



**Istituto Professionale dei Servizi per
l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "R. Drenjot"**
Via Nobel,1 - 81031 Aversa

**ESAME DI STATO
ANNO SCOLASTICO 2024/2025
DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

Decreto Legislativo 13 aprile 2017, n. 62; OM n67 del 31/03/2025

**Classe Quinta Sez. AK SERALE
Articolazione
Cucina/Sala**

Coordinatore Prof.ssa Francesca Iengo

**DIRIGENTE
Prof. Nicola Buonocore**

INDICE DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

1. Contesto generale

- 1.1 Descrizione del contesto
- 1.2 Presentazione dell'Istituto

2. Curricolo

- 2.1. Profilo in uscita dell'indirizzo
- 2.2. Quadro orario settimanale

3. Presentazione della classe

- 3.1 Composizione del Consiglio di classe e continuità docenti
- 3.2 Commissari interni
- 3.3 Composizione della classe
- 3.4 Presentazione e Storia della classe nel Corso di Studi

4 Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione

5 Indicazioni generali sulle attività didattiche

- 5.1 Metodologie e strategie didattiche
- 5.2 Ambienti di apprendimento
- 5.3 Percorsi pluridisciplinari
- 5.4 Simulazione seconda prova
- 5.5 Attività e percorsi attinenti a Educazione Civica

6. Valutazione degli apprendimenti, attribuzione crediti e griglie di valutazione

- 6.1 Criteri e strumenti di valutazione
- 6.2 Criteri di attribuzione del credito scolastico
- 6.3 Griglie di valutazione prove scritte

7. Allegati

- Allegato 1: (non pubblico) elenco alunni
- Allegato 2: schede informative su singole discipline
- Allegato 3: Attività di Orientamento
- Allegato 4: Traccia simulazione II prova scritta e griglia di valutazione

1 CONTESTO GENERALE

1.1 Breve descrizione del contesto

La popolazione scolastica proviene da un ambito territoriale vasto che comprende i comuni dell'Agro aversano, ma anche dai comuni limitrofi della provincia di Napoli, la maggior parte degli alunni proviene da contesti socio-economici-culturali medio-bassi. La percentuale di alunni non italiani si attesta intorno al 15%; non sono presenti, invece, studenti di etnia rom.

1.2 Presentazione istituto

L'IPSEOA di Aversa sorto come sede staccata dell'Istituto Alberghiero di Piedimonte Matese; è diventato autonomo nel 1978. L'Istituto, nel corso degli anni, è cresciuto notevolmente e oggi rappresenta un'importante presenza all'interno della realtà aversana e dell'ambiente limitrofo. Il Drengot si propone di fornire agli studenti sia una formazione professionale che consenta di immergersi immediatamente nel mondo del lavoro qualora non si intenda proseguire gli studi o che possa successivamente essere approfondita con la frequenza di corsi di specializzazione di livello superiore, sia una formazione culturale di ampio respiro che permetta loro di accedere alle facoltà universitarie. La struttura, con sede in Via Nobel n° 1, comprende attualmente due plessi attigui e dal 2009/10 anche una sede a Cesa.

2 CURRICOLO

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo

Il profilo dell'indirizzo è declinato e orientato dalle istituzioni scolastiche all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, con riferimento ai codici ATECO e alle specifiche caratterizzazioni (*Enogastronomia, Arte Bianca e Pasticceria, Sala-bar e vendita e Accoglienza Turistica*).

L'indirizzo "**Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore. Il tecnico dei Servizi di sala e vendita avrà realizzato, grazie ai suoi studi ed alla partecipazione all'alternanza scuola lavoro presso aziende del settore, un'ottima padronanza dell'aspetto merceologico, enologico e dietetico-nutrizionale dei prodotti utilizzati.

Il profilo si caratterizza per il riferimento nel percorso alle seguenti competenze:

- **Competenza in uscita n. 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

- **Competenza in uscita n. 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.

- **Competenza in uscita n. 3**

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

- **Competenza in uscita n. 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.

- **Competenza in uscita n. 5**

Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

- **Competenza in uscita n. 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.

- **Competenza in uscita n. 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.

- **Competenza in uscita n. 8**

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

CODICI ATECO

56. ATTIVITÀ DI SERVIZIO DI RISTORAZIONE ·

Ristoranti e attività di ristorazione mobile (56.10.20) ·

Ristorazione con somministrazione (56.10.11) ·

Attività di somministrazione connesse alle aziende agricole (56.10.12) ·

Ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto (56.10.20) ·

Ristorazione su treni e navi (56.10.50) ·

Fornitura di pasti preparati - catering per eventi e altri servizi di ristorazione (56.21.00)

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.

2.2 Quadro orario articolazione Enogastronomia

Discipline	CLASSE 3	CLASSE 4	CLASSE 5
<i>Lingua e letteratura italiana</i>	3	3	3
<i>Storia</i>	2	2	2
<i>Lingua Inglese</i>	2	2	2
<i>Seconda Lingua Francese</i>	3	2	2
<i>Scienze Integrate</i>	-	-	-
<i>Scienze integrate (Fisica/ Chimica)</i>	-	-	-
<i>Diritto ed Economia</i>	-	-	-
<i>Scienza degli Alimenti</i>	-	-	-
<i>Matematica</i>	3	3	3
<i>Laboratorio dei Servizi Enogastronomici</i>	4	3	3
<i>Laboratorio dei servizi di Sala e Vendita</i>	-	2	2
<i>Laboratorio dei Servizi di Acc Tur</i>	-	-	-
<i>Scienza e Cultura dell'Alimentazione</i>	2	3 (1compresenza)	2
<i>Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva</i>	3	3	3
<i>Religione Cattolica</i>	1	-	1
Totale	23	24	23

2.2 Quadro orario articolazione Servizi di Sala e vendita

Discipline	CLASSE 3	CLASSE 4	CLASSE 5
<i>Lingua e letteratura italiana</i>	3	3	3
<i>Storia</i>	2	2	2
<i>Lingua Inglese</i>	2	2	2
<i>Seconda Lingua Francese</i>	3	2	2
<i>Scienze Integrate</i>	-	-	-
<i>Scienze integrate (Fisica/ Chimica)</i>	-	-	-
<i>Diritto ed Economia</i>	-	-	-
<i>Scienza degli Alimenti</i>	-	-	-
<i>Matematica</i>	3	3	3
<i>Laboratorio dei Servizi Enogastronomici</i>	2	-	2
<i>Laboratorio dei servizi di Sala e Vendita</i>	3	4	3
<i>Laboratorio dei Servizi di Acc Tur</i>	-	-	-
<i>Scienza e Cultura dell'Alimentazione</i>	2	3 (1compresenza)	2
<i>Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva</i>	3	3	3

<i>Religione Cattolica</i>	<i>1</i>	<i>-</i>	<i>1</i>
<i>Totale</i>	<i>23</i>	<i>24</i>	<i>23</i>

3 PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

3.1 Composizione del Consiglio di Classe e continuità dei docenti

Disciplina	Docente		Anni continuità del docente
	Cognome	Nome	
Lingua e letteratura italiana	Corvino	Elisabetta	2
Storia	Corvino	Elisabetta	2
Matematica	Diana	Luigi	2
Lingua inglese	De Biase	Marilena	1
Seconda lingua Francese	D'Allestro	Antonella	1
Diritto e Tecniche Amministrative della strutture ricettive	Oliva	Renato	3
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici	Granato	Carlo	1
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Iengo	Francesca	2
Laboratorio dei servizi di Sala e Vendita	Crispino	Giovanni	2
Religione Cattolica	Piccolo	Raffaele	1

3.2 Commissari interni

O.M. 67 del 31/03/2025 Articolo 12 (Configurazione delle commissioni dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione)

DISCIPLINA	COGNOME E NOME
Diritto e Tecniche amministrative delle strutture ricettive	Oliva Renato
Scienza e Cultura dell'alimentazione	Iengo Francesca
Laboratorio dei servizi enogastronomici : classe cucina	Granato Carlo
Laboratorio dei servizi enogastronomici : classe sala e vendita	Crispino Giovanni

3.3 Composizione della Classe

Si rimanda all'Allegato n.1 (NON PUBBLICO)

3.4 Presentazione e Storia della classe

Parametri	Descrizione
Percorso formativo ed educativo	<p>Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera", a conclusione del percorso acquisisce le competenze tecniche, economiche e normative.</p> <p>Nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi, è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none">-Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.-Operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali e individuando le nuove tendenze gastronomiche.-Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità.-Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane.-Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro.-Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio. -Comunicare in almeno due lingue straniere.-Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi.-Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici. - Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti. <p>Nell'articolazione "Servizi di sala e vendita" gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della</p>

	<p>clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.</p>
Estrazione socioculturale	<p>L'estrazione socioculturale della classe è eterogena, nella maggior parte dei casi si attesta su un livello medio.</p>
Eventuali situazioni particolari	<p>Nella classe non si sono rilevate situazioni particolari.</p>
Situazione di partenza	<p>La classe articolata VA K serale nasce dalla fusione della IV A Sala e della IV A Cucina Serale dello scorso anno scolastico , 2023/2024. È costituita da 18 alunni, 5 maschi e 13 femmine, tutti adulti, provenienti da contesti socioeconomici non omogenei. Si tratta di studenti lavoratori che mirano a conseguire il diploma al fine di intraprendere nuove attività lavorative.</p> <p>Nel corso dell'anno scolastico, non tutti gli alunni hanno registrato una frequenza assidua.</p> <p>La classe, nel complesso, ha evidenziato un atteggiamento maturo e positivo verso gli insegnanti e le regole del vivere comune. Tutti gli alunni si sono dimostrati ben predisposti allo studio ed aperti al dialogo educativo.</p> <p>Riguardo l'area cognitiva, attraverso le osservazioni sistematiche nella classe è emerso che un gruppo di studenti possiede sufficienti conoscenze di base, mentre un altro gruppo presenta lacune pregresse e difficoltà nella costruzione di un proprio metodo di studio.</p> <p>La classe, formatasi in quest'anno scolastico, ha tuttavia dimostrato, fin dai primi giorni, voglia di fare e di apprendere, nonostante le difformità e l'eterogeneità culturale, cognitive, con provenienza ed esperienze pregresse diverse ed eterogenee.</p> <p>Per tali motivi, è stato programmato un percorso disciplinare che potesse tener conto dei tanti fattori, che accompagnavano l'attività di studio, la modalità di apprendimento nonché l'interesse di ciascuno, tenendo anche presente la discontinuità della presenza e il calo dell'attenzione dovuta alla stanchezza, anche fisica, e all'orario protratto fino a tarda sera. Gli alunni hanno mostrato una sufficiente dose di interesse e partecipazione, anche perché l'ambiente d'apprendimento è diventato una sorta di laboratorio, dove ciascuno ha potuto sperimentare conoscenze e contenuti, sia disciplinari che comportamentali. Ciò si è reso indispensabile, per la peculiarità degli alunni e per il poco tempo disponibile al personale consolidamento dei contenuti. Una scuola destinata ad adulti, che tenga presente le motivazioni degli studenti e i vincoli derivanti dalla loro condizione, deve quindi avere caratteristiche di adattabilità che mettano gli studenti in condizione di poter esercitare il proprio diritto allo studio. Il Consiglio di Classe ha cercato di stimolare gli alunni al raggiungimento degli obiettivi fin qui esposti, attraverso i contenuti e le metodologie specifiche di ogni disciplina. All'inizio di questo anno scolastico si è dovuto, comunque, procedere al recupero di argomenti degli anni precedenti. Fatto salvo questo aspetto la situazione iniziale è risultata essere sufficiente.</p>
Comportamento	<p>Tutti gli alunni si sono dimostrati responsabili, rispettosi delle regole e uniti tra loro.</p>

Livelli di apprendimento	Basso (voti inferiori alla sufficienza) n. alunni	Medio (6/7) n. alunni:	Alto (8/9) n. alunni	Eccellente (10) n. alunni:
Atteggiamento verso le discipline, impegno nello studio e partecipazione al dialogo educativo	La classe, tenuto presente la particolare tipologia di un corso per adulti, ha sempre mostrato interesse nei confronti di tutte le discipline. Gli alunni sono stati sensibilizzati alla collaborazione, alla tolleranza, alla solidarietà, all'inclusione, al rispetto reciproco. Il loro impegno è stato costante e la partecipazione a tutte le attività è stata sempre attiva e partecipativa. La partecipazione al dialogo educativo ha denotato un discreto livello di coinvolgimento costante e proficuo. Nel rispetto dei precetti normativi ministeriali la quasi totalità dei discenti ha raggiunto gli obiettivi prefissati per questo anno scolastico.			
Osservazioni su eventuali percorsi di recupero e/o potenziamento	Nessuna			
Altro	//			

4 INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

Il Consiglio di Classe ha operato in coerenza con il Piano per l'inclusione, ha predisposto le azioni di osservazione attraverso le procedure attivate dalla scuola; ha incoraggiato l'apprendimento collaborativo (cooperative learning) favorendo le attività in piccoli gruppi; ha sostenuto e promosso un approccio strategico nello studio utilizzando mediatori didattici facilitanti l'apprendimento (strumenti compensativi e misure dispensative); ha privilegiato l'apprendimento esperienziale e laboratoriale; ha previsto momenti di affiancamento (peer to peer) per un immediato intervento di supporto.

5 INDICAZIONI GENERALI SULLE ATTIVITÀ DIDATTICHE

5.1 Metodologie e strategie didattiche

Il Consiglio di Classe, al fine di promuovere gli aspetti fondanti del sapere e di favorire l'apprendimento per competenze, in base alla programmazione effettuata all'inizio dell'anno scolastico, ha operato in modo da raggiungere gli obiettivi prefissati attuando metodologie e strategie didattiche adeguati alle potenzialità e alle effettive capacità degli allievi, cercando di stimolare sia quelli più motivati ad una migliore percezione di sé, sia quelli più carenti all'acquisizione di un organico metodo di studio, creando sempre un clima sereno e collaborativo all'interno della classe. Il Consiglio di Classe si è avvalso di diverse metodologie didattiche: lezioni frontali e dialogate; esercitazioni guidate e autonome; lezioni multimediali; problem solving; lavori di ricerca individuali e di gruppo; attività laboratoriale; brainstorming; peer education; cooperative learning; flipped classroom, didattica laboratoriale; didattica integrata - Uso consapevole delle tecnologie della comunicazione e formazione ai nuovi linguaggi; - Valorizzazione delle capacità espressive e artistiche; - Formazione a metodologie innovative, analisi, diagnosi e soluzione dei problemi; Promozione e diffusione della cultura della pace e della cittadinanza "locale"; - Promozione e diffusione della cultura della sostenibilità ambientale; - Acquisizione e sviluppo di una cultura attiva dell'imprenditorialità e del lavoro.

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

I contenuti culturali delle singole discipline sono stati proposti utilizzando gli strumenti a disposizione e più consoni allo svolgimento delle attività dei discenti: materiale didattico opportunamente predisposto dai docenti, laboratori, libri di testo, mappe concettuali, appunti, fotocopie, ricerche su internet ecc

I tempi del percorso formativo sono stati organizzati in relazione agli obiettivi di competenza da raggiungere indicati nelle singole UDA. L'attività didattica è stata suddivisa in due quadrimestri, al termine dei quali gli alunni hanno ricevuto la valutazione sommativa del proprio percorso scolastico.

5.3 Percorsi interdisciplinari

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei percorsi interdisciplinari riassunti nella seguente tabella.

Titolo del percorso	Materiale stimolo	Discipline coinvolte e argomenti trattati
Made in Italy	Testo (poesie, brani di autori, testi scientifici, brevi racconti, immagini, grafici, mappe, articoli di giornale, fotografie, frasi celebri, discorsi di personalità)	Italiano: Verga e la natura Storia: età giolittiana Lingua Inglese: foods of the Mediterranean diet Diritto e tecniche amministrative delle strutture recettive: Il controllo e la relazione del budget Scienza e cultura dell'alimentazione: I marchi di qualità Lab. Enogastronomia: Menù e prodotti tipici campani Matematica: Studio della funzione
L'individuo e le sue esigenze	Testo (poesie, brani di autori, testi scientifici, brevi racconti, immagini, grafici, mappe, articoli di giornale, fotografie, frasi celebri, discorsi di personalità)	Italiano: Pirandello e le maschere Storia: Il fascismo Lingua Inglese: The eatwell plate Diritto e tecniche amministrative delle strutture recettive: Web marketing Scienza e cultura dell'alimentazione: I regimi nutrizionali per le differenti esigenze fisiologiche Lab. enogastronomia: Menù e prodotti tipici campani per le differenti esigenze fisiologiche Matematica: la funzione come strumento per rappresentare i fenomeni
Salute e sicurezza	Testo (poesie, brani di autori, testi scientifici,	Italiano: Svevo e la psicoanalisi

	<p>brevi racconti, immagini, grafici, mappe, articoli di giornale, fotografie, frasi celebri, discorsi di personalità)</p>	<p>Storia: il nazismo</p> <p>Lingua Inglese: Haccp</p> <p>Diritto e tecniche amministrative delle strutture recettive: Le norme e la sicurezza</p> <p>Scienza e cultura dell'alimentazione: HACCP, le contaminazioni e le allergie</p> <p>Lab. enogastronomico: HACCP, le contaminazioni, le conservazioni</p> <p>Matematica: il concetto di limite di una funzione</p>
<p>Mens sana in corpore sano</p>	<p>Testo (poesie, brani di autori, testi scientifici, brevi racconti, immagini, grafici, mappe, articoli di giornale, fotografie, frasi celebri, discorsi di personalità)</p>	<p>Italiano: Pascoli e il simbolismo</p> <p>Storia: L'Italia dalla fine dell'Ottocento ai primi del '900</p> <p>Lingua Inglese: Food poisoning</p> <p>Diritto e tecniche amministrative delle strutture recettive: il marketing</p> <p>Scienza e cultura dell'alimentazione: La dietoterapia applicata alle diverse patologie</p> <p>Lab. Enogastronomia: la piramide alimentare, i prodotti funzionali, i metodi di cottura</p> <p>Matematica: analisi del fenomeno, mediante lo studio del dominio ed il segno della funzione che lo rappresenta</p>
<p>Valorizzazione del territorio e dei suoi prodotti</p>	<p>Testo (poesie, brani di autori, testi scientifici, brevi racconti, immagini, grafici, mappe, articoli di giornale, fotografie, frasi celebri, discorsi di personalità)</p>	<p>Italiano: D'Annunzio e la pubblicità</p> <p>Storia: la prima guerra mondiale</p> <p>Lingua Inglese: foods and wines in the Southern of Italy</p> <p>Diritto e tecniche amministrative delle strutture recettive: il marketing operativo</p> <p>Scienza e cultura dell'alimentazione: Dieta mediterranea e prodotti a KMO</p> <p>Lab. Enogastronomia: Menù e prodotti tipici campani</p> <p>Matematica: relazioni tra variabili dipendenti ed indipendenti. La funzione e le sue caratteristiche</p>

5.4 Simulazione seconda prova

I Dipartimenti delle discipline oggetto della seconda prova scritta hanno predisposto nel mese di maggio una simulazione della stessa in conformità ai quadri di riferimento allegati al D.M. n. 769 del 2018.

5.6 Attività e percorsi svolti nell'ambito del curriculum di Educazione Civica

CURRICOLO DI EDUCAZIONE CIVICA a. s. 2024/2025 (D.M.183/2024)

NUCLEO CONCETTUALE	COMPETENZE	ABILITA	DISCIPLINE
Costituzione	<i>Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul rispetto verso ogni persona, sulla responsabilità individuale, sulla legalità, sulla partecipazione e la solidarietà, sulla importanza del lavoro, sostenuti dalla conoscenza della Carta costituzionale, della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione Europea e della Dichiarazione Internazionale dei Diritti umani. Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità, locale e nazionale. Approfondire il concetto di Patria.</i>	Analizzare il contenuto della Costituzione operando ricerche ed effettuando riflessioni sullo stato di attuazione nella società e nel tempo dei principi presenti nella Costituzione, tenendo a riferimento l'esperienza e i comportamenti quotidiani, la cronaca e la vita politica, economica e sociale.	Italiano Storia Diritto
		Rispettare le regole e i patti assunti nella comunità, partecipare alle forme di rappresentanza a livello di classe, scuola, territorio (es. consigli di classe e di Istituto, Consulta degli studenti etc.).	Diritto Religione Scienze motorie
		Sostenere e supportare persone in difficoltà.	Religione Scienze motorie
		Individuare nel testo della Costituzione i diritti fondamentali e i doveri delle persone e dei cittadini, evidenziando in particolare la concezione personalistica del nostro ordinamento costituzionale, i principi di eguaglianza, solidarietà, libertà, per riconoscere nelle norme, negli istituti, nelle	Diritto

		<p>organizzazioni sociali, le garanzie a tutela dei diritti e dei principi.</p>	
	<p><i>Interagire correttamente con le istituzioni nella vita quotidiana, nella partecipazione e nell'esercizio della cittadinanza attiva, a partire dalla conoscenza dell'organizzazione e delle funzioni dello Stato, dell'Unione europea, degli organismi internazionali, delle regioni e delle Autonomie locali.</i></p>	<p>Individuare le principali realtà economiche del territorio e le formazioni sociali e politiche, le forme di regolamentazione e di partecipazione (Partiti, Sindacati, Associazioni, organismi del terzo settore...).</p> <p>Analizzare le previsioni costituzionali di valorizzazione e tutela del lavoro e di particolari categorie di lavoratori individuando le principali norme presenti nell'ordinamento (tutela delle lavoratrici madri, tutela della sicurezza sul lavoro...)</p> <hr/> <p>Individuare, attraverso il testo costituzionale, il principio della sovranità popolare quale elemento caratterizzante il concetto di democrazia</p> <hr/> <p>Individuare la presenza delle Istituzioni e della normativa dell'Unione Europea e di Organismi internazionali nella vita sociale, culturale, economica, politica del nostro Paese.</p> <hr/> <p>Individuare, attraverso l'analisi comparata della Costituzione italiana, della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione europea, delle Carte Internazionali delle Nazioni Unite e di altri Organismi Internazionali (es. COE), i principi comuni di responsabilità, libertà, solidarietà, tutela dei diritti umani, della salute, della proprietà privata, della difesa dei beni culturali e artistici, degli animali e dell'ambiente</p>	<p>DTA</p>

	<p><i>Rispettare le regole e le norme che governano lo stato di diritto, la convivenza sociale e la vita quotidiana in famiglia, a scuola, nella comunità, nel mondo del lavoro al fine di comunicare e rapportarsi correttamente con gli altri, esercitare consapevolmente i propri diritti e doveri per contribuire al bene comune e al rispetto dei diritti delle persone.</i></p>	<p>Conoscere e osservare le disposizioni dei regolamenti scolastici, partecipare attraverso le proprie rappresentanze alla loro eventuale revisione; rispettare sé stessi, gli altri e i beni pubblici, a iniziare da quelli scolastici</p> <p>Individuare i fattori di rischio nell'ambiente scolastico, domestico, dei contesti di vita e di lavoro; conoscere e applicare le disposizioni a tutela della sicurezza e della salute nei contesti generali e negli ambienti di lavoro.</p> <p>Conoscere e adottare le norme di circolazione stradale come pedoni e conduttori di veicoli, rispettando la sicurezza e la salute propria e altrui e prevenendo possibili rischi</p> <p>Individuare strumenti e modalità sancite da norme e regolamenti per la difesa dei diritti delle persone, della salute e della sicurezza, a protezione degli animali, dell'ambiente, dei beni culturali. Inoltre, a partire dall'esperienza, individuare modalità di partecipazione attiva.</p> <p>Conoscere e comprendere il principio di uguaglianza nel godimento dei diritti inviolabili e nell'adempimento dei doveri inderogabili, nel quale rientrano il principio di pari opportunità e non discriminazione ai sensi dell'articolo 3 della Costituzione. Particolare attenzione andrà riservata al contrasto alla violenza contro le donne, per educare a relazioni corrette e rispettose, al fine altresì di promuovere la parità fra uomo e donna</p>	
	<p><i>Sviluppare atteggiamenti e comportamenti</i></p>	<p>Individuare gli effetti dannosi derivanti dall'assunzione di</p>	

	<p><i>responsabili volti alla tutela della salute e del benessere psicofisico.</i></p>	<p>sostanze illecite (ogni tipologia di droga, comprese le droghe sintetiche) o di comportamenti che inducono dipendenza (oltre alle droghe, il fumo, l'alcool, il doping, l'uso patologico del <i>web</i>, il <i>gaming</i>, il gioco d'azzardo), anche attraverso l'informazione delle evidenze scientifiche; adottare conseguentemente condotte a tutela della propria e altrui salute.</p> <p>Riconoscere l'importanza della prevenzione contro ogni tossicodipendenza e assumere comportamenti che promuovano la salute e il benessere fisico e psicologico della persona. Conoscere le forme di criminalità legate al traffico di stupefacenti.</p> <p>Conoscere i disturbi alimentari e adottare comportamenti salutari e stili di vita positivi, anche attraverso una corretta alimentazione, una costante attività fisica e una pratica sportiva (cfr. articolo 33, comma 7 della Costituzione).</p> <p>Partecipare a esperienze di volontariato nella assistenza sanitaria e sociale.</p>	
<p>SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITÀ</p>	<p><i>Comprendere l'importanza della crescita economica. Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela dell'ambiente, degli ecosistemi e delle risorse naturali per uno sviluppo economico rispettoso dell'ambiente.</i></p>	<p>Conoscere in modo approfondito le condizioni che favoriscono la crescita economica.</p> <p>Comprenderne gli effetti anche ai fini del miglioramento della qualità della vita e della lotta alla povertà.</p> <p>Conoscere la situazione economica e sociale in Italia, nell'Unione europea</p> <p>Analizzare, mediante opportuni strumenti critici desunti dalle discipline di studio, la sostenibilità del proprio ambiente di vita per soddisfare i propri bisogni (ad es. cibo, abbigliamento, consumi, energia, trasporto, acqua, sicurezza, smaltimento rifiuti, integrazione degli spazi verdi, riduzione del rischio catastrofi, accessibilità...).</p> <p>Ideare e realizzare progetti e azioni di tutela, salvaguardia e</p>	<p>Scienza e cultura dell'alimentazione</p> <p>Laboratori di settore</p> <p>Scienze integrate</p> <p>DTA</p>

		promozione del patrimonio ambientale, artistico, culturale, materiale e immateriale e delle specificità turistiche e agroalimentari dei vari territori.	
	<p><i>Acquisire la consapevolezza delle situazioni di rischio del proprio territorio, delle potenzialità e dei limiti dello sviluppo e degli effetti delle attività umane sull'ambiente. Adottare comportamenti responsabili verso l'ambiente.</i></p>	Analizzare le varie situazioni di rischio nel proprio territorio (rischio sismico, idrogeologico, ecc.)	
		Conoscere le diverse risorse energetiche, rinnovabili e non rinnovabili e i relativi impatti ambientali, sanitari, di sicurezza, anche energetica.	
		Analizzare le problematiche ambientali e climatiche e le diverse politiche dei vari Stati europei. Adottare scelte e comportamenti che riducano il consumo di materiali e che ne favoriscano il riciclo per una efficace gestione delle risorse.	
	<p><i>Maturare scelte e condotte di tutela dei beni materiali e immateriali.</i></p>	<p>Analizzare le normative sulla tutela dei beni paesaggistici, artistici e culturali italiani, europei e mondiali, per garantirne la protezione e la conservazione anche per fini di pubblica fruizione.</p> <p>Individuare progetti e azioni di salvaguardia e promozione del patrimonio ambientale, artistico e culturale del proprio territorio, anche attraverso tecnologie digitali e realtà virtuali.</p> <p>Mettere in atto comportamenti a livello diretto (partecipazione pubblica, volontariato, ricerca) o indiretto (sostegno alle azioni di salvaguardia, diffusione dei temi in discussione, ecc.) a tutela dei beni pubblici.</p>	

	<p><i>Maturare scelte e condotte di tutela del risparmio e assicurativa nonché di pianificazione di percorsi previdenziali e di utilizzo responsabile delle risorse finanziarie. Riconoscere il valore dell'impresa e dell'iniziativa economica privata.</i></p>	<p>Analizzare forme, funzioni (unità di conto, valore di scambio, fondo di valore) e modalità d'impiego (pagamenti, prestiti, investimenti...) delle diverse monete reali e virtuali, nazionali e locali, esaminandone potenzialità e rischi.</p> <p>Analizzare le variazioni del valore del denaro nel tempo (inflazione e tasso di interesse) e le variazioni del prezzo di un bene nel tempo e nello spazio in base ai fattori di domanda e offerta.</p> <p>Analizzare il ruolo di banche, assicurazioni e intermediari finanziari e le possibilità di finanziamento e investimento per valutarne opportunità e rischi.</p> <p>Riconoscere il valore dell'impresa individuale e incoraggiare l'iniziativa economica privata.</p>	
	<p><i>Maturare scelte e condotte di contrasto alla illegalità</i></p>	<p>Conoscere le forme di accantonamento, investimento, risparmio e le funzioni degli istituti di credito e degli operatori finanziari.</p> <p>Amministrare le proprie risorse economiche nel rispetto di leggi e regole, tenendo conto delle opportunità e dei rischi delle diverse forme di investimento, anche al fine di valorizzare e tutelare il patrimonio privato.</p> <p>Individuare responsabilmente i propri bisogni e aspirazioni, in base alle proprie disponibilità economiche, stabilire priorità e pianificare le spese, attuando strategie e strumenti di tutela e valorizzazione del proprio patrimonio.</p>	
		<p>Analizzare la diffusione a livello territoriale delle varie forme di criminalità, in particolare di quelle contro la persona e i beni pubblici e privati. Analizzare, altresì, la diffusione della criminalità organizzata, i fattori storici e di contesto che possono avere favorito la nascita delle mafie e la loro</p>	

		<p>successiva diffusione nonché riflettere sulle misure di contrasto alle varie mafie. Analizzare infine gli effetti della criminalità sullo sviluppo socioeconomico e sulla libertà e sicurezza delle persone.</p> <p>Sviluppare il senso del rispetto delle persone, delle libertà individuali, della proprietà privata, dei beni pubblici in quanto beni di tutti i cittadini.</p> <p>Sviluppare il senso rispetto dei beni scolastici.</p>	
CITTADINANZA DIGITALE	<i>Sviluppare la capacità di accedere alle informazioni, alle fonti, ai contenuti digitali, in modo critico, responsabile e consapevole.</i>	Analizzare, confrontare e valutare criticamente la credibilità e l'affidabilità delle fonti. Analizzare, interpretare e valutare in maniera critica dati, informazioni e contenuti digitali. Distinguere i fatti dalle opinioni.	<p>Matematica</p> <p>Tic</p> <p>Tecniche delle comunicazioni</p>
		Sviluppare contenuti digitali all'interno della rete globale in modo critico e responsabile, applicando le diverse regole su copyright e licenze.	
		Condividere dati, informazioni e contenuti digitali attraverso tecnologie digitali appropriate, applicando le prassi adeguate alla citazione delle fonti e attribuzione di titolarità. Utilizzare consapevolmente e lealmente i dispositivi tecnologici, dichiarando ciò che è prodotto dal programma e ciò che è realizzato dall'essere umano.	
		Acquisire, valutare criticamente e organizzare informazioni ricavate dalla lettura di "Open Data".	
		Conoscere i principali documenti italiani ed europei per la regolamentazione dell'intelligenza artificiale.	
	<i>Individuare forme di comunicazione digitale adeguate, adottando e rispettando le regole comportamentali proprie</i>	Conoscere e applicare criticamente le norme comportamentali e le regole di corretto utilizzo degli strumenti e l'interazione con gli ambienti digitali, comprendendone le	

	<p><i>di ciascun contesto comunicativo.</i></p>	<p>potenzialità per una comunicazione costruttiva ed efficace.</p>	
		<p>Utilizzare servizi digitali adeguati ai diversi contesti, collaborando in rete e partecipando attivamente e responsabilmente alla vita della comunità.</p>	
		<p>Tenere conto delle diversità culturali e generazionali che caratterizzano le persone che accedono agli ambienti virtuali, adeguando di conseguenza le strategie di comunicazione.</p>	
	<p><i>Gestire l'identità digitale e i dati della rete, salvaguardando la propria e altrui sicurezza negli ambienti digitali, evitando minacce per la salute e il benessere fisico e psicologico di sé e degli altri.</i></p>	<p>Analizzare le problematiche connesse alla gestione delle identità digitali</p>	
		<p>Conoscere e applicare le misure di sicurezza, protezione, tutela della riservatezza. Proteggere i dispositivi e i contenuti e comprendere i rischi e le minacce presenti negli ambienti digitali.</p>	
		<p>Proteggere sé e gli altri da eventuali danni e minacce all'identità, ai dati e alla reputazione in ambienti digitali, adottando comportamenti e misure di sicurezza adeguati.</p>	
		<p>Utilizzare e condividere informazioni personali proteggendo se stessi e gli altri dai danni.</p>	
		<p>Adottare soluzioni e strategie per proteggere sé stessi e gli altri da rischi per la salute e minacce al benessere psico-fisico quando si utilizzano le tecnologie digitali, anche legati a bullismo e cyberbullismo, utilizzando responsabilmente le tecnologie per il benessere e l'inclusione sociale.</p>	
		<p>Assumersi la responsabilità dei contenuti che si pubblicano nei social media, rispetto alla attendibilità delle informazioni, alla sicurezza dei dati e alla tutela dell'integrità, della riservatezza e del benessere delle persone</p>	

6. VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

6.1 Strumenti e criteri di valutazione

Tabella per la valutazione periodica e finale degli apprendimenti e della programmazione e griglia di valutazione del comportamento

Verifica e valutazione degli apprendimenti

Nel processo di valutazione quadrimestrale e finale per ogni alunno sono presi in esame:

- Il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate in riferimento al PECUP dell'indirizzo
- I progressi evidenziati rispetto al livello culturale iniziale
- Il livello di competenze di Cittadinanza e costituzione acquisito attraverso l'osservazione nel medio e lungo periodo
- I risultati delle verifiche scritte e orali.

INDICATORI	DESCRITTORI	VOTO
Impegno metodo di studio abilità conoscenze competenze	<p>Indice di un eccellente raggiungimento degli obiettivi, con padronanza dei contenuti e delle abilità di trasferirli e rielaborarli autonomamente in un'ottica interdisciplinare. In particolare:</p> <p>assiduo e partecipativo capacità di compiere correlazioni esatte ed analisi approfondite uso sempre corretto dei linguaggi specifici e sicura padronanza degli strumenti contenuti disciplinari completi, approfonditi, rielaborati con originalità acquisizione piena delle competenze previste</p>	10
Impegno metodo di studio abilità conoscenze competenze	<p>Corrisponde ad un completo raggiungimento degli obiettivi e ad una autonoma capacità di rielaborazione delle conoscenze. In particolare:</p> <p>assiduo capacità di cogliere relazioni logiche, creare collegamenti con rielaborazioni personali uso corretto dei linguaggi specifici e degli strumenti. contenuti disciplinari approfonditi e integrati</p>	9

	acquisizione sicura delle competenze richieste	
Impegno metodo di studio abilità conoscenze competenze	<p>Corrisponde ad un buon raggiungimento degli obiettivi e ad una autonoma capacità di rielaborazione delle conoscenze. In particolare:</p> <p>costante e continuo capacità di cogliere relazioni logiche e di creare collegamenti uso generalmente corretto dei linguaggi specifici e degli strumenti contenuti disciplinari completi e approfonditi acquisizione delle competenze richieste</p>	8
Impegno metodo di studio abilità conoscenze competenze	<p>Corrisponde ad un sostanziale raggiungimento degli obiettivi e ad una capacità di rielaborazione delle conoscenze abbastanza sicura. In particolare:</p> <p>continuo capacità di cogliere relazioni logiche di media difficoltà uso abbastanza corretto dei linguaggi specifici e degli strumenti contenuti disciplinari completi acquisizione delle competenze fondamentali richieste</p>	7
Impegno metodo di studio abilità conoscenze competenze	<p>Corrisponde ad un sufficiente raggiungimento degli obiettivi, in particolare</p> <p>continuo se sollecitato capacità di cogliere relazioni logiche semplici uso semplice dei linguaggi e degli strumenti specifici contenuti disciplinari appresi in modo sostanziale acquisizione delle competenze minime richieste</p>	6
Impegno metodo di studio abilità conoscenze competenze	<p>Corrisponde ad un parziale raggiungimento degli obiettivi minimi:</p> <p>discontinuo Capacità di cogliere parzialmente semplici relazioni logiche difficoltà nell'uso dei linguaggi specifici e degli strumenti contenuti disciplinari appresi in modo parziale non adeguata acquisizione delle competenze richieste</p>	5

Impegno metodo di studio abilità conoscenze competenze	Corrisponde ad un frammentario raggiungimento degli obiettivi minimi saltuario coglie difficilmente semplici relazioni logiche limitato uso dei linguaggi specifici e degli strumenti contenuti disciplinari appresi in modo frammentario e disorganico scarsa acquisizione delle competenze richieste	4
Impegno metodo di studio abilità conoscenze competenze	Corrisponde al NON raggiungimento degli obiettivi minimi Inesistente incapacità di orientarsi in semplici situazioni problematiche inadeguato e confusionario uso dei linguaggi specifici e degli strumenti contenuti disciplinari inesistenti mancata acquisizione di competenze richieste	3/2

6.2 Criteri di attribuzione del credito scolastico.

1. Ai sensi dell'art. 15 del d. lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti. Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo. 2. I docenti di religione cattolica partecipano a pieno titolo alle deliberazioni del consiglio di classe concernenti l'attribuzione del credito scolastico, nell'ambito della fascia, agli studenti che si avvalgono di tale insegnamento. Analogamente, i docenti delle attività didattiche e formative alternative all'insegnamento della religione cattolica partecipano a pieno titolo alle deliberazioni del consiglio di classe concernenti l'attribuzione del credito scolastico, nell'ambito della fascia, agli studenti che si avvalgono di tale insegnamento. 3. Il consiglio di classe tiene conto, altresì, degli elementi conoscitivi preventivamente forniti da Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2022/2023 Il Ministro dell'istruzione e del merito 15 eventuali docenti esperti e/o tutor, di cui si avvale l'istituzione scolastica per le attività di ampliamento e potenziamento dell'offerta formativa.

Il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, provvederà ad attribuire il credito scolastico per IL TERZO PERIODO DIDATTICO, sommandolo a quello assegnato per il Secondo periodo (classe quarta), sulla base della tabella (Allegato A) allegata al D.lgs. 62/2017 che è in quarantesimi, secondo la seguente indicazione:

L'ART 11 COMMA 5 OM 67/2025, così recita:

“Nei percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo e nel terzo periodo didattico fino a un massimo di quaranta punti. In particolare, per quanto riguarda il credito maturato nel secondo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla

media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quarto anno di cui alla tabella all'allegato A del d. lgs. 62/2017, moltiplicando per due il punteggio ivi previsto, in misura comunque non superiore a venticinque punti; per quanto riguarda, invece, il credito maturato nel terzo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quinto anno di cui alla citata tabella..”

Il punteggio attribuito quale credito scolastico a ogni studente sarà pubblicato all'albo dell'istituto.

Nel rispetto delle norme vigenti e conformemente 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.

TABELLA DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

ALLEGATO A Ordinanza ministeriale 62/2017

MEDIA DEI VOTI		FASCE DI CREDITO IV ANNO	FASCE DI CREDITO V ANNO
$M = 6$		8-9	9-10
$6 < M \leq 7$		9-10	10-11
$7 < M \leq 8$		10-11	11-12
$8 < M \leq 9$		11-12	13-14
$9 < M \leq 10$		12-13	14-15

6.3 GRIGLIE DI VALUTAZIONE PROVE SCRITTE

GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA VERIFICA SCRITTA DI ITALIANO

ESAME DI STATO A.S. 2024/2025

Candidato _____ classe _____ sez. _____

TIPOLOGIA A: ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO		Punteggi			
Indicatori		A	B	C	D
COMPETENZE	Rispetto dei vincoli posti nella consegna	1	2	3	4
	Proprietà ortografica, morfosintattica e lessicale	1	2	3	4
CONOSCENZE	Comprensione del testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	1	2	3	4
CAPACITÀ	Analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica	1	2	3	4
	Interpretazione corretta e articolata del testo	1	2	3	4

TIPOLOGIA B: ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO		Punteggi			
Indicatori		A	B	C	D
COMPETENZE	Rispetto dei vincoli posti nella consegna: individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	1	2	3	4
	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo: correttezza morfosintattica e capacità comunicativa	1	2	3	4
CONOSCENZE	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	1	2	3	4
CAPACITÀ	Coerenza del percorso ragionativo e uso di connettivi pertinenti	1	2	3	4
	Formulazione di giudizi critici e valutazioni personali	1	2	3	4

TIPOLOGIA C: RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ		Punteggi			
Indicatori		A	B	C	D
COMPETENZE	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo	1	2	3	4
	Proprietà ortografica, morfo-sintattica e lessicale.	1	2	3	4
CONOSCENZE	Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	1	2	3	4
CAPACITÀ	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione e delle argomentazioni	1	2	3	4
	Formulazione di giudizi critici e valutazioni personali	1	2	3	4

PUNTEGGIO IN VENTESIMI	20	18-19	16-17	12-15	9-11	1-8
PUNTEGGIO IN DECIMI	OTTIMO ECCELLENTE 9-10	BUONO 8	DISCRETO 7	SUFFICIENTE 6	INSUFFICIENTE 4 - 5	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE 2 - 3

PUNTEGGIO COMPLESSIVO/20 =/10

ALUNNO/A CLASSE DATA

I COMMISSARI

IL PRESIDENTE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

DISCIPLINA_ SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

ESAME DI STATO A.S. 2024/2025

Candidato _____ classe ____ sez. _____

INDICATORE	DESCRITTORI	Punteggio	Punteggio ottenuto
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	Avanzato : comprende in modo corretto e completo le informazioni tratte dai materiali proposti	3	
	Intermedio : comprende in modo corretto ma non completo le informazioni tratte dai materiali proposti	2	
	Base : comprende in modo corretto le informazioni tratte solo da alcuni materiali	1,5	
	Base non raggiunto : comprende in modo parziale le informazioni tratte solo dai materiali proposti	1	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline	Avanzato : comprende in modo corretto e completo i nuclei fondanti della disciplina e utilizza in modo corretto i vincoli presenti nella traccia	6	
	Intermedio : coglie in modo corretto i nuclei fondanti della disciplina ed utilizza in modo corretto i vincoli presenti nella traccia	5	
	Base : coglie solo alcuni nuclei fondanti della disciplina ed utilizza in modo corretto i vincoli presenti nella traccia	4	
	Base non raggiunto : non è in grado di cogliere i nuclei fondanti della disciplina ed utilizza in modo non corretto i vincoli presenti nella traccia	1-3	
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e	Avanzato : elabora i punti sviluppati in modo analitico e approfondito apportando contributi personali pertinenti e dimostrando un 'ottima padronanza delle competenze della disciplina d'indirizzo	8	
	Intermedio : sviluppa l'elaborato in maniera corretta e completa rispettando tutte le richieste della traccia apportando limitati contributi personali	6-7	
	Base : elabora i punti sviluppati in modo non sempre corretto senza l'apporto di contributi personali dimostrando una sufficiente padronanza delle competenze	5	

nell'elaborazione delle soluzioni.	Base non raggiunto: elabora i punti sviluppati in modo non sempre incompleto senza l'apporto di contributi personali dimostrando non complete la padronanza delle competenze della disciplina d'indirizzo	1-4	
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	Avanzato: organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera completa corretta utilizzando un appropriato linguaggio settoriale	3	
	Intermedio: organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera non sempre completa e corretta utilizzando un appropriato linguaggio settoriale a volte non adeguato	2	
	Base: organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera non sempre completa e corretta utilizzando un linguaggio settoriale a volte non adeguato	1,5	
	Base non raggiunto: organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera incompleta e non corretta utilizzando un linguaggio settoriale lacunoso	1	
TOTALE PUNTEGGIO OTTENUTO			.../20

I COMMISSARI

IL PRESIDENTE

7. ALLEGATI AL DOCUMENTO

1. Elenco alunni (NON PUBBLICO)
2. Schede informative singole discipline
3. . Attività di orientamento
4. Traccia simulazione seconda prova e griglia di valutazione

**ALLEGATO 2 SCHEDE
INFORMATIVE SU
SINGOLE DISCIPLINE**

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p> <p>LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conseguire una maggior padronanza dei mezzi espressivi, secondo le diverse situazioni comunicative e funzioni d'uso, sia nel momento della fruizione sia in quello della produzione dei testi, in relazione all'essenziale funzione trasversale svolta dalla lingua nell'ambito della vita scolastica, culturale e umana del discente. • Utilizzare criticamente il linguaggio per operare processi di analisi e sintesi, inferenze e pur semplici collegamenti interdisciplinari. • Accedere, attraverso la lingua, ai più diversi ambiti di conoscenze e di esperienze. • Rielaborare personalmente e criticamente il sapere. • Acquisire interesse per la lettura di testi di vario genere, letterario e non, come mezzo per accedere al sapere e alla conoscenza della realtà. • Maturare, attraverso l'accostamento a testi di vario genere e l'analisi di essi, un interesse più specifico per le opere letterarie.
---	--

<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></p> <p><u>(anche attraverso UDA e NUCLEI TEMATICI)</u></p>	<p>Dal secondo Ottocento al primo Novecento L'età del Positivismo Il Naturalismo e il Verismo</p> <p>Giovanni Verga La vita Le opere La fase preverista La fase verista L'ultimo Verga Il pensiero e la poetica I principi della poetica verista Le tecniche narrative La visione della vita nella narrativa di Verga “Prefazione” – “La famiglia Malavoglia” (I Malavoglia) “La morte di Gesualdo” (Mastro-don Gesualdo) La tempesta- I malavoglia Novella –lupa Rosso Malpelo</p>
---	---

L'età del Decadentismo Decadentismo
in Europa e in Italia Simbolismo ed
Estetismo Scapigliatura e ritorno al
classicismo

(G. Carducci)
Analisi e commento
Pianto antico
Davanti san guido
San martino

Giovanni Pascoli
La vita
Le opere
Il pensiero e la poetica
Fra umanitarismo e nazionalismo
Una nuova poetica

Temi, motivi e simboli
Analisi e commento
"l'ora di barga " (Canti di Castelvecchio)

X Agosto (Myricae)

Gabriele D'Annunzio
La vita
Le imprese di D'Annunzio combattenteLe
opere
Dagli esordi dell'estetismo decadenteLa
produzione del Superomismo
Il pensiero e la poeticaIl
superomismo
"analisi e comment
Il piacere, "La sera fiesolana" (Laudi)
La pioggia nel pineto
Romanzi:
Il piacere
Luigi Pirandello
La vita Le
opere
Il pensiero e la poetica
La formazione verista e gli studi di psicologia e filosofiaLa
difficile interpretazione della realtà
La crisi dei valori e l'"oltre"
"Il fu Mattia Pascal, cap. XV anno
Uno, nessuno e centomila
Il neorealismo
Italo calvino
Vita pensiero
Il contesto storico sociale

Italo Svevo
La vita Le
opere
Modelli e novità narrativa di SvevoIl
pensiero e la poetica
La coscienza di Zeno
Genesi, struttura, contenuti, tecniche narrative e stile

Il primo Novecento in EuropaLe
Avanguardie
Futurismo –marinetti e il
manifesto futurista
Il romanzo della crisi

Il primo Novecento in Italia

L'ermetismo
Tra le due guerre. Quadro di riferimento: cultura e lingua
Umberto Saba Il Canzoniere: analisi e commento:Trieste e a mia
moglie
Salvatore Quasimodo (analisi e comment
ed è subito sera

	<p>Giuseppe Ungaretti analisi e comment della La poetica L' allegria: Veglia ,Soldati Eugenio Montale La poetica analisi e comment Ossi di seppia: analisi e comment Allegria di naufragi Ho sceso dandoti il braccio un milione di scale</p> <p>Primo Levi vita , opera e pensiero Contesto storico e sociale analisi della poesia P. Levi: da "Se questo è un uomo": Analisi e comment delle opera "Se questo è un uomo": DIFFERENZE TRA IL ROMANZO VERISTA E NEOREALISTA DI ITALO CALVINO E PRIMO LEVI</p>
--	---

<u>ABILITA':</u>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Cogliere l'influsso che il contesto storico-politico, economico, sociale e culturale esercita sugli autori e sui loro testi ✓ Collocare nel tempo e nello spazio gli eventi letterari più rilevanti ✓ Mettere in relazione i testi letterari con il contesto storico-politico e culturale di riferimento ✓ Affrontare la lettura diretta di testi di varia tipologia ✓ Riconoscere nel testo le caratteristiche del genere letterario ✓ Cogliere nel testo le relazioni tra forma e contenuto ✓ Riconoscere le relazioni del testo con altri testi, relativamente a forma e contenuto ✓ Svolgere l'analisi linguistica, stilistica e retorica del testo ✓ Acquisire alcuni termini specifici del linguaggio letterario
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lezione partecipata, discussioni collettive, lettura e analisi e riflessioni di testi, eventuali interventi di recupero ✓ Cooperative learning (lavoro collettivo guidato o autonomo) ✓ Lezione interattiva (discussioni a tema, interrogazioni collettive) ✓ Utilizzo di strumenti audiovisivi relativi a specifici argomenti
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Prove scritte: traduzione, analisi del testo, questionari, test, oltre allo svolgimento di temi tradizionali e di analisi dei testi preparatori per l'Esame di Stato. ✓ Prove orali: interrogazioni sintetiche ed analitiche. ✓ Elementi di valutazione saranno: impegno e senso di responsabilità, partecipazione al dialogo educativo, valutazione del processo di apprendimento.

<u>TESTI e MATERIALI /</u> <u>STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none">✓ Materiale prodotto dall'insegnante✓ Mappe concettuali✓ Video✓ Canali didattici✓ Power point
--	---

Docente
Prof.ssa Elisabetta Corvino

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p> <p>STORIA</p>	<p>Interpretare e rappresentare dati derivati da indagini</p> <ul style="list-style-type: none"> • Collocare e riconoscere nel giusto periodo storico il principio e lo scopo delle innovazioni tecnologiche Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. • Realizza autonomamente prodotti e servizi scegliendo in modo critico e consapevole. Individua, analizza e interpreta i dati relativi alle tendenze e trasformazione del mercato. • Individua le soluzioni adeguate per promuovere e potenziare le risorse ambientali, storico artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio • Conosce le linee essenziali della storia orientandosi correttamente tra gli eventi studiati. • Riconosce le relazioni tra fenomeni, eventi e concetti cogliendone gli elementi di affinità-continuità e diversità-discontinuità. • Comprende un testo storiografico.
--	--

<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></p> <p><u>(anche attraverso UDA e NUCLEI TEMATICI)</u></p>	<p>L'ETA' GIOLITTIANA</p> <p>LA PRIMA GUERRA MONDIALE</p> <p>LE CAUSE DEL CONFLITTO E LE ALLEANZE</p> <p>L'ITALIA IN GUERRA</p> <p>GLI SVILUPPI E L'ESITO DEL CONFLITTO LA RIVOLUZIONE RUSSA</p> <p>L'URSS E LA DITTATURA DI STALIN</p> <p>L'ITALIA NEL DOPOGUERRA</p> <p>L'ASCESA DEL FASCISMO</p> <p>LA DITTATURA FASCISTA</p> <p>LA CRISI DEL 1929 E IL NEW DEAL</p> <p>L'ASCESA DI HITLER E L'IDEOLOGIA NAZISTA</p> <p>IL TOTALITARISMO NAZISTA</p> <p>LA GUERRA CIVILE SPAGNOLA</p> <p>LA SECONDA GUERRA MONDIALE</p> <p>LE CAUSE DEL CONFLITTO E LE ALLEANZE</p> <p>L'ITALIA IN GUERRA E LA RESISTENZA</p> <p>GLI SVILUPPI E L'ESITO DEL CONFLITTO</p> <p>LO STERMINIO DEGLI EBREI</p> <p>LA GUERRA FREDDA</p> <ul style="list-style-type: none"> • La nascita dei blocchi • Gli anni di Kruscev e Kennedy • Economia e società negli anni Sessanta e Settanta • Il crollo del comunismo • - L' ITALIA REPUBBLICANA
---	--

	<ul style="list-style-type: none">• La nascita della repubblica• Gli anni Cinquanta
<u>ABILITA'</u> :	Comprendere le caratteristiche fondamentali della società di massa <ul style="list-style-type: none">• Ricostruire la crisi di fine secolo in Italia e il suo sfociare nel liberalismo giolittiano

Analizzare le iniziative riformatrici di Giolitti e i loro limiti
Analizzare le ragioni dell'approfondirsi del divario economico fra nord e sud del paese
Ricostruire il processo attraverso il quale l'attentato di Sarajevo portò a un conflitto mondiale
Esaminare gli antecedenti del conflitto: le tensioni nei Balcani e la formazione di alleanze contrapposte impegnate nella corsa agli armamenti
Ricostruire il processo attraverso il quale la guerra di movimento impostata dai tedeschi si trasformò in guerra di trincea
Riflettere sul carattere di logoramento e totale della Prima guerra mondiale
Ricostruire il dibattito che portò l'Italia all'intervento nel conflitto
Analizzare le ultime fasi del conflitto, dalla crisi del 1917 alla vittoria dell'Intesa
Esaminare le condizioni di arretratezza della Russia a inizio secolo e le principali posizioni di opposizione politica
Analizzare ragioni e risultati della rivoluzione del 1905
Comprendere l'impatto dell'impegno bellico sulla società russa, fino all'abdicazione dello zar e alla rivoluzione di febbraio
Comprendere la posizione di Lenin e come essa portò alla rivoluzione di ottobre
Analizzare il modo in cui Stalin poté raggiungere un potere assoluto, e se ne servì per esercitare una spietata repressione delle opposizioni
Comprendere il modello di sviluppo adottato da Stalin per realizzare il "socialismo in un solo paese"
Ricostruire il quadro politico che consentì a Mussolini, con un atto di forza, di imporsi come presidente del consiglio
Ricostruire le circostanze dell'uccisione dell'onorevole Matteotti
Analizzare il carattere totalitario del regime fascista, caratterizzato dal controllo sui mezzi di comunicazione e su ogni forma di organizzazione di massa
Comprendere le ragioni e la portata dell'introduzione delle leggi razziali nel 1938
Collegare la conquista dell'Etiopia, che portò l'Italia all'isolamento internazionale, con il consolidamento del legame con la Germania nazista
Ricostruire il clima economico degli anni venti negli Stati Uniti, con l'esplosione dei consumi di massa e la febbre borsistica
Analizzare l'evento traumatico del crollo borsistico del 1929, causa scatenante di una profonda crisi
Comprendere le ragioni dell'instabilità politica ed economica della Germania degli anni venti
Esaminare le concezioni razziste e antisemite di Hitler
Comprendere le ragioni della crescente popolarità del nazismo, fino alla nomina di Hitler a cancelliere
Esaminare i caratteri repressivi e totalitari del regime nazista
Analizzare il sistema economico del nazismo, orientato al riarmo e alla guerra
Ricostruire le circostanze che portarono alla guerra civile in Spagna
Comprendere le ragioni e gli obiettivi dell'ingresso in guerra dell'Italia

Ricostruire le fasi dell'invasione nazista dell'Unione Sovietica
 Analizzare le caratteristiche del dominio nazista in Europa, e in particolare la politica di annientamento degli ebrei perseguita con i lager

Comprendere ragioni ed effetti del bombardamento atomico del Giappone

Ricostruire la situazione italiana dalla caduta del fascismo alla liberazione
 Conoscere i contenuti e le motivazioni del patto di non aggressione fra Germania e Unione Sovietica
 Conoscere le operazioni militari dall'occupazione della Polonia a quella della Francia

Comprendere le ragioni e gli obiettivi dell'ingresso in guerra dell'Italia
 Ricostruire le fasi dell'invasione nazista dell'Unione Sovietica
 Conoscere le ragioni dell'ingresso in guerra degli Stati Uniti e dell'apertura del fronte del Pacifico

Analizzare le caratteristiche del dominio nazista in Europa, e in particolare la politica di annientamento degli ebrei perseguita con i lager

Conoscere le operazioni militari decisive per la vittoria alleata: la battaglia di Stalingrado, quella di El Alamein, quella di Guadalcanal e lo sbarco in Normandia

Comprendere ragioni ed effetti del bombardamento atomico del Giappone

- Riflettere su come anche il territorio italiano fu toccato dalla tragica persecuzione degli ebrei d'Europa

Comprendere la microstoria nel contesto della storia generale

Comprendere l'importanza dei gesti non violenti di disobbedienza e di aiuto ai perseguitati con cui molte donne hanno contribuito alla Resistenza

Conoscere e utilizzare il lessico disciplinare: foibe, processo di Norimberga, Organizzazione delle Nazioni Unite (Onu), Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo, cortina di ferro, piano Marshall, guerra fredda, equilibrio del terrore, unificazione europea

- Tracciare un bilancio delle vittime della guerra e dei mutamenti di confine, come nel caso dei profughi italiani e delle vittime delle foibe
- Conoscere i principi che ispirarono il processo di Norimberga contro i più alti responsabili degli eccidi nazisti
- Comprendere le motivazioni della nascita dell'Onu e della Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo
- Ricostruire i passaggi attraverso i quali il rapporto fra le due superpotenze, Stati Uniti e Unione Sovietica, assunse i toni della guerra fredda
- Analizzare i due modelli politici ed economici in competizione, quello statunitense e quello sovietico
- Comprendere l'importanza della corsa agli armamenti nucleari nel determinare una situazione di equilibrio del terrore
- Leggere i segni di un disgelo fra i due blocchi negli anni sessanta
- Contestualizzare il progetto di un'Europa unita nel quadro del secondodopoguerra

METODOLOGIE:

Letture e comprensione di testi storici e relativa esposizione orale.

Costruire mappe del tempo per collocare eventi storici

Ricerca nel web fonti storiche scegliendo quelle attinenti alle proprie esigenze.

Indicazione di siti web da cui attingere informazioni.

Intavolare discussioni per creare un dibattito sulle questioni relative ad argomenti civici e sociali per fare riflettere ed esprimere il proprio punto di vista di ciascuno nel rispetto delle idee di tutti.

Discussioni e confronti.

<p><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></p>	<p>Con riferimento al curricolo d’Istituto, in funzione degli obiettivi da verificare, sono individuati i seguenti <u>strumenti di verifica formativa</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"> - domande di comprensione; - colloqui (interrogazioni orali) anche sulla base di strumenti stimolo; - produzione di materiale grafico; - presentazione di progetti. <p>Per la <u>verifica sommativa</u>:</p> <ul style="list-style-type: none"> - interrogazioni; - eventuali prove strutturate e prove semi strutturate; - lavori a casa; - interventi spontanei; - costruzione di mappe concettuali; - eventuali attività individualizzate (o per gruppo) di recupero, consolidamento, potenziamento. - realizzazione di prodotti concreti. <p>CRITERI E GRIGLIE DI VALUTAZIONE</p> <p>Si fa riferimento ai criteri e alle griglie di valutazione adottata dal Collegio Docenti e inserite nel PTOF.</p>
<p><u>TESTI e MATERIALI/STRUMENTI ADOTTATI:</u></p>	<p>Il libro di testo è il seguente:</p> <p>La nostra avventura vol.3 di G.De Vecchi- G. Giovannetti, Ed. Scolastiche Bruno Mondadori Pearson</p> <p>Per arricchire la varietà delle applicazioni proposte, tale testo sarà affiancato dall’utilizzo di altro materiale, per lo più multimediale, attinto dal Didastore e dal Mylab di riferimento, ricchi di schede di autoapprendimento, esercizi interattivi, documenti, audio sintesi, filmati, mappe concettuali e altro.</p>

Docente
Prof.ssa Elisabetta Corvino

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p> <p>SALA E VENDITA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Imparare a imparare • Progettare • Comunicare • Collaborare e partecipare • Agire in modo autonomo e responsabile • Risolvere problemi • Individuare collegamenti e relazioni • Acquisire e interpretare l'informazione
--	--

<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></p>	<p>EVENTI SPECIALI</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'attività di catering e banqueting; • Le tipologie di eventi e l'organizzazione; <p>IL VINO</p> <ul style="list-style-type: none"> • La produzione dei vini di alcune regioni italiane; • La produzione vitivinicola; • L'anormativa del settore vitivinicola; • La sommellerie; • L'abbinamento cibo-vino. • Le tipologie di aziende ristorative; • Tipologia di bar; • Le figure professionali; <p>DALLA GASTRONOMIA ALL'ENOGASTRONOMIA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le abitudini alimentari; • Cibo e cultura; • I fattori che influenzano le scelte gastronomiche; • I momenti del servizio; • La sicurezza alimentare; • La sicurezza sul lavoro; • La qualità percepita; • I sistemi di qualità; • I prodotti di qualità; • Cibo e cultura; • Tipicizzazione dei prodotti e made in Italy; <p>IL BAR</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le diverse tipologie di bar; • Le classificazioni dei cocktail; • Le tecniche di miscelazione;
--	---

<p><u>ABILITA':</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Gestire le risorse umane di un'azienda e un approvvigionamento di alimenti e bevande di qualità. • Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici; • Eseguire la preparazione di cocktail; • Approcciarsi con l'analisi sensoriale del vino e l'abbinamento in base al menu; • Riconoscere i vini di alcune regioni italiane; • Utilizzare il sistema informatico di una sala ristorante; • Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. • Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute.
-------------------------	--

METODOLOGIE	Sono state effettuate due ore di lezione a settimana in classe, mediante lezione frontale dialogata in aula.
CRITERI DI VALUTAZIONE	Si fa riferimento ai criteri e alle griglie di valutazione adottate dal Collegio Docenti e inserite nel PTOF dell'Istituto.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Laboratorio di enogastronomia • Libro di testo • Slides prodotte con la lavagna interattiva • Dispense prodotte dal docente

Docente
Prof. Giovanni Crispino

MATERIA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA

CONOSCENZE

La forza del territorio
Un territorio e i suoi sapori
Menu e tipicità alimentari
Il valore dei prodotti a “kilometro zero”
Territorio e marketing.

-Marchi di qualità e altre tutele alimentari
I prodotti DOP
I prodotti IGP, i marchi di qualità dei vini
I prodotti PAT e STG-AS, i presidi slow food, marchi di qualità locali
Alimentazione, ambiente, etica, le etichette alimentari.

-Realizzare un menu
Il menu
Principali regole per la stesura di un menu
Menu e stagionalità dei prodotti
Realizzare menu per un ristorante

-Intolleranze alimentari e stili alimentari particolari
L'intolleranza al glutine
L'intolleranza al lattosio
Gli stili alimentari vegetariani
La dieta mediterranea
La dieta macrobiotica

-Il servizio di catering e banqueting
Banqueting e catering: due realtà a confronto
Che cosa è il catering
Il catering industriale
Che cosa è il Banqueting
Lavorare nel settore Banqueting
La pianificazione del settore Banqueting
L'organizzazione del servizio Banqueting
Nuove figure professionali del Banqueting

<p>OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:</p>	<p>Conoscenze: Buona parte degli allievi conosce i contenuti principali della disciplina in modo approfondito; Una piccola parte dimostra di conoscere in maniera sufficiente i contenuti disciplinari.</p> <p>Competenze: Le competenze maturate con lo studio e l'applicazione sono diversificate per allievi e per argomenti.</p> <p>Capacità: Individuare le componenti culturali della gastronomia Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu Elaborare un menu per le diverse occasioni e circostanze Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche Applicare metodi di cottura e conservazione degli alimenti</p>
<p>MEZZI E METODI</p>	<p>Per conseguire gli obiettivi indicati nella programmazione, è stato necessario organizzare il processo di apprendimento mediante una programmazione che rispecchi il progetto trasversale didattico-educativo prefissato, in tal senso sono stati utilizzati i seguenti sussidi e le diverse strategie didattiche utilizzate.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cooperative learning • Learning by doing • Roleplaying <p>Esercitazioni pratiche in laboratorio di cucina sono state svolte il giorno del giovedì per le ultime due ore scolastiche Sono stati realizzati piatti tipici della tradizione gastronomica campana come: La pastiera Lo street food campano Paste fresche Impasti di pasticceria Salse madri e salse base della cucina campana ed italiana Primi piatti ripieni e asciutti</p>
<p>SPAZI E TEMPI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Aula • Laboratorio
<p>TIPI DI VERIFICHE EFFETTUATE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Verifica orale

Docente
Prof. Granato Carlo

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE</u> alla fine dell'anno per la disciplina: <u>LINGUA FRANCESE</u>	Competenza alfabetica funzionale
	Competenza multi linguistica
	Competenza digitale
	Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare
	Competenza in materia di cittadinanza
	Competenza imprenditoriale
	Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

<u>CONOSCENZE</u> E o <u>CONTENUTI</u> <u>TRATTATI:</u> (anche attraverso UDA e <u>NUCLEI</u> <u>TEMATICI</u>)	U.D.A. 0: REVISIONE E CONSOLIDAMENTO LINGUISTICO Revisione e approfondimento delle strutture grammaticali e funzioni linguistiche e comunicative negli anni precedenti Corretta pronuncia di un repertorio di parole e frasi attinenti al settore professionalizzante	
	UDA 1 ENOGASTRONOMIA BIOLOGICA E SOSTENIBILITÀ L'Agenda 2030 : alimentazione biologica sostenibile Allergie e intolleranze e diversi tipi di dieta. Turismo sostenibile	
	U.D.A. 2: ENTRARE NEL MONDO DEL LAVORO HACCP, norme igieniche e contaminazioni alimentari Itinerario enogastronomico	
<u>ABILITÀ':</u>	Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione orale, su argomenti generali, di studio e di lavoro - Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto - Comprendere idee principali, elementi di dettaglio e punto di vista in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e di lavoro - Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi riguardanti argomenti relativi al settore d'indirizzo - Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi, continui e non continui, riguardanti argomenti di attualità, di studio e di	

	<p>lavoro</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare le tipologie testuali tecnico-professionali di settore, rispettando le costanti che le caratterizzano - Produrre nella forma scritta e orale, brevi relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi, su esperienze, processi e situazioni relativi al proprio settore di indirizzo - Utilizzare lessico e fraseologia di settore, compresa nomenclatura internazionale codificata. - Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti in inglese relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa <p>- Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale</p>
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>La metodologia didattica utilizzata sarà di tipo funzionale-comunicativo. Particolare attenzione verrà posta sullo sviluppo delle abilità orali e si cercherà di dare agli studenti l'opportunità di usare la lingua in contesti comunicativi significativi, in attività individuali, a coppie e di gruppo. Sarà utilizzata, inoltre, la didattica laboratoriale che consentirà agli alunni di sperimentare sul campo l'utilizzo della lingua in contesto. In particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario.</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>La tipologia delle prove per le verifiche sarà corrispondente a quella degli esercizi effettuati nell'iter di apprendimento.</p> <p>Le prove scritte consisteranno in esercizi di comprensione del testo, esercizi di completamento, esercizi strutturali di vario tipo (trasformazione, domanda/risposta...), produzione di dialoghi, messaggi, cartoline, testi e lettere di carattere professionale, sintesi e relazioni.</p> <p>La verifica orale consisterà nella simulazione di dialoghi riferiti al contesto quotidiano e lavorativo, nelle attività di ascolto, comprensione e sintesi.</p> <p>In base agli esiti delle verifiche scritte ed orali si procederà ad attività mirate al rinforzo o al potenziamento.</p>
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>TECNICHE Role-play, drammatizzazione, lavori individuali, di coppia o di gruppo, attività di ricerca-azione, peer education, cooperative learning</p> <p>Uso di computer e della Smart Board, laboratorio linguistico multimediale</p> <p>STRUMENTI</p> <p>Uso di computer e della Smart Board, laboratorio linguistico multimediale piattaforma eTwinning</p>

La docente
Antonella D'Allestro

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</p> <p>LINGUA INGLESE</p>	<p>Riconosce e utilizza correttamente i diversi tempi verbali - comprende globalmente e in dettaglio un testo su un argomento noto - individua le parole-chiave - contestualizza i vocaboli - elabora frasi significative - elabora sintesi e paragrafi su argomenti noti - interagisce in semplici conversazioni su argomenti noti.</p>
--	--

<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</p> <p><u>(anche attraverso UDA e</u> <u>NUCLEI TEMATICI)</u></p>	<p>VOCABULARY: Jobs and workplaces - feelings and emotions - geographical features</p> <p>ARGOMENTI TRATTATI:</p> <p>Hygiene rules</p> <p>Healthy eating</p> <p>The Mediterranean diet</p> <p>Alternative diets</p> <p>Religious dietary requirements</p> <p>Special diets for food allergies and intolerances</p> <p>International cuisine</p> <p>Food safety and food quality</p> <p>HACCP</p> <p>Food suppliers or ingredients</p> <p>Writing a Curriculum Vitae</p> <p>Introduce yourself</p>
<p>ABILITA':</p>	<p>Comprendere globalmente e in dettaglio un testo - produrre frasi significative utilizzando correttamente le strutture morfo-sintattiche proprie della L2 - abbinare parti del discorso - rispondere ad un questionario a risposte aperte.</p>
<p>METODOLOGIE:</p>	<p>A seconda degli argomenti da trattare e degli obiettivi prefissati, si è fatto ricorso ai seguenti strumenti: LIM, CD/DVD, Schede, Files audio e video, pagine web e lavagna tradizionale.</p>
<p>CRITERI DI VALUTAZIONE:</p>	<p>Partecipazione interesse</p> <p>completamento delle attività</p> <p>svolte in classe</p> <p>interazione</p> <p>questionari (orali e scritti).</p>

TESTI e MATERIALI /
STRUMENTI ADOTTATI:

Risorse didattiche fornite dall'insegnante.

Docente
Prof.ssa Marilena De Biase

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p> <p>SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</p>	<p>Promuovere le tradizioni locali, individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p> <p>Predisporre menu coerenti con le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p> <p>Applicare le normative vigenti, in fatto di sicurezza, e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Riconoscere le connessioni con le strutture demografiche, culturali e religiose.</p>
--	---

<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></p> <p><u>(anche attraverso UDA e NUCLEI TEMATICI)</u></p>	<p><u>MODULO 1: L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE</u></p> <p>1.1 L'alimentazione nell'era della globalizzazione</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le regole alimentari nella tradizione ebraica, nel Cristianesimo e nell'Islam <p>1.2 Nuovi prodotti alimentari</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti - Gli alimenti funzionali - I novel foods <p><u>MODULO 2: LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE</u></p> <p>2.1 La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aspetti generali - La dieta nell'età evolutiva - La dieta del neonato e del lattante - La dieta del bambino - La dieta dell'adolescente - La dieta dell'adulto - La piramide alimentare: settimanale e giornaliera - La dieta in gravidanza - La dieta della nutrice - La dieta nella terza età <p>2.2 Diete e stili alimentari</p> <ul style="list-style-type: none"> - Diete e benessere - Stili alimentari - La dieta mediterranea - La dieta vegetariana - La dieta e lo sport - Approfondimento: Ancel Keys, il padre della dieta mediterranea
---	--

MODULO 3: LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

3.1 La dieta nelle malattie cardiovascolari

- Le malattie cardiovascolari
- L'ipertensione arteriosa
- Iperlipidemie e aterosclerosi

3.2 La dieta nelle malattie metaboliche

- Il diabete mellito
- L'obesità

3.3 Allergie e intolleranze alimentari

- Le reazioni avverse al cibo
- Reazioni tossiche
- Le allergie alimentari
- Le intolleranze alimentari
- Intolleranza al lattosio
- Celiachia

3.4 Alimentazione e tumori.

- I tumori
- Alimenti cancerogeni
- Alimenti anticancerogeni

MODULO 4: IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE

4.1 Contaminazione fisico-chimica degli alimenti

- Aspetti generali
- Le micotossine
- I fitofarmaci
- Gli insetticidi
- Sostanze cedute da contenitori o da imballaggi per alimenti
- I metalli pesanti
- I radionuclidi

4.2 Contaminazione biologica degli alimenti

- Le malattie trasmesse dagli alimenti
- I prioni
- I virus
- I batteri
- I fattori ambientali e la crescita microbica
- Tossinfezioni alimentari
- Le parassitosi

4.3 Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità

- Igiene degli alimenti
- I manuali di Buona prassi igienica

	<ul style="list-style-type: none"> - Autocontrollo e HACCP - Le frodi alimentari - L'etichettatura - I marchi di qualità
<u>ABILITA'</u> :	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento • Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela • Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni • Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela
<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Lezioni attive, con l'utilizzo di flip teaching e della flipped classroom, • Lezione frontale con l'utilizzo degli strumenti didattici tradizionali (libro di testo, materiale cartaceo, etc.) • Organizzazione di lavori di gruppo, con raccolta dati e informazioni su argomenti specifici • Proposizione di una situazione problematica, che suscita l'interesse e l'impegno degli alunni ad elaborare ipotesi di soluzione; • Esercitazione guidata in classe; • Discussioni in classe su articoli, filmati o materiali di laboratorio
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • compiti tradizionali • questionari • interrogazioni orali • test • quesiti strutturati • quesiti semi-strutturati • verifiche di gruppo • sviluppo di progetti • ricerche • relazioni • esposizione degli argomenti trattati ed elaborazione di commenti • risoluzione di problemi e quesiti

	<ul style="list-style-type: none">• elaborati grafici e relazioni
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none">• Materiale prodotto dall'insegnante• Mappe concettuali• Video• Canali didattici• Power point

Docente
Prof.ssa Francesca Iengo

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u>	RELIGIONE
--	------------------

<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u> <u>(anche attraverso UDA e NUCLEI TEMATICI)</u>	Interrogativi esistenziali e risposte religiose Le domande esistenziali La ricerca di risposte alle domande esistenziali Identificare la fonte di decisioni libere e consapevoli nella coscienza Agire da persone I fondamentali dell'etica: libertà, responsabilità, coscienza, Decalogo e Beatitudini; Responsabilità e coscienza nell'etica laica e cristiana La persona è relazione Relazione e società La persona è relazione Solidarietà e giustizia Conflitti e costruzione della pace La responsabilità umana verso il creato Educazione civica La classe ha svolto il programma deciso durante il CdC del corrente Anno Scolastico.
<u>ABILITA':</u>	- concetti fondamentali della visione di fede cristiana in Gesù Cristo; - individuazione nel Vangelo scelte di libertà per un proprio progetto di vita; - individuazione dell'originalità della speranza cristiana nel corso della storia dell'umanità
<u>METODOLOGIE:</u>	- Lezioni frontali - Lezioni interattive - Gruppi di lavoro - role playng - problem solving/poning
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Interrogazioni orali e/o test a risposta multipla

TESTI e MATERIALI /
STRUMENTI
ADOTTATI:

Testo: **Confronti 2.0** – Unico + DVD Libro Digitale – Percorsi
Multimediali e riflessioni di cultura Religiosa

- Schemi dei contenuti
- Giornali e settimanali
- Strumenti multimediali
- Siti internet di rilevanza e attinenza alla Religione.
- La Bibbia. Documenti Concilio Vaticano II

Docente
Prof. Raffaele Piccolo

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p> <p>MATEMATICA</p>	<p>Si ritiene che gli alunni abbiano acquisito seppur in modo differenziato, le seguenti competenze:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 -Utilizzare appropriate strategie risolutive a fronte di semplici problemi, elaborando opportune soluzioni. 2 - Utilizzare un discreto linguaggio specifico per la trattazione delle diverse tematiche e per organizzare adeguatamente le informazioni. 3 – Utilizzare gli strumenti matematici per studiare i fenomeni ed interpretare i dati. 4 – Utilizzare gli strumenti informatici nelle attività di studio e di ricerca.
--	---

<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></p>	<p>Recupero e consolidamento conoscenze di base</p> <p>Il Piano cartesiano e le coordinate: individuazione di un punto nel piano e sua rappresentazione. Equazione della retta in forma implicita ed esplicita e sua rappresentazione sul piano cartesiano. Rette parallele e perpendicolari, retta passante per l'origine ed intersezione tra retta ed assi cartesiani.</p> <p>Equazioni e disequazioni</p> <ul style="list-style-type: none"> • Equazioni di 1° e 2° grado intere e fratte. • Disequazioni di 1° e 2° grado intere e fratte. <p>Funzioni e loro rappresentazione nel piano cartesiano</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definizione di funzione • Definizione di insieme • Classificazione delle funzioni • Funzioni iniettive, suriettive e biunivoche. • Concetto di funzione, variabile dipendente ed indipendente. • Dominio e codominio di semplici funzioni. • Alcune caratteristiche delle funzioni analitiche: funzioni pari, funzioni dispari e simmetrie. • Studio del segno di una funzione. • Calcolo dei punti di intersezione di una funzione con gli assi cartesiani. <p>Limite di funzione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introduzione al concetto di limite di una funzione. • Definizione di limite di una funzione. • Definizione di asintoto di una funzione. <p>Studio di funzione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper improntare lo studio di semplici funzioni e saperle rappresentare graficamente.
--	---

<u>ABILITA'</u> :	Saper leggere il grafico di una funzione individuandone le proprietà, riconoscere il tipo di funzione, calcolare il dominio di semplici funzioni razionali ed irrazionali, saper distinguere semplici funzioni pari e dispari individuando eventuali simmetrie, saper determinare in quali intervalli del suo dominio la funzione è positiva o negativa. Saper trovare i punti di intersezione con gli assi cartesiani. Saper determinare il grafico probabile di una funzione.
<u>METODOLOGIE:</u>	-Lezione frontale finalizzata all'esposizione di concetti e definizioni attraverso l'utilizzo di un linguaggio specifico. -Lezione dialogata e discussione guidata per coinvolgere gli allievi sviluppandone le capacità. -Esercitazioni in classe -Lezioni di approfondimento e recupero mediante ripasso degli argomenti ed esercizi alla lavagna.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	-Verifiche scritte -Verifiche orali mediante esercizi svolti alla lavagna o interventi da posto sollecitati o spontanei. -Domande e questioni proposte durante lo svolgimento delle lezioni. -Correzione sia dei compiti assegnati per casa che delle esercitazioni svolte in presenza del docente. -Costante valutazione dell'impegno mostrato dagli alunni durante le lezioni.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	-Libro di testo -Lavagna -Schede e mappe concettuali -Slides prodotte con la lavagna interattiva -Videolezioni -Materiale didattico proposto e fornito dal docente

Docente
Prof. Luigi Diana

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p> <p>DIRITTO E TECNICA AMM.VA</p>	<p>Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità</p> <p>Applicare tecniche di management in relazione ai principi di efficienza aziendale</p> <p>Collaborare all'organizzazione d'impresa rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività relative a situazioni professionali</p>
--	--

<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></p>	<p>Le politiche di vendita nella ristorazione</p> <p>Unità didattica 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il marketing concetti generali - L'evoluzione del concetto di marketing - Il Customer Relationship Management (CRM) - Il marketing turistico territoriale <p>Unità didattica 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le tecniche del marketing - Il marketing strategico e operativo - Il piano di marketing - L'analisi della situazione esterna: - Le ricerche di mercato - L'analisi della domanda - L'analisi della <p>Concorrenza</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'analisi della situazione interna: - L'analisi SWOT - Gli obiettivi di marketing e il ciclo di vita del prodotto - Le strategie di marketing mix: - La politica del prodotto - La politica dei prezzi - La distribuzione - Le forme di comunicazione: - La pubblicità - La promozione - Le pubbliche relazioni - Il direct - marketing - Il web marketing - Il controllo e la valutazione dei risultati <p>La Programmazione aziendale</p> <p>Unità didattica 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Programmazione e controllo di gestione - Perché programmare? - I tempi della programmazione - Il budget - Come si costruisce il budget ?
--	---

- Il budget economico
- Il controllo budgetario
- Vantaggi e limiti del budget

Unità didattica 2 :

- La programmazione di una nuova iniziativa imprenditoriale:
- Dall'idea imprenditoriale al business plan
- Le fasi per realizzare un business plan
- L'analisi del contesto esterno
- L'analisi del contesto interno
- La definizione delle strategie
- La pianificazione aziendale
- Il piano degli investimenti
- Il piano economico-finanziario
- Il Marketing operativo
- Il Marketing strategico
- Orientamento dell'impresa nello sviluppo della pianificazione aziendale
- La politica del prezzo, del prodotto, del placement e della promozione le 4 P

Educazione civica

- Le Organizzazioni internazionali
- Gli Organi europei e gli organismi internazionali
- Il Processo di integrazione europea: la storia e gli obiettivi dell'U.E.

<u>ABILITA'</u> :	<p>Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turisticoristorativa</p> <p>Redigere la contabilità di settore</p> <p>Interpretare i dati del bilancio d'esercizio</p>
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Lezione frontale e dialogata</p> <p>Lezione con lavagna interattiva</p> <p>Slide prodotte con software interattivi</p> <p>Esercitazioni in classe</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>Si fa riferimento alla griglia di valutazione comune di Dipartimento.</p>
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Libri di testo, schede o appunti, manuali, documenti audiovisivi, laboratori, internet, supporti informatici.</p>

Docente
Prof. Renato Oliva

ALLEGATO 3
ORIENTAMENTO
IN USCITA



Istituto professionale statale "Rainulfo Drengot"

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

Articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita", "Accoglienza turistica" e "Prodotti dolciari artigianali ed industriali"

Allegato 3 Percorsi per l'orientamento

Orientamento in uscita

L'Orientamento universitario è stato organizzato per tutti gli allievi delle classi quinte.

Le attività promosse sono state pianificate

- Mediante incontri informativi/formativi per sostenere gli studenti nella scelta del percorso formativo più idoneo alle attitudini e alle personali attese e aspirazioni secondo quanto previsto dalle circolari relative al piano per l'orientamento per le classi quinte "IPSEOA ORIENTA"
- Mediante incontri con i docenti tutor per l'orientamento finalizzati ad orientare i discenti nel mondo del lavoro, valorizzare le loro competenze, affrontare un colloquio di lavoro.

ALLEGATO 4
TRACCIA SIMULAZIONE II PROVA
SCRITTA E GRIGLIA DI
VALUTAZIONE



Istituto professionale statale “Rainulfo Drengot”

Indirizzo: “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”

Articolazioni: “Enogastronomia”, “Servizi di sala e di vendita”, “Accoglienza turistica” e “Prodotti dolciari artigianali ed industriali”

Ministero dell’Istruzione e del Merito

ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE CORSO

SERALE C.P.I.A

ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA

SIMULAZIONE SECONDA PROVA

Documento n.1

I benefici di una sana alimentazione. Un corretto stile alimentare contribuisce a costruire, rafforzare, mantenere il corpo e a fornire l’energia quotidiana indispensabile al buon funzionamento dell’organismo. Una giusta alimentazione è dunque determinante per uno sviluppo fisico sano a partire dalla fase prenatale, poi durante l’infanzia e nelle fasi successive della vita. Una nutrizione equilibrata è per esempio direttamente legata a una buona salute materno-infantile, facilita i bambini nell’apprendimento, aiuta gli adulti a essere più produttivi. Una dieta bilanciata, combinata a uno stile di vita attivo, che preveda la pratica quotidiana di attività fisica, aiuta a mantenere un peso corporeo adeguato, permettendo una crescita più armoniosa da un punto di vista fisico e più serena da un punto di vista psicologico. [...] Mangiare sano aiuta a prevenire e a trattare molte malattie croniche come l’obesità e il sovrappeso, l’ipertensione arteriosa, le malattie dell’apparato cardiocircolatorio, le malattie metaboliche, il diabete tipo 2, alcune forme di tumori. Inoltre, una sana alimentazione fortifica il sistema immunitario contribuendo a proteggere l’organismo da alcune malattie non direttamente legate alla nutrizione.

[...]

(Fonte: www.epicentro.iss.it/guadagnare-salute/alimentazione/)

Documento n.2

E’ convinzione generale che l’alimentazione del bambino rappresenti la condizione determinante per una crescita adeguata e per uno sviluppo equilibrato dell’individuo e che, fin dalla prima infanzia, l’acquisizione di buone regole per una sana alimentazione, insieme a un adeguato livello di attività fisica, crei le basi necessarie per consentire al bambino di oggi, adulto di domani, di avere uno stato di nutrizione adeguato, senza trovarsi, con il passare degli anni, nella condizione forzata di dover seguire regimi dietetici controllati e/o restrittivi a causa di errori commessi nell’età evolutiva. Non è un caso che i LARN prevedano riferimenti specifici per l’infanzia e l’adolescenza per tutti gli aspetti della nutrizione e in particolare per l’apporto di energia e di macronutrienti, non ultimi gli zuccheri, oggi oggetto di particolare attenzione. È innegabile che l’eccessiva assunzione di zuccheri, di cui le bevande zuccherate costituiscono una fonte significativa, sia, insieme all’eccesso

di sale e di grassi saturi, una componente importante della cosiddetta “malnutrizione per eccesso”, problema che caratterizza in modo negativo le abitudini alimentari di moltissimi Paesi (e non solo di quelli a più alto reddito come l’Italia). È indubbio che i cambiamenti alimentari degli ultimi 50 anni abbiano determinato un incremento della quota calorica in conto degli zuccheri aggiunti ad alimenti e bevande. Questo aumento della quota calorica, associato al venir meno di uno stile di vita attivo perfino tra i più giovani, è ascritto ad essere il maggior contribuente dell’incremento del tasso di sovrappeso/obesità della popolazione giovanile. Queste tendenze negative sono riconosciute ormai da tempo, così come è riconosciuto (dall’OMS in prima linea) che esse possano essere efficacemente contrastate soltanto attraverso una strategia di popolazione che includa innanzitutto misure atte ad aumentare la consapevolezza di giovani e adulti riguardo questo importante problema, condizione necessaria per favorire lo sviluppo di scelte e comportamenti alimentari maggiormente salutari.

[...]

(Fonte: www.salute.gov.it)

Documento n.3

Gli attuali obiettivi dell’Educazione Alimentare nella Scuola L’Educazione Alimentare ha tra i propri fini il generale miglioramento dello stato di benessere degli individui, attraverso la promozione di adeguate abitudini alimentari, l’eliminazione dei comportamenti alimentari non soddisfacenti, l’utilizzazione di manipolazioni più igieniche di cibo e di acqua, un efficiente utilizzo delle risorse alimentari e un uso corretto delle materie prime. Considerando che un’alimentazione sana non deve solo rispettare le necessità qualitative e quantitative dell’organismo, ma deve armonizzarsi con la sfera psicologica e di relazione dell’individuo, la finalità dell’Educazione Alimentare si persegue con il raggiungimento di alcuni obiettivi significativi per la salute e il benessere della popolazione scolastica, già nel breve e medio periodo. In particolare:

Υ incentivare la consapevolezza dell’importanza del rapporto cibo-salute, così da sviluppare una coscienza alimentare personale e collettiva, secondo le indicazioni dei soggetti e delle Istituzioni preposte;

Υ favorire l’adozione di sani comportamenti alimentari, adottando le metodologie didattiche più opportune e considerando con particolare attenzione la conoscenza delle produzioni agroalimentari di qualità, ottenute nel rispetto dell’ambiente, della legalità e dei principi etici, legate alla tradizione e cultura del territorio;

Υ promuovere la conoscenza del sistema agroalimentare, mediante la comprensione delle relazioni esistenti tra sistemi produttivi e distributivi, in rapporto alle risorse alimentari, all’ambiente e alla società;

[...]

(Fonte: MIUR, Direzione Generale per lo Studente, *l’Integrazione e la Partecipazione*, in: www.istruzione.it)

A) Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni per la relazione, il candidato risponda alle seguenti questioni:

- Nel documento n.3 si parla della giusta importanza che va riconosciuta a una “dieta varia ed equilibrata”. Fornisci una sintetica definizione di cosa si debba intendere per “dieta varia ed equilibrata”.
- Nel documento n.3 si fa voce dei “benefici di una sana alimentazione”: riferisci almeno tre dei benefici riportati.
- Nel documento n. 5 si sostiene che si deve incoraggiare “l’adozione di sani comportamenti alimentari”. Riferisci le motivazioni che proporresti a un tuo coetaneo per convincerlo della necessità di adottare una dieta equilibrata.

B) In riferimento alla produzione di un testo, il candidato utilizzando le conoscenze acquisite, Il candidato analizzi le problematiche dell’obesità ed elabori una proposta di prevenzione dell’obesità infantile e adolescenziale, attenendosi alle seguenti indicazioni:

- definisca la patologia dell’obesità e indichi i parametri più conosciuti per la sua valutazione;
- chiarisca cosa caratterizza l’obesità infantile e perché essa possa predisporre a disturbi e malattie in età successive;
- fornisca motivati suggerimenti dietetici per la prevenzione dell’obesità giovanile in merito a:
 - qualità e quantità dei nutrienti da introdurre nella giornata;
 - tipologia di alimenti da evitare e da preferire;
 - ripartizione delle calorie tra i pasti nella giornata;
 - stile di vita;
- riporti, con un esempio, che cosa sono le intolleranze alimentari, precisandone la differenza con le allergie alimentari.

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite, il candidato predisponga un menù per 20 adulti con problemi cardiovascolari, di cui 5 celiache:

- predisponga, motivandolo, un menù che sia nutrizionalmente equilibrato per prevenire le patologie cardiovascolari;
- riporti quali accorgimenti dietetici ed operativi si devono mettere in atto per preparare un menù adatto a clienti celiaci.

A) D) Il candidato concluda predisponendo una breve nota nutrizionale del menù ipotizzato.

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA DI SCIENZA E CULTURA
DELL'ALIMENTAZIONE
A.S.2024-25**

INDICATORE	DESCRITTORI	Punteggio	Punteggio ottenuto
COMPRESIONE del testo introduttivo della tematica proposta o della consegna operativa.	Avanzato: comprende in modo corretto e completo le informazioni tratte dai materiali proposti	3	
	Intermedio: comprende in modo corretto ma non completo le informazioni tratte dai materiali proposti	2	
	Base: comprende in modo corretto le informazioni tratte solo da alcuni materiali	1,5	
	Base non raggiunto: comprende in modo parziale le informazioni tratte solo dai materiali proposti	1	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline	Avanzato: comprende in modo corretto e completo i nuclei fondanti della disciplina e utilizza in modo corretto i vincoli presenti nella traccia	6	
	Intermedio: coglie in modo corretto i nuclei fondanti della disciplina ed utilizza in modo corretto i vincoli presenti nella traccia	5	
	Base: coglie solo alcuni nuclei fondanti della disciplina ed utilizza in modo corretto i vincoli presenti nella traccia	4	
	Base non raggiunto: non è in grado di cogliere i nuclei fondanti della disciplina ed utilizza in modo non corretto i vincoli presenti nella traccia	1-3	
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	Avanzato: elabora i punti sviluppati in modo analitico e approfondito apportando contributi personali pertinenti e dimostrando un'ottima padronanza delle competenze della disciplina d'indirizzo	8	
	Intermedio: sviluppa l'elaborato in maniera corretta e completa rispettando tutte le richieste della traccia apportando limitati contributi personali	6-7	
	Base: elabora i punti sviluppati in modo non sempre corretto senza l'apporto di contributi personali dimostrando una sufficiente padronanza delle competenze	5	
	Base non raggiunto: elabora i punti sviluppati in modo non sempre incompleto senza l'apporto di contributi personali dimostrando non complete la padronanza delle competenze della disciplina d'indirizzo	1-4	
CAPACITA'	Avanzato: organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera completa corretta utilizzando un appropriato linguaggio settoriale	3	

di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	Intermedio: organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera non sempre completa e corretta utilizzando un appropriato linguaggio settoriale a volte non adeguato	2	
	Base: organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera non sempre completa e corretta utilizzando un linguaggio settoriale a volte non adeguato	1,5	
	Base non raggiunto: organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera incompleta e non corretta utilizzando un linguaggio settoriale lacunoso	1	
TOTALE PUNTEGGIO OTTENUTO			.../20

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 09/05/2025

IL CONSIGLIO DI CLASSE

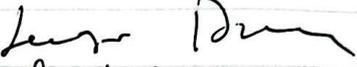
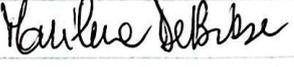
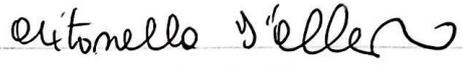
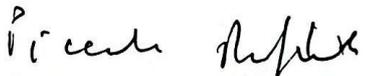
<i>Disciplina</i>	<i>Docente</i>	<i>Firma</i>
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	CORVINO ELISABETTA	
STORIA	CORVINO ELISABETTA	
MATEMATICA	DIANA LUIGI	
LINGUA INGLESE	DE BIASE MARILENA	
SECONDA LINGUA FRANCESE	D'ALLESTRO ANTONELLA	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	OLIVA RENATO	
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI	GRANATO CARLO	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	IENGO FRANCESCA	
LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA	CRISPINO GIOVANNI	
RELIGIONE CATTOLICA	PICCOLO RAFFAELE	

IL COORDINATORE

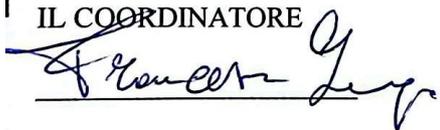
IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 09/05/2025

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Disciplina	Docente	Firma
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	CORVINO ELISABETTA	
STORIA	CORVINO ELISABETTA	
MATEMATICA	DIANA LUIGI	
LINGUA INGLESE	DE BIASE MARILENA	
SECONDA LINGUA FRANCESE	D'ALLESTRO ANTONELLA	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	OLIVA RENATO	
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI	GRANATO CARLO	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	IENGO FRANCESCA	
LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA	CRISPINO GIOVANNI	
RELIGIONE CATTOLICA	PICCOLO RAFFAELE	

IL COORDINATORE



IL DIRIGENTE SCOLASTICO
