



**I.P.S.E.O.A.**  
**Istituto Professionale di Stato**  
**per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**  
**“Virgilio Titone”**  
**Castelvetro (TP)**



**DOCUMENTO**  
**DEL CONSIGLIO DI CLASSE**  
***(art. 10 O.M. n 65 del 14-03-2022)***

**CLASSE III SEZ. AS**  
**(terzo periodo didattico serale)**

**Indirizzo: *Servizi per l'Enogastronomia e***  
***l'Ospitalità Alberghiera***

**Articolazione: Enogastronomia**

***AZIONE EDUCATIVO-DIDATTICA***  
***anno scolastico 2021/2022***

per il Consiglio di classe  
il Docente coordinatore  
*prof.ssa Rossella Pandolfo*

Il Dirigente scolastico  
*dott.ssa Rosanna Conciauro*

## 1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

### 1.1 Breve descrizione del contesto

L’Istituto Professionale Statale per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera “Virgilio Titone” ha sede presso gli ex-stabilimenti SAICA siti in viale dei Templi n. 115 a pochi Km dal parco archeologico di Selinunte, in una zona della provincia di Trapani ricca di bellezze paesaggistiche, archeologiche, monumentali ed artistiche: riserva naturale della foce del Belice, Cave di Cusa, Segesta, Marsala, Mozia, Isole Egadi, Mazara del Vallo ed i paesi della Valle del Belice. È facilmente raggiungibile da tutti i centri della Valle del Belice e della provincia di Trapani, sia per la vicinanza con l’uscita autostradale A29 che con la stazione ferroviaria. Rappresenta per Castelvetro ed il suo comprensorio territoriale, costituito dai Comuni da cui provengono molti alunni, una valida agenzia educativa e professionale.

### 1.2 Presentazione Istituto

L’I.P.S.E.O.A “Virgilio Titone” di Castelvetro è sorto nell’anno scolastico 1998/99 come sede coordinata dell’I.P.S.S.A.R. “I. e V. Florio” di Trapani ed è autonomo dall’anno scolastico 2000/2001.

Nel decennio trascorso, l’Istituto ha avuto uno sviluppo notevole sia dal punto di vista didattico che territoriale: è passato dalle due sole classi del primo anno alle attuali 30 con un numero di oltre 750 alunni iscritti, formando ed avviando all’attività professionale migliaia di studenti e di questi, circa il 20%, ha continuato gli studi in ambito universitario, implementando il proprio bagaglio di conoscenze e competenze, acquisendo il Diploma di Laurea.

I locali, ampi e funzionali, sono forniti anche di molti laboratori, dotati di attrezzature all’avanguardia nei diversi settori professionali:

- 3 di cucina;
- 1 di pasticceria;
- 2 di sala ristorante e bar;
- 1 di sala bar;
- 1 di linguistico multimediale dotato di LIM;
- 2 di accoglienza;
- 1 di scienza dell’alimentazione, fisica e chimica;
- 11 postazioni multimediali portatili dotati di stampante.

In questi laboratori gli studenti, guidati da docenti e tecnici, hanno l’opportunità di attuare le tecniche apprese nell’attività curricolare. Dall’anno scolastico 2004/05 è stata istituita una sala lettura alla quale gli alunni possono accedere per ricerche, approfondimenti ed informazioni.

L’I.P.S.E.O.A “V. Titone” fornisce, proprio per i suoi specifici indirizzi, l’istruzione e la formazione professionale, rispondente alle richieste sia a livello locale che nazionale.

L’azione educativa della scuola è stata proiettata su tutto il territorio compreso fra le province di Trapani e Agrigento, da Petrosino a tutti i paesi della Valle del Belice.

L’Istituto ha un’esperienza decennale di collaborazione con Enti Locali, Aziende e Associazioni del territorio nazionale ed internazionale, per l’organizzazione e la realizzazione di diverse iniziative culturali e sociali, instaurando una forte sinergia fra tali istituzioni e la scuola. La nostra Scuola è una struttura di formazione attiva che si integra con gli altri sistemi sociali, creando un filo diretto tra Scuola, Società e Mondo del lavoro.

Per l'alto livello professionale raggiunto ed anche per le attività di stage promosse dalla scuola, gli alunni sono stati avviati al lavoro sulle navi da crociera e presso strutture prestigiose in Italia ed all'Estero.

## 2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

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

PREMESSA: Il Curricolo tiene conto delle Linee guida per i professionali e della necessità di personalizzare i percorsi (PECUP), adattandoli e integrandoli secondo la specifica realtà del nostro Istituto. Nell'orizzonte della didattica per competenze, che esige una ridefinizione delle pratiche didattiche, ogni Dipartimento concorda:

-contenuti, abilità e competenze di riferimento, declinandoli anno per anno, al fine di favorire uniformità formativa per classi parallele;  
-obiettivi minimi su cui calibrare il livello soglia per la sufficienza e per valutare i percorsi formativi individualizzati.

La nuova didattica negli Istituti Professionali si prefigge di:

- a) Favorire l'integrazione tra contesti di apprendimento formali e non formali, valorizzando la dimensione culturale ed educativa del “sistema lavoro” come base per ritrovare anche l'identità dell'istruzione professionale come scuole dell'innovazione e del lavoro
- b) Promuovere la formazione degli studenti visti come risorsa, bene collettivo del paese e del territorio, in quanto portatori di talenti e di energie da mobilitare e far crescere per sé stessi e per la comunità, attraverso un nuovo patto educativo.
- c) Assumere una prospettiva pienamente «co-educativa» da parte del team dei docenti.

#### COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

I saperi e le competenze per l'assolvimento dell'obbligo di istruzione sono riferiti ai quattro assi culturali: **dei linguaggi, matematico, scientifico–tecnologico, storico- sociale.**

Essi costituiscono “il tessuto” per la costruzione di percorsi di apprendimento orientati all'acquisizione delle competenze chiave. La declinazione dei risultati di apprendimento tiene conto delle otto competenze chiave per l'apprendimento europeo indicate nella Raccomandazione del Consiglio Europeo del 22 maggio 2018, che aggiornando le indicazioni fornite da analoga Raccomandazione nel 2006, adegua le competenze ritenute indispensabili per la realizzazione e lo sviluppo personali, l'occupabilità, l'inclusione sociale, la cittadinanza attiva e uno stile di vita sostenibile e

attento alla salute. Le Competenze europee da acquisire al termine dell'istruzione obbligatoria comprendono:

- **Comunicazione nella madrelingua**

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.

Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

- **Comunicazione nelle lingue straniere**

Padroneggiare la lingua inglese e un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali previsti dai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro, al livello B2 di padronanza del quadro europeo di riferimento per le lingue (QCER).

• **Competenze matematiche**

Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative. Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.

• **Competenza digitale**

Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare

• **Imparare a imparare**

Partecipare attivamente alle attività portando il proprio contributo personale.

Reperire, organizzare, utilizzare informazioni da fonti diverse per assolvere un determinato compito; organizzare il proprio apprendimento; acquisire abilità di studio.

• **Competenze sociali e civiche**

Agire in modo autonomo e responsabile, conoscendo e osservando regole e norme, con particolare riferimento alla Costituzione. Collaborare e partecipare comprendendo i diversi punti di vista delle persone.

• **Spirito di iniziativa e imprenditorialità**

Risolvere i problemi che si incontrano nella vita e nel lavoro e proporre soluzioni; valutare rischi e opportunità; scegliere tra opzioni diverse; prendere decisioni; agire con flessibilità; progettare e pianificare; conoscere l’ambiente in cui si opera anche in relazione alle proprie risorse.

• **Consapevolezza ed espressione culturale**

Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione.

Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.

Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell’ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

Comprendere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell’espressività corporea e l’importanza che riveste la pratica dell’attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo.

## 2.2 Quadro orario settimanale

<b>MATERIE</b>	<b>N. ORE SETTIMANALI</b>
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	3
STORIA	2
LINGUA INGLESE	2
LINGUA FRANCESE	2
MATEMATICA	3
DIRITTO E TECNICHE AMM. DELLA STRUTTURA RICETTIVA	3
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETT. CUCINA	3
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETT. SALA E VENDITA	2
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	2

## 3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

### 3.1 Composizione consiglio di classe

<b>COGNOME NOME</b>	<b>RUOLO</b>	<b>Disciplina/e</b>
Augello Domenica	Si	Lingua Francese
Accardo Angelo Cristian	Si	Matematica
Pandolfo Rossella	Si	Lingua e letteratura italiana/ Storia
Ocello Flavia	No	Scienza e cultura dell'alimentazione
Bono Valerio	No	Diritto e tecniche amm. Della struttura ricettiva
Piazza Gaetano	Si	Lab. Serv. Enogastronomici - Sett. Cucina

Galuffo Maria	No	Lingua inglese
Zarzana Roberto	Si	Lab. Serv. Enogastronomici – Sett. Sala

### 3.2 Continuità docenti

<b><u>Disciplina</u></b>	<b><u>I periodo didattico</u></b>	<b><u>II periodo didattico</u></b>	<b><u>III periodo didattico</u></b>
Lingua Francese	Insegnamento non previsto	NO	SI
Matematica	NO	SI	SI
Lingua e letteratura italiana/ Storia	NO	NO	SI
Scienza e cultura dell'alimentazione	NO	NO	SI
Diritto e tecniche amm. della struttura ricettiva	NO	NO	SI
Lab. Serv. Enogastronomici – Sett. Cucina	NO	SI	SI
Lingua inglese	SI	NO	SI
Lab. Serv. Enogastronomici – Sett. Sala	NO	SI	SI

### 3.3 Composizione e storia classe

- *OMISSIS* -

### 3.4 Credito scolastico

- *OMISSIS* -

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

Gli interventi che la scuola attua per l'inclusione degli alunni in situazione di difficoltà (BES, DSA, alunni migranti), nel rispetto delle direttive ministeriali, previa individuazione delle difficoltà riscontrate nel discente, mirano alla realizzazione di un PDP redatto da tutti i docenti al fine di definire, documentare ed elaborare le strategie e i metodi più idonei, nello specifico: compensativi (mappe concettuali, fotocopie) e dispensativi.

Gli interventi che la scuola adotta per l'inclusione degli alunni diversamente abili, nel rispetto delle direttive ministeriali, mirano alla realizzazione di un PEI, progetto educativo calibrato sulle esigenze del singolo alunno con disabilità certificata.

## 5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

### 5.1 Metodologie e strategie didattiche

Il corso serale risponde ai bisogni di utenze particolari prevede pertanto percorsi didattici più flessibili rispetto ai modelli e alle metodologie previste per l'utenza diurna. Le differenze riguardano innanzitutto:

- il riconoscimento dei crediti formativi e professionali;
- l'adozione di metodologie didattiche tendenti a valorizzare le esperienze culturali e professionali degli studenti.

È prevista l'organizzazione di una programmazione di tipo modulare per meglio identificare e circoscrivere problematiche possibilmente vicine al vissuto personale e professionale dello studente. Le metodologie utilizzate sono state molteplici e correlate alle diverse situazioni che si sono verificate nel processo di apprendimento- insegnamento. La modalità metodologica prevista nei percorsi didattici destinati all'Educazione degli Adulti si avvale di attività di accoglienza e di orientamento finalizzate alla definizione del “Patto formativo individuale” per non più del 10% del corrispondente monte ore complessivo. Nei laboratori della scuola, nel corso delle esercitazioni pratiche, viene riprodotto l'ambiente di lavoro nel quale il futuro diplomato sarà chiamato a svolgere la sua attività professionale. Di volta in volta, dunque, sono state adoperate le metodologie ritenute più efficaci ed efficienti per il conseguimento degli obiettivi prefissati, ossia quelle che ogni docente, nell'ambito della propria libertà di insegnamento, ha ritenuto più consone a sé stesso ed alla classe. In particolare, alla lezione tradizionale sono stati affiancati lavori di gruppo, in rispetto delle normative anti-Covid vigenti, lezioni dialogiche ed interattive. Inoltre, a seguito della attuale emergenza Covid – 19 sono state attivate la Didattica Digitale Integrata e la Didattica Mista, con l'utilizzo delle piattaforme Argo e Google Suite. Gli allievi hanno svolto compiti ed esercizi, preventivamente predisposti ed inseriti sulle varie piattaforme, provvedendo di volta in volta alla semplice consultazione o alla riconsegna nei tempi stabiliti.

## **5.2 Percorsi per le competenze trasversali e l’orientamento (ex ASL): attività nel triennio**

- Attività non prevista per il corso serale -

## **5.3 Ambienti di apprendimento: Strumenti – Mezzi – Spazi -Tempi del percorso formativo**

La scuola è dotata di ampi spazi esterni ed interni che, oltre le aule per il normale svolgimento dell’ordinaria attività didattica, comprendono laboratori professionali (vedi §1.2); gli strumenti e i mezzi utilizzati sono il libro di testo, fotocopie, mappe concettuali e strumenti multimodali; per quanto riguarda i tempi, il monte ore di 22 ore settimanali è stato svolto in ore pomeridiane, di norma a partire dalle ore 17.00 fino alle ore 21.40.

Gli ambienti di apprendimento hanno subito un inusuale utilizzo “virtuale” in riferimento sempre all’attuale emergenza Covid-19 (Vedi 5.1).

## **6. ATTIVITA’ E PROGETTI**

### **6.1 Attività di recupero e potenziamento**

Le attività di recupero sono state svolte in itinere, soprattutto durante la prima parte del secondo quadrimestre e hanno riguardato prevalentemente le insufficienze rilevate negli scrutini del primo quadrimestre.

### **6.2 Percorsi e progetti svolti nell’ambito dell’insegnamento di Educazione Civica (art 10 comma 2 O.M. n 65 del 14/03/2022)**

Come previsto dalla Legge 20 agosto 2019 n.92 che ha introdotto l’insegnamento trasversale dell’Educazione Civica, è stata predisposta una apposita Unità di Apprendimento (**Allegato n.3**).

### **6.3 Altre attività di arricchimento dell’offerta formativa**

Non sono state svolte attività di arricchimento dell’offerta formativa per l’anno in corso, ma alcuni studenti hanno partecipato spontaneamente ad alcune attività di arricchimento del piano formativo, quali sagre, eventi, simposi, conferenze e alta formazione professionale, sia all’interno dell’istituto sia all’esterno.



## **6.4 Percorsi interdisciplinari**

Durante i tre periodi didattici gli alunni sono stati guidati verso il riconoscimento autonomo di collegamenti tra le diverse discipline loro oggetto di studio, Gli alunni hanno messo a frutto le loro capacità di attuare collegamenti interdisciplinari partendo prevalentemente da immagini che riguardano l'arte, la storia o l'attualità.

## **6.5 Iniziative ed esperienze extracurricolari**

Non sono state realizzate esperienze extracurricolari per l'anno in corso.

## **6.6 Eventuali attività specifiche di orientamento**

Non sono state svolte attività di orientamento

## 7. Schede informative su singole discipline

<b>DISCIPLINA</b>	<b>FRANCESE</b>  <b>Prof.ssa Augello Domenica</b>
<b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare la lingua straniera per scopi comunicativi;</li> <li>- Utilizzare il linguaggio settoriale al fine di interagire in ambiti e contesti professionali;</li> <li>- Comprendere aspetti significativi della cultura straniera in un'ottica interculturale.</li> </ul>
<b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b>  <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b>	<p><b>Module 0</b> Accoglienza / Révision : Verbes du premier et du deuxième groupe au présent. Les particularités des verbes du premier et du deuxième groupe: en -cer, en -ger, s'appeler, venir. Les articles définis et indéfinis. Les verbes partir, dormir et sortir. Les articles partitifs. Le verbe boire au présent. La négation. Le partitif négatif. La formation du participe passé des verbes Etre, avoir, du premier et du deuxième groupe. Le passé composé avec avoir. Le passé composé et l'accord avec Etre. Participes passés irréguliers du troisième groupe. Le féminin des noms, des adjectis et des professions.</p> <p><b>Module 1:</b> Alimentation diététique. La sécurité en cuisine. L'hygiène. Les produits bio. Les OGM. Réglementation des OGM en France. Nouveaux régimes diététiques (végétarien, végétalien, etc.). Pyramide alimentaire. Les allergènes, les intolérances alimentaires et les troubles alimentaires.</p> <p>Révision grammaticale: les indicateurs temporels</p> <p><b>Module 2:</b> Objectif job. Réglementation et emploi en oenogastonomie. La méthode HACCP . La traçabilité alimentaire. La réglementation européenne. La conservation des aliments. Les allergènes, la conservation des aliments, la congélation, la chaîne du froid, sous vide, les additifs. Les additifs</p> <p><b>Module 3:</b> Lettre de demande d'emploi. La lettre de motivation. Le CV. Modèle européen de curriculum vitae. Stage en entreprise. Entretien d'embauche. Les fournisseurs. Quels critères pour le choix d'un fournisseur? Les types de fournisseurs.</p> <p><b>Module 4:</b> Histoire de la cuisine française. Le XVI siècle, la renaissance. Le XVII siècle, la naissance de la grande cuisine. François La Varenne. Dom Pérignon. Le XVIII</p>

	<p>siècle. Le siècle des lumières. Vincent La Chapelle. La naissance des restaurants. Antoine Carême. Louis Pasteur et la pasteurisation. Le XX siècle et la naissance du tourisme. Auguste Escoffier. La gastronomie régionale. Paul Bocuse. Alain Ducasse</p> <p><b>Module 5:</b> Découvrez la France. Paris. Le Champagne. Provence. Alsace. Normandie et Bretagne</p> <p><b>EDUCAZIONE CIVICA</b> Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile</p>
<p><b><u>ABILITA’:</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendere in modo globale e dettagliato messaggi orali e scritti di varia tipologia anche attraverso i media;</li> <li>- Ricercare e comprendere informazioni all’interno di testi scritti e orali di diverso interesse sociale, culturale e professionale;</li> <li>- Orientarsi nei principali processi sociali;</li> <li>- Comprendere globalmente i principali punti di testi riguardanti argomenti di settore.</li> </ul>
<p><b><u>METODOLOGIE:</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lezioni tradizionali (metodologia deduttiva);</li> <li>- Lavori di gruppo (metodologia induttiva).</li> </ul>
<p><b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b></p>	<p>Le valutazioni tengono conto di indicatori espressi in termini di conoscenze, capacità e competenze.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Livello avanzato:</u> lo studente è in possesso delle competenze richieste ed è in grado di utilizzarle in ogni tipo di situazione in modo corretto, personale, preciso e anche originale (8, 9,10)</li> <li>- <u>Livello intermedio:</u> lo studente possiede le competenze richieste ed è in grado di utilizzarle in situazioni semplici, commettendo qualche errore non grave (7)</li> <li>- <u>Livello base:</u> lo studente presenta competenze minime e opportunamente guidato riesce ad utilizzarle, commettendo qualche errore non grave (6)</li> </ul>

<b><u>MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Libro di testo;</li><li>- Fotocopie;</li><li>- Materiale multimediale;</li><li>- Piattaforma online;</li><li>- Proiettore.</li></ul>
<b><u>LIBRI DI TESTO:</u></b>	Arcangela De Carlo, <i>À Table ! Manuel de langue pour la formation œnogastronomique</i> , Hoepli

<b>DISCIPLINA</b>	<b>INGLESE</b>  <b>Prof.ssa Galuffo Maria</b>
<b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:</u></b>	<p>Alla fine del corso di studi, anche se a diversi livelli, gli alunni sono in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- saper comunicare in situazioni di vita quotidiana ed insituazioni relative al settore ristorativo;</li> <li>- comprendere il senso globale e lo scopo di testi scritti perusi diversi con particolare attenzione a quelli di carattere specifico e professionale;</li> <li>- comprendere, sintetizzare e riferire oralmente quanto appreso utilizzando lessico appropriato;</li> <li>- produrre brevi testi di tipo specialistico.</li> </ul>
<b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b>  <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Italian food heritage and quality certification</li> <li>- Slow food presidia</li> <li>- Food sustainability and biodiversity</li> <li>- The short supply chain</li> <li>- Eco-friendly chefs</li> <li>- Zero waste</li> <li>- The organic food and GMO food</li> <li>- The Mediterranean diet</li> <li>- The food pyramid</li> <li>- Allergies vs Intolerances</li> <li>- HACCP</li> <li>- Food contamination</li> <li>- Food poisoning</li> <li>- Wine knowledge</li> <li>- Food and wine pairing</li> </ul> <p><b>EDUCAZIONE CIVICA</b> Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile</p>
<b><u>ABILITA':</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendere in modo globale e dettagliato messaggi orali e scritti di varia tipologia.</li> <li>- Ricercare e comprendere informazioni all'interno di testi scritti e orali di diverso interesse sociale, culturale e professionale.</li> <li>- Produrre testi orali e scritti di diverso interesse sociale, culturale e professionale.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>- Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie argomenti d’attualità e professionali.</li><li>- Esprimere e argomentare le proprie opinioni nelle interazioni orali su argomenti generali, di studio e professionali.</li></ul>
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Lezione frontale;</li><li>- lezione dialogata;</li><li>- metodo induttivo;</li><li>- metodo deduttivo;</li><li>- cooperative learning.</li></ul>
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	La valutazione scaturisce dal livello di apprendimento raggiunto (conoscenza dei contenuti, pertinenza alla traccia, proprietà lessicale, correttezza grammaticale e sintattica, capacità di analisi e sintesi), ma anche dai livelli di partenza, dalla frequenza alle attività, dalla puntualità nelle consegne/verifiche scritte e orali, dall’applicazione, dall’interesse e dalle capacità dell’alunno.
<b><u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	Libro di testo, fotocopie, lavagna, computer; strumenti digitali di studio (video lezioni, chat di gruppo alunni docenti, restituzione di elaborati sulla piattaforma classroom).
<b><u>LIBRI DI TESTO:</u></b>	Olga Cibelli- Daniela d’Avino, <i>Cook Book Club Up</i> - Clitt

<b>DISCIPLINA</b>	<b>Lingua e Letteratura italiana</b> <b>Prof.ssa Pandolfo Rossella</b>
<b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• riconoscimento delle principali strutture narratologiche o poetiche del testo;</li> <li>• individuazione dei temi fondamentali;</li> <li>• potenziamento delle tecniche di esposizione orale e scritta;</li> <li>• riconoscimento di persistenze e variazioni tematiche nelle poetiche degli autori.</li> <li>• di contestualizzazione dei testi in relazione al periodo storico, alla corrente letteraria o di pensiero, alla poetica dell'autore;</li> <li>• di rielaborazione critica dei contenuti;</li> <li>• di problematizzazione di un tema.</li> </ul>
<b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b> <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b>	<p><b>MODULO 1 L'età del Realismo:</b> <b>Naturalismo e Verismo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Linee generali della cultura europea ed italiana (Naturalismo e Verismo)</li> <li>• Giovanni Verga: biografia, poetica, opere             <ul style="list-style-type: none"> <li>- da <i>Vita dei Campi</i>, <i>Rosso Malpelo</i>;</li> <li>- da <i>I Malavoglia</i>, <i>Cap. I</i>;</li> <li>- da <i>Mastro Don Gesualdo</i>, <i>cap. V</i></li> <li>-</li> </ul> </li> </ul> <p><b>MODULO 2 “Il Decadentismo”</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Linee generali della cultura europea ed italiana</li> <li>• Giovanni Pascoli: biografia, poetica, opere,             <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>X Agosto</i>;</li> <li>- <i>Il gelsomino notturno</i>;</li> <li>- <i>Temporale</i>;</li> <li>- <i>Lavandare</i>;</li> <li>- <i>L'assiuolo</i></li> </ul> </li> <li>• Gabriele D'Annunzio: biografia, estetismo, panismo e superomismo.             <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>La pioggia nel pineto</i></li> </ul> </li> </ul> <p><b>MODULO 3 “I generi del primo Novecento: Romanzo e Poesia”</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La narrativa italiana nell'età delle Avanguardie</li> <li>• Le Avanguardie: Futurismo, Crepuscolarismo, Surrealismo. (Linee generali)</li> <li>• Luigi Pirandello: biografia, poetica, opere,             <ul style="list-style-type: none"> <li>- da <i>Novelle per un anno: La patente; Il treno ha fischiato</i></li> <li>- da <i>Il fu Mattia Pascal: La nascita di Adriano Meis</i></li> </ul> </li> <li>• Italo Svevo: biografia, poetica, opere             <ul style="list-style-type: none"> <li>- da <i>Senilità</i>: cap. 1</li> </ul> </li> </ul>

	<p>- da <i>La Cosc. Di Zeno: prefazione e preambolo; Lo schiaffo del padre.</i></p> <p><b>MODULO 4 “La Letteratura negli anni del dopoguerra”</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L’ Ermetismo</li> <li>• Giuseppe Ungaretti: Biografia, poetica, opere,             <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Veglia</i></li> <li>- <i>Il Porto sepolto</i></li> <li>- <i>Soldati</i></li> </ul> </li> <li>• Umberto Saba: biografia, poetica, opere             <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Amai;</i></li> <li>- <i>Goal</i></li> </ul> </li> <li>• Salvatore Quasimodo: biografia, poetica, opere             <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Ed è subito sera</i></li> <li>- <i>Alle fronde dei salici</i></li> </ul> </li> <li>• Eugenio Montale: biografia, poetica, opere             <ul style="list-style-type: none"> <li>-<i>Merigiare pallido e assorto;</i></li> <li>-<i>Spesso il male di vivere ho incontrato;</i></li> <li>- <i>Non recidere, forbice, quel volto.</i></li> </ul> </li> </ul> <p><b>EDUCAZIONE CIVICA</b> La celebrazione del 25 aprile Partecipazione a pubblico dibattito</p>
<p><b><u>ABILITA’:</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l’interazione comunicativa verbale in vari contesti;</li> <li>• leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo;</li> <li>• produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi;</li> <li>• utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio culturale e letterario;</li> <li>• utilizzare e produrre testi multimediali.</li> </ul>
<p><b><u>METODOLOGIE:</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- lezione frontale</li> <li>- dialogo formativo</li> <li>- problem solving</li> <li>- elaborazione di mappe concettuali</li> <li>- cooperative learning</li> <li>- brainstorming</li> </ul>
<p><b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b></p>	<p>I criteri di valutazione hanno accertato il livello di competenza acquisito a fine modulo. La verifica in itinere è stata finalizzata al controllo del processo di apprendimento, quindi a verificare il graduale conseguimento delle conoscenze e competenze che i discenti hanno acquisito. La verifica sommativa invece è stata adottata per valutare</p>



	<p>l'operato ed il profitto scolastico degli allievi, essa è stata condotta attraverso una serie di prove aventi lo scopo di qualificare il livello di conoscenze, competenze e abilità degli allievi a conclusione di un modulo. Oltre che dei risultati conseguiti si è tenuto altresì conto, anche della situazione di partenza, delle capacità critiche di analisi e problematizzazione, della partecipazione al dialogo educativo, dell'impegno e dell'interesse profuso da parte di ogni singolo alunno.</p>
<b><u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- mappe concettuali e schemi di sintesi</li><li>- fotocopie</li><li>- link utili</li><li>- siti internet</li><li>- video</li><li>- libro di testo</li><li>- foto e documenti di approfondimento</li></ul>
<b><u>LIBRI DI TESTO:</u></b>	<p>A. Roncoroni, M.M. Cappellini, A. Dendi, E. Sada, <i>La mia nuova letteratura. Dall'Unità d'Italia a oggi</i>, C. Signorelli Scuola.</p>

<b>DISCIPLINA</b>	<b>Storia</b> <b>Prof.ssa Pandolfo Rossella</b>
<b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• nuclei tematici fondamentali di storia generale del '900</li><li>• terminologia specifica</li><li>• individuazione delle molteplici modalità con le quali i fatti storici si collegano con la storia politica, culturale ed economica</li><li>• individuazione dei nessi significativi di una realtà storica complessa</li><li>• utilizzo delle conoscenze acquisite per comprendere il presente</li><li>• problematizzazione e spiegazione tenendo conto delle dimensioni e delle relazioni temporali e spaziali dei fatti storici</li></ul>
<b><u>CONOSCENZE o swCONTENUTI TRATTATI:</u></b> <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b>	<b>MODULO 1 “Il Risorgimento”</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• I moti liberali</li><li>• Le guerre d'Indipendenza</li><li>• L'Unità d'Italia</li></ul> <b>MODULO 2 “L'Italia post-unitaria”:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• I problemi dell'Italia unita</li><li>• La Destra e la Sinistra storica</li><li>• L'Età Giolittiana</li></ul> <b>MODULO 2 “L' esordio del Novecento”</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• La Grande guerra e il primo dopoguerra</li><li>• Bolscevismo e Rivoluzione Russa</li><li>• La crisi del dopoguerra in Europa e negli Stati Uniti</li></ul> <b>MODULO 3 “L'età della crisi e dei totalitarismi”</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Il Biennio rosso</li><li>• La crisi del '29 e il New Deal</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I regimi totalitari e le società totalitarie di massa: Fascismo, Nazismo, Stalinismo</li> </ul> <p><b>MODULO 4 “Guerra e nuovo ordine mondiale”</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La seconda guerra mondiale:</li> <li>• La controffensiva alleata e la liberazione</li> <li>• La guerra fredda</li> <li>• La nascita dell’Unione europea</li> </ul> <p><b>MODULO 5 “Crisi economica e società postindustriale”</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L’Italia Repubblicana</li> </ul> <p><b>EDUCAZIONE CIVICA</b> I Trattati Europei L’ONU; La FAO</p>
<b><u>ABILITA’:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere, anche in una prospettiva interculturale, il cambiamento e la diversità dei tempi storici in dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in dimensione sincronica attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali.</li> <li>• Saper operare confronti costruttivi tra realtà storiche e geografiche diverse identificandone gli elementi maggiormente significativi</li> <li>• Riconoscere in tratti e dimensioni specifiche le radici storiche, sociali, giuridiche ed economiche del mondo contemporaneo, individuando elementi di continuità e discontinuità.</li> <li>• Analizzare e interpretare fonti scritte, iconografiche orali e multimediali di diversa tipologia e saper leggere i luoghi della memoria a partire dal proprio territorio</li> </ul>
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentazione del quadro storico di riferimento mediante lezioni frontali, discussione guidata</li> <li>• Problematizzazione di eventi; approfondimenti su documenti, interviste e manuale.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Analisi degli aspetti sociali, economici e tecnologici, intrecciati e collegati ai più rilevanti e significativi eventi e fenomeni politici.</li></ul>
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	<p>I criteri di valutazione hanno accertato il livello di competenza acquisito a fine modulo. La verifica in itinere è stata finalizzata al controllo del processo di apprendimento, quindi a verificare il graduale conseguimento delle conoscenze e competenze che i discenti hanno acquisito. La verifica sommativa invece è stata adottata per valutare l’operato ed il profitto scolastico degli allievi, essa è stata condotta attraverso una serie di prove aventi lo scopo di qualificare il livello di conoscenze, competenze e abilità degli allievi a conclusione di un modulo. Oltre che dei risultati conseguiti si è tenuto altresì conto, anche della situazione di partenza, delle capacità critiche di analisi e problematizzazione, della partecipazione al dialogo educativo, dell’impegno e dell’interesse profuso da parte di ogni singolo alunno.</p>
<b><u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- mappe concettuali e schemi di sintesi</li><li>- fotocopie</li><li>- link utili</li><li>- siti internet</li><li>- video</li><li>- libro di testo</li><li>- foto e documenti di approfondimento</li></ul>
<b><u>LIBRI DI TESTO:</u></b>	<p>Gentile, Ronga, Rossi, <i>Guida allo studio della storia</i>. Editrice La Scuola.</p>

<b>DISCIPLINA</b>	<b>Diritto e tecniche amministrative delle imprese ricettive</b> <b>Prof. Bono Valerio</b>
<b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</li><li>• Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali.</li><li>• Svolgere la propria attività operando in equipè e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità.</li><li>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera</li><li>• Intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.</li><li>• Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</li><li>• Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio.</li><li>• Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</li><li>• Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</li><li>• Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio.</li></ul>
<b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b>	MODULO A: IL MERCATO TURISTICO  - Il mercato turistico internazionale  - Gli organismi e le fonti normative internazionali

**(anche attraverso  
UDA o moduli)**

- Il mercato turistico nazionale
- Gli organismi e le fonti normative interne
- Le nuove tendenze del turismo

**MODULO B: IL MARKETING**

- Il marketing: aspetti generali
- Il marketing strategico
- Il marketing operativo
- Il web marketing
- Il marketing plan

**MODULO C: PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE  
E CONTROLLO DI GESTIONE**

- La pianificazione e la programmazione
- Il budget
- Il business plan

**MODULO D: LA NORMATIVA DEL SETTORE  
TURISTICO-RISTORATIVO**

- Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro
- Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali
- I contratti delle imprese ristorative

**MODULO E: LE ABITUDINI ALIMENTARI E  
L'ECONOMIA DEL TERRITORIO**

- Le abitudini alimentari
- I marchi di qualità alimentare

	<b>EDUCAZIONE CIVICA</b> I Principi fondamentali della Costituzione Italiana L’Unione Europea
<b><u>ABILITA’:</u></b>	a) Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche. b) Individuare fasi e procedure per redigere un business plan c) Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato d) Individuare e utilizzare le tecniche di marketing e) Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari f) Individuare i prodotti a Km 0 come strumento di marketing g) Individuare norme e procedure relative a provenienza e conservazione del prodotto h) Individuare la normativa internazionale-comunitaria di riferimento per il funzionamento delle imprese turistiche i) Predisporre contratti tipici del settore turistico/ristorativo
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	Tutti i temi trattati sono stati svolti con lezioni partecipate; sono state svolte esercitazioni, prevalentemente in classe, singole e a gruppi.
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	Gli alunni sono stati valutati sulla base di due verifiche orali per il primo quadrimestre e due nel secondo quadrimestre. La valutazione ha tenuto conto non solo della conoscenza, spesso di tipo mnemonico mostrata dagli alunni, ma principalmente sulla base della comprensione degli stessi o della capacità di collegamento tra i vari temi studiati.
<b><u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	Oltre all’uso dei libri di testo, diversi argomenti sono stati sviluppati attraverso l’uso della Lim in modo da effettuare approfondimenti.
<b><u>LIBRI DI TESTO:</u></b>	Titolo: <i>Gestire le imprese ricettive up.</i> Autori: Stefano Rascioni, Fabio Ferriello. Casa Editrice: Tramontana

<b>DISCIPLINA</b>	<b>Sala &amp; Vendita</b> <b>Prof. Zarzana Roberto</b>
<b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:</u></b>	<p>Nel corso dell'anno sono state fatte periodiche verifiche orali del grado di apprendimento della materia. I più capaci e volenterosi hanno ottenuto risultati buoni; alcuni hanno dimostrato di possedere un discreto livello di preparazione; altri, infine, grazie all'impegno profuso hanno raggiunto appena la sufficienza. Nella quasi totalità si è comunque raggiunto un livello accettabile di comprensione ed acquisizione di nuove competenze.</p> <p>Inoltre, bisogna specificare che a causa della lentezza degli allievi nell'acquisire le tematiche e alle sospensioni del programma per attività di recupero in itinere ed individualizzati, non tutto il programma preventivato all'inizio dell'attività didattica è stato svolto a causa della mancanza del tempo. Nello svolgimento del programma si è cercato di esporre la materia in modo comprensibile ed adeguato ai loro strumenti linguistici e ai loro processi di apprendimento e si è cercato altresì di evitare un apprendimento mnemonico di nozioni astratte per puntare su una comprensione sostanziale degli argomenti in modo di far diventare conoscenze in competenze. Tuttavia, il programma ha subito un notevole rallentamento, con conseguente parziale trattazione di alcuni argomenti, a causa di diversi motivi: il lavoro degli studenti adulti e scarso tempo a disposizione per lo studio domestico.</p>
<b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b> <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b>	<p>Si è cercato di imprimere la disciplina dal punto di vista della vendita e della comunicazione, opportunità di marketing dal territorio e per la valorizzazione dello stesso.</p> <p>Ogni modulo scelto è stato un ricalco e un approfondimento tematico del programma svolto in cucina, operando a livello interdisciplinare e transdisciplinare.</p> <p>Anche dal punto di vista laboratoriale e pratico si è sempre dato importanza all'etica del servizio e agli approfondimenti gusto-olfattivi.</p> <p>I moduli selezionati nel corso dell'anno scolastico sono i seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Olio extra vergine d'oliva</li><li>• I marchi di qualità &amp; tracciabilità</li><li>• Abbinamento cibo - vino</li><li>• La degustazione del cioccolato e abbinamenti e valorizzazioni</li><li>• Vini liquorosi</li><li>• I formaggi</li><li>• Banqueting e Catering</li><li>• Food cost &amp; marketing</li><li>• Cultura della cucina italiana – piatti tipici</li></ul>



	<p><b>EDUCAZIONE CIVICA</b> Tutela delle identità, produzioni</p>
<b><u>ABILITA’:</u></b>	<p>Il gruppo classe si presenta numeroso ed eterogeneo, pertanto si possono riassumere tre importanti gruppi di lavoro con abilità diverse;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Un gruppo è appena sufficiente con abilità di base e poco motivato con enormi carenze di base.</li> <li>• Un secondo gruppo di grande impegno con una buona riuscita di acquisizione di competenze tecnico professionali e una buona abilità spendibile.</li> </ul> <p>Ultimo e terzo gruppo composto da persone particolarmente motivate e sensibili, capaci di fare da traino al resto della classe, partecipa in prima linea sia dal punto di vista teorico in classe che pratico. Ottime ed autonome le abilità professionali raggiunte.</p>
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	<p>Didattica a distanza in modalità digitale con il supporto di G Suite for Educational – problem solving – esercitazioni pratiche in laboratorio – video didattica digitale – lavoro autonomo asincrono – circle time</p>
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	<p>Le valutazioni sono state effettuate al fine di ogni modulo in modalità digitale con il supporto di G Suite for Educational &amp; classroom -moduli di google – ecc.</p> <p>Nella fase finale dell’anno scolastico si è proceduto con verifiche orali in presenza, al fine propedeutico degli imminenti esami di stato.</p>
<b><u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	<p>Libro di testo Video Didattica digitale Meet di G suite for educational Supporti digitali Dispense digitali preparate in base ai bisogni educativi specifici</p>
<b><u>LIBRI DI TESTO:</u></b>	<p>SARÒ MAÎTRE, SARÒ BARMAN - 4/5 ANNO Corso di sala &amp; vendita per il 4°&amp;5° anno dell'articolazione enogastronomia M. Prato, S. Pedone, G. Moscatiello, R. Orsini</p>

<b>DISCIPLINA</b>	<b>Enogastronomia sett. Cucina</b> <b>Prof. Gaetano Piazza</b>
<b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Saper riconoscere all'interno dell'organigramma dello staff del settore ristorativo le figure professionali e dirigenziali e le mansioni loro assegnate.</li><li>• Conoscere gli alimenti utilizzati nelle varie tipologie di cucine tradizionali</li><li>• Conoscere i vari momenti ristorativi nell'arco della giornata</li><li>• Conoscere le varie offerte gastronomiche, le sue funzioni e le regole che ne fanno parte.</li><li>• Conoscere le varie tecniche di preparazione, cottura e presentazione dei piatti</li><li>• Conoscere e saper fare alcuni piatti della cucina classica, nazionale ed internazionale.</li><li>• Conoscere i piatti principali di alcune regioni d'Italia e del nostro territorio</li><li>• Conoscere la storia della cassata siciliana e la storia e caratteristiche del cioccolato</li><li>• Conoscere i vari prodotti alimentari e gastronomici con marchi di qualità</li><li>• Conoscere le origini storiche o leggende, le caratteristiche culinarie e le tecniche di preparazione dei vari piatti proposti</li></ul>
<b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b> <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b>	Argomenti trattati: <ul style="list-style-type: none"><li>• Il personale di cucina</li><li>• Il food and beverage manager</li><li>• I livelli professionale CCNL</li><li>• I vegetali caratteristiche impiego in cucina e conservazione</li><li>• classificazione delle aziende ristorative</li><li>• il menù</li><li>• Le funzioni del menù</li><li>• Le fasi della produzione del gelato.</li><li>• Le carni da macello</li><li>• Le cotture della carne</li><li>• i fondi e le salse di cucina</li><li>• Le gamme alimentari</li><li>• Gli arrostiti di manzo</li><li>• I cereali il couscous</li><li>• I dolci siciliani il cannolo e la cassata</li><li>• Il cacao e il cioccolato</li><li>• I dolci al cucchiaino</li><li>• La produzione ei formaggi</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le farine</li><li>• La lievitazione</li><li>• La cucina regionale</li><li>• Gli impasti di base</li><li>• Il riso e i risotti</li><li>• Il gelato e il bilanciamento</li></ul> <p>Attività di laboratorio</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Intreccio di carote e zucchine con ricotta e pistacchi-totani in guazzetto su crostino di pane nero salsa pistacchi e ricotta) - risotto zucca, gamberi e amaretti - filetto di merluzzo in crosta di mandorle su cicoriotta selvatica e salsa al caciocavallo - bavarese al prosecco con streusel e macedonia caramellata pane e grissini</li><li>• Produzione dei frollini</li><li>• Tagliatelle al ragù di cinghiale con cialda di parmigiano - tronchetto di gelato al cioccolato e salsa al pistacchio</li><li>• Produzione delle arancine - lo sfincione palermitano - pizza verdure e funghi - ciambella gastronomica-frittate</li><li>• Paella alla valenciana - Arepas con carne mechada - salsa guacamole - salsa aioli</li><li>• sushi Uramaki, Hosomaki, Gunkan, Temaki - tagliolini e vermicelli di riso</li><li>• couscous alla marocchina - cannolo alla siciliana</li><li>• stufato di pecora - produzione della tuma e della ricotta di pecora- produzione del pane nero di tumminia</li></ul> <p><b>EDUCAZIONE CIVICA</b> Tutela delle identità, produzioni</p>
<p><b><u>ABILITA':</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Distinguere le varie mansioni degli addetti e riuscire a collocarli nei vari settori gastronomici</li><li>• Saper formulare delle proposte gastronomiche legate ai diversi stili alimentari</li><li>• Riuscire a formulare una proposta gastronomica giornaliera</li><li>• Saper formulare una offerta gastronomica mettendo in evidenza le peculiarità della azienda ristorativa</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Saper operare in laboratorio utilizzando tecniche appropriate di preparazione, cottura e presentazione del piatto</li><li>• Distinguere alcuni piatti della cucina classica, regionale, nazionale ed internazionale.</li><li>• Saper realizzare piatti della cucina regionale e locale</li><li>• Saper realizzare la cassata siciliana e l’uovo di cioccolato</li><li>• Saper riconoscere i prodotti alimentari con i vari marchi di qualità</li><li>• Saper presentare una preparazione gastronomica mettendo in evidenza la descrizione del piatto, l’origine storica, nonché la sua evoluzione nel tempo e le tecniche di preparazione.</li></ul>
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lezioni frontali</li><li>• Lezioni in modalità mista</li><li>• Esercitazioni pratiche</li><li>• Ricerche su internet</li><li>• Presentazione elaborati culinari dimostrativi</li></ul>
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Scritte</li><li>• Orali</li><li>• Pratiche</li></ul>
<b><u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lim</li><li>• Internet</li><li>• Computer</li><li>• Dispense</li><li>• Laboratorio di cucina</li></ul>
<b><u>LIBRI DI TESTO:</u></b>	Professione cuoco

<p><b>DISCIPLINA</b></p>	<p><b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b> <b>Prof.ssa Ocello Flavia</b></p>
<p><b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li> <li>• Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</li> <li>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici.</li> <li>• Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.</li> <li>• Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</li> <li>• Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</li> </ul>
<p><b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b> <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contaminazioni alimentari.</li> <li>• Qualità degli alimenti.</li> <li>• Igiene e sistema HACCP.</li> <li>• Frodi alimentari.</li> <li>• Bioenergetica: calcolo del fabbisogno energetico giornaliero e del peso ideale.</li> <li>• Alimentazione equilibrata: LARN, linee guida, alimentazione per fasce di età.</li> <li>• Dietologia: dieta mediterranea, vegetariane, dieta a zona.</li> <li>• Dietoterapia: obesità, diabete, malattie cardiovascolari, intolleranze e allergie.</li> </ul> <p><b>EDUCAZIONE CIVICA</b> Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile; Educazione alla salute e al benessere.</p>
<p><b><u>ABILITA':</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli;</li> <li>• Rispettare le buone pratiche di lavorazione inerenti all'igiene personale, alla preparazione, cottura e conservazione dei prodotti;</li> <li>• Riconoscere le modalità con cui l'azienda opera nel rispetto della normativa in materia di sicurezza;</li> <li>• Ricordare le modifiche subite dagli alimenti;</li> <li>• Scegliere i prodotti in base alle diverse esigenze;</li> <li>• Conoscere il ruolo degli additivi negli alimenti e nelle bevande;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere quali rischi può comportare l'utilizzo di additivi;</li> <li>• Sapere interpretare il significato di D.G.A.;</li> <li>• Valutare il fabbisogno energetico di un individuo e il suo peso forma;</li> <li>• Comprendere il concetto di dieta equilibrata;</li> <li>• Valutare criticamente le diverse tipologie dietetiche;</li> <li>• Comprendere i principi fondamentali di dietoterapia di alcune malattie.</li> </ul>
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale;</li> <li>• Lezione dialogata;</li> <li>• Metodo induttivo;</li> <li>• Metodo deduttivo;</li> <li>• Metodo esperenziale;</li> <li>• Metodo scientifico;</li> <li>• Ricerca individuale e/o di gruppo,</li> <li>• Scoperta guidata;</li> <li>• Lavoro di gruppo;</li> <li>• Problem solving;</li> <li>• Brainstorming;</li> <li>• Verifiche: Colloqui, prove semistrutturate; relazioni sulle attività di laboratorio e su tematiche inerenti alla disciplina.</li> </ul>
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	<p>La valutazione delle verifiche orali e scritte è stata effettuata attraverso le griglie concordate all'interno del consiglio di classe all'inizio dell'anno scolastico.</p> <p>La valutazione è stata formativa come impulso al massimo sviluppo della personalità; sommativa come confronto tra risultati ottenuti e risultati attesi; si è tenuto conto della situazione di partenza e delle capacità individuali, della partecipazione al lavoro didattico, dell'impegno e dell'interesse mostrato da parte di ogni singolo alunno.</p>
<b><u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro/i di testo;</li> <li>• Laboratorio di alimentazione;</li> <li>• Computer Diaproiettore;</li> <li>• Sussidi multimediali;</li> <li>• Testi di consultazione.</li> </ul>
<b><u>LIBRI DI TESTO:</u></b>	<p>“Scienza e cultura dell'alimentazione per il quinto anno” Autore: Luca La Fauci Casa Editrice: Markes</p>

<b>DISCIPLINA</b>	<b>Prof. Angelo Accardo</b> <b>Matematica</b>
<b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno:</u></b>	<p>Gli obiettivi di apprendimento, individuati in sede di programmazione didattica, sono stati raggiunti. Tutti gli alunni hanno dimostrato di aver acquisito sufficienti conoscenze e competenze riguardanti la disciplina tranne alcuni che mostrano una modesta autonomia operativa.</p> <p>Inoltre, nel corso dell'anno scolastico hanno partecipato attivamente al dialogo didattico-educativo, dimostrando un impegno e uno studio costante.</p> <p>Gli obiettivi didattici conseguiti possono, pertanto, sintetizzarsi nel modo seguente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- utilizzo delle tecniche e delle procedure di calcolo</li> <li>- conoscenza del linguaggio matematico introdotto e utilizzo in modo corretto</li> <li>- buona capacità di riconoscere e costruire relazioni</li> </ul>
<b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b> <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b>	<p>Con la classe sono state trattati i temi relativi allo studio delle disequazioni e dell'analisi matematica:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Equazioni e disequazioni intere e fratte di I e II grado</li> <li>- Intervalli limitati e illimitati</li> <li>- Intorno di un punto</li> <li>- Definizione di funzione reale di una variabile reale</li> </ul> <p>Definizione di dominio di una funzione</p> <p><b>EDUCAZIONE CIVICA</b> L'Unione Europea</p>
<b><u>ABILITA':</u></b>	<p>Gli alunni sono in grado di affrontare gli argomenti trattati. Infatti riescono a svolgere le equazioni e le disequazioni. Hanno compreso il concetto d'intorno del punto, punto di accumulazione e punto isolato. Hanno compreso il concetto di funzione e di relazione di una variabile reale, definendone il dominio.</p>
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	<p>Lezione frontale e partecipata, ricerca guidata, problem solving. Esercitazioni individuali e di gruppo</p>
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	<p>verifiche orali, prove scritte.</p>

<b><u>MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	Per quanto riguarda i sussidi didattici, oltre al testo in adozione, si è fatto uso di schede di lavoro, schematizzazioni e appunti.
<b><u>LIBRI DI TESTO:</u></b>	Matematica rosso di Bergamini Trifone Barozzi. Edizione Zanichelli.



## 8. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

### 8.1 Criteri di valutazione

Il credito scolastico viene espresso in numero intero e tiene in considerazione, oltre alla media dei voti, l'assiduità della frequenza scolastica, l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo sia nelle materie curriculari sia in quelle svolte nell'ambito dell'area professionalizzante e dei progetti promossi dall'Istituto.

Nell'attribuzione del credito formativo, sempre nell'ambito della banda di oscillazione, per l'a.s. 2021/22, il consiglio di classe si attiene ai criteri individuati nella tabella di seguito riportata:

<b>CREDITO FORMATIVO</b>		
1.	Partecipazione Progetti PTOF con una frequenza di almeno 75%	0,1
2.	Giudizio ottimo in Religione o Ora alternativa IRC	0,1
3.	Attività complementari ed integrative (partecipazione a convegni, concorsi, manifestazioni anche professionali organizzate dalla scuola)	0,2
4.	Certificazioni informatiche, linguistiche (B1), attività sportive agonistiche e attività di volontariato per almeno trenta ore.	0,1

### 8.2 Criteri attribuzione crediti

Come indicato dall'art. 11 comma 5, dell'O.M. n. 65 del 14/03/2022: per i candidati dei percorsi di istruzione per gli 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:

- il credito maturato nel secondo periodo didattico è attribuito sulla base della media dei voti assegnati e delle correlate fasce di credito relative alla classe quarta di cui alla tabella dell'Allegato A del d. lgs. 62/2017; a tal fine, il credito è convertito moltiplicando per due il punteggio attribuito sulla base della seconda colonna della suddetta tabella e assegnato allo studente in misura comunque non superiore a 25 punti;
- il credito maturato nel terzo periodo didattico è attribuito sulla base della media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quinto anno di cui alla citata tabella.

Si riporta di seguito l’ALLEGATO A del d. lgs. 62/2017

<b>MEDIA DEI VOTI</b>	<b>FASCE DI CREDITO III ANNO</b>	<b>FASCE DI CREDITO IV ANNO</b>	<b>FASCE DI CREDITO V ANNO</b>
$M < 6$			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

### ALLEGATO C – O.M. n. 65 del 14 marzo 2022

TABELLA 1 – Conversione del credito scolastico complessivo

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

## 8.3 Griglie di valutazione prove scritte

### Griglia di valutazione Prova scritta d'italiano Tipologia A: Analisi del testo letterario

Alunno/a		Classe	Data
1	1. Competenze testuali	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.	<p><b>Svilupa il testo in modo:</b> coerente, coeso, personale ben organizzato, coerente e coeso chiaro e adeguato alla tipologia complessivamente chiaro e lineare <b>semplice, con alcune incertezze</b> meccanico incerto e poco lineare molto confuso del tutto inadeguato</p> <p>20 18 16 14 <b>12</b> 10 8 6 4</p>
	2. Competenze linguistiche	Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura.	<p><b>Si esprime in modo:</b> corretto, appropriato, personale corretto, appropriato, efficace corretto e appropriato complessivamente corretto <b>generalmente corretto, con alcune incertezze</b> non del tutto corretto, con alcuni errori poco corretto e appropriato scorretto e inappropriato del tutto errato</p> <p>20 18 16 14 <b>12</b> 10 8 6 4</p>
	3. Competenze ideative e rielaborative	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	<p><b>Esprime conoscenze e valutazioni:</b> approfondite, articolate e originali approfondite e articolate pertinenti e adeguate pertinenti <b>essenziali e sufficientemente motivate</b> superficiali incerte e frammentarie scarse e prive di spunti critici del tutto inadeguate</p> <p>20 18 16 14 <b>12</b> 10 8 6 4</p>
2	4. Competenze testuali specifiche  Analisi e interpretazione di un testo letterario	Rispetto dei vincoli posti nella consegna.	<p><b>Svilupa le consegne in modo:</b> pertinente ed esauriente pertinente e abbastanza esauriente pertinente, ma non del tutto esauriente pertinente e, nel complesso, corretto <b>sufficientemente pertinente e corretto</b> superficiale e approssimativo parziale e poco preciso lacunoso e impreciso gravemente incompleto</p> <p>10 9 8 7 <b>6</b> 5 4 3 2</p>
		Comprensione del testo.	<p><b>Comprende il testo:</b> in tutti i suoi snodi concettuali in quasi tutti i suoi snodi concettuali individuandone i temi portanti individuando nel complesso i temi portanti <b>nei nuclei essenziali</b> riconoscendo solo alcuni nuclei essenziali in modo parziale e superficiale in minima parte e/o fraintendendo gravemente inadeguato/nulla</p> <p>10 9 8 7 <b>6</b> 5 4 3 2</p>
		Analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica.	<p><b>Analizza il testo in modo:</b> puntuale, ampio e articolato puntuale, ampio e abbastanza articolato puntuale, corretto, ma poco articolato abbastanza chiaro e corretto <b>sostanzialmente chiaro e corretto</b> parziale, generico e poco corretto semplificativo, superficiale e scorretto lacunoso e scorretto gravemente inadeguato/nulla</p> <p>10 9 8 7 <b>6</b> 5 4 3 2</p>

		<b>Interpretazione del testo.</b>	<b>Contestualizza e interpreta in modo:</b> pertinente, approfondito e personale/originale pertinente, esauriente e abbastanza approfondito pertinente ed esauriente, con qualche approfondimento pertinente e abbastanza esauriente <b>sostanzialmente pertinente e corretto</b> parziale, generico e poco corretto semplicistico, superficiale e scorretto lacunoso e scorretto gravemente inadeguato/nulla	10 9 8 7 6 5 4 3 2
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>				<b>/100</b>
Valutazione in ventesimi _____/20			Valutazione in quindicesimi _____/15	

## Griglia di valutazione Prova scritta d'italiano

### Tipologia B: Analisi e produzione di un testo argomentativo

	Alunno/a	Classe	Data	
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20	1. Competenze testuali	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.	Svilupa il testo in modo: coerente, coeso, personale ben organizzato, coerente e coeso chiaro e adeguato alla tipologia complessivamente chiaro e lineare <b>semplice, con alcune incertezze</b> meccanico incerto e poco lineare molto confuso del tutto inadeguato	20
				18
				16
21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40	2. Competenze linguistiche	Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Si esprime in modo: corretto, appropriato, personale corretto, appropriato, efficace corretto e appropriato complessivamente corretto <b>generalmente corretto, con alcune incertezze</b> non del tutto corretto, con alcuni errori poco corretto e appropriato scorretto e inappropriato del tutto errato	20
				18
				16
41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60	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 approfondite e articolate pertinenti e adeguate pertinenti <b>essenziali e sufficientemente motivate</b> superficiali incerte e frammentarie scarse e prive di spunti critici del tutto inadeguate	20
				18
				16
61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 100	4. Competenze testuali specifiche  Analisi e produzione di un testo argomentativo	Comprensione del testo	Comprende il testo: in tutti i suoi snodi argomentativi in quasi tutti i suoi snodi argomentativi individuandone i temi portanti individuando nel complesso i temi portanti <b>nei nuclei essenziali</b> riconoscendo alcuni nuclei essenziali riconoscendo solo la linea generale dell'argomentazione riconoscendo l'argomentazione in modo parziale e superficiale in minima parte e/o fraintende	10
				9
				8
				7
				6
				5
				4
				3
				2
101 102 103 104 105 106 107 108 109 110 111 112 113 114 115 116 117 118 119 120		Individuazione di tesi e argomentazioni presenti nel testo	Individua tesi e argomentazioni in modo: completo, consapevole e approfondito completo, consapevole e abbastanza approfondito completo e abbastanza consapevole abbastanza completo e abbastanza approfondito <b>essenziale e sintetico</b> parziale e non sempre corretto parziale e per lo più confuso confuso e disorganico gravemente inadeguato	10
				9
				8
121 122 123 124 125 126 127 128 129 130 131 132 133 134 135 136 137 138 139 140 141 142 143 144 145 146 147 148 149 150		Percorso ragionativo e uso di connettivi pertinenti	Struttura l'argomentazione in modo: chiaro, congruente e ben articolato chiaro, congruente e articolato chiaro, congruente e abbastanza articolato abbastanza chiaro e abbastanza congruente <b>globalmente chiaro e congruente</b> non sempre chiaro e congruente superficiale e poco congruente superficiale e confuso incerto e privo di elaborazione	10
				9
				8

I R P I T		Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali	<b>I riferimenti culturali risultano:</b> ampi, precisi e funzionali al discorso 10 ampi, precisi e abbastanza funzionali al discorso 9 discorso 8 ampi e abbastanza precisi 7 abbastanza ampi e abbastanza precisi <b>6</b> <b>sostanzialmente chiari e corretti</b> 5 parziali, generici e poco corretti 4 semplicistici, superficiali e scorretti 3 limitati e per lo più scorretti 2 poco pertinenti o assenti	
	<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>			<b>/100</b>
Valutazione in ventesimi _____ /20			Valutazione in quindicesimi _____ /15	

## Griglia di valutazione Prova scritta d'italiano

### Tipologia C: Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo

	Alunno/a	Classe	Data
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20	<b>1. Competenze Testuali</b>	<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.</b>	<p><b>Sviluppa il testo in modo:</b> coerente, coeso, personale ben organizzato, coerente e coeso chiaro e adeguato alla tipologia complessivamente chiaro e lineare <b>semplice, con alcune incertezze</b> meccanico incerto e poco lineare molto confuso del tutto inadeguato</p> <p style="text-align: right;">20 18 16 14 <b>12</b> 10 8 6 4</p>
	<b>2. Competenze Linguistiche</b>	<b>Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura.</b>	<p><b>Si esprime in modo:</b> corretto, appropriato, personale corretto, appropriato, efficace corretto e appropriato complessivamente corretto <b>generalmente corretto, con alcune incertezze</b> non del tutto corretto, con alcuni errori poco corretto e appropriato scorretto e inappropriato del tutto errato</p> <p style="text-align: right;">20 18 16 14 <b>12</b> 10 8 6 4</p>
	<b>3. Competenze ideative e rielaborative</b>	<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.</b>	<p><b>Esprime conoscenze e valutazioni:</b> approfondite, articolate e originali approfondite e articolate pertinenti e adeguate pertinenti <b>essenziali e sufficientemente motivate</b> superficiali incerte e frammentarie scarse e prive di spunti critici del tutto inadeguate</p> <p style="text-align: right;">20 18 16 14 <b>12</b> 10 8 6 4</p>
21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40	<b>4. Competenze testuali specifiche</b> <b>Riflessione critica di carattere espositivo argomentativo</b>	<p><b>Pertinenza del testo rispetto alla traccia</b></p> <p><b>(Coerenza del titolo e dell'eventuale paragrafazione)</b></p>	<p><b>Sviluppa la traccia (eventualmente titola e paragrafa) in modo:</b> pertinente, esauriente e personale pertinente ed esauriente pertinente, ma non del tutto esauriente pertinente e, nel complesso, corretto <b>sostanzialmente pertinente e corretto</b> superficiale e approssimativo parziale e poco preciso lacunoso e impreciso gravemente incompleto</p> <p style="text-align: right;">20 18 16 14 <b>12</b> 10 8 6 4</p>
		<b>Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione</b>	<p><b>Articola l'esposizione in modo:</b> ordinato, lineare e personale ordinato e lineare ordinato e complessivamente lineare complessivamente ordinato e lineare <b>sostanzialmente ordinato e lineare</b> poco ordinato e poco lineare semplice e confuso disorganico inadeguato rispetto alla tipologia</p> <p style="text-align: right;">10 9 8 7 <b>6</b> 5 4 3 2</p>

L C D I  S C H O L A  P		<b>Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	<b>I riferimenti culturali risultano:</b> ampi, precisi e funzionali al discorso ampi, precisi e abbastanza funzionali al discorso ampi e abbastanza precisi abbastanza ampi e abbastanza precisi <b>sostanzialmente chiari e corretti</b> parziali, generici e poco corretti semplificistici, superficiali e scorretti limitati e per lo più scorretti poco pertinenti o assenti	10 9 8 7 <b>6</b> 5 4 3 2
	<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>			
Valutazione in ventesimi _____/20				Valutazione in quindicesimi _____/15

### ALLEGATO C – O.M. n. 65 del 14 marzo 2022

TABELLA 2 – Conversione del punteggio della prima prova scritta

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



**Griglia di valutazione della seconda prova**  
**(ai sensi dei quadri di riferimento allegati al D.M. n.769 del 2018)**

**MATERIA: Scienza e cultura dell'alimentazione**

**Articolazione Enogastronomia indirizzo CUCINA - SALA e VENDITA**

CANDIDATO \_\_\_\_\_

CLASSE: 3AS

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	Totale punti
<b>Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa</b>	Lacunosa, scarsa	1	<b>MAX 3 PUNTI</b>
	Superficiale, parziale	1.5	
	Sufficiente	2	
	Completa	2,5	
	Completa e precisa	3	
<b>Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline</b>	Frammentaria	1	<b>MAX 6 PUNTI</b>
	Incompleta con errori diffusi	2	
	Incompleta, ma corretta	3	
	Sufficientemente corretta	4	
	Corretta	5	
	Corretta precisa e approfondita	6	
<b>Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni</b>	Scarsa	1	<b>MAX 8 PUNTI</b>
	Frammentaria	2	
	Incompleta	3	
	Quasi sufficiente	4	
	Sufficiente	5	
	Discreta	6	
	Buona	7	
	Ottima	8	
<b>Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici</b>	Superficiale	1	<b>MAX 3 PUNTI</b>
	Non sempre precisa	1.5	
	Adeguate e sufficientemente esauriente	2	
	Adeguate, esauriente e chiara	2,5	
	Chiara, esauriente e uso di linguaggi specifici pertinenti	3	
		Totale punteggiato	_____/20
		PUNTEGGIO CONVERTITO in DECIMI (allegato C dell'O.M. n.65/2022)	_____/10

**ALLEGATO C – O.M. n. 65 del 14 marzo 2022**

TABELLA 3 – Conversione del punteggio della seconda prova scritta

<b>PUNTEGGIO IN BASE 20</b>	<b>PUNTEGGIO IN BASE 15</b>
1	0.50
2	1
3	1.50
4	2
5	2.50
6	3
7	3.50
8	4
9	4.50
10	5
11	5.50
12	6
13	6.50
14	7
15	7.50
16	8
17	8.50
18	9
19	9.50
20	10

## 8.4 Griglie di valutazione colloquio

### ESAMI DI STATO 2021 – 2022 Griglia per la valutazione del colloquio

Candidato/a: \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ Classe III Sezione: AS

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

INDICATORI	LIVELLI	DESCRITTORI	PUNTI	PUNTEGGIO
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato	1.50 - 3.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato	4 - 4.50	
	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	6.50 - 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	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra discipline	4 - 4.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 - 5.50	
	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	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 - 4.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 - 5.50	
	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 e stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto, utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato, utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2 - 2.50	
	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 la fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2 - 2.50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
Punteggio totale della prova				

## 8.5 Simulazioni delle prove scritte: indicazioni ed osservazioni sullo svolgimento delle simulazioni

Dal Consiglio di Classe è stata effettuata una simulazione della prima (**Allegato n. 4**) e una simulazione della seconda prova scritta (**Allegato n. 5**), secondo il prospetto seguente:

Data di svolgimento	Tempo assegnato	Tipo di prova
4/05/2022	3 ore	Simulazione della prima prova
3/05/2022	3 ore	Simulazione della seconda prova

Le simulazioni si sono svolte in un clima disteso e di attenzione da parte degli allievi opportunamente guidati dai docenti della disciplina oggetto della prova.

## 8.6. Altre eventuali attività in preparazione dell’Esame di Stato

Durante il terzo periodo didattico gli alunni sono stati guidati, da docenti di vari insegnamenti, verso il riconoscimento autonomo di collegamenti tra le diverse discipline loro oggetto di studio, mettendo a frutto le loro capacità di attuare collegamenti interdisciplinari partendo prevalentemente da immagini che riguardano l’arte, la storia o l’attualità.

## 8.7. Indicazioni ed osservazioni sulla seconda prova

La traccia della seconda prova scritta è stata elaborata in sede di dipartimento dai docenti della disciplina tenendo conto dei quadri di riferimento adottati con d.m. 769 del 2018 con oggetto i nuclei tematici caratterizzanti il percorso di studio.

**Il presente documento è convalidato e sottoscritto dai docenti del Consiglio di classe e da una rappresentanza degli alunni.**

**I Docenti**

<b>COGNOME NOME</b>	<b>Firma</b>
Accardo Angelo Cristian	
Augello Domenica	
Bono Valerio	
Galuffo Maria	
Ocello Flavia	
Pandolfo Rossella	
Piazza Gaetano	
Zarzana Roberto	

**Gli Studenti**

1.....

2.....

3.....

4.....

**Castelvetro, 13 maggio 2022**

**Il Dirigente Scolastico**  
*dott.ssa Rosanna  
Conciauro*