof.ssa ANDOLFI	Agenda 2030; Stili di vita sostenibili.	N 03
	FRANCESE Prof.ssa	Éducation à la citoyenneté;	N 02

	LAROCCA	Éducation a la santé a table (l'alimentation équilibrée).	
	DTASR Prof.ssa BRUNO	Nascita dell'UE; Gli organi dell'UE.	N 05
<b>Cittadinanza attiva e digitale</b>	MATEMATICA Prof.ssa DI MAURO	La cittadinanza digitale.	N 03
<b>3. Sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona</b>	RELIGIONE CATTOLICA PROF. CICIOLLA	Economia circolare; Sviluppo sostenibile ed etica ecologica.	N.02
	SCIENZE DEGLI ALIMENTI PROF.SSA CASELLA	Agenda 2030; Consumo responsabile delle risorse naturali, impatto ambientale.	N.04
	CUCINA PROF. POPOLIZIO	La cucina sostenibile; La gastronomia a filiera corta.	N.03
	SALA PROF. RUBINO	La legislazione vitivinicola e il rispetto delle norme europee; La ristorazione sostenibile, la tutela dell'ambiente e i prodotti di qualità.	N.03
	<b>TOTALE: N. 33</b>		

## 11.INDICAZIONI SU DISCIPLINE

### Schede informative su singole discipline

**PECUP - COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA –  
COMPETENZE ACQUISITE - OSA - ATTIVITÀ E METODOLOGIE  
A.S. 2022-2023**

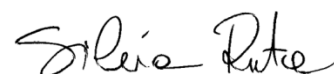
CLASSE	V A Enogastronomia Serale San Paolo
DISCIPLINA	<b>LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</b>
DOCENTE	<b>Silvia Ruta</b>
LIBRO DI TESTO	Paolo Di Sacco, Paola Manfredi, <i>Scoprirai leggendo – Dalla seconda metà dell'Ottocento a oggi</i> vol. 3, Pearson-Bruno Mondadori.

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	OSA	ATTIVITÀ E METODOLOGIE
<p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente.</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p>Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori</p>	<p>Imparare a imparare</p> <p>Progettare Risolvere problemi</p> <p>Individuare collegamenti e relazioni</p> <p>Acquisire e interpretare le informazioni</p> <p>Comunicare</p> <p>Collaborare e partecipare</p> <p>Agire in modo autonomo e responsabile</p>	<p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana adeguandolo a diversi ambiti comunicativi: sociale, culturale, artistico-letterario, scientifico, tecnologico e professionale.</p> <p>Operare collegamenti tra la tradizione culturale italiana e quella europea ed extraeuropea in prospettiva interculturale.</p> <p>Analizzare e interpretare testi scritti di vario tipo.</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.</p> <p>Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi di base</p>	<p><b><u>IL ROMANTICISMO</u></b></p> <p>Il pensiero filosofico di <b>Giacomo Leopardi:</b> Analisi di passi scelti dallo <i>Zibaldone</i> e <i>Operette Morali</i>.</p> <p>Vita e poetica di <b>Alessandro Manzoni:</b> Analisi di passi scelti dei <i>Promessi sposi</i>.</p> <p><b><u>IL REALISMO</u></b></p> <p>Positivismo e Realismo. Il Naturalismo francese e il Verismo italiano.</p> <p>Vita e pensiero di <b>Giovanni Verga:</b> -Il ciclo dei vinti: <i>Malavoglia</i> e <i>Mastro Don Gesualdo</i> (passi scelti) -<i>Rosso Malpelo</i>, tratta da <i>Vita dei Campi</i>: analisi e commento.</p> <hr/> <p><b><u>DECADENTISMO E SIMBOLISMO</u></b></p> <p>La visione del mondo e le poetiche Decadenti in Europa.</p>	<p>Lezione frontale</p> <p>Lezione dialogata e discussione guidata</p> <p><i>Brainstorming</i></p> <p>Lavoro di gruppo e attività di <i>Cooperative learning</i></p> <p>Metodo esperienziale (esercitazioni, attività laboratoriali e produzioni)</p> <p>Lettura analitico-interpretativa di testi letterari e testi critici</p> <p><i>Tutoring</i></p>

<p>Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.</p>		<p>Operare collegamenti tra la tradizione culturale italiana e quella europea ed extraeuropea in prospettiva interculturale.</p> <p>Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti e dei doveri correlato alle Cittadinanze.</p>	<p>- Oscar Wilde: <i>Il ritratto di Dorian Gray</i> (trama)  - Poeti "maledetti": i <i>Bohemien</i> francesi e la Scapigliatura italiana (cenni)</p> <p>Vita e poetica di <b>Gabriele D'Annunzio</b>:  - <i>Il Piacere</i> (passi scelti)  - <i>Alcyone</i>: lettura e analisi de "<i>La pioggia nel pineto</i>"</p> <p>Vita e la poetica di <b>Giovanni Pascoli</b>:  - <i>Il fanciullino</i> (stralci)  - <i>Myricae</i> e <i>Canti di Castelvecchio</i> (selezione delle poesie più significative)</p> <p><b><u>LE AVANGUARDIE STORICHE E IL FUTURISMO</u></b></p> <p><b>Filippo Tommaso Marinetti</b>:  - "<i>Il Manifesto del futurismo</i>";  - "<i>Manifesto della cucina futurista</i>"</p> <p><b>Aldo Palazzeschi</b>: "<i>E lasciatemi divertire</i>"</p> <p><b><u>L'ERMETISMO</u></b></p> <p>Vita e poetica di <b>Giuseppe Ungaretti</b>: lettura, analisi e commento delle liriche di guerra contenute nella raccolta <i>L'Allegria</i></p> <p>Vita e poetica di <b>Salvatore Quasimodo</b>: lettura, analisi e commento di "<i>Ed è subito sera</i>" e "<i>Uomo del mio tempo</i>"</p> <p>Vita e poetica di <b>Eugenio Montale</b>: lettura, analisi e commento di alcune liriche contenute in "<i>Ossi di seppia</i>"</p> <p><b><u>IL ROMANZO DEL PRIMO NOVECENTO</u></b></p> <p>Il contesto europeo:  - Il mondo interiore: <b>Sigmund Freud</b> e la psicanalisi;  - <b>Franz Kafka</b>: <i>La metamorfosi</i> (trama) e <i>Il processo</i> (passi scelti);  - <b>Marcel Proust</b>, <i>Alla ricerca del tempo perduto</i> (passi scelti)</p> <p>Vita e poetica di <b>Italo Svevo</b>:</p>	
--	--	---	--	--

			<p><i>"La coscienza di Zeno"</i> (passi scelti)</p> <p>Vita e poetica di <b>Luigi Pirandello</b>: -passi scelti tratti dalle opere: <i>"Il fu Mattia Pascal"</i>, <i>"Uno, nessuno, centomila"</i>; <i>"Sei personaggi in cerca d'autore"</i>; <i>"Novelle per un anno"</i></p>	
--	--	--	---	--

**Prof.ssa Silvia Ruta**



<b>CLASSE</b>	V ENOGASTRONOMIA CORSO SERALE			
<b>DISCIPLINA</b>	<b>Storia</b>			
<b>DOCENTE</b>	<b>Domenico Procacci</b>			
<b>LIBRO DI TESTO</b>	Giorgio De Vecchi, Giorgio Giovannetti, <i>Storia in corso - Il Novecento e la globalizzazione</i> Vol. 3, Pearson 2012			
<b>PECUP (risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale)</b>	<b>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</b>	<b>COMPETENZE ACQUISITE</b>	<b>OSA (Obiettivi Specifici di Apprendimento)</b>	<b>ATTIVITA' e METODOLOGIE</b>
Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori. Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.	Imparare a imparare Progettare Risolvere problemi Individuare collegamenti e relazioni Acquisire e interpretare le informazioni Comunicare Collaborare e partecipare Agire in modo autonomo e responsabile	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana adeguandolo a diversi ambiti comunicativi: sociale, culturale, artistico-letterario, scientifico, tecnologico e professionale. Operare collegamenti tra la tradizione culturale italiana e quella europea ed extraeuropea in prospettiva interculturale. Analizzare e interpretare testi scritti di vario tipo. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi di base Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica, attraverso il confronto tra epoche, e in una dimensione sincronica	L'Europa e l'Italia tra Otto-Novecento -Quadro generale: Francia, Gran Bretagna, gli Imperi centrali, Russia, Cina e Giappone. -L'Italia: dall'Unità d'Italia all'Età giolittiana. - Interventismo e neutralismo - Il sistema di alleanze e l'entrata in guerra La Grande Guerra e la rivoluzione russa -La Prima guerra mondiale: eventi principali, cambiamenti economici e sociali - La fine della guerra e l'Europa ridisegnata - La Rivoluzione russa e la nascita dell'URSS I regimi totalitari -Il fascismo in Italia - La crisi del '29 - Il nazismo in Germania -La legge Acerbo e la rappresentazione parlamentare in epoca fascista La Seconda guerra mondiale -La Seconda guerra mondiale: eventi principali, cambiamenti economici e sociali	Lezione frontale Lezione dialogata e discussione guidata Lavoro di gruppo e attività di cooperative learning Metodo esperienziale (esercitazioni, attività laboratoriali/produzioni) Apprendimento personalizzato Tutoring

		<p>attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.</p> <p>Ricostruire la complessità del fatto storico attraverso l'individuazione di rapporti tra particolare e generale, tra soggetti e contesti.</p> <p>Acquisire la consapevolezza che lo studio del passato oltre che conoscenza di un patrimonio comune è fondamento per la comprensione del presente e della sua evoluzione</p>	<p>- La fine della guerra - Nuovi equilibri mondiali</p> <p>- La Costituzione</p>	
--	--	--	---	--

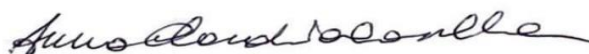
**Prof. Domenico Procacci**

*Domenico Procacci*

<b>CLASSE</b>		V A Enogastronomia SERALE		
<b>DISCIPLINA</b>		<b>Scienza e Cultura dell'Alimentazione</b>		
<b>DOCENTE</b>		<b>Casella Anna Claudia</b>		
<b>LIBRO DI TESTO</b>		Rodato Silvano, <i>ALIMENTAZIONE OGGI</i>		
<b>PECUP</b>	<b>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</b>	<b>COMPETENZE ACQUISITE</b>	<b>OSA</b>	<b>ATTIVITA' e METODOLOGIE</b>
<p>-Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;</p> <p>-Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;</p> <p>-Applicare le norme attinenti alla conduzione dell'esercizio</p>	<p><b>-INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI:</b> saper stabilire collegamenti fra le tradizioni culturali locali nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studi e di lavoro</p> <p><b>-ACQUISIRE E INTERPRETARE L'INFORMAZIONE:</b> saper acquisire le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p>	<p>Controlla ed utilizza gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>Adegua ed organizza la produzione e la vendita in relazione alla</p>	<p><b>NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI:</b> INNOVAZIONI DI FILIERA E NUOVI ALIMENTI;</p> <p><b>IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE:</b> CONTAMINAZIONE FISICO-CHIMICA DEGLI ALIMENTI; CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI; QUALITA' E SISTEMA HACCP;</p> <p><b>LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE:</b> ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA; LINEE GUIDA DI CORRETTA E SANA ALIMENTAZIONE; ALIMENTAZIONE NELLE DIVERSE</p>	<p>Lezione frontale Lezione dialogata</p> <p>Cooperative learning</p> <p>Lavori di gruppo Project work</p>

<p>certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;</p> <p>- Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio</p>	<p><b>-IMPARARE AD IMPARARE:</b> saper acquisire un metodo di studio e di lavoro personale</p> <p><b>-COLLABORARE E PARTECIPARE:</b> saper interagire in modo responsabile nel gruppo; essere disponibile al confronto nel rispetto dei diritti altrui</p> <p><b>-AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE:</b> saper valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani</p> <p><b>-RISOLVERE I PROBLEMI:</b> saper analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</p> <p><b>-COMUNICARE:</b> saper descrivere in modo ordinato, utilizzando appropriatamente la terminologia specifica, strutture, processi, fenomeni.</p> <p><b>-PROGETTARE:</b> saper costruire tabelle e grafici, in base ai dati posseduti.</p>	<p>domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Individua le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari. Formula menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela. Previene e gestisce i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.</p>	<p>CONDIZIONI FISILOGICHE E TIPOLOGIE DIETETICHE;</p> <p><b>LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE:</b> LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI; LA DIETA NELLE MALATTIE METABOLICHE; LA DIETA NELLA SINDROME METABOLICA;</p> <p><b>INNOVAZIONE DI FILIERA E PROMOZIONE DEL MADE IN ITALY</b> LINEE GUIDA MIUR PER L'EDUCAZIONE ALIMENTARE; FILIERA AGROALIMENTARE.</p>	
--	---	--	--	--

**Prof.ssa Anna Claudia Casella**



CLASSE		V ENOGASTRONOMIA CORSO SERALE		
DISCIPLINA		Lingua e cultura Inglese		
DOCENTE		Valeria Andolfi		
LIBRO DI TESTO		Mastering Cooking and Service		
PECUP (risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale)	COMPETE NZE CHIAVE DI CITTADIN ANZA	COMPETENZE ACQUISITE	OSA (Obiettivi Specifici di Apprendimento)	ATTIVITA' e METODOLOGIE
Ogni alunno*: - comunica in lingua inglese e utilizza i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti; - integra le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche; - valorizza e promuove le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; - individua e utilizza gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.	1. Comunicare 2. Collaborare E Partecipare 3. Imparare Ad Imparare 4. Agire In Modo Autonomo E Responsabile 5. Risolvere Problemi 6. Progettare 7. Individuare Collegamenti E Relazioni 8. Acquisire E Interpretare Le Informazioni	Ogni alunno*: - ascolta, con tecniche di supporto alla comprensione, testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi - coglie in una conversazione o in una discussione i diversi punti di vista; - espone dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine - argomenta su una tematica specifica, usando un lessico appropriato - seleziona e ricava informazioni, con uso attento delle fonti - compone brevi testi corretti sul piano morfosintattico e ortografico, con scelte lessicali appropriate, coerenti e coesi.	Language: quantifiers, Present Simple and routines, Past Simple all forms, Future forms, modals. Vocabulary: food and drinks, table setting, kitchen brigade, cooking techniques, parts of a menu, nutrients. Topics: <b>Menu planning:</b> Types, formats, traditional dishes in English, recipes and ingredients. <b>The Eatwell Plate:</b> Junk vs Healthy food, food habits, nutrients, Goal 3 Agenda 2030. <b>Sustainability:</b> Agenda 2030 and its 17 goals, UN Organization, sustainable behaviours. <b>Food Safety:</b> quality and HACCP	Peer learning and Cooperative learning, skill training, role play, uso integrato di ICT, come Google Classroom, siti per simulazioni e giochi interattivi, realtà e siti ufficiali di istituzioni e centri di certificazione.

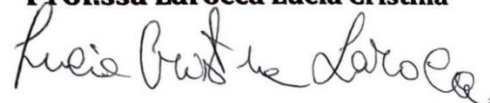
Prof.ssa Valeria Andolfi



<b>CLASSE</b> <b>DISCIPLINA DOCENTE</b> <b>LIBRO DI TESTO</b>	V A Enogastronomia Serale LINGUA E CULTURA FRANCESE Larocca Lucia Cristina <i>Sublime. Œnogastronomie</i> di C. Duvallier, Éd. Eli.			
<b>PECUP</b> (risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale)	<b>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</b>	<b>COMPETENZE ACQUISITE</b>	<b>OSA</b> (Obiettivi Specifici di Apprendimento)	<b>ATTIVITÀ E METODOLOGIE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Padroneggia la lingua francese per scopi comunicativi e utilizza i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue.</li> <li>• Integra le competenze professionali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comunicain lingua straniera</li> <li>• Individua collegamenti e relazioni</li> <li>• Collabora e partecipa</li> <li>• Risolve problemi.</li> </ul> <p>Acquisisce ed interpreta l'informazione</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esprime e argomenta le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione con gli altri.</li> <li>• Utilizza strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi del contesto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>UDA 1: CARTES ET MENUS.</b> La conception de la carte; Les types de cartes; Comprendre un menu; L'ordre du menu</li> <li>• <b>UDA 2: LES PRÉPARATIONS CULINAIRES.</b> Les fruits et les légumes en cuisine; Préparer et cuire les légumes; Recettes</li> <li>• <b>UDA 3: LES RÈGLES EN CUISINE.</b> Les techniques de cuisson; Les techniques de</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dialogo didattico.</li> <li>• Cooperative learning.</li> <li>• Uso costante L2.</li> </ul> <p>Ricorso a fonti autentiche.</p>

<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valorizza e promuove le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</li> <li>• Individua e utilizza gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.</li> <li>• Redige relazioni tecniche e documenta le attività individuali di gruppo relative a situazioni professionali.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produce testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al proprio settore di indirizzo.</li> <li>• Utilizza le principali tipologie testuali, anche tecnico-professionali, rispettandole costanti che le caratterizzano.</li> </ul> <p>Riconosce la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.</p>	<p>cuisson au corps gras</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>UDA 4: ALIMENTATION ET SÉCURITÉ. Régimes et nutrition. <i>Percorso cittadinanza e costituzione.</i></b> Parcours citoyenneté et constitution : l'éducation alimentaire. L'alimentation équilibrée et les aliments bons pour la santé. Le régime méditerranéen. La pyramide alimentaire; Les aliments biologiques; Le végétarisme et le végétalisme; <i>Slow food</i>, un support au développement durable; La Nouvelle Cuisine; La méthode HACCP et ses principes</li> <li>• <b>UDA 5: LA GASTRONOMIE FRANÇAISE.</b> Les desserts français; Les spécialités culinaires de la gastronomie française</li> </ul>	
---	--	--	--	--

**Prof.ssa Larocca Lucia Cristina**



<b>CLASSE</b>	<b>V A ENO Serale plesso San Paolo</b>			
<b>DISCIPLINA</b>	<b>RELIGIONE</b>			
<b>DOCENTE</b>	<b>Savino Ciciolla</b>			
<b>LIBRO DI TESTO</b>	M. CONTADINI, "Itinerari IRC 2.0", Vol. Unico + E-Book, LDC, ISBN: 9788842673873.			
	Dispense del docente e documenti ecclesiali			
<b>PECUP</b> (risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale)	<b>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</b>	<b>COMPETENZE ACQUISITE</b>	<b>OSA</b> (Obiettivi Specifici di Apprendimento)	<b>ATTIVITÀ E METODOLOGIE</b>
<p>Ha acquisito un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità.</p> <p>Conosce gli orientamenti della Chiesa cattolica in materia di etica personale, familiare e sociale.</p> <p>Si confronta con la visione cristiana del mondo in modo</p>	<p>Sa interrogarsi, attraverso i temi proposti, sull'identità umana, religiosa e spirituale, in relazione con gli altri.</p> <p>Acquisisce attraverso la conoscenza del pensiero Ecclesiale, soprattutto del Magistero, una capacità di sintesi</p>	<p>Maturare la capacità del concetto di libertà, dove il diritto dell'uno è dovere dell'altro.</p> <p>Il rispetto della propria e altrui persona, anche nella visione cristiana di Tempio di Dio.</p>	<p>Cogliere i rischi e le opportunità delle tecnologie informatiche e dei nuovi mezzi di comunicazione sulla vita religiosa</p> <p>Riconoscere in situazioni e vicende contemporanee, attraverso la conoscenza di testimoni della Fede, modi concreti con cui la Chiesa</p>	<p>Deduttivo ed induttivo (Lavori di gruppo a seguito di problematiche emergenti dalla lezione.</p> <p>Mastery learnig</p> <p>Esemplificazioni degli argomenti trattati online, in sociale, e in rete.</p>

<p>da elaborare identità libere e responsabili, aperte alla ricerca della verità e alla pratica di giustizia e solidarietà.</p>	<p>critica e di confronto tra le grandi tematiche circa il rapporto fede-ragione, fede-scienza, fede-cultura.</p> <p>E' consapevole, attraverso la conoscenza dei principali recenti documenti ecclesiali, del proprio ruolo di cristiano nel contesto familiare, scolastico, sociale, politico e professionale in cui vive e agisce.</p>	<p>Atteggiamenti di tolleranza e rispetto nei confronti di persone che assumono diverse posizioni in campo etico e religioso.</p>	<p>realizza il comandamento dell'amore</p> <p>Riconoscere, mediante la conoscenza dei recenti pronunciamenti ecclesiali, le linee di fondo della dottrina della Chiesa e gli impegni per la pace, la giustizia e la salvaguardia del creato.</p>	<p>Utilizzo di materiale proposto dal Docente.</p>
---	---	---	--	--

**Prof. Ciciolla Savino**



<b>CLASSE</b>		<b>V ENOGASTRONOMIA CORSO SERALE</b>		
<b>DISCIPLINA</b>		<b>MATEMATICA</b>		
<b>DOCENTE</b>		<b>DI MAURO ANTONIA</b>		
<b>LIBRO DI TESTO</b>		<b>“NUOVA FORMAZIONE ALLA MATEMATICA – GIALLO VOLUME F “</b>		
		<b>DODERO/BARONCINI/MANFREDI, GHISSETTI &amp; CORVI EDITORI</b>		
<b>PECUP (risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale)</b>	<b>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</b>	<b>COMPETENZE ACQUISITE</b>	<b>OSA (Obiettivi Specifici di Apprendimento)</b>	<b>ATTIVITA' e METODOLOGIE</b>
<p>-Padroneggiare il linguaggio formale e i procedimenti dimostrativi della matematica</p> <p>-Possedere gli strumenti matematici, statistici e del calcolo delle probabilità necessari per la comprensione delle discipline scientifiche e per poter operare nel campo delle scienze applicate</p> <p>-Collocare il pensiero matematico e scientifico nei grandi temi dello sviluppo della storia delle idee, della cultura, delle scoperte scientifiche e delle</p>	<p>-Individuare collegamenti e relazioni: l'alunno sa individuare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti appresi</p> <p>-Acquisire e interpretare l'informazione: l'alunno sa cercare in modo autonomo e analizzare fonti e informazioni, valutandone l'attendibilità e l'utilità</p> <p>-Imparare ad imparare: l'alunno ha acquisito un metodo di studio</p>	<p>-Utilizza il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative</p> <p>-Utilizza le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni</p> <p>-Utilizza i concetti e i modelli per investigare fenomeni e per</p>	<p>-Funzioni reali di una variabile reale</p> <p>-Dominio di funzioni algebriche razionali intere e fratte</p> <p>-Punti di intersezione di una funzione con gli assi cartesiani</p> <p>-Studio del segno di una funzione</p> <p>-Studio del comportamento di una funzione agli estremi del dominio</p> <p>-Calcolo dei limiti per la ricerca degli asintoti</p> <p>-Derivata prima</p>	<p>-Lezione frontale</p> <p>-Lezione dialogata</p> <p>-Lavori di gruppo</p> <p>-Discussione guidata</p> <p>-Correzione collettiva di esercizi</p> <p>-Esempi introduttivi per la formalizzazione dei concetti</p> <p>-Semplici esercizi per l'applicazione delle regole di calcolo (limite, derivate,..)</p> <p>-Graduale studio del grafico di una</p>

<p>invenzioni tecnologiche</p>	<p>e di lavoro personale</p> <p>-Collaborare e partecipare: l'alunno interagisce in modo responsabile nel gruppo, è disponibile al confronto nel rispetto dei diritti altrui</p> <p>-Agire in modo autonomo e responsabile: l'alunno rispetta le regole della vita scolastica e assolve gli obblighi scolastici</p>	<p>interpretare dati;</p> <p>-Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</p> <p>-Sa studiare una funzione algebrica razionale intera e fratta, e sa rappresentare il suo grafico</p> <p>-Sa interpretare il grafico di una funzione</p> <p>-Sa utilizzare il linguaggio specifico della disciplina per la rappresentazione e soluzione di problemi</p>	<p>di funzioni algebriche razionali intere e fratte</p> <p>-Studio degli Intervalli di crescita/decrescita di una funzione</p> <p>-Massimi e minimi relativi</p> <p>-Studio del grafico di una funzione algebrica razionale intera e fratta</p> <p>-Interpretazione del grafico di una funzione</p>	<p>funzione, mediante uno schema ordinato di svolgimento</p> <p>-Lettura dal grafico delle informazioni sull'andamento di una funzione</p>
--------------------------------	---	---	---	--

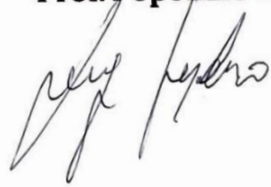
**Prof.ssa Di Mauro Antonia**  


<b>CLASSE</b> <b>DISCIPLINA</b> <b>DOCENTE</b> <b>LIBRODI TESTO</b>		<i>V A Eno Serale</i> <i>Laboratorio di Servizi Enogastronomici</i> <i>Settore CUCINA</i> <i>Popolizio Luigi</i> <i>Tecniche di cucina e pasticceria</i> <i>Alma</i>		
<b>PECUP</b> (risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale)	<b>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</b>	<b>COMPETENZE ACQUISITE</b>	<b>OSA</b> (Obiettivi Specifici di Apprendimento)	<b>ATTIVITÀ E METODOLOGIE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.</li> <li>- Progettare menù per tipologie di eventi</li> <li>- Progettare menù per tipologie di eventi</li> <li>- Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.</li> <li>- Simulare eventi di catering e banqueting.</li> <li>- Riconoscere i marchi di qualità e</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>IMPARARE A IMPARARE:</b> Attività organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione laboratoriale mirata ad</li> <li>- <b>PROGETTARE:</b> Costruire menu in base a tipologie di eventi o in base ad allergie ed intolleranze specifiche</li> <li>- <b>RISOLVERE PROBLEMI:</b> affrontare situazioni problematiche costruendo e</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valorizzare e promuovere la cucina nazionale e internazionale e individuando le nuove tendenze di filiera</li> <li>- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li> <li>- Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI:</b> LE CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ; LA QUALITÀ ATTRAVERSO L'ETICHETTA.</li> <li>- <b>ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI:</b> DISTINGUERE ALLERGIE E INTOLLERANZE; MENU PER SOGGETTI INTOLLERANTI O ALLERGICI.</li> <li>- <b>PREPARARE IL CIBO:</b> LA PERCEZIONE DEL CIBO,; GUSTARE E DEGUSTARE; LE SCELTE NELLA CREAZIONE DI UN PIATTO; LA DEGUSTAZIONE DEL CIBO.</li> <li>- <b>LA PRESENTAZIONE DEL PIATTO:</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Learning by doing ;</li> <li>Project work;</li> <li>Problem solving ;</li> <li>Didattica laboratoriale;</li> <li>Brainstorming;</li> <li>Conversazione guidata;</li> <li>Cooperative Learning;</li> <li>Tutoring;</li> <li>Lezione partecipata;</li> <li>Lezione frontale;</li> <li>Simulazioni e role playing.</li> </ul>

<p>utilizzare sistemi di tutela e certificazioni</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper rivisitare in chiave moderna alcuni piatti della cucina italiana e internazionale.</li> <li>- Saper individuare preparazioni da poter servire anche in piccole porzioni come finger food.</li> <li>- Saper motivare le scelte effettuate</li> <li>- Saper realizzare piatti con prodotti della tradizione italiana</li> <li>- Realizzare piatti con prodotti del territorio</li> <li>- Simulare un piano HACCP.</li> <li>- Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.</li> </ul>	<p>verificando ipotesi, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi acquisiti durante le proprie esperienze lavorative</p> <p><b>- INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI:</b> Individuare e descrivere cause ed effetti dei fenomeni.</p> <p><b>- ACQUISIRE E INTERPRETARE LE INFORMAZIONI:</b> acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.</p> <p><b>- COMUNICARE:</b> comprendere messaggi di genere diverso e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi mediante diversi supporti rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc. utilizzando linguaggi diversi e diverse conoscenze</p>	<p>profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</li> <li>- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici</li> <li>- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi</li> </ul>	<p><b>IL SEGMENTO RISTORATIVO; ALCUNE REGOLE PER NON SBAGLIARE; LE DECORAZIONI.</b></p> <p><b>-IL MONDO DELLA RISTORAZIONE:</b> LE STRUTTURE RICETTIVE E DI RISTORAZIONE;LA RISTORAZIONE COMMERCIALE; LA RISTORAZIONE COLLETTIVA.</p> <p><b>- BANCHETTI E BUFFET:</b> L'ORGANIZZAZIONE DI EVENTI.</p> <p><b>- LA SICUREZZA SUL LAVORO: LA NORMATIVA SULLA SICUREZZA ALIMENTARE; I RISCHI SPECIFICI DEL SETTORE RISTORATIVO.</b></p> <p><b>- IL SISTEMA HACCP:</b> LA SICUREZZA ALIMENTARE; APPLICAZIONE PRATICA DI UN PIANO DI HACCP.</p> <p><b>- IL FOOD AND BEVERAGE MANAGER:</b> UNA FIGURA PROFESSIONALE MOLTO QUALIFICATA.</p>	
--	---	--	---	--

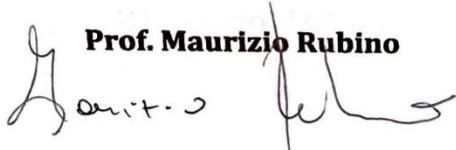
	<p>disciplinari, mediante diversi supporti</p> <p>-</p> <p><b>COLLABORARE E PARTECIPARE:</b> interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.</p> <p>- <b>AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE</b> : sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.</p>	<p>- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento</p>		
--	--	---	--	--

**Prof. Popolizio Luigi**



<b>CLASSE</b>	<b>5<sup>^</sup> sez. A - Indirizzo enogastronomia - Corso Serale</b>			
<b>DISCIPLINA</b>	<b>Laboratorio ser. Enogastronomici Settore Sala e Vendita</b>			
<b>DOCENTE</b>	<b>Prof. Maurizio Rubino</b>			
<b>LIBRO DI TESTO</b>	<b>Sala e Vendita per Cucina Alma-Plan</b>			
PECUP (risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale)	<b>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</b>	<b>COMPETENZE ACQUISITE</b>	<b>OSA (Obiettivi Specifici di Apprendimento)</b>	<b>ATTIVITA' e METODOLOGIE</b>
Nell'articolazione "Enogastronomia", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.	1. Competenza multilinguistica 2. Competenza digitale 3. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare 4. Competenza imprenditoriale 5. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale 6. Competenza matematica	1. Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale 2. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Garantire la tutela e la sicurezza del cliente 3. Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di	1. Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale, gastronomico. 2. Predisporre e realizzare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela tenendo conto anche di specifiche esigenze dietologiche 3. Applicare le vigenti normative in materia di sicurezza alimentare 4. Progettare attività/iniziativa di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del	1. Elaborazione di schemi, tabelle, mappe concettuali che sintetizzano e spiegano i concetti fondamentali degli argomenti studiati. 2. Cooperative learning 3. Lezione frontale e partecipata 4. Attività di Laboratorio 5. Ricerche tramite la rete internet che mirano al reperimento di informazioni, documenti relativi alle tematiche del settore.

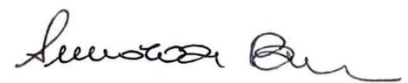
		<p>consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.</p> <p>4. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>5. Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.</p>	<p>territorio e il made in Italy.</p>	
--	--	---	---------------------------------------	--

**Prof. Maurizio Rubino**  


CLASSE	V A / ENO SERALE			
DISCIPLINA	<b>DIRITTO TEC.AMM.STR.RICETTIVA</b>			
DOCENTE	<b>Annarosa Bruno</b>			
LIBRO DI TESTO	GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE S. RASCIONI F. FERRIELLO ED. TRAMONTANA			
PECUP (risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale)	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	OSA (Obiettivi Specifici di Apprendimento)	ATTIVITÀ E METODOLOGIE
1 Riconosce nell'evoluzione dei processi e dei servizi le componenti economiche, sociali e culturali caratterizzanti, in riferimento ai differenti contesti locali e globali; 2 Sviluppa le proprie attività collegialmente, integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di realizzare produzioni di qualità; 3 Applica le normative con riferimento	A) <b>COMPETENZE DI CARATTERE METODOLOGICO STRUMENTALE</b>  1. <b>IMPARARE AD IMPARARE:</b> Realizza elaborati evidenziando un corretto metodo di studio e di lavoro Prende appunti e sa	A) >distinguere gli aspetti economici del turismo >utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. >redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. >distinguere le nuove	A) Dinamiche del mercato turistico: >turismo ed economia >le dinamiche del turismo >economia del territorio  B) Il Marketing: >tecniche di marketing Strategico ed operativo >il piano di marketing >tecniche di web marketing >marketing territoriale >individuare le risorse per promuovere il marketing integrato	> Lezione frontale > Lavori di gruppo > Esercizi alla lavagna > Simulazioni di studio di fattibilità > Analisi di casi attraverso la comprensione e di documenti, tabelle e grafici

	<p>redigere relazioni sugli argomenti trattati</p> <p>2. <b>PROGETTARE:</b> Progetta e realizza elaborati in relazione ai differenti scopi comunicativi e al proprio percorso di studi</p> <p>3. <b>RISOLVERE PROBLEMI:</b> Riconosce i codici</p>	<p>tendenze nelle abitudini di consumo B)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt;riconoscere gli elementi del marketing</li> <li>&gt;utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di beni e servizi</li> <li>&gt;saper redigere un</li> </ul>	<p>C) Gestione strategica: &gt;La pianificazione strategica</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt;la programmazione</li> <li>&gt;il budget</li> </ul>	
--	--	---	--	--

**Prof.ssa Annarosa Bruno**



## 12. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

La valutazione ha risposto a criteri di coerenza, motivazione, trasparenza e documentabilità rispetto a tutti gli elementi di giudizio che, acquisiti attraverso il maggior numero possibile di verifiche (almeno due prove scritte e un congruo numero di prove orali, per ogni quadrimestre) hanno condotto alla sua formulazione.

La valutazione si presenta concretamente come un sistema di attività, tecniche e strategie che accompagnano tutto il percorso formativo (la valutazione non si fa solo alla fine, ma comincia con l'analisi dei bisogni, del contesto, della situazione iniziale). Le tecniche valutative comprendono l'osservazione sistematica (per riscontrare lo stato delle conoscenze, capacità, abilità, competenze, procedure, ...) e l'osservazione esperienziale (per l'analisi dei comportamenti, atteggiamenti, stili, climi, processi...), la rilevazione dei dati (per misurare risposte, risultati, prodotti...), la verifica delle ipotesi e del raggiungimento degli obiettivi.

Le attività di valutazione sono state dosate, calibrate, centrate su quei nodi concettuali (competenze, conoscenze, principi, teorie, modelli) e su quei legami (processi, procedure, relazioni) che si considerano cruciali per lo sviluppo e significativamente rappresentativi.

Nello scrutinio finale la valutazione dei risultati raggiunti è stata formulata, in ciascuna disciplina, mediante un voto unico. Essendo il voto espressione di sintesi valutativa esso si è fondato su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico-didattiche adottate dai docenti:

- prove scritte non strutturate (prove di produzione scritta, traduzione, risoluzione di problemi...) per la rilevazione delle abilità più complesse e come sintesi di più abilità;
- prove semi-strutturate (questionari, esercizi...);
- prove strutturate (test oggettivi) prevalentemente per la misurazione del livello di raggiungimento di obiettivi più specifici, soprattutto di conoscenza, comprensione – applicazione ;
- prove orali, colloqui e/o interrogazioni brevi e/o lunghe, per la verifica delle abilità di comunicazione e per il controllo dei processi di apprendimento e di organizzazione dei contenuti.

### Criteri di valutazione

Il dovere alla valutazione da parte del docente rientra nel suo profilo professionale. Pertanto le forme, le metodologie e gli strumenti per procedere alla valutazione in itinere degli apprendimenti, propedeutici alla valutazione finale, rientrano nella competenza di ciascun docente.

Nello specificare i *descrittori dell'apprendimento* si prendono in considerazione tre sezioni fondamentali:

- le *conoscenze e le competenze* acquisite
- le *abilità* dimostrate
- i *comportamenti* messi in atto

#### a. Tabella di corrispondenza tra voti e valutazione formativa

Voto /10	CONOSCENZE ( <i>teoriche e pratiche</i> )	ABILITA' ( <i>cognitive e pratiche</i> )	COMPETENZE
1-2	Nessuna	Nessuna	Non è in grado di gestire nessun tipo di situazione
3	Frammentarie e gravemente	Applica le conoscenze minime solo se guidato,	Gestisce con notevoli difficoltà anche situazioni estremamente

	lacunose	ma con gravi errori Si esprime in modo totalmente scorretto e improprio. Compie analisi errate	semplici
4	Parziali e lacunose	Applica le conoscenze minime commettendo degli errori pur se guidato Si esprime in modo scorretto ed improprio Compie analisi lacunose e con errori.	Gestisce con difficoltà anche situazioni semplici
5	Limitate e superficiali	Applica le conoscenze con imperfezioni Si esprime in modo impreciso Compie analisi parziali.	Rielabora solo se guidato le informazioni e gestisce con una certa difficoltà situazioni nuove ma semplici
6	Sufficienti anche se non approfondite	Applica le conoscenze senza commettere errori sostanziali Si esprime in modo semplice ma corretto Sa individuare elementi e relazioni con sufficiente correttezza	Rielabora in modo autonomo le informazioni e gestisce situazioni nuove ma semplici.
7	Complete; se guidato sa approfondire	Applica autonomamente le conoscenze anche a problemi più complessi, ma con imperfezioni Espone in modo corretto e linguisticamente appropriato. Compie analisi complete e coerenti	Rielabora in modo corretto le informazioni e gestisce le situazioni nuove in modo accettabile
8	Complete con qualche approfondimento autonomo	Applica autonomamente le conoscenze anche a problemi più complessi. Espone in modo corretto e con proprietà linguistica Compie analisi corrette; coglie implicazioni; individua relazioni in modo completo	Rielabora in modo corretto e completo le informazioni. Gestisce le situazioni nuove in modo autonomo
9	Complete, organiche, articolate e con approfondimenti autonomi	Applica le conoscenze in modo corretto ed autonomo, anche a problemi complessi Espone in modo fluido e utilizza i linguaggi specifici. Compie analisi approfondite e individua correlazioni precise	Rielabora in modo corretto e completo. Gestisce le situazioni nuove, anche di una certa complessità, in modo autonomo
10	Organiche, approfondite ed ampliate in modo del tutto personale	Applica le conoscenze in modo corretto ed autonomo, anche a problemi complessi Espone in modo fluido, utilizzando un lessico ricco ed appropriato Compie analisi approfondite, anche su	Rielabora in modo corretto e completo. Gestisce le situazioni nuove, anche di una certa complessità, con la massima responsabilità ed autonomia.

		problematiche complesse e trova da solo soluzioni migliorative ed originali	
--	--	---	--

### b. Attribuzione dei crediti

Come previsto dall'art. 11, comma 1, dell'Ordinanza Ministeriale n.65 del 14 marzo 202, per il corrente anno scolastico il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di cinquanta punti. I consigli di classe attribuiscono il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo e procedono a convertire il suddetto credito in cinquantiesimi sulla base della tabella 1 di cui all'allegato C alla presente ordinanza.

#### Tabella A - Attribuzione credito scolastico come da D. Lgs 62 del 2017

Media dei voti	Fasce di credito III anno	Fasce di credito IV anno	Fasce di credito V anno
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

In base alla somma dei crediti (in quarantesimi) degli ultimi tre anni, ottenuto dalla TABELLA A convertirlo in base alla tabella 1 sottostante (in cinquantiesimi)

**Tabella 1**  
Conversione del credito scolastico complessivo

Punteggio in base 40	Punteggio in base 50
21	26
22	28
23	29
24	30
25	31
26	33
27	34
28	35
29	36
30	38
31	39
32	40
33	41
34	43
35	44
36	45
37	46
38	48
39	49
40	50

**Tabella 2**  
Conversione del punteggio della prima prova scritta

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

**Tabella 3**  
Conversione del punteggio della seconda prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 10
1	0.50
2	1
3	1.50
4	2
5	2.50
6	3
7	3.50
8	4
9	4.50
10	5
11	5.50
12	6
13	6.50
14	7
15	7.50
16	8
17	8.50
18	9
19	9.50
20	10

### **13. PROVE D'ESAME**

L'O.M 45/2023 del 9 marzo disciplina lo svolgimento dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2022/2023. Si sottolinea, tuttavia, che per la conclusione del ciclo di istruzione degli adulti, permane il previgente ordinamento per quanto concerne la seconda prova.

- La prima prova accerta la padronanza della lingua italiana e le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche degli studenti. I candidati possono scegliere tra tipologie e tematiche diverse che fanno riferimento agli ambiti artistico, letterario, storico, filosofico, scientifico, tecnologico, economico, sociale.
- La seconda prova riguarda una o più delle discipline caratterizzanti il corso di studi, vertendo sulle competenze in uscita e sui nuclei tematici fondamentali di indirizzo.
- Il colloquio riguarda tutte le discipline e anche l'insegnamento trasversale dell'educazione civica, utile per valutare sia le capacità del candidato di cogliere i collegamenti tra le conoscenze acquisite sia il profilo educativo, culturale e professionale.

### **14. GRIGLIE DI VALUTAZIONE**

Per l'alunno DSA che segue un percorso ordinario, l'adozione delle seguenti griglie supporta l'insieme delle metodologie e strategie previste nel PDP, per cui la valutazione delle prove tiene conto del livello di partenza, delle competenze acquisite, dei risultati ottenuti, dell'impegno profuso e dell'autonomia raggiunta in relazione alla propria diagnosi.

#### **PRIMA PROVA SCRITTA : ITALIANO**

Nella correzione degli elaborati della prima prova la sottocommissione utilizzerà la griglia predisposta dal dipartimento di Italiano qualora non venga pubblicata quella ministeriale. Il punteggio totale sarà su base 20.

(Si allegano le griglie relative alle tipologie A, B e C)

#### **SECONDA PROVA SCRITTA : DISCIPLINA CARATTERIZZANTE**

Nella correzione degli elaborati della seconda prova, la sottocommissione utilizzerà la griglia predisposta dal dipartimento di Scienze e Cultura dell'Alimentazione. Il punteggio totale sarà su base 20.

(Griglia in allegato)

#### **COLLOQUIO**

Nella valutazione della prova orale la commissione utilizzerà la griglia sottostante, facendo riferimento ad indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati. Il punteggio totale sarà su base 20.

(Griglia in allegato)

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE

### ITALIANO SCRITTO-TIPOLOGIA A ANALISI DEL TESTO

CLASSE \_\_\_\_\_ ALUNNO/A \_\_\_\_\_

INDICATORI	INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI	PUNTI
<b>CONOSCENZE: CIÒ CHE L'ALUNNO DIMOSTRA DI CONOSCERE</b> -Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo -Coesione e coerenza testuali	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo (rispetto dei vincoli dati dalla consegna, se presenti, comprensione del testo nel suo senso complessivo, nei temi e nello stile, interpretazione corretta e articolata del testo). Coesione e coerenza testuale.  (punti 6)	Contenuti gravemente lacunosi o scorretti/Il testo viene compreso parzialmente/L'elaborato è incoerente e disorganico, non risponde a ideazione e pianificazione pertinente	1
		Contenuti e informazioni essenziali e/o lievemente scorrette/Il testo viene compreso nelle linee generali/La struttura non è stata adeguatamente pianificata, l'elaborato risulta poco coerente e coeso	2
		<i>Individuazione dei contenuti                      fondamentali. Il testo è compreso nei                      suoi snodi tematici principali.                      L'elaborato è sufficientemente coerente                      e coeso e presenta corretta                      pianificazione e ideazione</i>	3-4
		Contenuti corretti e abbastanza approfonditi/Il testo viene compreso nel suo senso complessivo/L'elaborato è coerente, coeso e ben pianificato	5
		Acquisizione approfondita dei contenuti/Il testo viene compreso in tutti i suoi snodi tematici, rivela piena padronanza di pianificazione e coesione delle parti.	6
<b>ABILITÀ LINGUISTICHE E COMUNICATIVE: COME L'ALUNNO APPLICA LE CONOSCENZE</b> -Ricchezza e padronanza lessicali -Correttezza grammaticale	Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi).  Uso corretto ed efficace della punteggiatura.  (punti 7)	Uso poco articolato e/o scorretto delle strutture sintattiche/Presenza di errori ortografici di rilievo/Termini inadeguati	1
		Struttura sintattica semplice, con lievi errori e/o imprecisioni/Presenza di alcuni errori ortografici/Termini generici	2
		<i>Uso sufficientemente corretto e                      articolato delle strutture sintattiche/                      Ortografia generalmente                      corretta/Termini adeguati</i>	3-4
		Forma espressiva corretta ed appropriata/Ortografia corretta/ Lessico appropriato	5-6

		Forma espressiva fluida ed efficace/ Lessico ricco	75
<b>COMPETENZE: COME ORGANIZZA E RIELABORA LE CONOSCENZE</b> -Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.  (punti 7)	Distribuzione disorganica dei contenuti; rielaborazione scarsa, senza apporti personali	1
		Struttura non pienamente organica, rielaborazione difficoltosa, apporti valutativi personali limitati	2
		<b>Sviluppo ordinato e lineare, rielaborazione semplice, apporti valutativi personali essenziali</b>	<b>3-4</b>
		Struttura coerente e ben articolata, apporti valutativi personali significativi	5-6
		Struttura coerente e ben articolata, apporti personali approfonditi, ottime capacità critiche e rielaborative	7
<b>TOTALE IN VENTESIMI</b>			

Il livello di sufficienza corrisponde alle descrizioni in grassetto. I punteggi sono in ventesimi.  
Indicatori conformi alla O. M. N.45 del 09/03/2023.

Il presidente della Commissione: .....

I Commissari

.....

.....

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE**

**ITALIANO SCRITTO – TIPOLOGIA B TESTO ARGOMENTATIVO**

CLASSE \_\_\_\_\_ ALUNNO/A \_\_\_\_\_

INDICATORI	INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI	PUNTI
<p><b>CONOSCENZE:</b>  <b>CIÒ CHE L'ALUNNO DIMOSTRA DI CONOSCERE</b></p> <p>-Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo                      -Coesione e coerenza testuali</p>	<p><b>Pertinenza alla traccia (individuazione corretta di tesi e antitesi, elaborazione di un percorso ragionativo), informazioni corrette nell' argomentazione</b></p> <p><b>(punti 6)</b></p>	Contenuti gravemente lacunosi o scorretti/Presenza di molte informazioni non pertinenti alla traccia/Tesi e struttura argomentativa non riconoscibile	1
		Contenuti e informazioni essenziali e/o lievemente scorrette/Scarsa pertinenza di alcune informazioni/Tesi e struttura argomentativa poco riconoscibile	2
		<i><b>Individuazione dei contenuti fondamentali. Tesi e struttura argomentativa riconoscibile e funzionale</b></i>	<b>3-4</b>
		Contenuti corretti e abbastanza approfonditi/Tesi e struttura argomentativa soddisfacente	5
		Acquisizione approfondita dei contenuti/Tesi e struttura argomentativa evidente e convincente	6
<p><b>ABILITÀ LINGUISTICHE E COMUNICATIVE:</b>  <b>COME L'ALUNNO APPLICA LE CONOSCENZE</b></p> <p>-Ricchezza e padronanza lessicale                      -Correttezza grammaticale</p>	<p><b>Morfosintassi, ortografia e lessico (specifico uso di connettivi)</b></p> <p><b>(punti 7)</b></p>	Uso poco articolato e/o scorretto delle strutture sintattiche/Presenza di errori ortografici di rilievo/Termini inadeguati	1
		Struttura sintattica semplice, con lievi errori e/o imprecisioni/Presenza di alcuni errori ortografici/Termini generici	2
		<i><b>Uso sufficientemente corretto e articolato delle strutture sintattiche/ Ortografia generalmente corretta/Termini adeguati</b></i>	<b>3-4</b>
		Forma espressiva corretta ed appropriata/Ortografia corretta/ Lessico appropriato	5-6
		Forma espressiva fluida ed efficace/ Lessico ricco	7

<b>COMPETENZE: COME ORGANIZZA E RIELABORA LE CONOSCENZE</b> -Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	<b>Coerenza e apporti personali Ricchezza di riferimenti culturali, capacità di collegamento, originalità (punti 7)</b>	Distribuzione disorganica dei contenuti; rielaborazione scarsa, senza apporti personali	1
		Struttura non pienamente organica, rielaborazione difficoltosa, apporti valutativi personali limitati	2
		<b>Sviluppo ordinato e lineare, rielaborazione semplice, apporti valutativi personali essenziali</b>	<b>3-4</b>
		Struttura coerente e ben articolata, apporti valutativi personali significativi	5-6
		Struttura coerente e ben articolata, apporti personali approfonditi	7
TOTALE IN VENTESIMI			

**Il livello di sufficienza corrisponde alle descrizioni in grassetto. I punteggi sono in ventesimi. Indicatori conformi alla O. M. N.45 del 09/03/2023.**

Il presidente della Commissione: .....

I Commissari

.....

.....

**ITALIANO SCRITTO-TIPOLOGIA C TEMA D'ATTUALITA'**

CLASSE \_\_\_\_\_ ALUNNO/A \_\_\_\_\_

INDICATORI	INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI	PUNTI
<b>CONOSCENZE: CIÒ CHE L'ALUNNO DIMOSTRA DI CONOSCERE</b> -Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo -Coesione e coerenza testuale	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo (rispetto dei vincoli dati dalla consegna, pertinenza dell'elaborato rispetto alla traccia, sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione, correttezza e articolazione delle conoscenze). Coesione e coerenza testuale.  <b>(punti 6)</b>	Contenuti gravemente lacunosi o scorretti/L'elaborato è incoerente e disorganico, non risponde a ideazione e pianificazione pertinenti/ Conoscenze lacunose, approssimativi i riferimenti culturali	1
		Contenuti e informazioni essenziali e/o lievemente scorretti/La struttura non è stata adeguatamente pianificata, l'elaborato risulta poco coerente e coeso/Conoscenze limitate, esposizione incerta	2
		<i>Individuazione dei contenuti fondamentali. L'elaborato è sufficientemente coerente e coeso e presenta corretta pianificazione e ideazione. Conoscenze pertinenti, esposizione lineare.</i>	3-4
		Contenuti corretti e abbastanza approfonditi/L'elaborato è coerente, coeso e ben pianificato/Le conoscenze e riferimenti culturali risultano adeguati.	5
		Acquisizione approfondita dei contenuti/ L'elaborato rivela piena padronanza di pianificazione e coesione delle parti/ Riferimenti culturali precisi e approfonditi	6
<b>ABILITÀ LINGUISTICHE E COMUNICATIVE: COME L'ALUNNO APPLICA LE CONOSCENZE</b> -Ricchezza e padronanza lessicale -Correttezza grammaticale	Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi).  Uso corretto ed efficace della punteggiatura.  <b>(punti 7)</b>	Uso poco articolato e/o scorretto delle strutture sintattiche/Presenza di errori ortografici di rilievo/Termini inadeguati	1
		Struttura sintattica semplice, con lievi errori e/o imprecisioni/Presenza di alcuni errori ortografici/Termini generici	2
		<b><i>Uso sufficientemente corretto e articolato delle strutture sintattiche/ Ortografia generalmente corretta/Termini adeguati</i></b>	3-4
		Forma espressiva corretta ed appropriata/Ortografia corretta/ Lessico appropriato	5-6

		Forma espressiva fluida ed efficace/ Lessico ricco	7
<b>COMPETENZE: COME ORGANIZZA E RIELABORA LE CONOSCENZE</b> -Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.  (punti 7)	Distribuzione disorganica dei contenuti; rielaborazione scarsa, senza apporti personali	1
		Struttura non pienamente organica, rielaborazione difficoltosa, apporti valutativi personali limitati	2
		<b>Sviluppo ordinato e lineare, rielaborazione semplice, apporti valutativi personali essenziali</b>	<b>3-4</b>
		Struttura coerente e ben articolata, apporti valutativi personali significativi	5-6
		Struttura coerente e ben articolata, apporti personali approfonditi, ottime capacità critiche e rielaborative	7
<b>TOTALE IN VENTESIMI</b>			

Il livello di sufficienza corrisponde alle descrizioni in grassetto. I punteggi sono in ventesimi.  
Indicatori conformi alla O. M. N.45 del 09/03/2023.

Il presidente della Commissione: .....

I Commissari

.....

.....

**Griglia di valutazione della seconda prova scritta di Scienza e cultura dell'Alimentazione**

**ESAMI DI STATO**

**Anno Scolastico 2022- 2023**

**Commissione**

**Classe**

**Candidato** \_\_\_\_\_

<b>COMPRESIONE DEL TESTO</b>	<b>Valutazione</b>	<b>Punti attribuiti</b>
➤ Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	0-3	
<b>Padronanza delle competenze tecnico professionali</b>	<b>Valutazione</b>	<b>Punti attribuiti</b>
➤ Padronanza delle competenze tecnico professionali adeguate con elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	8	
➤ Competenze tecnico professionali complete	7-6	
➤ Competenze nelle linee generali	5-4	
➤ Competenze parziali	3-2	
➤ Competenze assenti	0	
<b>Conoscenza degli argomenti relativi ai nuclei tematici</b>	<b>Valutazione</b>	<b>Punti attribuiti</b>
➤ Accurata ed esaustiva	6	
➤ Corretta e completa	5-4	
➤ Corretta e incompleta	4-3	
➤ Incompleta e non sempre corretta	2-1	
➤ Inesistente o errata	0	
<b>Esposizione e utilizzo del linguaggio tecnico</b>	<b>Valutazione</b>	<b>Punti attribuiti</b>
➤ Uso di terminologia sicura e accurata	3	
➤ Uso di terminologia parzialmente corretta e non sempre appropriata	2-1	
➤ Non presente o completamente non appropriata	0	
<b>VALUTAZIONE E COMPLESSIVA</b>		

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE

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

\_\_\_\_\_

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE**  
**ESAME DI STATO A.S. 2022/23 (All. A O.M. 45 09/03/2023)**

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

CLASSE: \_\_\_\_\_ ALUNNO/A \_\_\_\_\_

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, 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	<b>Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.</b>	<b>3 - 3.50</b>	
	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	<b>È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline</b>	<b>3 - 3.50</b>	
	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	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o	0.50 - 1	
argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti		argomenta in modo superficiale e disorganico		
	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	<b>È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti</b>	<b>3 - 3.50</b>	
	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	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	

riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	III	<b>Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore</b>	<b>1.50</b>
	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	<b>È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali</b>	<b>1.50</b>
	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>			

Il presidente della Commissione: .....

I Commissari

.....

.....

## **MATERIALI ALLEGATI \***

I seguenti materiali sono allegati al presente documento:

- A. Elenco alunni;
- B. Piano Didattico Personalizzato (PDP) predisposto per l'alunno con Disturbi Specifici dell'Apprendimento (DSA)
- C. Tabella crediti

\* (*Omissis* ai sensi dell'allegato n. 1 della nota n. 10719 del 21/03/2017 del Garante per la protezione dei dati personali.)



**I.P.S.S.E.O.A. – I.P.S.I.A. “ETTORE MAJORANA”**

BARH11000E - c.f. 93510760726 – Cod. Univoco : FKMFFF

e-mail: [barh11000e@istruzione.it](mailto:barh11000e@istruzione.it) pec: [barh11000e@pec.istruzione.it](mailto:barh11000e@pec.istruzione.it) Sito web: [www.iissmajoranabari.edu.it](http://www.iissmajoranabari.edu.it)

SEDE CENTRALE: Via S. Tramonte, n. 2 - BARI S. Paolo - c.a.p. 70132

Centralino: Tel. 080 5305335 - 080 9265750

Succursale di BARI / PALESE : Via Nazionale n. 8 tel. 080 5305497

## ESAMI DI STATO

A.S. 2022/2023

***Allegato al documento del 15 Maggio***  
**ALUNNI**

N.	COGNOME	NOME	DATA DI NASCITA
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			

### Tabella nuovo credito

ALUNNO	Somma crediti III e IV anno	Nuovo credito attribuito
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		

