



ISTITUTO PARITARIO "SAN GIORGIO"

ESAMI DI STATO

DOCUMENTO FINALE

PER LA CLASSE V B1 IPSEOA

**INDIRIZZO: "ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI DI
ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITA' ALBERGHIERA"**

Codice ATECO "I 56 – ATTIVITA' DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE"

Anno scolastico 2023-2024

Redatto ed approvato dal Consiglio di Classe

V sezione "B1" IPSEOA,

Codice ATECO "I 56 – SERVIVI DI RISTORAZIONE"

Coordinatore Didattico

Carolina AMATO

ESAMI DI STATO

1.2 Presentazione Istituto

L'Istituto Paritario "San Giorgio" di Quarto si articola nei seguenti indirizzi di studio:

Istruzione Tecnica per:

Settore Economico – Indirizzo: "Amministrazione, Finanza e Marketing"

Settore Tecnologico – Indirizzo "Trasporti e Logistica" –
Articolazione: "Conduzione del mezzo" nelle due opzioni:
Conduzione del mezzo navale
Conduzione di apparati e impianti marittimi

Settore Tecnologico – Indirizzo: "Meccanica, Meccatronica ed Energia"
Articolazione: "Meccanica e Meccatronica"

Istruzione Professionale per Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (IPSEOA)

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (dal PTOF)

Il profilo culturale, educativo e professionale degli istituti Professionali

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

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

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

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.

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

Assume particolare importanza nella progettazione formativa degli istituti professionali la scelta metodologica dell'alternanza scuola lavoro, che consente pluralità di soluzioni didattiche e favorisce il collegamento con il territorio.

Il profilo dell'indirizzo è declinato con riferimento al

CODICI ATECO:

I56 -ATTIVITA' DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

I 56.1 - RISTORANTI E ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE MOBILE

- 56.10.11 Ristorazione con somministrazione e assimilati
- 56.10.12 [Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole](#) e assimilati
- 56.10.20 [Ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto](#) e assimilati
- 56.10.30 [Gelaterie e pasticcerie](#) e assimilati
- 56.10.41 [Gelaterie e pasticcerie ambulanti](#) e assimilati
- 56.10.42 [Ristorazione ambulante](#) e assimilati
- 56.10.50 Ristorazione su treni e navi e assimilati

I 56.2 - [FORNITURA DI PASTI PREPARATI \(CATERING\) E ALTRI SERVIZI DI RISTORAZIONE](#)

56.21 [Fornitura di pasti preparati \(catering per eventi\)](#) e assimilati

56.29 [Catering continuativo su base contrattuale](#) e assimilati

NUP

Codici di Riferimento NUP Istat

[5 - PROFESSIONI QUALIFICATE NELLE ATTIVITA' COMMERCIALI E NEI SERVIZI](#)

- [5.2 - Professioni qualificate nelle attività ricettive e della ristorazione](#) e assimilati
- [5.2.2 - Esercenti ed addetti nelle attività di ristorazione](#) e assimilati
 - [5.2.2.3 - Camerieri e professioni assimilate](#) e assimilate
 - [5.2.2.4 - Baristi e professioni assimilate](#) e assimilate
 - [5.2.2.5 - Esercenti nelle attività di ristorazione](#) e assimilate

2.2 QUADRO ORARIO

MATERIA	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
<i>DISC. LETT. ISTITUTI II GRADO</i>	4	4	4	4	4
<i>STORIA</i>	1	1	2	2	2
<i>GEOGRAFIA</i>	1	1	-	-	-
<i>INGLESE</i>	3	3	2	2	2
<i>MATEMATICA</i>	4	4	3	3	3
<i>DISCIPLINE GIURIDICHE ED ECONOMICHE</i>	2	2	-	-	-
<i>SECONDA LINGUA STRANIERA</i>	2	2	3	3	3
<i>SCIENZE DEGLI ALIMENTI</i>	2	2	-	-	-
<i>SC. E TECNOLOGIE INFORMATICHE-TIC</i>	2	2	-	-	-
<i>SCIENZE INTEGRATE</i>	2	2	-	-	-
<i>LAB. SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA</i>	2	2	-	-	-
<i>LAB. SERV. ENOGASTRONOMIA-CUCINA</i>	2	2	-	-	-
<i>LAB. SERV. ENOGASTRONOMIA - BAR-SALA E VENDITA</i>	2	2	-	-	-
<i>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</i>	-	-	3	3	3
<i>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</i>	-	-	4	4	4
<i>LABORATORIO ENOGASTRONOMIA-CUCINA</i>	-	-	4	4	4
<i>LABORATORIO ENOGASTRONOMIA - BAR-SALA E VENDITA</i>	-	-	4	4	4
<i>SCIENZE MOTORIE</i>	2	2	2	2	2
<i>IRC-MATERIA ALTERNATIVA</i>	1	1	1	1	1
TOTALE	32	32	32	32	32

3 DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1 Composizione consiglio di classe

Disciplina	Nominativo	Continuità didattica	Firma
Italiano	VENDEMINI YLENIA	NO	
Inglese	LICCARDO ALESSANDRA	SI	
Spagnolo	CIPOLLA ERICA	SI	
Francese	LUCCI MARY	SI	
Storia	VENDEMINI ILENIA	NO	
Matematica	MANCINI MELANIA	SI	
Scienza e cultura dell'alimentazione	GUARINO GIUSEPPINA	SI	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	FRANZESE GIACCIO ARIANNA	NO	
Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina	ALLOCCA ANTONIO	NO	
Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita	OFANTINO ANNA	NO	
Scienze Motorie	ANGELLOTTI GIOVANNI LUCA	SI	
Attività Alternativa	VENDEMINI YLENIA	NO	

**COORDINATORE DIDATTICO
AMATO CAROLINA**

3.2 Composizione e storia classe

Presentazione sintetica della classe V B1

Buona la composizione della classe che, per le capacità e l'attenzione degli alunni, ha svolto il programma di studi in modo diligente e con buoni risultati. Composta da studenti eterogenei sia per il profilo della personalità, per le capacità intellettuali che per età; diverse sono le personalità che la compongono che si sono distinte per maturità e impegno.

La classe ha raggiunto con profitto gli obiettivi didattici e formativi previsti dal percorso scolastico e il livello globale di apprendimento può considerarsi soddisfacente.

La classe risulta composta da 15 alunni, essi pur non essendo omogenei per estrazione culturale, provenienza e preparazione, hanno in comune la meta finale il conseguimento del diploma, questo ha reso possibile un lavoro sereno e armonico.

La frequenza per la maggior parte della classe risulta regolare in particolar modo nel primo quadrimestre dell'anno scolastico corrente.

Dal punto di vista disciplinare, il CdC, ha sempre operato in sinergia promuovendo tutte quelle azioni educative volte all'osservanza delle regole e alla partecipazione costruttiva al dialogo educativo, ottenendo, buona parte delle volte, una efficace corrispondenza, difatti, la classe non ha mai presentato particolari problemi o situazioni difficili, nel complesso, si è sempre mostrata rispettosa delle principali norme di comportamento. Nel primo quadrimestre del corrente anno scolastico, il CdC, ha constatato un atteggiamento del tutto maturo e responsabile in tutti gli alunni, questo dato è tratto anche e soprattutto dalla sostanziale differenza di età tra i vari studenti e la diversa estrazione sociale che li ha portati a interfacciarsi in modo più che costruttivo con l'intero corpo docenti e anche tra di loro.

Bisogna altresì tener presente che la composizione della classe è varia e vede nel suo complesso storie di percorsi difficili per lo più caratterizzato dal bisogno di conseguire un titolo di studi finito per un dignitoso riconoscimento professionale. Pertanto è da considerare lodevole il mettersi in discussione ritornando sui banchi di scuola nonostante i fallimenti, rimanendo comunque pronti a ricevere informazioni e nozioni talvolta ovvie. Per altri discenti l'esperienza passata ha lasciato un segno indelebile che talvolta rende difficile la valutazione, poiché risulta compromesso il livello emotivo da cui emerge una barriera difensiva.

4. ELENCO ALLIEVI

- a. Allegato 1

5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

5.1 Metodologie e strategie didattiche

La proposta didattica non è mirata esclusivamente alla formazione professionale; persegue infatti lo scopo di fornire agli studenti un solido bagaglio culturale che permetta loro di orientarsi in modo adeguato in tutti i contesti della vita sociale.

- **Metodologia:**

- lezioni frontali come momento di introduzione degli argomenti;
- situazioni da analizzare e risolvere mediante il problem solving;
- verifiche formative e sommativa

5.2 Ambienti di apprendimento: Strumenti – Mezzi – Spazi -Tempi del percorso Formativo

- **Strumenti Didattici**

Relativamente al materiale gli strumenti utilizzati sono i testi in uso, estratti da altri testi, vocabolari, progetto, testi di ricerca e consultazione, supporti informatici.

- **Risorse strutturali:**

- una cucina, recentemente adibita all'uso secondo le più recenti normative (permette il concreto contatto con l'attività del cucinare)
- una sala mensa dove vengono quotidianamente serviti i pasti agli alunni (permette di apprendere metodo ed efficienza del servire a tavola)
- l'angolo bar dove acquisire esperienza e professionalità
- il laboratorio linguistico dove perfezionare l'apprendimento delle lingue straniere
- il laboratorio di informatica dove acquisire competenza con l'utilizzo del computer.

6. ATTIVITA' E PROGETTI

6.1 Attività di recupero e potenziamento

Le attività di recupero sono state svolte durante le ore curricolari.

6.2 Progetto PCTO

- Allegato 2

7.CARATTERISTICHE DEL CORSO DI STUDI

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

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi:

N	COMPETENZE	ASSI CULTURALI
1	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	Storico-Sociale Scientifico Tecnologico
2	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali	Linguaggi Scientifico Tecnologico
3	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	Storico-Sociale Scientifico Tecnologico
4	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	Linguaggi Storico-Sociale Scientifico Tecnologico
5	Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	Linguaggi
6	Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali	Linguaggi Storico-Sociale
7	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	Linguaggi Scientifico Tecnologico
8	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento	Scientifico Tecnologico
9	Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare	Storico-Sociale Scientifico Tecnologico
10	Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi	Storico-Sociale Scientifico Tecnologico
11	Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona,	Storico-Sociale Scientifico Tecnologico

	dell'ambiente e del territorio	
12	Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi	Storico-Sociale Scientifico Tecnologico

oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
6. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
7. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
8. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
9. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
10. Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
11. Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.
7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.
8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

8. INDICAZIONI SU DISCIPLINE.

8.1 ITALIANO

<p><u>COMPETENZE</u> <u>RAGGIUNTE alla fine</u> <u>dell'anno per la disciplina:</u></p>	<p>In relazione alle competenze individuate dalle Indicazioni nazionali di riferimento, per ottenere una valutazione sufficiente, tanto in occasione delle singole prove e verifiche in itinere, quanto al termine del trimestre e dell'anno scolastico, gli studenti dovranno dar prova di</p> <ul style="list-style-type: none">• Conoscere le fasi principali dello sviluppo della letteratura italiana• Conoscere in maniera essenziale i testi più rappresentativi del patrimonio letterario italiano• Conoscere gli strumenti dell'analisi e della comunicazione letteraria• Affrontare la lettura diretta di testi di varia tipologia• Individuare il significato generale di un testo e riconoscere le sue strutture fondamentali• Contestualizzare nelle linee generali i testi analizzati• Esprimere il proprio pensiero in forma sufficientemente chiara e corretta• Produrre semplici testi di varia tipologia, argomentando in modo semplice ma funzionale
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> • Formulare essenziali giudizi critici fondati sulle conoscenze e sulle abilità acquisite • Svolgere semplici attività di ricerca
--	--

<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>Conoscenza della storia della letteratura italiana da Manzoni al Novecento.</p> <p>Conoscenza dei movimenti letterari che più hanno influenzato la letteratura italiana e europea (realismo, naturalismo, simbolismo, decadentismo, sperimentalismi vari).</p> <p>Conoscenza delle poetiche e delle principali opere degli autori più significativi del periodo letterario indicato Una selezione minima potrebbe essere la seguente: Manzoni, Verga, Pascoli, D'Annunzio, Ungaretti, Quasimodo, Montale, Svevo, Pirandello, Calvino.</p> <p>VEDI ALLEGATO A (costituisce un modello di riferimento non rigidamente prescrittivo)</p>
---	---

<p><u>ABILITA':</u></p>	<p>Capacità di produrre testi scritti e orali in maniera autonoma sia sul piano concettuale, sia sul piano espressivo.</p> <p>Potenziare le abilità argomentative.</p> <p>Rielaborare criticamente i contenuti appresi</p>
<p><u>METODOLOGIE</u></p>	<p>Le metodologie utilizzate nella didattica in presenza, per raggiungere gli obiettivi sopraindicati sono state fondate sul principio dell'attivo coinvolgimento degli alunni in un rapporto comunicativo che è stato attuato attraverso:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La lezione frontale 2. Lezione partecipata 3. Lezione multimediale 4. La lettura globale e/o analitica e l'analisi dei testi antologizzati e/o in versione integrale 5. Analisi dei testi, documenti, immagini e grafici 6. Esercitazione di gruppo 7. Cooperative learning
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>Le valutazioni del lavoro svolto dagli studenti in questo periodo ha carattere prevalentemente formativo, volte a valutare il processo di apprendimento piuttosto che il prodotto, in quanto le condizioni nelle quali gli studenti si trovano ad operare sono diverse da quelle abituali e quindi si è cercato di esaltare il percorso di consapevolezza degli studenti individuando la migliore strategia da adottare e il miglior percorso da seguire.</p> <p>Pertanto, fermo restando gli eventuali problemi temporanei e imprevisti dovuti a malfunzionamento o insufficienza dei dispositivi a disposizione, la valutazione tiene conto dei seguenti criteri:</p> <ul style="list-style-type: none"> • puntualità della consegna dei compiti on-line • modalità espositive • contenuti dei compiti consegnati • interazione nelle eventuali attività sincrone • gestione dei tempi <p>La valutazione formativa, essendo di processo, prevede un feedback da parte del docente e autovalutazione dello studente, per monitorare e potenziare in itinere motivazione, autostima e senso di benessere.</p>

<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Gli strumenti utilizzati per la didattica in presenza sono: <ol style="list-style-type: none"> 1. Schede d'analisi scritta e orale di Letteratura Italiana 2. Libri di testo 3. Fotocopie integrative di testi 4. Sussidi audiovisivi
---	---

8.2 INGLESE

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u>	Gli alunni riescono a comprendere e utilizzare il lessico e la fraseologia essenziale in relazione agli argomenti tecnici specifici, a comprendere i testi globalmente e relazionare semplicemente a riguardo, soprattutto se guidati
---	---

<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u>	GRAMMAR revisione dei principali tempi verbali: simple present-simple past- presentcontinuous-past continuous- present perfect simple- past pefect simple future- conditional <u>UDA n° 1 Health and safety</u> Haccp Food contamination:risks and preventive measures <u>UDA n° 2 Diet and nutrition</u> The eatwell plate-Organic food and GMOs The Mediterranean diet Teenagers and diet Sports diets Alternative diets 1: macrobiotics,vegetarian and vegan Alternative diets 2: raw food,fruitarian and dissociated diets Food allergies and intolerances Eating disorders Slow food <u>UDA n° 3 Culinary Geography</u> Food and wine in north-west Italy Food and wine in Emilia Romagna and north -east Italy
---	--

	Food and wine in central Italy Food and wine in southern Italy and the islands
<u>ABILITA':</u>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ esprimere e argomentare le proprie opinioni con spontaneità ▪ utilizzare strategie nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto ▪ comprendere le idee principali e punto di vista dei testi riguardanti argomenti di studio ▪ utilizzare il lessico del settore ▪ trasporre in lingua italiana brevi testi in inglese relativi all'ambito di studio e viceversa
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Le metodologie utilizzate nella didattica in presenza, per raggiungere gli obiettivi sopraindicati sono state fondate sul principio dell'attivo coinvolgimento degli alunni in un rapporto comunicativo che è stato attuato attraverso:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La lezione frontale 2. Lezione partecipata 3. Lezione multimediale 4. Attività di reading, writing, listening, speaking su tutti argomenti proposti.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>Le valutazioni del lavoro svolto dagli studenti in questo periodo ha carattere prevalentemente formativo, volte a valutare il processo di apprendimento piuttosto che il prodotto, in quanto le condizioni nelle quali gli studenti si trovano ad operare sono diverse da quelle abituali e quindi si è cercato di esaltare il percorso di consapevolezza degli studenti individuando la migliore strategia da adottare e il miglior percorso da seguire.</p> <p>Pertanto, fermo restando gli eventuali problemi temporanei e imprevisti dovuti a malfunzionamento o insufficienza dei dispositivi a disposizione, la valutazione tiene conto dei seguenti criteri:</p> <ul style="list-style-type: none"> • puntualità della consegna dei compiti on-line

	<ul style="list-style-type: none"> • modalità espositive • contenuti dei compiti consegnati • interazione nelle eventuali attività sincrone
<p><u>TESTI e MATERIALI</u> <u>/ STRUMENTI</u> <u>ADOTTATI:</u></p>	<p>Il testo utilizzato è: Well done - cooking autori: Catrin Ellen Morris ed:Eli</p> <p>Gli strumenti digitali per la didattica DaD attuata nella seconda parte del II quadrimestre sono:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. App case editrici del libro digitale 2. Link per accesso alle risorse necessarie per approfondire 3. Siti specifici da consultare online 4. Materiale didattico scaricabile su pc/tablet o smartphone

8.3 SPAGNOLO

<p><u>COMPETENZE</u> <u>RAGGIUNTE alla fine</u> <u>dell'anno per la disciplina:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Padroneggiare la lingua spagnola per scopi comunicativi • Utilizzare i linguaggi settoriali per interagire in ambito professionale • Lavorare individualmente e in gruppo, ma in modo sempre più autonomo • Riconoscere la dimensione culturale e interculturale della lingua.
--	---

<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Revisione degli argomenti grammaticali degli anni passati e approfondimento dei tempi verbali come congiuntivo e condizionale, periodo ipotetico e subordinate causali e relative. • Modi di dire ed espressioni colloquiali della lingua spagnola. • Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici dell'interazione e della produzione orale in base al contesto e agli interlocutori. • Strategie compensative nell'interazione orale. • Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase adeguate al contesto comunicativo. • Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, scritti orali e multimediali. • Caratteristiche delle tipologie testuali tecnico-professionali • Tecniche d'uso dei dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete. • Aspetti socio-culturali della lingua. • Creazione di un curriculum vitae e di una lettera di presentazione.
<p><u>ABILITA':</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di analisi dei fenomeni linguistici • Acquisizione delle competenze espressivo-espositive; uso della lingua in diversi contesti in modo attivo, personale ed appropriato • Conoscenze degli elementi fondamentali della cultura e della civiltà studiata.
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Le metodologie utilizzate nella didattica in presenza, per raggiungere gli obiettivi sopraindicati sono state fondate sul principio dell'attivo coinvolgimento degli alunni in un rapporto comunicativo che è stato attuato attraverso:</p> <ol style="list-style-type: none"> 8. La lezione frontale 9. Lezione partecipata 10. Lezione multimediale 11. La lettura globale e/o analitica e l'analisi dei testi antologizzati e/o in versione integrale 12. Analisi dei testi, documenti, immagini e grafici 13. Esercitazione di gruppo 14. Cooperative learning
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>Le valutazioni del lavoro svolto dagli studenti in questo periodo ha carattere prevalentemente formativo, volte a valutare il processo di apprendimento piuttosto che il prodotto, in quanto le condizioni nelle quali gli studenti si trovano ad operare sono diverse da quelle abituali e quindi si è cercato di esaltare il percorso di consapevolezza degli studenti individuando la migliore strategia da adottare e il miglior percorso da seguire.</p> <p>Pertanto, fermo restando gli eventuali problemi temporanei e impreveduti dovuti a malfunzionamento o insufficienza dei</p>

	<p>dispositivi a disposizione, la valutazione tiene conto dei seguenti criteri:</p> <ul style="list-style-type: none"> • puntualità della consegna dei compiti on-line • modalità espositive • contenuti dei compiti consegnati • interazione nelle eventuali attività sincrone • gestione dei tempi <p>La valutazione formativa, essendo di processo, prevede un feedback da parte del docente e autovalutazione dello studente, per monitorare e potenziare in itinere motivazione, autostima e senso di benessere.</p>
<p><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>Gli strumenti utilizzati per la didattica in presenza sono:</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Schede d'analisi scritta e orale di scienza e cultura dell'alimentazione 6. Libri di testo 7. Fotocopie integrative di testi 8. Sussidi audiovisivi

8.4 STORIA

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali 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 avvenute nel corso del tempo • Acquisire specifiche conoscenze finalizzate all'esercizio di cittadinanza attiva
--	--

<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Principali persistenze e processi di trasformazione dall'unità d'Italia ad oggi in Italia, in Europa e nel mondo • Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico-produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali • Innovazioni scientifiche e tecnologiche (con particolare riferimento all'artigianato, alla manifattura, all'industria e ai servizi): fattori e contesti di riferimento • Territorio come fonte storica: tessuto socio-produttivo e patrimonio ambientale, culturale ed artistico • Aspetti della storia locale quali configurazioni della storia generale • Categorie e metodi della ricerca storica
<p><u>ABILITA':</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità • Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali • Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche • Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali • Interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale • Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali • Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici • Utilizzare ed applicare categorie, strumenti e metodi della ricerca storica in contesti laboratoriali e operativi e per produrre ricerche su tematiche storiche • Riconoscere nella storia del Novecento le radici storiche del presente
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Le metodologie utilizzate nella didattica in presenza, per raggiungere gli obiettivi sopraindicati sono state fondate sul principio dell'attivo coinvolgimento degli alunni in un rapporto comunicativo che è stato attuato attraverso:</p> <ol style="list-style-type: none"> 15. La lezione frontale 16. Lezione partecipata

	<p>17. Lezione multimediale</p> <p>18. La lettura globale e/o analitica e l'analisi dei testi antologizzati e/o in versione integrale</p> <p>19. Analisi dei testi, documenti, immagini e grafici</p> <p>20. Esercitazione di gruppo</p> <p>21. Cooperative learning</p>
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>Le valutazioni del lavoro svolto dagli studenti in questo periodo ha carattere prevalentemente formativo, volte a valutare il processo di apprendimento piuttosto che il prodotto, in quanto le condizioni nelle quali gli studenti si trovano ad operare sono diverse da quelle abituali e quindi si è cercato di esaltare il percorso di consapevolezza degli studenti individuando la migliore strategia da adottare e il miglior percorso da seguire.</p> <p>Pertanto, fermo restando gli eventuali problemi temporanei e imprevisti dovuti a malfunzionamento o insufficienza dei dispositivi a disposizione, la valutazione tiene conto dei seguenti criteri:</p> <ul style="list-style-type: none"> • puntualità della consegna dei compiti on-line • modalità espositive • contenuti dei compiti consegnati • interazione nelle eventuali attività sincrone • gestione dei tempi <p>La valutazione formativa, essendo di processo, prevede un feedback da parte del docente e autovalutazione dello studente, per monitorare e potenziare in itinere motivazione, autostima e senso di benessere.</p>
<p><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>Gli strumenti utilizzati per la didattica in presenza sono:</p> <p>9. Schede d'analisi scritta e orale di Storia</p> <p>10. Libri di testo</p> <p>11. Fotocopie integrative di testi</p> <p>12. Sussidi audiovisivi</p>

8.5 MATEMATICA

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p>	<p>Parte degli allievi, durante il corso dell'anno scolastico, si è mostrata abbastanza attenta ed interessata all'attività didattica ed ha partecipato in modo sufficientemente adeguato alla vita di classe. Si distingue in particolare un gruppo di allievi che ha maturato una preparazione soddisfacente, grazie</p>
--	--

	<p>all'impegno costante ed alla naturale attitudine per la disciplina.</p> <p>Mentre la parte restante degli alunni hanno evidenziato una partecipazione attiva limitata alle sole attività didattiche e hanno penalizzato il lavoro domestico conseguendo una preparazione appena sufficiente e/o mediocre.</p>
--	--

<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<p>Definizione di funzione Dominio e codominio Grafico di una funzione Funzioni pari e dispari; Funzioni crescenti, strettamente crescenti, decrescenti e strettamente decrescenti. Definizione di massimo e minimo per una funzione.</p> <p>Definizione di funzione continua in un punto. Definizione di funzione continua. Classificazione dei punti di discontinuità di una funzione.</p> <p>Distribuzioni di probabilità: distribuzione binomiale. Distribuzione di Gauss. Applicazioni negli specifici campi professionali di riferimento e per il controllo di qualità.</p> <p>Limiti.</p> <p>Logaritmi.</p>
<p>ABILITA':</p>	<p>Analizzare esempi di funzioni discontinue in qualche punto. Rappresentare in un piano cartesiano e studiare coniche, Descrivere le proprietà qualitative di una funzione e costruirne il grafico. Risolvere equazioni, disequazioni e sistemi relativi a funzioni algebriche. Utilizzare, anche per formulare previsioni, informazioni statistiche da diverse fonti negli specifici campi professionali di riferimento per costruire indicatori di efficacia, di efficienza e di qualità di prodotti o servizi. Utilizzare la formula di Bayes nei problemi di probabilità condizionata. Costruire un campione casuale semplice data una popolazione. Costruire stime puntuali ed intervallari per la media e la proporzione.</p>
<p>METODOLOGIE :</p>	<p>Le metodologie utilizzate nella didattica in presenza, per raggiungere gli obiettivi sopraindicati sono state fondate sul principio dell'attivo coinvolgimento degli alunni in un rapporto comunicativo che è stato attuato attraverso:</p> <ul style="list-style-type: none"> 22. La lezione frontale 23. Lezione partecipata 24. Lezione multimediale

	<p>25. La lettura globale e/o analitica e l'analisi dei testi antologizzati e/o in versione integrale</p> <p>26. Analisi dei testi, documenti, immagini e grafici</p> <p>27. Esercitazione di gruppo</p> <p>28. Cooperative learning</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>Le valutazioni del lavoro svolto dagli studenti in questo periodo ha carattere prevalentemente formativo, volte a valutare il processo di apprendimento piuttosto che il prodotto, in quanto le condizioni nelle quali gli studenti si trovano ad operare sono diverse da quelle abituali e quindi si è cercato di esaltare il percorso di consapevolezza degli studenti individuando la migliore strategia da adottare e il miglior percorso da seguire.</p> <p>Pertanto, fermo restando gli eventuali problemi temporanei e imprevisti dovuti a malfunzionamento o insufficienza dei dispositivi a disposizione, la valutazione tiene conto dei seguenti criteri:</p> <ul style="list-style-type: none"> • puntualità della consegna dei compiti on-line • modalità espositive • contenuti dei compiti consegnati • interazione nelle eventuali attività sincrone • gestione dei tempi <p>La valutazione formativa, essendo di processo, prevede un feedback da parte del docente e autovalutazione dello studente, per monitorare e potenziare in itinere motivazione, autostima e senso di benessere.</p>
<u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Gli strumenti utilizzati per la didattica in presenza sono:</p> <p>13. Schede d'analisi scritta e orale di Matematica</p> <p>14. Libri di testo</p> <p>15. Fotocopie integrative di testi</p> <p>16. Sussidi audiovisivi</p>

8.6 SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u>	<ul style="list-style-type: none"> - individuare ed utilizzare gli strumenti della comunicazione nelle sue diverse forme più appropriati per intervenire agevolmente nei contesti organizzativi e professionali di riferimento - utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione
---	--

	<ul style="list-style-type: none"> - conoscere la dimensione storica della lingua e della letteratura - padroneggiare gli strumenti per l'interpretazione dei testi - utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, dell'apprendimento permanente
--	---

<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></p> <p><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>Gli alunni hanno una buona conoscenza del sistema di controllo e utilizzo degli alimenti e delle bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>In particolare, possiedono una buona conoscenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> - della predisposizione dei menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche; - delle tecniche di base inerenti alla realizzazione dei singoli piatti, delle relative decorazioni al fine di preparare menu equilibrati ed armonici, nel rispetto dei valori dietetici che sono il fondamento della moderna ristorazione; - <p>conoscono ed usano moderne attrezzature tecnologiche.</p> <p>MODULO n° 1: MICROBIOLOGIA ED IGIENE</p> <ul style="list-style-type: none"> -Contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche -Gruppi di microrganismi, fattori di crescita microbica-Modalità di contaminazione. Modalità di riproduzione, classificazione dei batteri in base alla forma, distinzione tra endotossine ed esotossine -Tossinfezioni, intossicazioni e infezioni Parassitosi alimentari -Requisiti generali di igiene. Igiene del personale Identificazione dei contaminanti potenzialmente pericolosi. Qualità alimentare: chimica, microbiologica, nutrizionale, legale. <p>MODULO n° 2: ALIMENTAZIONE NELLE VARIE FASI DELLA VITA</p> <p>Alimentazione in gravidanza; Alimentazione della nutrice; Svezzamento; Alimentazione negli sport; Alimentazione nella</p>
--	---

	<p>ristorazione collettiva. Dieta mediterranea; Dieta vegetariana; Dieta eubiotica e macrobiotica. Dieta Montignac.</p> <p>MODULO n° 3 ALIMENTAZIONE E MALATTIE CORRELATE</p> <p>Malnutrizioni per eccesso e per difetto.</p> <p>-Obesità: tipi di obesità, indicazioni dietetiche. Malnutrizione proteico-calorica.</p> <p>-Disturbi dell'alimentazione: anoressia nervosa e bulimia nervosa.</p> <p>-Diabete mellito: tipi di diabete, indicazioni dietetiche. Malattie cardiovascolari. Aterosclerosi: indicazioni dietetiche. Ipertensione: dieta e stili di vita nell'ipertensione.</p> <p>-Alimentazione e tumori: sostanze cancerogene negli alimenti. La dieta nella prevenzione dei tumori. Antiossidanti contro i radicali liberi.</p> <p>MODULO n°4. NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI</p> <p>- Additivi alimentari. Alimenti light; Alimenti fortificati, arricchiti, funzionali, innovativi, integrali, biologici. Integratori alimentari.</p> <p>MODULO n° 5 Prescrizioni alimentari nelle grandi religioni</p>
<p><u>ABILITA':</u></p>	<p>GLI ALUNNI SONO CAPACI DI:</p> <ul style="list-style-type: none"> - LEGGERE E INTERPRETARE AUTONOMAMENTE EVENTI, PROBLEMATICHE E TENDENZE DEL MONDO CIRCOSTANTE; - ADEGUARE E ORGANIZZARE LA PRODUZIONE E LA VENDITA IN RELAZIONE ALLE DOMANDE DEI MERCATI, VALORIZZANDO I PRODOTTI TIPICI; - DI ESSERE FLESSIBILI E DISPONIBILI AL CAMBIAMENTO; - SONO CAPACI DI PROGRAMMARE GLI ACQUISTI E VALUTARNE I COSTI; - INSERIRSI IN UN GRUPPO DI LAVORO;

<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Le metodologie utilizzate nella didattica in presenza, per raggiungere gli obiettivi sopraindicati sono state fondate sul principio dell'attivo coinvolgimento degli alunni in un rapporto comunicativo che è stato attuato attraverso:</p> <ol style="list-style-type: none"> 29. La lezione frontale 30. Lezione partecipata 31. Lezione multimediale 32. La lettura globale e/o analitica e l'analisi dei testi antologizzati e/o in versione integrale 33. Analisi dei testi, documenti, immagini e grafici 34. Esercitazione di gruppo 35. Cooperative learning
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>Le valutazioni del lavoro svolto dagli studenti in questo periodo ha carattere prevalentemente formativo, volte a valutare il processo di apprendimento piuttosto che il prodotto, in quanto le condizioni nelle quali gli studenti si trovano ad operare sono diverse da quelle abituali e quindi si è cercato di esaltare il percorso di consapevolezza degli studenti individuando la migliore strategia da adottare e il miglior percorso da seguire.</p> <p>Pertanto, fermo restando gli eventuali problemi temporanei e imprevisti dovuti a malfunzionamento o insufficienza dei dispositivi a disposizione, la valutazione tiene conto dei seguenti criteri:</p> <ul style="list-style-type: none"> • puntualità della consegna dei compiti on-line • modalità espositive • contenuti dei compiti consegnati • interazione nelle eventuali attività sincrone • gestione dei tempi <p>La valutazione formativa, essendo di processo, prevede un feedback da parte del docente e autovalutazione dello studente, per monitorare e potenziare in itinere motivazione, autostima e senso di benessere.</p>
<p><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>Gli strumenti utilizzati per la didattica in presenza sono:</p> <ol style="list-style-type: none"> 17. Schede d'analisi scritta e orale di scienza e cultura dell'alimentazione 18. Libri di testo 19. Fotocopie integrative di testi 20. Sussidi audiovisivi

8.7 DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE ARICETTIVE

<p><u>COMPETENZE</u> <u>RAGGIUNTE alla fine</u> <u>dell'anno per la</u> <u>disciplina:</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - individuare ed utilizzare gli strumenti della comunicazione nelle sue diverse forme più appropriati per intervenire agevolmente nei contesti organizzativi e professionali di riferimento - utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione - conoscere la dimensione del diritto e delle tecniche amministrative - padroneggiare gli strumenti per interpretare le regole - utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, dell'apprendimento permanente
---	---

<p><u>CONOSCENZE o</u> <u>CONTENUTI</u> <u>TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso</u> <u>UDA o moduli)</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Processo storico e tendenze evolutive della costituzione italiana ad oggi. • Caratteristiche dei linguaggi specialistici e del lessico tecnico-giuridico. • Strumenti e metodi di documentazione per approfondimenti tecnici. • Tecniche di memorizzazione per assimilare articoli di legge. • Social network e new media come fenomeno comunicativo. <p>Le nuove dinamiche del mercato turistico.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Turismo e mercato turistico • La domanda turistica • L'offerta turistica • Il valore economico del turismo <p><u>Internet e gli strumenti telematici.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • L'e-marketing • La sostenibilità del turismo • Le tipologie del turismo sostenibile • Il mercato turistico nazionale <p>Tecniche di marketing turistico e web marketing</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il marketing: aspetti generali • Il marketing management • L'analisi dell'ambiente della domanda e della concorrenza • L'analisi della domanda • L'analisi della concorrenza <p>La segmentazione del mercato</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lo scopo della segmentazione • Criteri di scelta del target • Viaggi studio
---	---

	<p>Marketing mix: la politica di distribuzione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pubblicità e pubbliche relazioni • Marketing mix di un hotel • Marketing mix di un'agenzia di viaggio <p>Il web marketing</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'analisi di un hotel <p>Legislazione turistica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il contratto di albergo • Contratto lavorativo delle strutture alberghiere • Programmazione aziendale • Legislazione del turismo <p>Le filiere agroalimentari</p> <ul style="list-style-type: none"> • Che cos'è una filiera • I punti vendita dei prodotti • La grande distribuzione organizzata <p>Forme di commercializzazione della filiera</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caratteri generali L' e commerce <p>I prodotti a km zero</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vantaggi economici • Vantaggi ecologici • Vantaggi sociali <p>La qualità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il modello alimentare tradizionale • I cambiamenti nelle abitudini alimentari in Italia <p>La tracciabilità dei prodotti: procedure e normative.</p> <ul style="list-style-type: none"> • HACCP • I marchi di qualità <p>Il bilancio di esercizio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aspetti generali • La redazione del bilancio • Lo stato patrimoniale • Conto economico Nota integrativa
<p><u>ABILITA':</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Identificare momenti e fasi con particolare riferimento ai contratti. • Individuare aspetti linguistici dei / nei testi costituzionali più rappresentativi. . • Produrre relazioni, sintesi, commenti ed altri testi di ambito professionale con linguaggio specifico. • Interagire con interlocutori esperti del settore di riferimento anche per negoziare in contesti professionali. • Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione nel settore professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi. • Contestualizzare l'evoluzione della costituzione italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici di riferimento.

	<ul style="list-style-type: none"> • Collegare il testo costituzionale con altri ambiti disciplinari. • Interpretare le norme con opportuni metodi e strumenti d'analisi al fine di formulare un motivato giudizio critico.
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Le metodologie utilizzate nella didattica in presenza, per raggiungere gli obiettivi sopraindicati sono state fondate sul principio dell'attivo coinvolgimento degli alunni in un rapporto comunicativo che è stato attuato attraverso:</p> <ol style="list-style-type: none"> 36. La lezione frontale 37. Lezione partecipata 38. Lezione multimediale 39. La lettura globale e/o analitica e l'analisi dei testi antologizzati e/o in versione integrale 40. Analisi dei testi, documenti, immagini e grafici 41. Esercitazione di gruppo 42. Cooperative learning
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>Le valutazioni del lavoro svolto dagli studenti in questo periodo ha carattere prevalentemente formativo, volte a valutare il processo di apprendimento piuttosto che il prodotto, in quanto le condizioni nelle quali gli studenti si trovano ad operare sono diverse da quelle abituali e quindi si è cercato di esaltare il percorso di consapevolezza degli studenti individuando la migliore strategia da adottare e il miglior percorso da seguire.</p> <p>Pertanto, fermo restando gli eventuali problemi temporanei e imprevisti dovuti a malfunzionamento o insufficienza dei dispositivi a disposizione, la valutazione tiene conto dei seguenti criteri:</p> <ul style="list-style-type: none"> • puntualità della consegna dei compiti on-line • modalità espositive • contenuti dei compiti consegnati • interazione nelle eventuali attività sincrone • gestione dei tempi <p>La valutazione formativa, essendo di processo, prevede un feedback da parte del docente e autovalutazione dello studente, per monitorare e potenziare in itinere motivazione, autostima e senso di benessere.</p>
<p><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>Gli strumenti utilizzati per la didattica in presenza sono:</p> <ol style="list-style-type: none"> 21. Schede d'analisi scritta e orale della costituzione, in modo da esercitare gli studenti nella ricostruzione dei vari significati degli articoli e delle sue possibili interpretazioni 22. Libri di testo

- | | |
|--|---|
| | <p>23. Fotocopie integrative di testi giuridici o di schede di approfondimento; articoli di giornale</p> <p>24. Sussidi audiovisivi</p> |
|--|---|

8.8 LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA.

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p> <p><u>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> -utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. -integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. -valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. -applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. -attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. -controllare e utilizzare gli alimenti 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 ed il made in Italy -utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici. -utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
--	--

<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> -Classificazione delle attività ristorative; -Le diverse figure professionali; -Tecniche di base; -Classificazione dei prodotti alimentari; -Diversi tipi di tendenze culinarie; -Tecniche di cottura degli alimenti; -La qualità e certificazione degli alimenti; -Le contaminazioni degli alimenti; -La tracciabilità e la rintracciabilità degli alimenti; -Le filiere agroalimentari; -Prodotti ittici; -Lavorazione e selezione dei diversi tipi di carne; -Preparazione di un menù; -Food and Beverage Manager; -Elaborazione di ricette; -Tecniche di preparazione, cottura e presentazione dei piatti.
<p><u>ABILITA':</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> -Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli Alimenti; -Valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti; -Progettare menù e “carte” rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato; -Progettare menù e servizi funzionali all’organizzazione di catering e banqueting; -Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute; -Realizzare piatti con prodotti del territorio; -Progettare il lavoro in collaborazione con i propri compagni; -Utilizzare lessico di settore anche in lingua straniera;

	-Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici del Made In Italy.
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Le metodologie utilizzate nella didattica in presenza, per raggiungere gli obiettivi sopraindicati sono state fondate sul principio dell'attivo coinvolgimento degli alunni in un rapporto comunicativo che è stato attuato attraverso:</p> <ol style="list-style-type: none"> 43. La lezione frontale 44. Lezione partecipata 45. Lezione multimediale 46. La lettura globale e/o analitica e l'analisi dei testi antologizzati e/o in versione integrale 47. Analisi dei testi, documenti, immagini e grafici 48. Esercitazione di gruppo 49. Cooperative learning
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>Le valutazioni del lavoro svolto dagli studenti in questo periodo ha carattere prevalentemente formativo, volte a valutare il processo di apprendimento piuttosto che il prodotto, in quanto le condizioni nelle quali gli studenti si trovano ad operare sono diverse da quelle abituali e quindi si è cercato di esaltare il percorso di consapevolezza degli studenti individuando la migliore strategia da adottare e il miglior percorso da seguire.</p> <p>Pertanto, fermo restando gli eventuali problemi temporanei e imprevisti dovuti a malfunzionamento o insufficienza dei dispositivi a disposizione, la valutazione tiene conto dei seguenti criteri:</p> <ul style="list-style-type: none"> • puntualità della consegna dei compiti on-line • modalità espositive • contenuti dei compiti consegnati • interazione nelle eventuali attività sincrone • gestione dei tempi <p>La valutazione formativa, essendo di processo, prevede un feedback da parte del docente e autovalutazione dello studente, per monitorare e potenziare in itinere motivazione, autostima e senso di benessere.</p>
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Gli strumenti utilizzati per la didattica in presenza sono:</p> <ol style="list-style-type: none"> 25. Schede d'analisi scritta e orale di scienza e cultura dell'alimentazione 26. Libri di testo 27. Fotocopie integrative di testi 28. Sussidi audiovisivi

8.9 LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-Settore SALA E VENDITA

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE</u> <u>alla fine dell'anno per la</u> <u>disciplina:</u></p>	<ul style="list-style-type: none">- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze della filiera.- Applicare le normative vigenti nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.- 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 alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
--	---

<p><u>CONOSCENZE o</u> <u>CONTENUTI</u> <u>TRATTATI:</u></p>	<p>Criteria di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu.</p> <p>Caratteristiche dell'enografia estera.</p>
---	---

<p><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>Preparazioni tipiche della cucina regionale italiana e della cucina internazionale.</p> <p>Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia.</p> <p>Organizzazione e programmazione della produzione.</p> <p>Software di settore.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Consolidamento degli argomenti precedentemente studiati; • La Mise en place; • Conoscenza del mondo Enologico; • Il Vino; • La Decantazione; • Analisi sensoriale del vino; • Gli attrezzi del Sommelier; • Criteri di abbinamento Cibo-Vino in relazione al tipo di menu; • Conoscenza di alcuni vini: Regionali, Italiani e stranieri; • Lo Spumante italiano; • La cucina Flambé; • Preparazione di piatti tipici Regionali ed Italiani al Flambé; • Valorizzazione dei prodotti tipici Regionali; • Invenzioni di cocktail: struttura, sapore e colore; • Il Food and Beverages Manager; • Stipulazione di menu à la carte e menu di un banchetto; • Il Menu; • Il Food-Cost di un menu; • Il Catering ed il Banqueting; • Abbinamento Cibo-Vino; • Abbinamento Cibo-Cocktail; • Il Vino Biologico.
<p><u>ABILITA':</u></p>	<p>Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi.</p> <p>Individuare la produzione enoica internazionale.</p> <p>Individuare e classificare le preparazioni tipiche delle regioni italiane ed estere.</p> <p>Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio.</p> <p>Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative.</p> <p>Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione.</p> <p>Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverages cost).</p>

	<p>Simulare la gestione degli approvvigionamenti, degli stock e della cantina. Elaborare nuove bevande e simularne la commercializzazione.</p>
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Le metodologie utilizzate nella didattica in presenza, per raggiungere gli obiettivi sopraindicati sono state fondate sul principio dell'attivo coinvolgimento degli alunni in un rapporto comunicativo che è stato attuato attraverso:</p> <ol style="list-style-type: none"> 50. La lezione frontale 51. Lezione partecipata 52. Lezione multimediale 53. La lettura globale e/o analitica e l'analisi dei testi antologizzati e/o in versione integrale 54. Analisi dei testi, documenti, immagini e grafici 55. Esercitazione di gruppo 56. Cooperative learning
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>Le valutazioni del lavoro svolto dagli studenti in questo periodo ha carattere prevalentemente formativo, volte a valutare il processo di apprendimento piuttosto che il prodotto, in quanto le condizioni nelle quali gli studenti si trovano ad operare sono diverse da quelle abituali e quindi si è cercato di esaltare il percorso di consapevolezza degli studenti individuando la migliore strategia da adottare e il miglior percorso da seguire.</p> <p>Pertanto, fermo restando gli eventuali problemi temporanei e imprevisti dovuti a malfunzionamento o insufficienza dei dispositivi a disposizione, la valutazione tiene conto dei seguenti criteri:</p> <ul style="list-style-type: none"> • puntualità della consegna dei compiti on-line • modalità espositive • contenuti dei compiti consegnati • interazione nelle eventuali attività sincrone • gestione dei tempi <p>La valutazione formativa, essendo di processo, prevede un feedback da parte del docente e autovalutazione dello studente, per monitorare e potenziare in itinere motivazione, autostima e senso di benessere.</p>
<p><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>Gli strumenti utilizzati per la didattica in presenza sono:</p> <ol style="list-style-type: none"> 29. Libri di testo 30. Fotocopie integrative di testi o di schede di approfondimento; 31. Sussidi audiovisivi 32. Attività di laboratorio 33. Dispense

8.10 LINGUA FRANCESE

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u>	<p>Saper analizzare, sintetizzare e commentare testi di vario tipo riconoscendo il registro linguistico. Saper esporre i contenuti essenziali di un testo. Saper redigere e tradurre lettere commerciali di vario tipo. Saper compilare un curriculum vitae. Saper comprendere e produrre messaggi orali e scritti pertinenti allo scopo.</p>
<u>ABILITÀ</u>	<p>Lire: individuare la natura e i mezzi espressivi di un testo. Cogliere i nuclei fondanti di un paragrafo. Comprendere testi professionali dell'area tematica. Interpretare tabelle e grafici.</p> <p>Ecrire: riassumere. Produrre testi descrittivi su città europee. Scrivere una trattazione breve sui diversi aspetti dell'area tematica, riflettendo in modo critico e motivando le proprie scelte.</p> <p>Ecouter: Comprendere uno scambio dialogico a velocità normale su argomenti professionali e personali; comprendere richieste di informazioni sul patrimonio artistico-culturale delle città europee. Comprendere interviste e video.</p> <p>Parler: dialogare sulle caratteristiche delle città europee operando confronti con il proprio territorio. Esporre le tematiche studiate, argomentando i pro ed i contro delle diverse posizioni</p>
<u>METODOLOGIE</u>	<p>Lezione frontale (individuale, coppia, gruppo) e/o interattiva; Webquest; peer tutoring; cooperative learning; flippedclassroom.</p> <p>Utilizzo di metodologie didattiche laboratoriali che tendano al massimo coinvolgimento durante le lezioni e stimolino una corretta interazione (lezioni interattive problem solving, domande stimolo, scoperta guidata, lettura, analisi e commento di documenti o video you-tube)</p>

	<p>questa metodologia è stata utilizzata quando le lezioni si sono svolte in presenza.</p> <p>In alcuni casi, si è ricorso alla peer education attraverso, per esempio, l'affiancamento agli alunni più in difficoltà di tutors che possano aiutarli a colmare le lacune pregresse;</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>Le valutazioni del lavoro svolto dagli studenti in questo periodo ha carattere prevalentemente formativo, volte a valutare il processo di apprendimento piuttosto che il prodotto. Verifiche orali (individual and group talk, parafrasi) e scritte (strutturate; semistrutturate; aperte); test su abilità linguistiche specifiche.</p>
<u>TESTI e MATERIALI STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Libro di testo, materiale autentico (libri, giornali, modulistica, multimediale, audio video etc.); lavagna; cartelloni; fotocopiatrice; registratore; computer.</p>
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI</u>	<p>Module 1. L'entreprise et la communication de l'entreprise Module 2. Marketing et promotion Module 3. Le commerce et les fournisseurs Module 4. La vente Module 5. La logistique: Transport et livraison Module 6. Le monde du travail</p>

8.11 SCIENZE MOTORIE

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u>	<p>Essere capace di correlare la storia delle attività motorie con il quadro storico complessivo. Affinare le tecniche e le tattiche di almeno due degli sport programmati nei ruoli congeniali alle proprie attitudini. Saper applicare le regole dello star bene con un corretto stile di vita ed idonee prevenzioni. Essere consapevoli dei danni alla salute causati dalla sedentarietà e dalle dipendenze. Essere capaci di applicare comportamenti ecologici nel rispetto della natura Saper come equipaggiarsi ed abbigliarsi prima di un'escursione in ambiente naturale.</p>
---	--

<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<p>U.D.A 1 Cenni delle attività motorie nei vari periodi storici <i>Conoscere la storia delle Olimpiadi</i></p> <p>U.D.A 2 <i>Conoscere gli apparati e i sistemi del corpo umano.</i></p> <p>U.D.A 3 <i>Approfondimento delle conoscenze relative agli sport di squadra e individuali</i> <i>Approfondimento delle conoscenze tecniche, tattiche e teoria delle attività motorie e sportive.</i></p> <p>U.D.A 4 <i>Conoscere il concetto di salute come mantenimento, con regole di vita corrette e forme di prevenzione</i> <i>Conoscere i principi fondamentali di prevenzione ed attuazione della sicurezza personale e altrui.</i></p> <p>U.D.A 5 <i>Conoscere le caratteristiche dei vari ambienti naturali e delle possibilità che offrono.</i> <i>Conoscere come tutelare e rispettare la natura.</i> Conoscere i pericoli che nasconde l'ambiente naturale: Orienteering e Trekking</p>
<p><u>ABILITA':</u></p>	<p>Saper spiegare i collegamenti tra i vari apparati e sistemi.</p> <p>Collaborazione nell'organizzazione di giochi, di competizioni sportive e della loro direzione arbitrale e assistenza.</p> <p>Assumere comportamenti finalizzati al miglioramento della salute.</p> <p>Muoversi in sicurezza in diversi ambienti</p>
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p>Lezioni frontali ed esercitazioni didattiche scritte e pratiche.</p>
<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>Nella valutazione si è tenuto conto della partecipazione, del livello di conoscenza e di abilità dimostrate, accertate nei colloqui e durante l'attività pratica durante le lezioni in presenza</p>
<p><u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>I mezzi e gli strumenti utilizzati sono la palestra e le attrezzature ginniche in possesso della scuola.</p>

Per quanto riguarda l'insegnamento trasversale di Educazione Civica il Consiglio di Classe, in coerenza con quanto elaborato nel PTOF aggiornato per l'a.s. corrente e dai criteri deliberati dal Collegio dei Docenti nella seduta del 09/10/2023, programma le seguenti attività:

CONTENUTI

- 1 La genesi dell'Unione Europea e delle istituzioni comunitarie. Le elezioni europee
2. Le principali tradizioni culturali europee
3. Il sistema economico mondiale
4. I problemi dello sviluppo e del sottosviluppo
5. Il lavoro e i giovani, le donne, i minori, gli immigrati;
6. Il problema dell'occupazione in Italia e in Europa: lo Statuto dei lavoratori, precarietà e flessibilità
7. La costruzione e il mantenimento della pace nel mondo: storie di protagonisti della cooperazione internazionale
8. I testimoni della memoria e della legalità

FINALITA'

- Collocare la propria dimensione di cittadino in un orizzonte europeo e mondiale.
- Comprendere la necessità della convivenza di diverse culture in un unico territorio.
- Identificare le condizioni per la pace in un dato spazio geografico.
- Cogliere l'importanza del valore etico del lavoro e delle imprese che operano sul territorio
- Partecipare alle attività previste per le tre giornate celebrative (Shoah, il 27 gennaio giorno della Memoria; Foibe, il 10 febbraio giorno del Ricordo; "Giornata della Legalità", il 19 marzo).

OBIETTIVI

- Conoscere le fasi della nascita dell'Unione Europea e delle sue Istituzioni.
- Conoscere le Carte che salvaguardano i diritti dell'uomo.

9. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

9.1 Criteri di valutazione

Considerata la rilevanza del credito scolastico in ordine all'attribuzione finale dell'esame di stato, a partire dal triennio il Consiglio di classe si è orientato per un utilizzo più ampio della scala dei voti, in particolare superando preclusioni e remore nei confronti di valutazioni superiori agli otto decimi.

Gli strumenti di valutazione sono realizzati da una vasta gamma di prove sia orali che scritte.

Le prove diversificate possono essere così riassunte:

- Colloqui in presenza
- Stesura di relazioni

Per la valutazione del comportamento, il Consigli di classe ha ribadito che la valutazione della condotta:

VOTO	Descrittori del voto
10	<ul style="list-style-type: none"> • Spiccato interesse a tutte le attività didattiche • Partecipazione motivata, attiva e costante • Puntuale e scrupoloso adempimento dei doveri scolastici • Rispetto consapevole e spontaneo delle norme del Regolamento di istituto • Comportamento propositivo e collaborativo all'interno della classe e dell'istituzione
9	<ul style="list-style-type: none"> • Vivo interesse a tutte le attività didattiche • Partecipazione attiva • Pieno adempimento dei doveri scolastici • Rispetto consapevole delle norme del Regolamento di istituto • Comportamento collaborativo e cooperativo all'interno della classe e dell'istituzione
8	<ul style="list-style-type: none"> • Fattivo interesse alle attività didattiche • Buona partecipazione • Costante adempimento dei doveri scolastici • Rispetto consapevole delle norme del Regolamento di istituto • Comportamento solidale e responsabile all'interno della classe e dell'istituzione
7	<ul style="list-style-type: none"> • Costante interesse alle attività didattiche • Positiva partecipazione • Adeguato adempimento dei doveri scolastici • Rispetto delle norme del Regolamento di istituto • Comportamento corretto all'interno della classe e dell'istituzione scolastica
6	<ul style="list-style-type: none"> • Interesse accettabile alle attività didattiche • Partecipazione accettabile • Adempimento non sempre costante dei doveri scolastici • Rispetto discontinuo delle norme del Regolamento di istituto • Comportamento non sempre corretto all'interno della classe e dell'istituzione scolastica**
5	<ul style="list-style-type: none"> • Interesse discontinuo alle attività didattiche • Partecipazione incostante* • Irregolare e scarso adempimento dei doveri scolastici

	<ul style="list-style-type: none"> • Mancato rispetto delle norme del Regolamento di istituto che comportino responsabilità diretta su fatti gravi nei confronti di docenti e/o compagni e/o lesivi della loro dignità • Comportamento di particolare gravità per il quale vengano deliberate sanzioni disciplinari che comportino l'allontanamento dello studente per periodi dai 15 giorni ed oltre**
--	--

- **Criteria di valutazione della classe relative a:**

<p>Indicatori</p> <p>→</p>	<p>CAPACITA' DI RELAZIONE E INDIVIDUAZIONE DEL PROPRIO RUOLO (capacità di rapportarsi e di integrarsi nel gruppo di riferimento attraverso forme di rispetto)</p>
<p>Voto / Giudizio</p>	<p>IMPEGNO E MOTIVAZIONE ALLO STUDIO (lavoro svolto a casa, approfondimento, svolgimento compiti assegnati)</p>
	<p>AUTONOMIA DI LAVORO (capacità di individuare le proprie difficoltà e di organizzare il lavoro per superarle)</p>
	<p>ACQUISIZIONE DEI CONTENUTI MINIMI SPECIFICI (valutazione in base alle prove scritte, pratiche, orali)</p>
<p>LIVELLO ASSOLUTAMENTE INSUFFICIENTE VOTI 1-2</p>	<p>L'allievo non è in grado di relazionarsi e non comprende le dinamiche di gruppo. Non svolge compiti assegnati e si distrae in classe. Non è consapevole delle proprie difficoltà e non sa organizzare il lavoro per superarle. L'allievo non ha acquisito gli elementi fondamentali della disciplina.</p>
<p>LIVELLO GRAVEMENTE INSUFFICIENTE VOTI 3-4</p>	<p>L'allievo raramente è in grado di relazionarsi e comprendere le dinamiche di gruppo; raramente svolge i compiti assegnati; si distrae in classe L'allievo è limitatamente consapevole delle proprie difficoltà e raramente è in grado di organizzare il lavoro per superarle. L'allievo ha acquisito solo in parte gli elementi fondamentali della disciplina.</p>
<p>LIVELLO INSUFFICIENTE VOTO 5</p>	<p>L'allievo non sempre è in grado di relazionarsi e comprendere le dinamiche di gruppo; Non sempre svolge i compiti assegnati, a volte si distrae in classe. È parzialmente consapevole delle proprie difficoltà e non sempre sa organizzare il lavoro per superarle L'allievo ha acquisito alcuni degli elementi fondamentali della disciplina ed è in grado di applicarli saltuariamente.</p>
<p>LIVELLO SUFFICIENTE VOTO 6</p>	<p>L'allievo solitamente è in grado di relazionarsi e comprendere le dinamiche di gruppo Di norma svolge i compiti assegnati ed è motivato a quanto proposto. Sa quali sono le proprie difficoltà ed organizza conseguentemente il proprio lavoro per superarle L'allievo ha acquisito i contenuti minimi delle discipline.</p>
<p>LIVELLO DISCRETO VOTO 7</p>	<p>L'allievo è costantemente in grado di relazionarsi e comprendere le dinamiche di gruppo. È costante nello svolgimento delle consegne domestiche ed è attento in classe. Elabora in modo autonomo le sue conoscenze e sa effettuare analisi sufficienti. L'allievo ha acquisito conoscenze discrete che applica in modo adeguato.</p>
<p>LIVELLO BUONO VOTO 8</p>	<p>L'allievo è capace di relazionarsi in maniera proficua e comprende le dinamiche di gruppo. Svolge diligentemente le consegne assegnate e si impegna nell'approfondimento. Sa operare sintesi corrette e rielabora</p>

	in modo personale le conoscenze. L'allievo possiede conoscenze complete che gli permettono di eseguire verifiche sempre corrette.
LIVELLO OTTIMO - ECCELLENTE VOTO 9-10	L'allievo è capace di promuovere positive relazioni, nonché di comprendere le dinamiche di gruppo e contribuire positivamente alla loro definizione. È attivo nell'eseguire le consegne, è sempre propositivo ed interessato. È in grado di effettuare sintesi corrette ed approfondite e di organizzare il proprio lavoro. L'allievo possiede conoscenze approfondite ed articolate che sa sempre utilizzare proficuamente e rielaborare.

• **Ai sensi dell'O.M. 55 del 22/03/2024 concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2023/24:**

- L'ammissione degli allievi che hanno riportato votazione non inferiore a sei decimi in ciascuna disciplina, compreso il voto del comportamento. Nel caso di votazione inferiore a sei decimi in una disciplina o in un gruppo di discipline, il consiglio di classe può deliberare, con adeguata motivazione, l'ammissione all'esame di Stato.
- La valutazione degli studenti è effettuata, in sede di scrutinio finale, dal consiglio di classe. In caso di parità nell'esito di una votazione, prevale il voto del presidente.
- L'esito della votazione è reso pubblico, riportando all'albo dell'istituto sede d'esame il voto di ciascuna disciplina e del comportamento, il punteggio relativo al credito scolastico dell'ultimo anno e il credito complessivo, seguiti dalla dicitura "ammesso", dicitura che per il corrente anno scolastico sarà comune a tutti gli studenti.
- Per tutti gli studenti esaminati in sede di scrutinio finale, i voti attribuiti in ciascuna disciplina e sul comportamento, nonché i punteggi del credito devono essere riportati nelle pagelle e nel registro dei voti.

8.2 Criteri attribuzione crediti

Nel rispetto dei riferimenti normativi fondamentali DPR 323/98 e successivamente modificato dai Decreti ministeriali 42/2007 e 99/2009, nonché al D.Lgs 62/2017 e alla O. M. n.55 del 22/03/2024 e conforme con quanto deliberato in sede di Collegio dei Docenti, il Consiglio di Classe ha adottato i seguenti criteri nell'assegnazione dei crediti:

- **Media dei voti pari o superiore** al decimale 0,5: attribuzione del punteggio più alto della banda di appartenenza;
- **Media dei voti inferiore** al decimale 0,5: attribuzione del punteggio più basso della banda di appartenenza:
punteggio basso che viene incrementato, nei limiti previsti dalla banda di oscillazione di appartenenza, **quando** lo studente:
 - L'assiduità alla frequenza scolastica.
 - L'interesse e l'impegno nella partecipazione attiva al dialogo educativo.
 - L'interesse e l'impegno nella partecipazione alle attività complementari ed integrative.
 - La valutazione conseguita in Religione Cattolica o Attività Alternative.

CREDITO SCOLASTICO ai sensi della Tabella A del D.Lgs 62/2017

Media Voti	Credito scolastico (Punti)		
	Terzo anno	Quarto anno	Quinto anno
M<6	-	-	7-8
M=6	7-8	8-9	9-10
6,1 -7.00	8-9	9-10	10-11

7.1 – 8.00	9-10	10-11	11-12
8,1 - 9,00	10-11	11-12	13-14
9,1 - 10	11-12	12-13	14-15

c. GRIGLIE DI VALUTAZIONE PROVE SCRITTE

i. SCHEDE DI VALUTAZIONE I PROVA SCRITTA

Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati

Indicatore		MAX	Punt. ass.
Indicatori generali	Descrittori	60	
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coerenza e coesione testuale	Articolazione del testo confusa; scarsa coerenza e coesione tra le parti	1-4	
	Articolazione del testo frammentaria e non sempre chiara; carente la coerenza e la coesione tra le parti	5-8	
	Articolazione del testo nel complesso logicamente ordinata; sufficiente coerenza e coesione tra le parti	9-12	
	Articolazione del testo logicamente strutturata; buona coerenza e coesione tra le parti	13-16	
	Articolazione del testo logicamente ben strutturata con una scansione chiara ed efficace; buona coerenza e coesione tra le parti; discorso fluido e ed efficace nell'espressione	17-20	
Ricchezza e padronanza lessicale Correttezza grammaticale (punteggiatura, ortografia, morfologia, sintassi)	Gravi e diffusi errori morfosintattici e/o ortografici, punteggiatura errata o carente; uso di un lessico generico e a volte improprio	1-4	
	Alcuni errori morfosintattici e/o ortografici, punteggiatura a volte errata; qualche improprietà lessicale	5-8	
	Generale correttezza morfosintattica e ortografica; punteggiatura generalmente corretta; lievi improprietà lessicali.	9-12	
	Correttezza morfosintattica e ortografica; punteggiatura corretta; proprietà lessicale	13-16	
	Correttezza morfosintattica e ortografica; lessico appropriato, vario e specifico;	17-20	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali Espressione di giudizi critici e valutazione personali	Conoscenze gravemente carenti, idee banali, apporti critici e valutazioni personali assenti	1-4	
	Conoscenze e idee talvolta superficiali, apporti critici e valutazioni personali sporadici	5-8	
	Conoscenze e idee sufficientemente sviluppate, presenza di qualche apporto critico e valutazioni personali sia pure circoscritti o poco sviluppati	9-12	
	Conoscenze documentate, idee personali, apporti critici e valutazioni personali motivati	13-16	
	Conoscenze approfondite, concetti di apprezzabile spessore, apporti critici e valutazioni personali motivati e rielaborati personalmente	17-20	
Totale		60	

Tipologia A (Analisi del testo letterario)

Indicatori specifici	Descrittori	MAX	Punt. ass.
		40	
Rispetto dei vincoli posti nella consegna (lunghezza del testo, parafrasi o sintesi del testo)	Scarso rispetto dei vincoli posti nella consegna	1-3	
	Parziale rispetto dei vincoli posti nella consegna	4-5	
	Adeguatezza rispetto dei vincoli posti nella consegna	6-8	
	Completo rispetto dei vincoli posti nella consegna	9-10	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Fraintendimenti sostanziali del contenuto del testo	1-3	
	Fraintendimenti marginali del contenuto del testo	4-5	
	Comprensione del testo corretta	6-8	
	Comprensione del testo corretta, completa e approfondita	9-10	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica, ecc.	Mancato o parziale riconoscimento degli aspetti contenutistici e/o stilistici (figure retoriche, metrica, linguaggio ...)	1-3	
	Riconoscimento sufficiente e/o apprezzabile degli aspetti contenutistici e stilistici (figure retoriche, metrica, linguaggio ...)	4-5	
	Riconoscimento completo degli aspetti contenutistici e stilistici (figure retoriche, metrica, linguaggio ...)	6-8	
	Riconoscimento completo e puntuale degli aspetti contenutistici e stilistici (figure retoriche, metrica, linguaggio ...)	9-10	
Interpretazione corretta e articolata del testo	Contenuto gravemente insufficiente, interpretazione errata o scarsa priva di riferimenti culturali (riferimenti al contesto storico-culturale o del confronto tra testi dello stesso autore o di altri autori)	1-3	
	Contenuto insufficiente, interpretazione adeguata solo in parte e pochissimi riferimenti culturali (riferimenti al contesto storico-culturale o del confronto tra testi dello stesso autore o di altri autori)	4-5	
	Contenuto sufficiente e/o buono, interpretazione nel complesso corretta con riferimenti culturali (riferimenti al contesto storico-culturale o del confronto tra testi dello stesso autore o di altri autori)	6-8	
	Contenuto ottimo, interpretazione corretta e originale con riferimenti culturali (riferimenti al contesto storico-culturale o del confronto tra testi dello stesso autore o di altri autori) pertinenti e personali	9-10	
Totale		40	

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

Valutazione in 20mi	Punteggio	Divisione per 5	Totale non arrotondato	Totale arrotondato
Indicatori generali				
Indicatori specifici				
totale		/5		

Tipologia B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

Indicatori specifici	Descrittori	MAX	Punt. ass
		40	
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Mancata o parziale individuazione di tesi e argomentazioni	1-3	
	Individuazione sufficiente e/o apprezzabile di tesi e argomentazioni	4-5	
	Individuazione completa di tesi e argomentazioni	6-8	
	Individuazione completa e puntuale di tesi e argomentazioni	9-10	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Coerenza del percorso ragionativo confusa; uso dei connettivi generico e improprio	1-4	
	Coerenza del percorso ragionativo scarsa; uso dei connettivi generico	5-8	
	Coerenza del percorso ragionativo sufficiente; uso dei connettivi adeguato	9-12	
	Coerenza del percorso ragionativo strutturata; uso dei connettivi appropriato	13-16	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Coerenza del percorso ragionativo ben strutturata e fluida; uso dei connettivi efficace	17-20	
	Riferimenti culturali non corretti e incongruenti	1-3	
	Riferimenti culturali corretti e ma incongruenti	4-5	
	Riferimenti culturali corretti e congruenti	6-8	
	Riferimenti culturali corretti e congruenti ed articolati in maniera originale	9-10	
Totale		40	

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

Valutazione in 20mi	Punteggio	Divisione per 5	Totale non arrotondato	Totale arrotondato
Indicatori generali		/5		
Indicatori specifici				
totale				

Tipologia C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)

Indicatori specifici	Descrittori	MAX	Punt. ass.
		40	
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	Scarsa pertinenza del testo rispetto alla traccia e alle consegne	1-3	
	Parziale e incompleta pertinenza del testo rispetto alla traccia e alle consegne	4-5	
	Adeguate pertinenza del testo rispetto alla traccia e alle consegne	6-8	
	Completa e originale pertinenza del testo rispetto alla traccia e alle consegne	9-10	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Esposizione confusa	1-4	
	Esposizione frammentaria	5-8	
	Esposizione logicamente ordinata	9-12	
	Esposizione logicamente strutturata	13-16	
	Esposizione ben strutturata ed efficace	17-20	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenze e riferimenti culturali non corretti e non ben articolati	1-3	
	Conoscenze e riferimenti culturali corretti e ma poco articolati	4-5	
	Conoscenze e riferimenti culturali corretti e articolati	6-8	
	Conoscenze e riferimenti culturali corretti e articolati in maniera originale	9-10	
	Totale	40	

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

Valutazione in 20mi	Punteggio	Divisione per 5	Totale non arrotondato	Totale arrotondato
Indicatori generali		/5		
Indicatori specifici				
totale				

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA

Indicatori (correlato agli obiettivi della prova)	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Compreso in modo frammentario e lacunoso	0,50	
	II	Compreso in modo parziale	1-1,50	
	III	Compreso in modo essenziale	2	
	IV	Compreso in modo completo	2,50	
	V	Compreso in modo dettagliato	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Non Utilizza le conoscenze relative al nucleo tematico e lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	II	utilizza le conoscenze relative al nucleo tematico in modo stentato e/o con difficoltà	2	
	III	utilizza correttamente le conoscenze relative al nucleo tematico, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3	
	IV	utilizza accuratamente le conoscenze relative al nucleo tematico, argomentando in modo chiaro e pertinente	4-5	
	V	utilizza con padronanza le conoscenze relative al nucleo tematico con piena coerenza, , argomentando in modo preciso e approfondito	6	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	I	Non utilizza le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	utilizza le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-4	
	III	utilizza le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite in modo adeguato	5	
	IV	utilizza le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite in modo appropriato collegandole in una trattazione articolata	6-7	
	V	utilizza le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite in modo specifico collegandole in una trattazione ampia e articolata	8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo inesatto e approssimativo, utilizzando un linguaggio specifico e lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando u lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1-1,50	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore, vasto e articolato	2,50	
	V	Si esprime con chiarezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	

8.4 COLLOQUIO

8.4.5 Griglia di valutazione colloquio

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del 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.	0.5-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4,50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.5-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.5-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2,50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2,50	
Punteggio totale della prova				

Ai sensi dell'art. 18, comma 1, del d. lgs 62/2017, a conclusione dell'esame di Stato è assegnato a ciascun candidato un punteggio finale complessivo in centesimi. Il punteggio finale è il risultato della

somma dei punti attribuiti al colloquio, per un massimo di venti punti, dei punti attribuiti alle prove scritte, per un massimo di venti punti per la prima e un massimo di venti punti per la seconda prova, e dei punti acquisiti per il credito scolastico da ciascun candidato, per un massimo di quaranta punti. Il punteggio minimo complessivo per superare l'esame di Stato è di sessanta centesimi.