



**Istituto
Alberghiero
Assisi**

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E
OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ASSISI**

A.S. 2021/22

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Classe 5° Servizi Sala e Vendita sez. A

LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

L'IDENTITÀ DELLA SCUOLA

L'Istituto per i servizi enogastronomici, dell'ospitalità alberghiera Assisi nasce, come istituzione scolastica autonoma, il 1° settembre 2000, proprio in coincidenza con l'entrata in vigore del regime dell'autonomia scolastica. In realtà a quella data l'Istituto ha già ben trent'anni di storia alle spalle in qualità di sede coordinata dell'omologa scuola di Spoleto. Oggi raggiunge quasi 600 iscritti presentandosi articolato in trentacinque classi. La scuola, pressoché unica nel suo genere, è profondamente radicata nel territorio di riferimento, mantenendo, nel contempo, contatti con realtà nazionali ed estere anche grazie alle continue opportunità che la città di Assisi, per la sua vocazione culturale internazionale, offre.

L'impegno e, per certi versi, la sfida che la dirigenza e i docenti, supportati operativamente dal personale A.T.A., hanno fin dall'inizio affrontato con convinimento e passione sono stati volti ad accrescere il livello di formazione complessiva di cittadinanza e di cultura generale degli alunni e delle alunne e a curare nei dettagli ed implementare il loro profilo professionale.

In tale prospettiva numerose, negli anni, sono state le innovazioni didattiche poste in essere e sperimentate anche nell'ambito delle opportunità e delle sollecitazioni pervenute dal livello ministeriale dal progetto dell'inizio del 2000, S.O.S (Student's orienteed school), alla partecipazione come scuola capofila al Progetto Qualità dell'Ufficio Scolastico Regionale Umbria sino alla partecipazione volontaria, prima dell'entrata a regime, alle prove INVALSI.

La pratica didattica delle classi aperte, nata inizialmente per favorire il miglioramento degli alunni lavorando anche per fasce di livello, si è anche tradotta, soprattutto negli insegnamenti laboratoriali e di scienza dell'alimentazione in una possibilità di confronto professionale sul piano didattico. L'Istituto persegue fin dal 2000, peraltro, anche la propria naturale vocazione di scuola inclusiva curando la formazione degli alunni diversamente abili, alcuni dei quali sono stati inseriti, dopo attività laboratoriali interne all'istituto e percorsi di alternanza scuola lavoro, in ambiti lavorativi legati alla ristorazione.

La presenza di alunni provenienti anche da altri continenti si è rivelata spesso una risorsa per approfondire tra gli altri aspetti culturali, anche quello culinario.

Le grandi tematiche del lavoro per aree disciplinari, dell'insegnare e del valutare per competenze, del perseguire gli obiettivi didattico-formativi anche attraverso l'attività didattico-progettuale oltre che quella curricolare, del mantenere costante l'attenzione e la pratica dell'educazione alla salute degli alunni e delle alunne in funzione socialmente preventiva e contro la dispersione e l'abbandono scolastico, hanno attraversato, come un filo rosso, la storia dell'Istituto mantenendo ancor oggi un'attualità viva.

Accanto a ciò, altrettanto costante e, se possibile, crescente si è posta la didattica laboratoriale delle materie tecnico professionali che ha rappresentato la specificità dell'Istituto caratterizzandolo fortemente come presenza ben riconoscibile sia nell'ambito della realtà scolastica regionale, sia nell'ambito del rapporto con il territorio di riferimento.

Le numerose attività didattiche di cura dei servizi di cucina, di ricevimento e di sala svolte per conto dell'Ufficio Scolastico Regionale, degli Enti locali di vario livello, dell'Università italiana e di quella per stranieri di Perugia, per il Comando dei Carabinieri, per la Questura e per svariati altri soggetti istituzionali, per associazioni di categoria e culturali hanno sempre costituito per gli alunni

un'opportunità formativa importante e per l'istituto la possibilità di interessare rapporti ricchi di confronto e di stimoli professionali.

La cospicua attività di stage e di alternanza scuola lavoro in Italia e all'estero che interessa gli alunni e le alunne, dalla classe terza fino alla conclusione degli studi, ha trovato nei protocolli di intesa posti in essere con le più rappresentative associazioni di categoria uno strumento di tutela e di garanzia per gli studenti e di confronto per i docenti tecnico professionali.

La partecipazione crescente ai progetti europei in collaborazione con partners di varie nazioni contribuisce non poco a rafforzare il fondamentale insegnamento delle lingue europee favorito anche dal fatto che, negli ultimi anni, gruppi organizzati di giovani provenienti dagli U.S.A, e dal Giappone, richiamati dal nome di Assisi, hanno frequentato corsi di enogastronomia italiana tenuti dai docenti tecnico-pratici.

L'Istituto dal 2003 è stato scuola associata Unesco e ,dal 2006 , è stato inserito anche nel prestigioso circuito Unesco International school in virtù dei progetti annualmente presentati sullo sviluppo sostenibile tra cui vale la pena ricordare quello sulla dieta mediterranea ,realizzato ben prima che anch'essa divenisse patrimonio Unesco e quello sull'egualitarismo alimentare che ha valso la partecipazione dell'Istituto alla giornata mondiale dell'alimentazione a Roma presso lo spazio Italia del Parlamento europeo nel 2013.

Del 2014 è invece la realizzazione del progetto ministeriale "Ambasciatori del gusto", in base al quale due docenti e quindici alunni hanno gestito un ristorante italiano a Piccadilly Circus, nel pieno centro di Londra, proponendo ogni sera un menù a base di prodotti tipici regionali italiani grazie anche alla collaborazione posta in essere con la Camera di commercio italiana a Londra.

Si segnala, inoltre, la premiazione dell'Istituto avvenuta nel giugno 2015, all'EXPO Internazionale di Milano allorchè, nell'ambito del padiglione Italia, vivaio scuole, è stata riconosciuta come "Eccellenza umbra" per la realizzazione di un video che promuoveva il paesaggio agrario umbro con riferimento anche ai prodotti tipici della regione, un vero marketing di territorio anche per la promozione dell'enogastronomia locale.

Nel 2016, l'Istituto è stato selezionato dal Ministero dell'Istruzione, anche in questo caso come scuola di eccellenza, per curare i servizi enogastronomici e di accoglienza, insieme ad altri quattro istituti alberghieri in Italia, del ricevimento per le autorità nazionali ed internazionali, dato dal Presidente della Repubblica nei giardini del Quirinale in occasione del settantesimo anniversario della Repubblica italiana.

Per ben due volte, dal 2013 al 2018 la scuola è risultata assegnataria del primo premio nazionale, settore tecnici e professionali, del progetto ministeriale "Dalle aule scolastiche alle aule parlamentari" con premiazione da parte del Presidente del senato in quell'aula.

Nell'anno scolastico 2018 / 2019 ha ottenuto il primo premio regionale del progetto sull'imprenditoria giovanile in impresa simulata "Green Job" curato dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Perugia e dall'Ufficio scolastico regionale Umbria. In virtù di ciò ha poi partecipato a Milano, presso la sede nazionale delle fondazioni Casse di risparmio aggiudicandosi il premio nazionale tra 78 scuole partecipanti. Il progetto prevedeva la creazione di una simul impresa che distribuiva un cucchiaino edibile di grande compatibilità ambientale, una idea a forte connotazione green. A seguito di ciò l'istituto ha provveduto a registrare il proprio marchio.

A novembre 2019 lo stesso progetto è risultato vincitore ex aequo con l'Istituto professionale di Marsciano del primo premio nazionale di "Storie d'alternanza" presso la Camera di Commercio

Umbria e a seguire del primo premio nazionale sempre di “Storie di alternanza” nell’ambito dell’evento nazionale Job orienta di Verona.

Intensa, in ogni caso, negli anni continua anche l’impegno dei docenti di scienza dell’alimentazione che, unitamente a quelli di laboratorio di enogastronomia, cercano in ogni modo di trasmettere agli alunni la consapevolezza dell’importanza di una corretta alimentazione alla base della quale c’è una cucina salutista che, tuttavia, mantiene integro il gusto. I vari progetti di questo ambito saranno esplicitati nelle sezioni a seguire del presente documento.

Unica nel suo genere e profondamente radicata nel territorio, la scuola, con orgoglio rivendica il contributo che ha dato allo sviluppo del turismo in Umbria, consegnando al mondo della professione migliaia di studenti che oggi rappresentano le risorse umane più qualificate sia come lavoratori dipendenti, che autonomi imprenditori. E con eguale orgoglio pensa ai numerosi studenti che, conseguito il diploma, hanno seguito percorsi universitari, scegliendo corsi di laurea diversi e in particolar modo il corso di Economia del Turismo, la cui sede è nel comune di Assisi.

I NOSTRI STUDENTI

Gli studenti e le studentesse, provengono da un bacino territoriale particolarmente esteso, con tempi di percorrenza casa-scuola che, in alcuni casi, sfiorano anche le due ore. Il territorio di riferimento si estende dal Lago Trasimeno fino a Foligno e alla media valle del Tevere. Particolarmente significativa, numericamente, è la componente che proviene dalla città di Perugia e comuni limitrofi.

La poliedricità della popolazione studentesca esprime una ricca varietà sociale e culturale.

Gli studenti che frequentano l'Istituto Alberghiero di Assisi presentano, in ingresso, profonde motivazioni verso il mondo delle professioni in campo enogastronomico e dell'ospitalità alberghiera e apprezzabile consapevolezza della scelta compiuta. La loro composizione è veramente eterogenea sia per i contesti socio-culturali di provenienza, sia per quelli socio-economici.

Come si è già accennato, l'offerta formativa e la pratica didattica dell'istituto alberghiero Assisi sono volte ad accompagnare gli studenti e le studentesse nella costruzione del proprio progetto di vita, di studio e di futuro cercando di sostenerli nella motivazione, nel tentativo di portare a maturazione le capacità e valorizzare, come recitano il d.p.r.275/1999 e, più di recente, il Decreto ministeriale 22 maggio 2018, le differenze e le specificità individuali.

Su questa scia, da anni, la scuola è, altresì, impegnata nell'intento di divenire luogo di apprendimento attivo, con scambi costanti e frequenti con gli altri soggetti presenti sul territorio, per la preparazione dei professionisti di domani del settore di riferimento. Futuri professionisti che sappiano fare della capacità di comprendere le situazioni, uno degli aspetti fondanti del proprio modo di essere. Questo diventa tanto più significativo a fronte della complessità dell'attuale società della globalità e della connessione ("connecting people"), quella società che, forse meglio di ogni altro, il filosofo Zygmunt Baumann ha definito "liquida" ad indicare, tra l'altro, la rapidità accelerata dei cambiamenti. Inoltre la scuola è impegnata, a mantenere e, se possibile, ad accrescere la propria capacità di inclusività con l'attenzione e la presa in carico delle numerose complessità di apprendimento. L'istituto negli ultimi anni si è fatto parte attiva nell'innovazione didattica e laboratoriale con riferimento sia agli insegnamenti tecnico-pratici d'indirizzo, sia a quelli dell'area comune tentando di accrescere la cultura digitale.

CONSIGLIO DI CLASSE

Discipline	Nome e Cognome
Dirigente Scolastico: <i>Preside Bianca Maria Tagliaferri</i>	
Italiano	<i>prof.ssa Laura FILIPPUCCI</i>
Storia	<i>prof.ssa Laura FILIPPUCCI</i>
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	<i>prof.ssa Isabella PELOSO</i>
Lab. di Serv. Enogast. – sett. Sala e Vendita	<i>prof. Noris CIANI</i>
Lab. di Serv. Enogast. – sett. Cucina	<i>prof. Danilo PILLI</i>
Lingua straniera Francese	<i>prof.ssa Silvia PASSERI</i>
Lingua straniera Inglese	<i>prof. Anna Rita MENCARELLI</i>
Diritto e Tecn. Ammin. Struttura Ricettiva	<i>prof. Salvatore SAVASTANO</i>
Matematica	<i>prof.ssa Maria Caterina CALABRESE</i>
Scienze motorie e sportive	<i>prof. Sante STELLA</i>
Religione	<i>prof.ssa Ivana ZAMPA</i>
Potenz. Storia dell'arte	<i>prof.ssa Gina PELLI</i>
Potenz. Dir. e Tecn. Ammin. Strutt. Ricettiva	<i>prof.ssa Stefania CATANOSSI</i>
Sostegno	<i>prof.ssa Mario MOLINI</i>
Sostegno	<i>prof.ssa Federica SUSTA</i>

DAL DOCUMENTO MIUR 24.01.2018

Il profilo educativo, culturale e professionale della nuova istruzione professionale.

IL PROFILO IN USCITA SERVIZI PER L' ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Articolazione SERVIZI DI SALA E DI VENDITA

In tale indirizzo il Diplomato acquisisce specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali e artistici e del Made in Italy in relazione al territorio. Il relativo Profilo si presta ad una adattabilità alle esigenze territoriali in termini formativi, permettendo alle scuole di declinarlo in Percorsi dal contenuto innovativo che spaziano dalla ristorazione, alle tecniche e comportamenti di sala, al ricevimento, all'"arte bianca".

PER I “RISULTATI DI APPRENDIMENTO COMUNI A TUTTI I PERCORSI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE”:

http://www.istruzione.it/iscriziononline/allegati/ALLEGATO_1_Competenze_pecup_professionali_area_generale.pdf

PIANO DI STUDIO E ORARIO SETTIMANALE anno scolastico 2021/22

Materie	1° biennio		2° biennio		5° anno
	I° anno	II° anno	III° anno	IV° anno	V° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	1	2	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze integrate (sc. terra/biologia)	2	1			
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternativa	1	1	1	1	1
Geografia	1				
T.I.C.	2	1			
Laboratorio di servizi enogastronomici – sett. cucina	2+1	3+1			
Laboratorio di servizi enogastronomici – sett. sala e vendita	2+1	3+1			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2+1	3+1			
2^ lingua straniera (francese)	2	1	3	3	3
Articolazione “Servizi di Sala e Vendita”					
Scienze e cultura dell'alimentazione			4*	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici – sett. cucina				2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici – sett. sala e vendita			6+1*	4	4+1*

*Ora di copresenza

INDICAZIONI GENERALI SULLE ATTIVITÀ DIDATTICHE

(metodologie e strategie, recupero, criteri di valutazione, inclusione, ambienti di apprendimento, strumenti, mezzi, spazi, tempi)

<http://cercalatuascuola.istruzione.it/cercalatuascuola/istituti/PGRH02000B/assisi/ptof/naviga/>

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe, sostanzialmente invariata nell'ultimo triennio, è formata da 8 ragazze e 8 ragazzi, di cui due con certificazione DSA, uno con certificazione BES e due che si avvalgono dell'ausilio degli insegnanti di sostegno (uno con la programmazione riconducibile agli obiettivi minimi e uno differenziata). Per questi ultimi si rimanda alle indicazioni elaborate dal Consiglio di Classe contenute rispettivamente nei PDP, nei PEI, nei PDF e nelle relazioni finali.

Il rapporto con gli insegnanti è stato, con la quasi totalità della classe, aperto e cordiale, corretto e rispettoso dei ruoli.

IMPEGNO E PARTECIPAZIONE

La classe ha conseguito un buon grado di socializzazione, unito ad un accettabile comportamento e ad una certa discreta disponibilità nell'affrontare le diverse problematiche emerse. Dal punto di vista disciplinare la classe ha generalmente manifestato correttezza verso il corpo docente con il quale ha instaurato un rapporto positivo e aperto al dialogo. Il comportamento è stato solitamente corretto. Quasi tutti gli alunni hanno frequentato le lezioni con regolarità. Bisogna tuttavia segnalare che nell'anno in corso si è evidenziata, da parte di alcuni elementi, una partecipazione minore alle attività didattiche (assenze, numerosi ritardi ed entrate posticipate) e un impegno più saltuario in alcune discipline, per cui gli insegnanti hanno cercato di coinvolgere maggiormente tali alunni attraverso un costante richiamo a un interesse maggiore e a una più seria applicazione.

Una delle alunne ha partecipato alle lezioni per quasi tutto l'anno scolastico in DAD a causa della maternità.

INTERESSE E PROFITTO

Il Consiglio di classe ha seguito con attenzione il percorso formativo degli allievi mediante interventi individualizzati e perseguendo sempre l'obiettivo di evitare un apprendimento mnemonico e di favorire una rielaborazione critica degli argomenti. È stata seguita la programmazione curricolare e si è fatto ricorso sia alla lezione frontale che a quella "aperta", sollecitando il dibattito e il confronto al fine di stimolare negli alunni un migliore apprendimento. Particolare interesse è stato rivolto alle attività di laboratorio, mirate al raggiungimento di alcune competenze specifiche necessarie all'inserimento nel mondo del lavoro, nelle quali gli studenti hanno mostrato maggiore impegno. Ne è dimostrazione l'attività di alternanza scuola-lavoro, durante la quale gli alunni hanno lavorato in modo corretto e responsabile, giudizio confermato anche dai tutor scolastici e aziendali.

Il livello di formazione raggiunto dagli studenti non risulta essere uguale e costante per tutto il gruppo classe e durante l'arco del triennio, in quanto diverso è il loro profilo scolastico dal punto di vista delle potenzialità, delle competenze e delle conoscenze, così come l'impegno profuso e l'interesse dimostrato, anche a causa del periodo pandemico attraversato in cui le lezioni si sono dovute svolgere secondo la modalità della Didattica a Distanza, provocando negli studenti minore motivazione ed interesse.

Le capacità sono anche esse differenziate: pochi alunni hanno adeguate capacità critico–analitiche in tutte le discipline; alcuni hanno capacità sufficienti ma non sono in grado di operare in modo autonomo; altri ancora hanno difficoltà a esprimersi in modo chiaro e corretto e non sono padroni di linguaggi disciplinari specifici, soprattutto nelle discipline di indirizzo.

Pertanto i più dimostrano di poter raggiungere un livello di preparazione mediamente sufficiente; alcuni invece hanno partecipato al dialogo educativo e formativo con impegno e interesse acquisendo un efficace metodo di studio, approfondendo le tematiche trattate e aspirando a ottenere un profitto finale tra il buono e il distinto.

Vi è infine un esiguo numero di allievi che, per mancanza di impegno o reali difficoltà, ha ottenuto delle conoscenze mediocri particolarmente in alcune materie e nella prima porzione dell'anno scolastico. Nell'ultimo periodo invece, con un aumento dell'impegno nello studio a casa, il grado di preparazione della parte di classe meno partecipe è arrivato ad un livello accettabile, per cui non si esclude che tali alunni possano raggiungere risultati sufficienti allo scrutinio finale.

Va ricordato che, a seguito delle rilevazioni intermedie, è stata decisa anche una azione di recupero con interventi didattici differenziati per i vari gruppi della classe e comunque volti a raggiungere gli obiettivi minimi disciplinari stabiliti a inizio anno scolastico.

FREQUENZA

La maggior parte degli studenti ha regolarmente frequentato. Pochi hanno fatto registrare discontinuità nella frequenza, per problemi familiari o di salute; soltanto un'alunna ha registrato un alto numero di assenze a causa della maternità, seguendo però molte lezioni in modalità DAD.

PROGETTI ED ATTIVITA' INTEGRATIVE DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA - ESPERIENZE E PERCORSI INTERDISCIPLINARI

- Corso di primo livello dell'Associazione Italiana Sommelier
- Corso HACCP
- Corso di formazione sicurezza rischio base e rischio medio

Negli anni la classe ha collaborato:

- all'organizzazione e realizzazione di attività che si sono svolte presso la sede scolastica in occasione del ricevimento di scuole o eventi organizzati nella scuola
- all'organizzazione e realizzazione di attività che si sono svolte esternamente alla sede scolastica in occasione di eventi organizzati da enti e/o aziende

Tutti gli studenti hanno effettuato l'attività di tirocinio presso diverse strutture del territorio regionale nel corso del quarto e quinto anno scolastico

Tutta la classe ha inoltre partecipato al seguente progetto di classe:

“AEROCOCKTAIL – GERARDO DOTTORI, POETA DEL FUTURO”

La classe, dopo un'accurata ricerca sul percorso artistico intrapreso dal pittore, ha scelto un'opera d'arte inerente, per poter creare una “Polibibita”, ispirandosi soprattutto, in fase di realizzazione, ai colori e ricreare l'atmosfera dell'opera scelta. Il Progetto si è svolto alla fine di febbraio 2022.

EDUCAZIONE CIVICA

Nell'insegnamento dell'Educazione civica sono state coinvolte cinque discipline, che hanno affrontato le tematiche sotto indicate.

- ITALIANO E STORIA:
 - ✓ Obiettivo n. 16 dell'Agenda 2030: la pace.
- LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA E SALA:
 - ✓ Tutela delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari.
- DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE:
 - ✓ Principi costituzionali, lavoro dignitoso e crescita economica.
- SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE:
 - ✓ Educazione ambientale, sviluppo ecosostenibile e tutela del patrimonio ambientale.
- SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE:
 - ✓ Educazione alla cittadinanza e al volontariato, promozione donazione del sangue, prevenzione malattie sessualmente trasmissibili.

Per una descrizione più dettagliata degli argomenti trattati nell'ambito di tali tematiche si rinvia ai programmi allegati dai docenti.

La classe ha inoltre preso parte all'evento "Giornata della cultura della legalità", nell'ambito di un percorso dedicato alla lotta contro le mafie.

ULTERIORI ELEMENTI SIGNIFICATIVI PER LA COMMISSIONE D'ESAME

Una parte della classe ha frequentato un corso organizzato dalla scuola con l'Associazione Italiana Sommelier conseguendo un attestato di primo livello.

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

(Approvato al C.d.D. in data 20/09/2021)

Visto l'ordinamento dell'indirizzo, la classe ha seguito il seguente progetto di PCTO, che è stato presentato all'inizio dell'anno scolastico, dal titolo:

Enogastronomo nella ristorazione commerciale e/o nella ristorazione industriale/sociale)

I percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento sono parte integrante del Piano dell'offerta formativa dell'Istituto Alberghiero di Assisi alla cui progettazione la scuola si è dedicata nell'ultimo decennio secondo una naturale evoluzione che trae origine dalla lunga esperienza maturata nella realizzazione degli stages e dell'alternanza scuola lavoro. L'attività, pertanto, è divenuta un punto di forza molto apprezzato da alunni, genitori e da tutti gli operatori di settore del territorio sia pubblici che privati. L'attività si è, altresì, rivelata strumento efficace per combattere la dispersione scolastica, per favorire l'inclusione degli alunni disabili e, più in generale, con i bisogni educativi speciali, per incentivare la rimotivazione allo studio e all'apprendimento, ed infine, ma non da ultimo, per stimolare la comunicazione, il confronto e la convivenza tra le varie etnie.

Naturalmente è opportuno sottolineare che i percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento favoriscono la formazione di cittadini e cittadine consapevoli, promuovendo in modo significativo il futuro inserimento nel mondo del lavoro degli alunni. Per i PCTO si attua una progettazione flessibile e personalizzata che tiene conto della dimensione curriculare, della dimensione esperienziale, della dimensione orientativa, al fine di consentire agli studenti di sviluppare le competenze sia trasversali che tecnico professionali.

Nel definire le attività da far svolgere ad ogni alunno per i percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento si tiene conto delle aspettative, delle attitudini tecnico-professionali e culturali, delle potenzialità di ogni allievo, permettendogli di approfondire uno specifico settore di specializzazione.

I PCTO, per il nostro Istituto, rappresentano uno strumento per assicurare agli studenti, l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro e attraverso questa modalità di apprendimento si possano perseguire le seguenti finalità:

- ✓ attuare modalità di apprendimento flessibili e equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo, rispetto agli esiti dei percorsi curricolari, modalità che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- ✓ arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;
- ✓ favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;
- ✓ realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche e formative con il mondo del lavoro e la società civile che consenta la partecipazione attiva dei soggetti coinvolti nei processi formativi;
- ✓ correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio;
- ✓ stimolare capacità imprenditoriali;
- ✓ facilitare l'inserimento dei giovani, compresi i disabili nel mondo del lavoro.

Le strutture ospitanti che accolgono i nostri alunni per i PCTO dispongono di idonee capacità strutturali, tecnologiche e organizzative. Tutti le aziende svolgono attività riconducibili ai vari settori

di specializzazione. In ambito scolastico gli studenti partecipano alla formazione generale e specifica in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro e alla formazione in materia di igiene e sicurezza alimentare (HACCP) curata dalla scuola prima dello svolgimento degli stages.

Competenze chiave per l'apprendimento permanente, <i>che gli studenti acquisiscono durante la partecipazione ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento.</i>	
Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Capacità di riflettere su sé stessi e individuare le proprie attitudini ✓ Capacità di imparare e di lavorare sia in modalità collaborativa, sia in maniera autonoma ✓ Capacità di lavorare con gli altri in maniera costruttiva ✓ Capacità di concentrarsi, di riflettere criticamente e di prendere decisioni ✓ Capacità di favorire il proprio benessere fisico ed emotivo ✓ Capacità di gestire il proprio apprendimento e il proprio progetto futuro.
Competenze in materia di cittadinanza	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Capacità di impegnarsi efficacemente con gli altri per un interesse comune o pubblico ✓ Capacità di pensiero critico e abilità integrate nella soluzione dei problemi
Competenza imprenditoriale	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Capacità di trasformare le idee in azioni ✓ Capacità di pensiero strategico e di risoluzione dei problemi ✓ Capacità di riflessione critica e costruttiva ✓ Capacità di lavorare sia in modalità collaborativa in gruppo, sia in maniera autonoma ✓ Capacità di iniziativa e autoconsapevolezza ✓ Capacità di accettare la responsabilità
Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Capacità di riconoscere e realizzare le opportunità di valorizzazione personale, sociale mediante le varie opportunità culturali ✓ Capacità di impegnarsi in processi creativi sia individualmente che collettivamente ✓ Curiosità nei confronti del mondo, apertura per immaginare nuove possibilità

Profilo professionali

L'operatore enogastronomo coglie criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni dei consumatori e sull'innovazione dei processi del ciclo produttivo delle varie tipologie ristorative. Offre un prodotto servizio che valorizzi il territorio e che soddisfi le aspettative del cliente, anche di coloro che mostrano particolari esigenze nutrizionali, nel rispetto dell'ambiente. Pianifica ed organizza eventi di carattere artistico-culturale ed enogastronomici che coinvolgono direttamente o indirettamente tutti gli operatori di un territorio.

Soggetti coinvolti: Aziende ricettive/ristorative di varia tipologia, Asl Umbria, Associazioni di settore, Camera di commercio, Codacons, Associazioni anti spreco.

Articolazione progetto

Durante l'anno scolastico saranno organizzati incontri con esperti, visite aziendali guidate, se possibile, incontri con imprenditori, partecipazione a seminari, partecipazione ad eventi. Le suddette attività saranno organizzate per gruppi di indirizzi di specializzazione e sarà previsto l'uso delle nuove tecnologie informatiche e multimediali anche nell'ambito della didattica laboratoriale. Le attività saranno svolte sia in presenza che a distanza. Tutti gli alunni, compresi i disabili, svolgeranno le attività dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento con il diretto inserimento in azienda o in enti, nel rispetto dell'indirizzo di specializzazione. L'aspetto tecnico-professionale che ogni studente approfondirà sarà concordato in anticipo tra l'alunno, la famiglia, la commissione per PCTO, il tutor scolastico e il tutor aziendale. Ogni allievo esprimerà le proprie preferenze e le proprie aspettative in modo che possa avere l'opportunità di ipotizzare un suo progetto lavorativo futuro. Si tratta, in qualche modo, di un'ulteriore strategia per motivare e spronare gli studenti. Al termine dell'inserimento in azienda, gli allievi che hanno dimostrato impegno e interesse, molto spesso ricevono offerte di lavoro per il periodo estivo.

Tipologia e consistenza delle aziende che ospiteranno gli studenti

Le aziende e gli enti che ospiteranno gli alunni durante i percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento sono molto eterogenei e di varie dimensioni; tutti dispongono dei requisiti richiesti dalla normativa vigente per ospitare tirocinanti.

Il progetto è rivolto a tutte le classi terze, quarte e quinte di questa scuola, pertanto i soggetti che collaborano sono vari.

Modalità di condivisione: organizzazione, di contenuto, di strumentazione

I percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento sono coprogettati con la scuola e operatori che fanno capo alla Confcommercio, aziende ricettive e ristorative, soggetti che operano nella grande distribuzione come la Coop, l'Eurospin, Todis e operatori del settore commerciale. I tirocini sono organizzati tenendo conto delle capacità strutturali, tecnologiche e organizzative dei soggetti ospitanti, sempre nel pieno rispetto della normativa vigente. I contenuti dei progetti individuali e l'uso di strumentazione sono programmati secondo le capacità di ogni allievo e sono rivisti ogni qualvolta si renda necessario apportare correttivi. In presenza di alunni disabili, se necessario, si concordano contenuti, modalità organizzative e l'uso di strumentazioni anche con diverse modalità.

Fasi e articolazioni del percorso:

Classi quinte A. S. 2021-22

Periodo programmato di realizzazione: l'attività dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento si è svolta dal 6 settembre 2021 al 9 Giugno 2022.

- durata totale in ore n. 95
 - ✓ di cui ore in aula n. 20 ore
 - ✓ in azienda n. 75 ore (tirocinio dal 06/09 al 18-09-21)

Tipologia di attività previste:

A scuola

Le attività svolte in aula vedranno l'intervento dei docenti curricolari che avranno cura di introdurre le tematiche trasversali all'esperienza dei PCTO, al fine di preparare gli studenti ad affrontare con maggior consapevolezza e responsabilità l'esperienza. Inoltre saranno organizzati incontri in presenza o on line con i referenti con cui abbiamo coprogettato i percorsi e/o esperti di settore. Se la situazione pandemica lo consentirà potranno essere svolte anche visite aziendali.

In azienda: ogni singolo alunno, sarà inserito in azienda e/o ente, dove svolgerà mansioni riconducibili all'indirizzo di specializzazione.

Le caratteristiche di interdisciplinarietà dei PCTO:

L'approccio educativo interdisciplinare offre di per sé un contributo fondante alla formazione di una mentalità aperta, flessibile e pronta ad acquisire nuove competenze, in ambiti anche diversi dalla scuola. Tutti i consigli di classe partecipano alla progettazione dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento e tutti i docenti prenderanno parte direttamente o indirettamente alla realizzazione delle attività programmate.

Gli insegnanti delle varie discipline valuteranno l'attività dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento. Il consiglio di classe terrà conto dei risultati conseguiti nei suddetti percorsi per definire il voto di condotta a fine anno scolastico.

IL CREDITO SCOLASTICO E IL CREDITO FORMATIVO credito scolastico è stato attribuito e riconvertito quello relativo alle classi terze e quarte sulla base dell'allegato C all'O.M. nr. 65 Esami di Stato del 13/03/2022:

Tabella in quarantesimi allegata al D. lgs. 62/2017. Il credito è attribuito in base alla media voti (scaturente dalla media dei voti di tutte le discipline oggetto di valutazione, al termine dello scrutinio finale), media da cui dipende l'attribuzione del punteggio minimo o massimo della corrispondente fascia.

Media dei voti	Fasce di credito classe terza	Fasce di credito classe quarta	Fasce di credito classe quinta
$M < 6$	-	-	7 – 8
$M = 6$	7 – 8	8 – 9	9 – 10
$6 < M \leq 7$	8 – 9	9 – 10	10 – 11
$7 < M \leq 8$	9 – 10	10 – 11	11 – 12
$8 < M \leq 9$	10 – 11	11 – 12	13 – 14
$9 < M \leq 10$	11 – 12	12 – 13	14 – 15

E viene così convertito:

Tabella 1
Conversione del credito scolastico complessivo

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

CREDITO SCOLASTICO

Per attribuire **il punto più alto** nell'ambito della banda di assegnazione, nei passati anni si verifica l'esistenza di uno di questi indicatori:

1. Frequenza delle lezioni di Religione o Materia alternativa con esito almeno discreto;
2. Attività complementari ed integrative (partecipazione a convegni, manifestazioni anche professionali organizzate dalla Scuola, tirocini, teatro, danza etc.)

3. Partecipazione attiva e costruttiva agli organi studenteschi (rappresentanti di classe, di Istituto, Commissione POF, Qualità, Regolamento, Tutoring etc.)
4. Credito formativo documentato;
5. Partecipazione assidua alle attività in alternanza scuola lavoro
6. Partecipazione regolare alle attività didattiche
 - **La presenza di almeno un indicatore su 6 automaticamente fa scattare il punto.**

IL CREDITO FORMATIVO:

Le esperienze che determinano il credito formativo sono:

- 1) Acquisite al di fuori della scuola
- 2) Debitamente documentate
- 3) Riferite ad esperienze culturali, artistiche e formative. In linea generale sono valide tutte le esperienze qualificate da cui derivino competenze coerenti con l'indirizzo di studi a cui si riferisce l'esame di Stato. Corsi di lingua, esperienze musicali, lavorative, sportive, di cooperazione, di volontariato sociale o ambientale sono esperienze altrettanto valide per determinare il credito formativo **a condizione che abbiano i requisiti della continuità e della oggettiva serietà.**

SIMULAZIONI

✓ PRIMA PROVA SCRITTA

La simulazione della Prima prova scritta è stata svolta secondo le tipologie previste per la prima prova dell'Esame di Stato:

- **Tipologia A** - Analisi ed interpretazione di un testo letterario italiano
- **Tipologia B** - Analisi e produzione di un testo argomentativo
- **Tipologia C** - Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

✓ SECONDA PROVA SCRITTA

La simulazione della Seconda prova scritta è stata svolta secondo le tipologie previste per la seconda prova dell'Esame di Stato:

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

✓ COLLOQUIO

Nel mese di maggio, è stata prevista una specifica sessione per simulare lo svolgimento del colloquio-esame di cui all'OM 65/22 secondo queste modalità di svolgimento:

- a) All'ora e nel giorno stabilito si è proceduto al sorteggio del primo candidato. Terminato il colloquio si è proceduto con un altro sorteggio e così via. Alla simulazione erano presenti tutti gli studenti della classe per l'intera sessione. Sono stati accettati i volontari che si sono dichiarati tali prima di ogni singola estrazione;
- b) La durata massima del colloquio è stata di 45 minuti circa;
- c) Il colloquio si è articolato in 5 fasi e ha tenuto conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente: *(i tempi sono indicativi)*
 - 1) analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione attinente alle linee guida per gli istituti tecnici e professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto o un problema *che possa fornire possibili, ma non obbligatori, collegamenti con tutte le altre discipline. 25 min*
 - 2) Contenuti propri delle singole discipline, utilizzando anche la lingua straniera, non incluse nel primo step
 - 3) esposizione da parte del candidato dell'esperienza di PCTO (ex alternanza scuola) attraverso una breve relazione o lavoro multimediale. **5 min**
 - 4) esposizione o approfondimento dei percorsi svolti di educazione civica se non inseriti nel primo step. **5 min**
 - 5) discussione delle prove scritte se non inserite negli step precedenti **5 min.**

Il colloquio è terminato con una puntuale ma sintetica descrizione della prova orale da parte dei commissari evidenziando i punti di forza e le criticità da correggere.

ALLEGATI

- **Programmi effettivamente svolti per singole discipline** (*I contenuti sono tratti dalle programmazioni individuali redatti sulle linee tracciate dai dipartimenti in apertura di anno scolastico. Sia la programmazione collegiale di Dipartimento che quella individuale sono agli atti della scuola*)
 - ✓ Italiano
 - ✓ Storia
 - ✓ Scienza e Cultura dell'Alimentazione
 - ✓ Lab. di Serv. Enogast. – sett. Sala e Vendita
 - ✓ Lab. di Serv. Enogast. – sett. Cucina
 - ✓ Diritto e Tecn. Ammin. Struttura Ricettiva
 - ✓ Lingua straniera Inglese
 - ✓ Lingua straniera Francese
 - ✓ Matematica
 - ✓ Scienze motorie e sportive
 - ✓ Religione

- **Griglia di valutazione della prima, seconda prova scritta e del colloquio secondo i modelli ministeriali**

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Libro di testo: Le porte della letteratura, volume 3, Dalla fine dell'Ottocento a oggi
A. Roncoroni, M.M. Cappellini, A. Dendi, E. Sada, O. Tribulato – C. Signorelli editore.
4 ore settimanali

U. 1 La cultura positivista, il Naturalismo francese: argomenti e tecnica di scrittura.

Il Verismo in Italia.

Lettura e analisi del brano:

Fratelli de Goncourt, da *Germinie Lacerteux* “Questo romanzo è un romanzo vero”

G. VERGA

Vita, formazione culturale e fasi della poetica.

Lettura e analisi dei brani:

da *Vita dei campi: Rosso Malpelo*

da *I Malavoglia: “L’inizio dei Malavoglia” (cap. I); “L’addio di Ntoni” (cap. XV)*

I letterati davanti al progresso scientifico e tecnologico del secondo Ottocento: entusiasmo e rifiuto.
La crisi del Romanticismo; la perdita dell’“aureola” e la crisi del letterato tradizionale in Europa e in Italia nella società di massa.

C. BAUDELAIRE

Lettura e analisi dei testi:

“Perdita d’aureola”; Da “*I fiori del male*”: *L’albatro*; *Corrispondenze*; *Spleen*.

U. 2 Il Decadentismo europeo come fenomeno culturale e artistico; il Decadentismo e l’Estetismo.

Lettura e commento della Prefazione a *Il ritratto di Dorian Gray* di O. Wilde: *I principi dell’estetismo* (trama del romanzo).

Il Simbolismo europeo: caratteristiche e temi.

Lettura e commento della poesia *Languore* di P. Verlaine

G. CARDUCCI

Lettura e analisi della poesia *San Martino*

G. D’ANNUNZIO

Vicende biografiche, ideologia e fasi della poetica.

Lettura e analisi dei testi:

da *Il piacere: L’attesa dell’amante (Libro I, cap. I)*

da *Alcyone: La pioggia nel pineto*

[visione del film “*Il cattivo poeta*” con S. Castellitto]

G. PASCOLI

Vicende biografiche, ideologia e poetica.

Lettura e analisi dei testi:

dal saggio *Il fanciullino: “Il fanciullino”*

da *Myricae: Lavandare; X Agosto; Il lampo, Temporale*

dai *Canti di Castelvecchio: Il gelsomino notturno*

U. 3 I nuovi orientamenti culturali e dell'immaginario nei primi anni del Novecento. S. Freud, la scoperta dell'inconscio, conseguenze sul piano del pensiero e della letteratura. Le avanguardie in Europa.

Lettura e analisi: “*Il manifesto del Futurismo*”; “*Il Manifesto della letteratura futurista*”.

[visita alla Mostra “**Leandra Cominazzini Angelucci, una pittrice futurista**” a Foligno, Palazzo Trinci].

G. UNGARETTI

La vita, le opere e le fasi della produzione poetica.

Lettura e analisi

da *L'allegria: I fiumi; San Martino del Carso; Mattina; Soldati; Veglia; Sono una creatura; Commiato.*

da *Il dolore: Non gridate più*

L. PIRANDELLO

La vita; il sistema delle idee, il relativismo filosofico e la poetica dell'umorismo; le varie fasi dell'attività artistica.

Lettura e analisi

da *L'umorismo: La differenza fra umorismo e comicità: l'esempio della vecchia imbellettata Il fu Mattia Pascal (trama)*

Così è (se vi pare) (trama)

Sei personaggi in cerca d'autore (trama)

dalle *Novelle per un anno: Il treno ha fischiato*

I. SVEVO

La vita, le opere, la cultura; la figura dell'inetto; *La coscienza di Zeno*, romanzo d'avanguardia

Lettura e analisi

da *La coscienza di Zeno: Prefazione; “La vita è una malattia”.*

E. MONTALE

La vita, le fasi della poetica, il “correlativo oggettivo”

Lettura e analisi

da *Ossi di seppia: Non chiederci la parola; Meriggiare pallido e assorto; Spesso il male di vivere ho incontrato*

da *Satura: Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale*

U. 5 Un quadro d'insieme: le tendenze culturali e i movimenti letterari dal 1945 ad oggi (indicazioni generali sul Neorealismo, lo Sperimentalismo, il Postmoderno, gli autori principali).

STORIA

*Libro di testo: Guida allo studio della Storia, corso di Storia, Cittadinanza e Costituzione, vol. 5 Il Novecento e l'inizio del XXI secolo – G. Gentile – L. Ronga, Editrice La Scuola.
3 ore settimanali*

Fine '800 e inizi '900

Situazione economica in Europa e in Italia: in particolare i problemi del Regno d'Italia.
Storia, politica e società tra fine Ottocento e inizi del Novecento: sviluppo, depressione, seconda Rivoluzione industriale, la società di massa e la questione sociale.

Le radici sociali e ideologiche del Novecento

L'Europa e il mondo agli inizi del Novecento. La belle époque. L'età degli imperialismi.
[visione del film "Tempi moderni" di C. Chaplin]

L'Italia giolittiana

La politica giolittiana e i cambiamenti nella società italiana. La guerra di Libia.

La prima guerra mondiale come svolta storica

Le fasi della Grande Guerra. Le trincee. Le nuove armi. I cambiamenti sociali.
[visione del film "La scelta di Maria" sulla Prima Guerra Mondiale e il Milite Ignoto]

La rivoluzione russa

La Russia degli zar. La rivoluzione del 1917. Lenin e la nascita dell'Urss.

Le tensioni del Dopoguerra e gli anni venti in Europa

I trattati di pace. Il dopoguerra di sconfitti e vincitori. Il biennio rosso. L'Italia verso il fascismo.

L'età della crisi e dei totalitarismi

Gli Anni Ruggenti, la crisi del 1929 e il New Deal negli U.S.A.
Caratteristiche di un regime totalitario. Il regime fascista in Italia. Il regime nazista in Germania.
Il regime staliniano in Russia. Fascismi e democrazie in Europa tra le due guerre.

La seconda guerra mondiale e il nuovo ordine mondiale

L'Europa in guerra: le fasi; il dominio nazista, l'Olocausto, la Resistenza. Conclusioni.

L'Italia repubblicana

Il referendum, i lavori della Costituente e le elezioni del 1948. La Costituzione italiana, caratteristiche.

L'età contemporanea (1945 – oggi) (in sintesi)

(1945-1956): -Dalla "ricostruzione" alla "guerra fredda"; il decolonialismo. (1956-1973): Crescita economica, distensione, rivolte giovanili. (1973-1989): Crisi energetica, economica, liberismo. (1989-oggi): Caduta muro di Berlino e fine del comunismo; globalizzazione, nascita dell'UE, stato di guerra perenne e Terrorismo.

EDUCAZIONE CIVICA

1. L'educazione dei giovani e il rapporto con il futuro

- ✓ Lettura e riflessioni sulla prefazione del libro "Laudato Si" del prof. Palaia: cosa significa un'educazione basata sulla persona. Scrittura degli interventi per la partecipazione alla Conferenza sul libro tenutasi il 14 ottobre 2021.

2. Agenda 2030, obiettivo 16: come si costruisce la pace

- ✓ Quali sono le istituzioni create per evitare altre guerre, dalla Società delle Nazioni all'ONU.
- ✓ Dibattiti e confronto sulla Guerra in Ucraina, visione di conferenze e filmati; l'alternativa di una scelta di pace.

3. Agenda 2030, obiettivo 5: la parità di genere, pari opportunità

- ✓ La storia di Luisa Spagnoli (visione della fiction RAI). Dibattito e confronto sull'emancipazione femminile.

4. GIORNATA DELLA MEMORIA 2022

- ✓ Dibattito e commento sulla notizia di cronaca accaduta a Livorno e sul senso della celebrazione della Giornata della Memoria.

5. Come si può contrastare l'illegalità?

- ✓ visione del monologo di R. Saviano al Festival di Sanremo 2022: il ricordo del sacrificio di Falcone e Borsellino; Rita Atria e il suo tema di Maturità. Le figure di Ciriaco De Mita e Piera Aiello. Confronto e discussione.
- ✓ cos'è la Mafia, quali sono le sue caratteristiche, ricerche sulla sua storia; Libera associazione e la giornata in memoria delle vittime della mafia. Visione video "Un rap contro la mafia".
- ✓ Partecipazione alla Giornata della cultura della Legalità organizzata dal nostro Istituto il 4 aprile 2022.

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

*Libro di testo: Scienza e cultura dell'alimentazione – Autore Luca la Fauci – Editore Markes
4 ore settimanali*

1. Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare.

- ✓ Contaminazioni alimentari: fisiche, chimiche, biologiche
- ✓ Principali cause di contaminazioni biologiche e modalità di contaminazione
- ✓ Principali malattie da contaminazioni batteriche
- ✓ Intossicazione da muffe
- ✓ Principali parassitosi
- ✓ Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici

2. Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione

- ✓ Definizione di allergia e principali alimenti allergizzanti
- ✓ Definizione di intolleranza e principali intolleranze alimentari
- ✓ Allergeni ed etichette alimentari

3. Requisiti generali di igiene, igiene dei locali e del personale

- ✓ Sistema HACCP: pianificazione, i 7 principi dell'HACCP, determinazione del pericolo, controlli ufficiali, identificazione dei contaminanti, albero delle decisioni, analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo
- ✓ Sicurezza antiinfortunistica
- ✓ Qualità alimentare

4. Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.

- ✓ Alimentazione in gravidanza e durante l'allattamento
- ✓ Alimentazione nella prima infanzia
- ✓ Alimentazione nella seconda infanzia
- ✓ Alimentazione nell'adolescenza
- ✓ Alimentazione nell'età adulta
- ✓ Alimentazione nella terza età
- ✓ Alimentazione nello sport
- ✓ Tipologie dietetiche: dieta mediterranea, dieta vegetariana, dieta eubiotica, dieta macrobiotica, la dieta nordica
- ✓ Dieta in particolari condizioni patologiche: obesità, malattie cardiovascolari, diabete, gotta, i disturbi gastrointestinali, le malattie epatiche
- ✓ Alimentazione e cancro

5. Educazione civica (cittadinanza e costituzione)

- ✓ Le etichette alimentari

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETT. SALA E VENDITA

Libro di testo: “Tecniche di Sala-Bar e Vendita” – Alma, Edizioni Plan volume B+C

4+1 ore settimanali.

1. LA RISTORAZIONE

- ✓ Consolidamento e approfondimento delle conoscenze acquisite nei precedenti anni scolastici
- ✓ Il catering e il banqueting

2. LA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

- ✓ La normativa di settore relativa alla sicurezza
- ✓ L’igiene personale
- ✓ Approfondimento e applicazione della normativa HACCP

3. LE TECNICHE AVANZATE DI SALA

- ✓ Tecniche di banqueting e catering
- ✓ Il menu
- ✓ La comunicazione obbligatoria della presenza degli allergeni (reg. UE 1169/2011)
- ✓ Le tecniche di servizio e gli allestimenti della sala
- ✓ La cucina di sala e i servizi particolari (trancio di carni, spinatura di pesci, antipasti nobili)

4. BEVANDE ALCOLICHE

- ✓ Consolidamento del servizio dei vini
- ✓ Consolidamento delle conoscenze dell’enografia nazionale
- ✓ La carta dei vini come strumento di vendita
- ✓ La birra: caratteristiche generali
- ✓ Approfondimenti su: Aperitivi, Whisky e Gin

5. L’ANALISI ORGANOLETTICA DEL CIBO E DELLE BEVANDE

- ✓ Elementi di fisiologia del gusto
- ✓ Consolidamento dei principi dell’analisi sensoriale
- ✓ Le tecniche e i criteri di abbinamento cibo-bevande e bevande-cibo
- ✓ I marchi di qualità nel settore agro-alimentare

6. LE TECNICHE AVANZATE DI BAR

- ✓ Consolidamento delle tecniche di preparazione dei cocktail
- ✓ Consolidamento delle tecniche di preparazione dei prodotti di caffetteria
- ✓ La creazione di cocktail
- ✓ Il lessico e la fraseologia di settore

7. EDUCAZIONE CIVICA (CITTADINANZA E COSTITUZIONE)

- ✓ Tutela delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETT. CUCINA

*Libro di testo “Professionisti in Cucina” – Giovanni Salviani – Ed. Hoepli
2 ore sett.*

- Ripasso argomenti anno precedente
- Presentazione programma quinto anno
- Evoluzione della ristorazione
- Il mondo dell'Enogastronomia
- Il Menu ed i requisiti per la sua strutturazione
- La successione cronologica delle portate - Tipologie di menu - Il servizio del vino
- Il valore culturale del cibo e l'evoluzione della gastronomia - Tipologie di servizio - La formulazione del prezzo di vendita ed alcuni cenni sui costi
- La Cucina per particolari esigenze nutrizionali: allergie ed intolleranze - La normativa sugli allergeni
- Le allergie e le intolleranze più diffuse
- Organizzazione della produzione e della vendita in relazione alla domanda del mercato
- La comunicazione interna alla struttura ristorativa
- La comunicazione tra i reparti: scritta e verbale - L'Ordine di Servizio e la Comanda - Il Briefing - I metodi di comunicazione: verbale e non verbale - La comunicazione adeguata ed efficace - Saper parlare e saper comunicare - Linguaggio tecnico e linguaggio delle emozioni
- Gli stili alimentari: le moderne tendenze della ristorazione e le nuove tipologie ristorative
- DLGS 193/2007: "Pacchetto Igiene" attuazione della Dir Com 41/2004 sulle produzioni alimentari - Il sistema HACCP ed i soggetti protagonisti e l'applicazione nella realizzazione di un menu – Cenni su alcune novità rispetto al DLGS 155/1997 -

SETTIMANA INNOVAZIONE/POTENZIAMENTO:

l'innovazione tecnologica nella comunicazione tra i reparti - il sistema touch screen

ED. CIVICA:

- Gli stili alimentari: la cucina classica, la cucina moderna, la cucina rivisitata, la cucina nazionale, la cucina regionale, la cucina internazionale e la cucina etnica - Le caratteristiche della cucina regionale italiana e la valorizzazione/promozione della tradizione locale
- I Marchi di Qualità ed i sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza (da pag. 106 a pag. 109 del libro): esposizione dell'argomento e dialogo con gli alunni al fine di valutare le conoscenze/competenze acquisite

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE

*Libri di testo: Diritto e Tecnica Amministrativa dell'Impresa Ricettiva e Turistica secondo biennio e Diritto e Tecnica Amministrativa dell'Impresa Ricettiva e Turistica quinto anno, Enogastronomia e Servizi di sala e di vendita - Caterina De Luca e Maria Teresa Fantozzi - ed. Liviana
5 ore sett.*

1. IL BILANCIO D'ESERCIZIO DELLE IMPRESE RICETTIVE-RISTORATIVE

- ✓ Il bilancio d'esercizio.
- ✓ I principi di redazione.
- ✓ Le parti del bilancio.
- ✓ Il bilancio in forma abbreviata.

2. L'ANALISI DEI COSTI E DEI PREZZI NELLE IMPRESE RICETTIVE-RISTORATIVE

- ✓ Come si classificano i costi.
- ✓ Costi fissi e costi variabili.
- ✓ Costi diretti e costi indiretti.
- ✓ Gli oneri figurativi.
- ✓ Costo primo, costo complessivo, costo economico-tecnico.
- ✓ La ripartizione dei costi comuni o indiretti.
- ✓ Il Break even point.
- ✓ Il diagramma di redditività.
- ✓ La politica dei prezzi.
- ✓ I metodi matematici di determinazione del prezzo.
- ✓ Il metodo del Revenue management.

3. LA GESTIONE DELLE RISORSE UMANE E IL MERCATO DEL LAVORO

- ✓ Il fattore lavoro come risorsa strategica dell'impresa (materiale fornito dal docente e condiviso in didattica tramite registro elettronico).
- ✓ Il rapporto di lavoro subordinato e le sue forme (materiale fornito dal docente e condiviso in didattica tramite registro elettronico).
- ✓ La pianificazione delle risorse umane (materiale fornito dal docente e condiviso in didattica tramite registro elettronico).
- ✓ La ricerca e la selezione del personale (materiale fornito dal docente e condiviso in didattica tramite registro elettronico).
- ✓ L'assunzione, la formazione e l'addestramento del personale (materiale fornito dal docente e condiviso in didattica tramite registro elettronico).
- ✓ L'amministrazione dei rapporti di lavoro (materiale fornito dal docente e condiviso in didattica tramite registro elettronico).
- ✓ I diritti dei lavoratori.
- ✓ La retribuzione lorda.
- ✓ I contributi previdenziali e assistenziali.
- ✓ La retribuzione netta.

4. LE POLITICHE DI VENDITA NELLE IMPRESE RICETTIVE-RISTORATIVE

- ✓ L'evoluzione del concetto di marketing.
- ✓ Il Customer Relationship Management (CRM).
- ✓ Il marketing turistico territoriale.
- ✓ Il marketing strategico e operativo.
- ✓ Il piano di marketing.
- ✓ L'analisi della situazione esterna.
- ✓ L'analisi della situazione interna.
- ✓ Gli obiettivi di marketing e il ciclo di vita del prodotto.
- ✓ Le strategie di marketing mix.
- ✓ La comunicazione aziendale.
- ✓ Analisi spot di imprese.

5. LA PROGRAMMAZIONE E LA PIANIFICAZIONE AZIENDALE NELLE IMPRESE RICETTIVE-RISTORATIVE

- ✓ Il budget.
- ✓ Il budget economico, il budget degli investimenti e il budget finanziario.
- ✓ Il controllo budgetario.
- ✓ Vantaggi e limiti del budget.
- ✓ La business idea.
- ✓ Il business plan.
- ✓ Le fasi per realizzare un business plan.
- ✓ I preventivi d'impianto.
- ✓ La valutazione dei dati.

6. LA LEGISLAZIONE TURISTICA

- ✓ Il contratto ristorativo.
- ✓ Le caratteristiche del contratto ristorativo.
- ✓ Il contratto di catering.
- ✓ Il contratto di banqueting.
- ✓ Il Codice del consumo.
- ✓ La responsabilità del ristoratore.
- ✓ I marchi di qualità.
- ✓ I prodotti a chilometro zero.

Programma di EDUCAZIONE CIVICA

MODULO A. LA COSTITUZIONE

- ✓ Richiamo ai principi costituzionali, l'ordinamento della Repubblica

MODULO B: LAVORO DIGNITOSO E CRESCITA ECONOMICA

- ✓ Le nuove forme di sfruttamento del lavoro (Visione del film "Sorry, we missed you")

MODULO C: OBIETTIVO 2 DELL'AGENDA 2030 "SCONFIGGERE LA FAME"

- ✓ L'impatto dello spreco alimentare sui costi delle imprese della ristorazione

LINGUA INGLESE

*Libro di testo: Drink and Think, Skills, Duties and Culture in the Restaurant and Bar
E.Caminada, M. Giroto, N.Hogg, A.Meo, P.Peretto – Ed. Hoepli
3 ore settimanali.*

Alcune parti sono state svolte e/o approfondite con l'aiuto di appunti, schede e fotocopie

1. WORK PLACEMENT EXPERIENCE REPORT

- ✓ Descrizione della esperienza di alternanza scuola/lavoro

2. THE ITALIAN TOUR

- ✓ Piedmont: geographical features, tourist attractions, food and wines.
- ✓ Veneto: geographical features, tourist attractions, food and wines.
- ✓ Umbria: geographical features, tourist attractions, food and wines.
- ✓ Tuscany: geographical features, tourist attractions, food and wines.
- ✓ Sicily: geographical features, tourist attractions, food and wines.
- ✓ Apulia: geographical features, tourist attractions, food and wines.

3. BANQUETING

- ✓ Banqueting and Catering: Occasions, Location, Foods and Drinks, Decorations, Entertainments, Table Arrangements.
- ✓ Styles of Dining Services: Cocktail Service, Plated Dinner, Buffet, Food Stations
- ✓ The Banquet Manager's Job

4. INTERNATIONAL CUISINE

- ✓ Oriental Noodles
- ✓ Italian Pasta
- ✓ Italian Pizza
- ✓ Each student has analysed and reported about a freely chosen country's cuisine.

5. FOOD AND RELIGION

- ✓ Eating Habits and Religion: few hints about Catholicism, Islam, Judaism, Hinduism

6. FOOD AND HEALTH

- ✓ Food, Health and Fitness
- ✓ Macro and Micro nutrients
- ✓ Lifestyle diets: Macrobiotics, Vegetarian and Vegan Diets, The Mediterranean Diet.
- ✓ The Food Pyramid
- ✓ The Elderly, the Pregnant woman's, the Children's and the Sportsman's diets
- ✓ The Slow Food Movement
- ✓ Food Intolerances and Allergies
- ✓ Eating Disorders: Anorexia, Bulimia, Binge Eating Disorders, Pica.
- ✓ GMOs
- ✓ Organic Food
- ✓ Let Food Be our Medicine!: New food products

LINGUA FRANCESE

*Libro di testo: M. Olivieri -P. Beaupart "Prêt à manger" Rizzoli languages editore
3 ore settimanali.*

1. LE METIER DE TRAITEUR

- ✓ Le traiteur un restaurateur multitâches
- ✓ Organiser un événement
- ✓ Le devis
- ✓ Le contrat
- ✓ Les banquets
- ✓ Le buffet breakfast
- ✓ Le brunch
- ✓ Le buffet cocktail
- ✓ Le buffet de hors-d'oeuvre et de desserts
- ✓ Le buffet froid assis ou debout
- ✓ Le buffet dinatoire
- ✓ Les buffets à thème

2. HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

- ✓ Hygiène et conservation des aliments
- ✓ Les aliments à risque
- ✓ Les modifications organoleptiques des aliments
- ✓ Les techniques de conservations des aliments
- ✓ Les différentes gammes de produits
- ✓ Les emballages
- ✓ Le contrôle qualitatif et quantitatif
- ✓ Qualité des produits et sécurité
- ✓ Les labels de qualité et d'origine
- ✓ Les OGM et les produits biologiques
- ✓ L'agriculture durable
- ✓ Les additifs

MATEMATICA

*Libri di testo: Colori della matematica+ Quaderno di recupero - ed. Bianca per il 2° biennio e per il 5° anno degli istituti alberghieri- vol. A- L. Sasso-I. Fragni- ed. Petrini
3 ore settimanali*

1. FUNZIONI REALI, LIMITI E GRAFICO PROBABILE

- ✓ Richiami sul concetto di funzione, dominio, proprietà, studio del segno e grafico probabile.
- ✓ Introduzione intuitiva al concetto di limite. Intorni.
- ✓ Definizione generale di limite. Limite destro e limite sinistro.
- ✓ Funzioni continue e algebra dei limiti.
- ✓ Forme indeterminate di funzioni algebriche.
- ✓ Punti di discontinuità per una funzione e loro classificazione. Asintoti e grafico probabile di una funzione.

2. DERIVATE

- ✓ Concetto di derivata.
- ✓ La derivata di una funzione in un punto.
- ✓ La retta tangente al grafico di una funzione.
- ✓ La continuità e la derivabilità.
- ✓ Derivate fondamentali, Algebra delle derivate.
- ✓ La derivata di una funzione composta.
- ✓ Le derivate di ordine superiore al primo.
- ✓ Punti di non derivabilità.
- ✓ Teoremi sulle funzioni derivabili.
- ✓ Teorema di de l'Hôpital.

3. STUDIO DI FUNZIONE

- ✓ Le funzioni crescenti e decrescenti e i punti stazionari.
- ✓ Studio della derivata prima: massimi, minimi e flessi a tangente orizzontale.
- ✓ Studio della derivata seconda: funzioni concave e convesse, punti di flesso.
- ✓ Problemi di massimo e minimo.
- ✓ Lo studio di una funzione algebrica.

4. L'INTEGRALE INDEFINITO/ L'INTEGRALE DEFINITO

- ✓ Primitive e integrale indefinito.
- ✓ Proprietà dell'integrale indefinito. Gli integrali indefiniti immediati.
- ✓ Integrazione di funzioni composte e per sostituzione.
- ✓ Problema delle aree e definizione di integrale definito.
- ✓ Proprietà dell'integrale definito e calcolo.
- ✓ Calcolo delle aree di superfici piane.

5. ALTERNANZA SCUOLA LAVORO: ANALISI E LETTURA DI UN GRAFICO CARTESIANO

- ✓ Grafico di una funzione: Determinazione del dominio ed insieme immagine di una funzione a partire dal suo grafico.
- ✓ Determinazione del segno, eventuali simmetrie, zeri di una funzione. Andamento di una funzione, eventuali punti di massimo e di minimo assoluti o relativi.
- ✓ Determinazione di asintoti, flessi e concavità di una funzione.
- ✓ Risoluzione di un problema reale e/o professionale analizzando il grafico della funzione che lo descrive.

SCIENZE MOTORIE

*Libro di testo: Più che sportivo – Del Nista, Parker, Tasselli
2 ore settimanali*

1. MOVIMENTO CONSAPEVOLE.

- ✓ Metodi di allenamento.
- ✓ Esercizi di flessibilità e mobilizzazione articolare.
- ✓ Esercizi di resistenza, forza e velocità.
- ✓ Coordinazione oculo-podalica e oculo manuale.
- ✓ Esercizi ai piccoli e grandi attrezzi.
- ✓ Esercizi a corpo libero.

2. ELEMENTI TECNICI E RELAZIONALI. SPORT E REGOLE DI GIOCO. IL GIOCO COME PREPARAZIONE ALLA VITA CIVICA: L'ETICA, LE REGOLE, IL LAVORO DI GRUPPO E IL FAIR PLAY.

- ✓ Schemi motori di base.
- ✓ Equilibrio, ritmo.
- ✓ Strutturazione spazio-temporale.
- ✓ Pallavolo.
- ✓ Pallacanestro.
- ✓ Tennis tavolo.

3. LINGUAGGI DEL CORPO.

- ✓ Ritmo in funzione al movimento.
- ✓ IL movimento come linguaggio ed espressione corporea.

4. SICUREZZA, PREVENZIONE, PRIMO SOCCORSO E SALUTE

- ✓ Malattie sessualmente trasmissibili. Malattie veneree.
- ✓ Dipendenze da alcol, fumo e droghe.
- ✓ Doping.
- ✓ La giusta Postura e difetti posturali: Paramorfismi e dimorfismi. Algie vertebrali, ernia del disco, cause lavorative e prevenzione. Esercizi fisici di prevenzione. Autocorrezione posturale (competenze). Esercizi di stabilizzazione (rinforzo muscolare). Esercizi decompressione.

5. ASPETTI SOCIALI DELLO SPORT.

- ✓ Storia dello sport

RELIGIONE

Libro di testo: *Arcobaleni – Luigi Solinas*

1 ora settimanale

1. I FONDAMENTI DELL'ETICA/ MORALE

- ✓ Definizioni dei termini: Etica e Morale.
- ✓ Etica religiosa ed Etica laica.
- ✓ Relativismo etico.
- ✓ Bioetica.
- ✓ Le varie etiche presenti oggi nel nostro tessuto sociale.
- ✓ Il fondamento dell'Etica cristiana.

2. APPROFONDIMENTI TEMATICI

- ✓ Lo sviluppo della vita umana (lettura scientifica).
- ✓ Riflessione sull'aborto come fenomeno sociale.
- ✓ Unità, continuità e gradualità: caratteristiche fondamentali dello sviluppo umano.
- ✓ Le problematiche inerenti l'aborto, nozioni giuridiche e riflessione etica.
- ✓ Le tecniche di fecondazione artificiale (valutazione etica).
- ✓ L'essere umano di fronte al dolore e alla morte: il dolore fisico, psicologico e morale.
- ✓ Riflessione sul dolore, sulla fatica e sul male.
- ✓ Definizione del termine eutanasia.
- ✓ L'Etica cristiana di fronte alla sofferenza.
- ✓ Riflessione sulla qualità della vita: la vita come fine, la vita come mezzo.

Griglia di valutazione prima prova
Tipologia A: Analisi del testo letterario

Alunno/a _____ Classe _____ Data _____					
Indicazioni generali	1. Competenze testuali	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.	Svilupa il testo in modo:		
			coerente, coeso, personale	20	
			ben organizzato, coerente e coeso	18	
			chiaro e adeguato alla tipologia	16	
			complessivamente chiaro e lineare	14	
			semplice, con alcune incertezze	12	
			meccanico	10	
			incerto e poco lineare	8	
			molto confuso	6	
			del tutto inadeguato	4	
		2. Competenze linguistiche	Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Si esprime in modo:	
				corretto, appropriato, personale	20
			corretto, appropriato, efficace	18	
			corretto e appropriato	16	
			complessivamente corretto	14	
			generalmente corretto, con alcune incertezze	12	
			non del tutto corretto, con alcuni errori	10	
			poco corretto e appropriato	8	
			scorretto e inappropriato	6	
			del tutto errato	4	
	3. Competenze ideative e rielaborative	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Esprime conoscenze e valutazioni:		
			approfondite, articolate e originali	20	
			approfondite e articolate	18	
			pertinenti e adeguate	16	
			pertinenti	14	
			essenziali e sufficientemente motivate	12	
			superficiali	10	
			incerte e frammentarie	8	
			scarse e prive di spunti critici	6	
			del tutto inadeguate	4	
Indicatori specifici Tipo A: Analisi del testo	4. Competenze testuali specifiche Analisi e interpretazione di un testo letterario	Rispetto dei vincoli posti nella consegna.	Svilupa le consegne in modo:		
			pertinente ed esauriente	10	
			pertinente e abbastanza esauriente	9	
			pertinente, ma non del tutto esauriente	8	
			pertinente e, nel complesso, corretto	7	
			sufficientemente pertinente e corretto	6	
			superficiale e approssimativo	5	
			parziale e poco preciso	4	
			lacunoso e impreciso	3	
			gravemente incompleto	2	
			Comprende il testo:		
			in tutti i suoi snodi concettuali	10	
	in quasi tutti i suoi snodi concettuali	9			
	individuandone i temi portanti	8			
	individuando nel complesso i temi portanti	7			
	nei nuclei essenziali	6			
	riconoscendo solo alcuni nuclei essenziali	5			
	in modo parziale e superficiale	4			
	in minima parte e/o fraintende	3			
	gravemente inadeguato/nullo	2			
	Analizza il testo in modo:				
	puntuale, ampio e articolato	10			
	puntuale, ampio e abbastanza articolato	9			
	puntuale, corretto, ma poco articolato	8			
abbastanza chiaro e corretto	7				
sostanzialmente chiaro e corretto	6				
parziale, generico e poco corretto	5				
semplificistico, superficiale e scorretto	4				
lacunoso e scorretto	3				
gravemente inadeguato/nullo	2				
Contestualizza e interpreta in modo:					
pertinente, approfondito e personale/originale	10				
pertinente, esauriente e abbastanza approfondito	9				
pertinente ed esauriente, con qualche approfondimento	8				
pertinente e abbastanza esauriente	7				
sostanzialmente pertinente e corretto	6				
parziale, generico e poco corretto	5				
semplificistico, superficiale e scorretto	4				
lacunoso e scorretto	3				
gravemente inadeguato/nullo	2				
			PUNTEGGIO TOTALE	____/100	
Valutazione in ventesimi (punti/5)		____/20	Valutazione in quindicesimi (punti/15)		
			____/15 <small>(nota min. n. 7775 del 28/03/2022)</small>		

Griglia di valutazione prima prova

Tipologia B: Analisi e produzione di un testo argomentativo

Alunno/a _____		Classe _____	Data _____			
Indicatori Generali	1. Competenze testuali	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.	Sviluppa il testo in modo:			
			coerente, coeso, personale	20		
			ben organizzato, coerente e coeso	18		
			chiaro e adeguato alla tipologia	16		
			complessivamente chiaro e lineare	14		
			semplice, con alcune incertezze	12		
			meccanico	10		
			incerto e poco lineare	8		
	molto confuso	6				
	del tutto inadeguato	4				
	2. Competenze linguistiche	Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Si esprime in modo:			
			corretto, appropriato, personale	20		
corretto, appropriato, efficace			18			
corretto e appropriato			16			
complessivamente corretto			14			
generalmente corretto, con alcune incertezze			12			
non del tutto corretto, con alcuni errori			10			
poco corretto e appropriato			8			
scorretto e inappropriato	6					
del tutto errato	4					
3. Competenze ideative e rielaborative	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Esprime conoscenze e valutazioni:				
		approfondite, articolate e originali	20			
		approfondite e articolate	18			
		pertinenti e adeguate	16			
		Pertinenti	14			
		essenziali e sufficientemente motivate	12			
		superficiali	10			
		incerte e frammentarie	8			
scarse e prive di spunti critici	6					
del tutto inadeguate	4					
Indicatori specifici	Tipo B: Analisi e produzione di un testo argomentativo	4. Analisi e produzione di un testo argomentativo	Comprensione del testo	Comprende il testo:		
				in tutti i suoi snodi argomentativi	10	
				in quasi tutti i suoi snodi argomentativi	9	
				individuandone i temi portanti	8	
				individuando nel complesso i temi portanti	7	
				nei nuclei essenziali	6	
				riconoscendo alcuni nuclei essenziali	5	
				riconoscendo solo la linea generale dell'argomentazione	4	
				riconoscendo l'argomentazione in modo parziale e superficiale	3	
				in minima parte e/o fraintende	2	
				Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Struttura l'argomentazione in modo:	
					chiaro, congruente e ben articolato	10
		chiaro, congruente e articolato	9			
		chiaro, congruente e abbastanza articolato	8			
		abbastanza chiaro e abbastanza congruente	7			
		globalmente chiaro e congruente	6			
		non sempre chiaro e congruente	5			
		superficiale e poco congruente	4			
		superficiale e confuso	3			
		incerto e privo di elaborazione	2			
		Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	I riferimenti culturali risultano:			
			ampi, precisi e funzionali al discorso		10	
			ampi, precisi e abbastanza funzionali al discorso	9		
			ampi e abbastanza precisi	8		
abbastanza ampi e abbastanza precisi	7					
sostanzialmente chiari e corretti	6					
parziali, generici e poco corretti	5					
semplificistici, superficiali e scorretti	4					
limitati e per lo più scorretti	3					
poco pertinenti o assenti	2					
PUNTEGGIO TOTALE			____/100			
Valutazione in ventesimi (punti/5) _____/20			Valutazione in quindicesimi (punti/15) _____/15 <small>(nota min. n. 7775 del 28/03/2022)</small>			

Griglia di valutazione prima prova

Tipologia C: Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo

Alunno/a _____		Classe _____	Data _____	
Indicatori Generali	1. Competenze testuali	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.	Sviluppa il testo in modo:	
			coerente, coeso, personale	20
			ben organizzato, coerente e coeso	18
			chiaro e adeguato alla tipologia	16
			complessivamente chiaro e lineare	14
			semplice, con alcune incertezze	12
			Meccanico	10
			incerto e poco lineare	8
			molto confuso	6
			del tutto inadeguato	4
	2. Competenze linguistiche	Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Si esprime in modo:	
			corretto, appropriato, personale	20
corretto, appropriato, efficace			18	
corretto e appropriato			16	
complessivamente corretto			14	
generalmente corretto, con alcune incertezze			12	
non del tutto corretto, con alcuni errori/poco			10	
corretto e appropriato			8	
scorretto e inappropriato	6			
del tutto errato	4			
3. Competenze ideative e rielaborative	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Esprime conoscenze e valutazioni:		
		approfondite, articolate e originali	20	
		approfondite e articolate	18	
		pertinenti e adeguate	16	
		Pertinenti	14	
		essenziali e sufficientemente motivate	12	
		superficiali	10	
		incerte e frammentarie	8	
scarse e prive di spunti critici	6			
del tutto inadeguate	4			
Indicatori specifici	4. Competenze testuali specifiche	Pertinenza del testo rispetto alla traccia (Coerenza del titolo e dell'eventuale parafrasi) Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Sviluppa la traccia (eventualmente titola e parafrasi) in modo:	
			pertinente, esauriente e personale	20
			pertinente ed esauriente	18
			pertinente, ma non del tutto esauriente	16
			pertinente e, nel complesso, corretto	14
			sostanzialmente pertinente e corretto	12
			superficiale e approssimativo	10
			parziale e poco preciso	8
			lacunoso e impreciso	6
			gravemente incompleto	4
			Articola l'esposizione in modo:	
			ordinato, lineare e personale	10
			ordinato e lineare	9
			ordinato e complessivamente lineare	8
			complessivamente ordinato e lineare	7
			sostanzialmente ordinato e lineare	6
			poco ordinato e poco lineare	5
			semplice e confuso	4
			disorganico	3
			inadeguato rispetto alla tipologia	2
	Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo	Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	I riferimenti culturali risultano:	
			ampi, precisi e funzionali al discorso	10
			ampi, precisi e abbastanza funzionali al discorso	9
			ampi e abbastanza precisi	8
			abbastanza ampi e abbastanza precisi	7
			sostanzialmente chiari e corretti	6
			parziali, generici e poco corretti	5
			semplicistici, superficiali e scorretti	4
limitati e per lo più scorretti	3			
poco pertinenti o assenti	2			
PUNTEGGIO TOTALE			/100	
Valutazione in ventesimi (punti/5) _____/20		Valutazione in quindicesimi (punti/15) _____/15 <small>(nota min. n. 7775 del 28/03/2022)</small>		

GRIGLIA VALUTAZIONE SECONDA PROVA

ALLIEVA/O:		CLASSE:	DATA:
INDICATORE	DESCRITTORE	PUNTEGGI	
COMPRESIONE DEL TESTO INTRODUTTIVO <i>o della tematica proposta o della consegna operativa</i>	Ha compreso in modo completo e molto approfondito la consegna	3	
	Ha compreso in modo completo e approfondito la consegna	2,7	
	Ha compreso in maniera adeguata la consegna	2,4	
	Ha compreso tutte le informazioni la consegna	2,1	
	Ha compreso le principali informazioni la consegna	1,8	
	Ha compreso solo parzialmente la consegna	1,5	
	Ha compreso in modo confuso la consegna	1,2	
	Ha compreso in modo frammentario la consegna	0,9	
	Completamente errato	0,6	
Non svolto	0,1		
PADRONANZA DELLE CONOSCENZE <i>relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline</i>	Completa, coerente e approfondita	6	
	Completa e approfondita	5,4	
	Completa	4,8	
	Adeguata	4,2	
	Essenziale	3,6	
	Parziale	3	
	Superficiale e incompleta	2,4	
	Lacunosa	1,8	
	Non coerente	1,2	
Non svolto	0,3		
PADRONANZA DELLE COMPETENZE <i>tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni</i>	Articolata, approfondita e ricca di collegamenti	8	
	Dettagliata e con collegamenti pertinenti	7,2	
	Ampia e corretta	6,4	
	Adeguata e con alcuni collegamenti	5,6	
	Essenziale con alcune imprecisioni	4,8	
	Semplice e/o con pochi collegamenti	4	
	Limitata e con vari errori	3,2	
	Povera, superficiale	2,4	
	Completamente errato	1,6	
Non svolto	0,5		
CAPACITÀ DI ARGOMENTARE, <i>di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici</i>	Trattazione organizzata e molto approfondita	3	
	Trattazione organizzata e approfondita	2,7	
	Trattazione ampia e strutturata	2,4	
	Trattazione pertinente	2,1	
	Trattazione schematica ed essenziale	1,8	
	Trattazione lacunosa	1,5	
	Trattazione confusa e frammentaria	1,2	
	Trattazione confusa e molto frammentaria	0,9	
	Completamente errato	0,6	
Non svolto	0,1		
TOTALE		/20	

Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Liv.	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.5 – 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato	1.5 – 3.5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 – 4.5	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 – 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6.5 – 7	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.5 – 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.5 – 3.5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 – 4.5	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 – 5.5	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.5 – 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.5 – 3.5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 – 4.5	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 – 5.5	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.5	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.5	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2 – 2.5	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.5	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.5	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2 – 2.5	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali.	3	