



UNIONE EUROPEA

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020

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



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per i rapporti con gli enti
locali (D.G. per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale)
Ufficio IV



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
"VIRGILIO"

LICEO CLASSICO – LICEO LINGUISTICO – LICEO SCIENTIFICO

I.P.S.A.S.R -IDA- CPIA

IPSOA

C/DA PRATO S.N. – 93014 MUSSOMELI (CL)

TEL. 0934 993967 – FAX 0934952156 0934 992454 (SEDE I.P.S.A.S.R. - I.P.S.E.O.A)

WWW.VIRGILIOMUSSOMELI.GOV.IT

CLIS008003@ISTRUZIONE.IT – CLIS008003@PEC.ISTRUZIONE.IT – LICEOMUSSOMELI@TISCALI.IT

COD. FISC. 92036100854

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

5[^] B - SETTORE CUCINA



A.S. 2021/2022

Coordinatore prof.ssa Simona Cannella

ALBO N. 13 del 14/05/2022

INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

PARTE I – DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE	Pag. 3
Presentazione dell’Istituto.....	Pag. 3
Profilo dell’indirizzo IPSEOA.....	Pag. 4
Profilo in uscita dell’indirizzo IPSEOA.....	Pag. 4
Indirizzo enogastronomia- Risultati di apprendimento.....	Pag. 5
Quadro orario settimanale.....	Pag. 5
PARTE II – PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	Pag. 7
Elenco dei docenti del Consiglio di classe.....	Pag. 7
Presentazione della classe VB Alberghiero.....	Pag. 8
Profilo della classe.....	Pag. 8
Situazione di partenza.....	Pag. 8
Livello di profitto raggiunti, aspetti comportamentali, relazionali e di frequenza.....	Pag. 8
Elenco degli alunni che sosterranno l'Esame di Stato.....	Pag. 9
PARTE III – OBIETTIVI DEL CONSIGLIO DI CLASSE	Pag. 10
Obiettivi educativo/comportamentali.....	Pag. 10
Obiettivi cognitivi/trasversali.....	Pag. 10
Conoscenze, competenze, abilità.....	Pag. 11
Strategie e metodi.....	Pag. 12
PARTE IV – DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA	Pag. 13
Criteri di verifica e di valutazione degli apprendimenti.....	Pag. 13
Didattica Digitale integrata (DDI).....	Pag. 13
PARTE V – PERCORSI DIDATTICI	Pag. 15
Percorsi di educazione civica.....	Pag. 15
Attività ampliamento offerte formative dell’anno scolastico.....	Pag. 18
Percorsi per le competenze trasversali per l’orientamento.....	Pag. 20
PARTE VI – ESAME DI STATO ANNO SCOLASTICO 2021/2022	Pag. 22
Esami di Stato anno scolastico 2021/2022.....	Pag. 22
Attribuzione del credito scolastico.....	Pag. 22
Le prove d’esame e punteggio finale.....	Pag. 22
Indicazioni per lo svolgimento della seconda prova.....	Pag. 23
Prove simulate.....	Pag. 25
PARTE VII – ALLEGATI	Pag. 28
Allegato 1 - Consuntivi disciplinari delle materie.....	Pag. 28
Allegato 2 – Esami di Stato O.M. n. 65 del 14/03/2022 – Griglie di valutazione prima e seconda prova scritta - Griglia di valutazione orale (Allegato A)	Pag. 62
Allegato 3 – Elenco alunni e credito scolastico	
Allegato 4 – Prove simulate svolte dalla classe	
Allegato 5 – Documentazione relativa PEI e PDP	

PARTE I – **DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE**

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

IL “VIRGILIO”

L'IISS “Virgilio” di Mussomeli rappresenta una realtà scolastica articolata e aperta ai cambiamenti culturali ed educativi del terzo millennio, ma allo stesso tempo fortemente legata al suo territorio, e si caratterizza per un'ampia e diversificata offerta formativa che prevede una componente liceale e una professionale.

La prima si articola in tre diversi indirizzi: il Liceo classico, il Liceo scientifico e il Liceo linguistico; quella professionale comprende: l'Istituto professionale per i Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale e l'Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera.

La presenza di indirizzi di studio così differenti consente di rispondere in modo adeguato alle nuove e molteplici richieste rivolte al mondo della scuola e anche alle attese culturali ed educative, divenendo fonte di sollecitazione formativa per il Territorio.

Tutte gli indirizzi dell'Istituto trovano la loro collocazione all'interno del complesso edilizio scolastico sito in località Prato nel comune di Mussomeli.

La scuola ha in dotazione:

- Auditorium
- Azienda agraria;
- Biblioteca;
- Cantina;
- Laboratorio linguistico;
- Laboratorio di microbiologia e meristemica;
- Laboratorio di chimica;
- Laboratorio;
- Laboratorio d'informatica;
- Palestra;

Il contesto socio-economico e culturale in cui opera la scuola è caratterizzato da piccole e medie imprese agricole, che operano nel settore zootecnico e cerealicolo. Risultano numerose anche piccole imprese operanti nel settore edilizio. Il terziario è legato soprattutto al commercio. L'utenza scolastica risulta eterogenea per estrazione sociale, culturale, per interessi e aspettative.

Profilo dell'Indirizzo IPSEOA

Profilo in uscita dell'indirizzo

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

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

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nei “Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera” consegue i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze:

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.

-Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.

-Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.

-Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

-Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

-Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Indirizzo “ENOGASTRONOMIA”- Risultati di apprendimento

Nell’indirizzo “Enogastronomia”, il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche. A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomati di “Enogastronomia”, conseguono i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze:

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

Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Quadro orario settimanale

DISCIPLINE	1[^] Anno	2[^] Anno	3[^] Anno	4[^] Anno	5[^] Anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	/	/	/
Scienze Integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2	/	/	/
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica e Attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze Integrate (Fisica)	1	/	/	/	/

Scienze Integrate (Chimica)	/	1	/	/	/
Scienze degli Alimenti	2	2	/	/	/
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	4	4	/	/	/
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	4	4	/	/	/
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2	/	/	/
Seconda lingua straniera - Spagnolo	2	2	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	/	/	4	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	/	/	4	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	/	/	6	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	/	/		2	2

PARTE II – PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Elenco dei docenti del Consiglio di classe				
Classe 5[^] B Enogastronomia				
Materia	Docente	Continuità di Insegnamento		
		3 [^] Anno	4 [^] Anno	5 [^] Anno
Religione	Quatra Miguel Marcelo	X	X	X
Italiano	Cannella Simona		X	X
Storia	Cannella Simona		X	X
Matematica	Di Beranrdo Sonia Julia			X
Scienze e Cultura degli alimenti	D'Aparro Erika			X
Diritto e Tecn. Amministrative	Falletta Maria Rita		X	X
Scienze Motorie	Bentivegna Kirby Karima Fadila		X	X
Lingua Inglese	Caltagirone Silvia		X	X
Lingua Spagnola	Peritore Floriana		X	X
Laboratorio di Enogastronomia – settore sala e vendite	Bisaccia Salvatore		X	X
Laboratorio di Enogastronomia – settore cucina	Belluzzo Giuseppe	X	X	X
Sostegno	Fasino Antonella			X

PRESENTAZIONE CLASSE V B ALBERGHIERO

Profilo della classe

La classe è composta complessivamente da 20 alunni, 15 maschi e 5 femmine.

Tutti gli allievi provengono da un bacino di utenza omogeneo sia dal punto di vista territoriale che culturale: 12 risiedono a Mussomeli, 5 a Valledlunga Pratameno, 1 a Villalba, 1 a Cammarata, 1 a Bompensiere.

Un'alunna maggiorenne, proveniente da una precedente classe quinta, dopo pochi mesi dall'inizio dell'attività scolastica ha presentato istanza di ritiro dagli studi. Un'alunna DVA, invece, prima della chiusura del primo quadrimestre ha presentato istanza di trasferimento presso altra istituzione scolastica.

All'interno della classe è presente 1 alunna diversamente abile che ha seguito una programmazione per obiettivi minimi e un alunno con certificazione DSA per il quale il C.d.C. ha predisposto il P.D.P. al fine di garantire il successo scolastico attraverso l'utilizzo di strumenti compensativi e misure dispensative (si allega PDP).

Situazione di partenza

Ciascun docente, mediante test d'ingresso, conversazioni e colloqui, ha effettuato all'inizio dell'anno un'analisi tesa a conoscere il livello degli alunni sul piano cognitivo, sociale e affettivo, allo scopo di identificare i bisogni della classe e del singolo. Sul piano specifico della propria disciplina, ogni docente ha verificato i requisiti necessari ed indispensabili per affrontare i contenuti disciplinari.

Da un'analisi iniziale della classe è stato possibile individuare tre fasce di livello:

- una prima fascia formata da un modesto numero di allievi che partecipa al dialogo educativo e mantiene un impegno costante nello studio domestico;
- una seconda fascia è formata da allievi che, pur partecipando al dialogo educativo, mostrano impegno saltuario e minore costanza nel lavoro domestico;
- una terza fascia è formata da allievi che non partecipano attivamente alle attività proposte e mostrano un impegno poco proficuo.

Livello di profitto raggiunti, aspetti comportamentali, relazionali e di frequenza

L'attività didattica si è svolta cercando sempre il dialogo con gli alunni, andando alla ricerca del contatto con la realtà e inserendo continui stimoli che potessero incrementare la motivazione degli alunni allo studio. Sono state messe in atto diverse strategie didattiche affinché i discenti potessero compiere le loro esperienze e scoperte, acquisire abilità e competenze specifiche. Durante l'anno scolastico i docenti hanno cercato di costruire sempre un clima positivo e sereno per poter lavorare in armonia e sintonia con gli alunni e, quando necessario, l'attività didattica è stata inframmezzata

da interventi educativi atti a ripristinare l'ordine e il rispetto delle regole scolastiche, riconoscendo sempre le esigenze, la personalità e la sensibilità di ciascun alunno.

Nel corso dell'anno, con l'apporto delle diverse discipline, si è lavorato al fine di sviluppare la capacità di orientare tutti gli alunni verso conoscenze e competenze spendibili, nell'ipotesi, sia di un proseguimento degli studi, sia di un proficuo e consapevole inserimento nel mondo del lavoro (le attività riguardanti l'orientamento in uscita sono parte integrante del presente documento). Infatti, dopo il diploma, quasi tutti gli studenti sono orientati al mondo lavorativo, mentre un'esigua parte pensa al proseguimento degli studi, sia universitari verso corsi post diploma.

I docenti hanno dovuto mettere in campo un attento impegno affinché il gruppo classe maturasse nella consapevolezza e nell'interesse verso lo studio; e, pertanto, è stata sollecitata spesso e volentieri la partecipazione della classe ad attività ed eventi organizzati dalla scuola, partecipazione che si è avuta in modo consapevole a attento solo per una minoranza degli alunni, altri hanno mantenuto un atteggiamento più distaccato e con interesse limitato.

A fine anno scolastico la classe presenta la seguente fisionomia rispetto agli stimoli didattici forniti dai docenti:

- Un esiguo gruppo, che ha lavorato in modo continuativo, possiede un buon metodo di studio e soddisfacenti competenze di analisi e rielaborazione raggiungendo risultati appropriati nelle diverse discipline, anche in quelle professionalizzanti, dove è in grado di operare in maniera autonoma;

- Un altro gruppo ristretto di studenti ha acquisito conoscenze in modo organico e adeguato raggiungendo obiettivi e competenze apprezzabili anche nelle discipline professionalizzanti, però, per alcuni, rimane incerto ancora il livello espositivo;

- Un buon numero di allievi, infine, nonostante l'impegno, ancora fatica a conseguire sempre risultati sufficienti al raggiungimento delle competenze in uscita richieste in diverse discipline, pur avendo raggiunto, ad oggi, complessivamente, gli obiettivi minimi previsti.

Per quanto riguarda la frequenza va segnalato che qualche studente ha accumulato nel corso dell'anno parecchie assenze, ritardi e ciò non ha certamente agevolato il percorso per raggiungere gli obiettivi educativi e disciplinari prefissati dal Consiglio di Classe.

Il Consiglio si impegnerà ad intervenire anche nell'ultimo periodo, in prossimità degli esami contando sull'impegno maggiore degli studenti per supportare e guidare tutti, anche coloro i quali non hanno ancora superato difficoltà ad oggi presenti in alcune discipline, per il raggiungimento delle competenze in uscita richieste.

ELENCO DEGLI ALUNNI CHE SOSTERRANNO L'ESAME DI STATO

Omissis

PARTE III- **OBIETTIVI DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

OBIETTIVI EDUCATIVI/COMPORAMENTALI

Il percorso formativo è stato caratterizzato dall'intento di promuovere la crescita della personalità umana e sociale degli allievi favorendo:

- Lo sviluppo armonioso della personalità e del futuro cittadino del mondo;
- Lo spirito di cooperazione e l'apertura al dialogo e al pluralismo ideologico;
- La capacità di costruire un proprio sistema di valori;
- Sviluppo di una cultura fondata su tolleranza, apertura e valorizzazione delle differenze, su valori di pluralismo e libertà;
- Acquisizione di comportamenti coerenti con i valori assunti;
- Acquisizione e condivisione delle norme dell'Istituto (rispettare gli orari, lasciare gli ambienti scolastici puliti e ordinati, ecc.);
- Acquisizione di autocontrollo, responsabilità, comportamenti corretti nella realtà del gruppo;
- Partecipazione costruttiva alla vita collegiale della scuola (assemblea di classe e di Istituto, visite guidate, viaggi di istruzione e conferenze, ecc.).

OBIETTIVI COGNITIVI TRASVERSALI

Il Consiglio di Classe ritiene che gli studenti abbiano raggiunto, seppur a livelli diversi, i seguenti obiettivi:

- Acquisizione dei contenuti essenziali delle discipline;
- Comprensione dei vari tipi di comunicazione orale e scritta;
- Capacità di analizzare e sintetizzare fatti, dati e informazioni;
- Sviluppo delle capacità logiche, critiche e operative;
- Capacità di collegare ed integrare conoscenze e competenze acquisite in ambiti disciplinari diversi;
- Capacità di esprimersi in modo chiaro, ordinato e corretto, utilizzando un linguaggio operativo specifico;
- Acquisizione di un metodo personale di studio adeguato alle diverse situazioni di studio e/o ricerca.

CONOSCENZE, COMPETENZE, ABILITÀ

Conoscenze

- conoscenza dei dati essenziali per argomentare nell'ambito di ogni singola disciplina;
- conoscenza dei linguaggi specifici di ogni disciplina;
- conoscenza dei linguaggi multimediali.

Competenze

- Sapersi esprimere in modo chiaro e corretto con la terminologia specifica di ogni disciplina, costruendo un discorso organico e coerente;
- saper utilizzare le conoscenze acquisite anche attraverso le nuove tecnologie;
- saper rielaborare i contenuti disciplinari e relazionare in maniera articolata e organica collegando fatti e fenomeni a livello multidisciplinare;
- saper rielaborare i contenuti di studio in forma critica ed originale;
- essere in grado di individuare i nessi logici e il rapporto di causa-effetto all'interno dei diversi argomenti;
- saper valorizzare l'insieme delle risorse linguistiche e culturali in una prospettiva interculturale;
- saper aggiornare;
- saper prospettare soluzioni ai problemi formulando ipotesi;
- saper applicare le regole e le conoscenze acquisite in contesti noti;
- saper argomentare e dimostrare.
- saper riconoscere la relatività dei fenomeni culturali per confrontarsi in modo aperto e rispettoso con le altre culture

Capacità

- padroneggiare la lingua in rapporto alle varie situazioni comunicative;
- analizzare e interpretare fenomeni secondo prospettive diverse;
- argomentare e sostenere una tesi;
- analizzare/sintetizzare, astrarre/dedurre, risoluzione dei problemi;
- operare collegamenti infra e interdisciplinari;
- riflettere e valutare in modo autonomo, personale e critico;
- organizzare le proprie modalità di apprendimento, utilizzando strumenti e strategie adeguate.

STRATEGIE E METODI

I docenti hanno utilizzato una metodologia interattiva, in grado di suscitare l'interesse, la partecipazione individuale e di gruppo, di stimolare la capacità di valutazione critica dei contenuti culturali.

A tal fine i docenti hanno ritenuto utile avvalersi di procedimenti didattici sia di tipo inferenziale- euristico, come la lezione frontale e/o dialogata, l'osservazione, l'indagine, la discussione, il dibattito e la ricerca, sia di tipo laboratoriale.

La suddetta metodologia ha potenziato altresì la capacità di costruire reti concettuali pluri- disciplinari in vista di un approccio integrato ai saperi; pertanto i contenuti delle discipline sono stati affrontati, laddove possibile, con un approccio di tipo tematico.

Sono stati utilizzati strumenti quali: libri di testo, riviste e quotidiani, mezzi audiovisivi e informatici, biblioteca, conferenze e seminari, rappresentazioni teatrali, visite guidate e viaggi di integrazione culturale, nonché tutte le risorse, reperibili nella scuola e nel territorio, che si sono ritenuti necessari per il raggiungimento degli obiettivi formativi e cognitivi.

PARTE IV – **VERIFICA E VALUTAZIONE** **DELL'APPRENDIMENTO - DDI**

Criteri di verifica e di valutazione degli apprendimenti

I criteri di verifica e di valutazione sono stati stabiliti dal Collegio dei docenti e dal Consiglio di classe, ciascuno per la parte di propria competenza. In particolare, il Consiglio di classe ha accertato, attraverso continui confronti, gli obiettivi raggiunti o le difficoltà che ne hanno ritardato o parzialmente impedito l'attuazione.

La valutazione nelle diverse fasi dell'apprendimento ha orientato tutto il processo educativo in ordine alla scelta dei contenuti e alla sequenza stessa di utilizzo del materiale didattico.

Per le griglie di valutazione disciplinare e per le griglie di valutazione della condotta si rimanda agli allegati al PTOF.

Didattica Digitale integrata (DDI)

L'emergenza sanitaria ha comportato l'adozione di provvedimenti normativi che hanno riconosciuto la possibilità di svolgere "a distanza" le attività didattiche delle scuole di ogni grado, su tutto il territorio nazionale.

In modo particolare con il Decreto Ministeriale n. 89 del 7 agosto 2020 recante "Adozione delle Linee Guida sulla Didattica Digitale Integrata, di cui al Decreto del Ministro dell'Istruzione 26 giugno 2020, n. 39" e le Linee Guida, ogni istituzione scolastica del Sistema nazionale di istruzione e formazione è stata chiamata a definire le modalità di realizzazione della didattica digitale integrata, in un equilibrato bilanciamento tra attività sincrone e asincrone.

Da qui l'introduzione di un piano per la didattica digitale integrata, intesa come metodologia innovativa di insegnamento-apprendimento, rivolta a tutti gli studenti, come modalità didattica complementare che integra la tradizionale esperienza di scuola in presenza, e in caso di nuovo lockdown, come risposta adeguata alle mutate esigenze dell'attività didattica.

Parte dell'anno scolastico è stato caratterizzato da periodi di sospensione delle attività didattiche in presenza a causa dell'emergenza COVID 19, nei quali è stato garantito il proseguimento del processo educativo attraverso la DDI, Didattica Digitale Integrata, con l'utilizzo della piattaforma d'istituto Microsoft Edu 365.

La progettazione della didattica in modalità digitale ha tenuto conto del contesto e della situazione contingente e ha fatto in modo di:

- ✓ mantenere attiva la relazione educativa docente-studente,
- ✓ consolidare contenuti già trasmessi o introdurre brevi contenuti,
- ✓ far acquisire e consolidare nuovi saperi
- ✓ far acquisire competenze e abilità
- ✓ far acquisire e/o sviluppare le seguenti competenze trasversali
- ✓ far acquisire e/o sviluppare le seguenti competenze digitali
- ✓ sviluppare competenze sociali e relazionali

PARTE V – **PERCORSI DIDATTICI**

PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA

In accordo con le Linee Guida, adottate in applicazione della legge 20 agosto 2019, n. 92 recante “Introduzione dell’insegnamento scolastico dell’educazione civica”, la scuola, per una corretta attuazione dell’innovazione normativa, (che implica, ai sensi dell’articolo 3, una revisione dei curricula di istituto per adeguarli alle nuove disposizioni), ha provveduto ad aggiornare i curricula di istituto e l’attività di programmazione didattica al fine di sviluppare “la conoscenza e la comprensione delle strutture e dei profili sociali, economici, giuridici, civici e ambientali della società” (articolo 2, comma 1 della Legge), nonché ad individuare nella conoscenza e nell’attuazione consapevole dei regolamenti di Istituto, dello Statuto delle studentesse e degli studenti, nel Patto educativo di corresponsabilità, un terreno di esercizio concreto per sviluppare “la capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente e consapevolmente alla vita civica, culturale e sociale della comunità” (articolo 1, comma 1 della Legge).

L’educazione civica, alla luce della normativa vigente, è un insegnamento caratterizzato da contitolarità e trasversalità anche in ragione della pluralità degli obiettivi di apprendimento e delle competenze attese, non ascrivibili a una singola disciplina e neppure esclusivamente disciplinari.

Il monte orario dedicato a questo insegnamento e svolto nell’ambito del monte ore complessivo annuale previsto dagli ordinamenti, è stato stabilito in seno al Collegio dei docenti nella misura di 99 ore annue.

Il Collegio dei Docenti ha provveduto nell’esercizio dell’autonomia di sperimentazione di cui all’art. 6 del D.P.R. n.275/1999, ad integrare nel curriculum di Istituto gli obiettivi specifici di apprendimento/risultati delle singole discipline con gli obiettivi/risultati e traguardi specifici per l’educazione civica utilizzando per la loro attuazione l’organico dell’autonomia.

In accordo col DPR 22 giugno 2009, n. 122, inoltre ha integrato i criteri di valutazione deliberati per le singole discipline e già inseriti nel PTOF in modo da ricomprendere anche la valutazione dell’insegnamento dell’educazione civica e ha predisposto una griglia di valutazione allegata al curriculum verticale e approvata dal collegio dei docenti.

Al fine di assolvere la loro funzione di cittadini, gli studenti necessitano di conoscenze sempre più ampie per cui nella programmazione sono presenti approfondimenti sul sistema socio-politico nazionale, sui problemi legati alla società e alla dimensione europea e non.

Le conoscenze che tutti debbono, quindi, acquisire alla fine del percorso di “Educazione Civica” in quanto necessarie per una solida democrazia, sono:

- a) l’iter didattico istituzionale, dall’atomo istituzionale nazionale (Comune) all’organismo istituzionale sovranazionale (Comunità Europea)
- b) i contenuti e gli obiettivi di documenti: Costituzione della Repubblica italiana-Statuto dei lavoratori- Dichiarazione universale dei diritti dell’uomo- la Carta dei diritti dell’Ue e la Costituzione europea;
- c) gli obiettivi di Organismi Internazionali;
- d) conoscenza e comprensione dei diritti umani e dei valori democratici tra cui equità e giustizia;
- e) conoscenza e comprensione delle norme sociali e norme giuridiche, regole fondamentali per una civile convivenza; rispetto delle persone; rispetto dell’ambiente; rispetto della legge come principio fondamentale di libertà ed uguaglianza; devianze giovanili; sostanze stupefacenti: effetti nocivi per i singoli e per la collettività; Educazione stradale;
- f) conoscenza del valore storico con particolare attenzione all’approfondimento delle giornate celebrative dedicate alla Shoah, il 27 gennaio giornata in commemorazione delle vittime dell’olocausto, alle Foibe, il 10 febbraio giorno del ricordo in memoria delle vittime dei massacri e dell’esodo giuliano-dalmata.

Competenze

Per diventare cittadini attivi e responsabili gli studenti hanno dimostrato di possedere le seguenti competenze essenziali:

- competenze civiche (partecipazione alla società tramite azioni come il volontariato e l’intervento sulla politica pubblica attraverso il voto e il sistema delle petizioni, nonché partecipazione alla governance della scuola);
- competenze sociali (vivere e lavorare insieme agli altri, risolvere i conflitti);
- competenze di comunicazione (ascolto, comprensione e discussione);
- competenze interculturali (stabilire un dialogo interculturale e apprezzare le differenze culturali).

Dal raccordo fra le discipline, ciascuna delle quali fa parte integrante della formazione civica e sociale di ciascun alunno, sono state svolte rispettivamente nel primo e nel secondo quadrimestre le seguenti unità di apprendimento:

UNITA' DI APPRENDIMENTO PRIMO QUADRIMESTRE	
Denominazione	<i>"Cittadini del Mondo"</i>
Tematiche	Costituzione Istituzioni dello Stato Italiano Unione Europea Organismi internazionali Diritti umani

UNITA' DI APPRENDIMENTO SECONDO QUADRIMESTRE	
Denominazione	<i>" A scuola di rispetto: dall'uomo al territorio "</i>
Tematiche	Agenda 2030 Tutela del patrimonio ambientale Tutela delle identità, delle produzioni e delle eccellenze alimentari Rispetto e valorizzazione del patrimonio culturale

Sono stati affrontati inoltre i seguenti argomenti:

Argomenti svolti in seno alle giornate istituzionali (vedi Attività di Ampliamento Dell'offerta Formativa).

ATTIVITA' AMPLIAMENTO OFFERTE FORMATIVE SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO

Progetti e Manifestazioni culturali

Eventi e manifestazioni

-MY NAME IS PATRICK ZAKI – 45 DAYS

Partecipazione alla rappresentazione teatrale scritta e diretta dall'attore, regista e drammaturgo Alessandro Ienzi dedicato alla storia dell'attivista egiziano.

- GIORNATA MONDIALE CONTRO LA VIOLENZA SULLE DONNE 25 Novembre

Incontro con l'Arma dei Carabinieri – Percorso di riflessione

- GIORNATA COMMEMORATIVA SULLA SHOAH 27 Gennaio

Dibattito sul tema con la visione di filmati e documentari

-GIORNATA NAZIONALE CONTRO IL BULLISMO E CYBERBULLISMO 7 Febbraio

La visione dei cortometraggi, per prendere consapevolezza che il Bullismo e il Cyberbullismo si può combattere anche tra i banchi di scuola

-GIORNO DEL RICORDO – 10 MARZO

In memoria delle vittime delle Foibe

-Manifestazione per la pace e contro la guerra. Conflitto in Ucraina.

-GIORNATA COMMEMORATIVA DELLE VITTIME DI MAFIA 21 Marzo

XXVII Giornata della Memoria e dell'Impegno in ricordo delle vittime innocenti delle mafie– momento di riflessione.

- FESTA DELLA LIBERAZIONE 25 Aprile

Partecipazione alla visione di due documentari sulla ricorrenza della festa della liberazione in particolar modo sulla partecipazione femminile alla resistenza

-GIORNATA MONDIALE DELLA TERRA 22 Aprile

Dibattito su quello che noi generazioni del presente possiamo e dobbiamo fare per salvardare il nostro pianeta, la sua integrità e la sua salute

-PARTECIPAZIONE PRESENTAZIONE LIBRO “L’ASSASSINIO DI LUIGI FULCI-

Dagli intrighi dinastici della marcia su Roma al chinino letale di Stato” di Marcello Saija
Presidente del Corso di laurea in Mediazione culturale presso l’Università di Agrigento e
Direttore della Rete dei Musei Siciliani dell’emigrazione.

-Percorsi PON:

Educare alla parità

Il piccolo pasticcere

Apprendo e comunico: protagonisti a scuola

Siamo leggenda

Storici in azione!

If you want to learn to swim jump into the water. Una scuola d’H2O

-Redazione articoli per il giornalino scolastico “LA VOCE DEL VIRGILIO”

Attività laboratoriali

-Partecipazione ad eventi: Open day, manifestazione sfilata del Castello 7 Novembre 2021

-LABORATORIO DI CUCINA: É Pasqua all'ISS "VIRGILIO" – bar didattico

Orientamento

Incontro orientamento Università degli Studi di Enna (per alunni interessati) con partecipazione tramite link di collegamento da remoto) e visita in presenza presso le facoltà Kore di Enna.

**PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO –
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI - CUCINA**

I Percorsi di alternanza scuola-lavoro, istituiti con la legge n. 53/2003, D.Lgs n. 77 del 15 aprile 2005, ridefiniti dalla legge 13 Luglio 2015 n. 107, regolamentati dal Decreto Legislativo n° 62 del 13 aprile 2017, vengono ridenominati con la legge del 30 dicembre 2018, n. 145 (legge di bilancio 2019), all'articolo 1 comma 784, "Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento".

Il nostro Istituto, coerentemente con le indicazioni della L. 107, ha ricercato sul territorio partners con cui avviare percorsi di alternanza, ricercando fra aziende, enti pubblici, società del terzo settore, associazioni culturali turistico-culturali e realtà museali. Le attività si sono articolate in momenti di formazione con metodiche didattiche privilegiando la laboratorialità, svolta sia a scuola sia in "azienda", e la permanenza tutorata nelle varie realtà lavorative (chiamate per semplicità strutture ospitanti). Non sono mancate visite guidate, laboratori sul posto e partecipazione a conferenze.

Gli studenti, nel corso del triennio, hanno svolto la seguente tipologia relativa ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (Alternanza scuola lavoro) riassunti nelle seguenti tabelle:

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO	
Attività	
Tirocinio curriculare (a.s. 2018/2019) 40 ore	OPERATORE DI CUCINA
Tirocinio curriculare (a.s. 2019/2020) 40 ore	OPERATORE DI CUCINA
Tirocinio presso Resort Kastalia percorso Freedom of Holiday (a.s. 2018/2019)	OPERATORE DI CUCINA
Tirocinio presso Bar Didattico della scuola (a.s. 2019/2020)	OPERATORE DI CUCINA
Eventi, Fiere, Ricorrenze: Partecipazione manifestazione del Castello con la realizzazione di piatti in occasione della sfilata -Open day -Preparazione pecorelle e uova di Pasqua	- OPERATORE DI CUCINA

-Realizzazione rosticceria per il bar didattico	
---	--

DESCRIZIONE DELLA ATTIVITA' OGGETTO DEL TIROCINIO: Gli studenti hanno affrontato servizi in CUCINA, lavorato alla preparazione delle varie pietanze gastronomiche. Hanno accettato la ripartizione del lavoro e le attività assegnate dallo chef di cucina, collaborando con gli altri addetti per il raggiungimento dei risultati previsti.

Il programma è articolato attraverso un'alternanza d'attività teoriche in aula, di attività di verifica ed approfondimento e di esercitazione di gruppo e di stage. Nelle attività teoriche sarà dato ampio spazio al Learning by doing, alla didattica laboratoriale al Problem posing e Problem solving.

OBIETTIVI FORMATIVI: Gli studenti hanno partecipato in modo attivo alla preparazione della mise en place, al servizio delle pietanze, preparando le vivande davanti al cliente, e di alcune preparazioni alla griglia, sono in grado di consigliare e servire in modo corretto le preparazioni effettuate in cucina, di preparazione e servizio delle pietanze grigliate con la supervisione del tutor aziendale. Sono stati puntuali ogni giorno al team leader per la consegna dei compiti giornalieri assegnati e a collaborare con gli altri colleghi.

COMPETENZE EQF E DI CITTADINANZA ACQUISITE

- Conoscere i prodotti enogastronomici del territorio e della Regione Sicilia,
- Conoscere i parametri di qualità dei prodotti enogastronomici,
- Conoscere i processi di lavorazione e preparazione dei prodotti tipici,
- Sapere selezionare prodotti da lavorare in cucina,
- Conoscere i prodotti tipici siciliani,
- Conoscere e saper utilizzare le tecniche di trasformazione in cucina,
- Conoscere e saper utilizzare i materiali tecnologici per la preparazione, la trasformazione dei piatti e la mise en place,
- Conoscere ed applicare le norme sanitarie e di sicurezza negli ambienti di lavoro,
- Sapere gestire la realizzazione delle pietanze,
- Sapere lavorare in gruppo,
- Sapere essere autonomo nelle scelte gestionali,
- Sapere collaborare con personale esterno

PARTE VI – ESAME DI STATO

ESAMI DI STATO ANNO SCOLASTICO 2021/2022

ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

L'O.M. 65 del 14 marzo 2022 relativa agli *Esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2021/2022* ridefinisce per il corrente anno scolastico il sistema dei crediti scolastici maturati dagli studenti delle classi nell'ultimo anno di corso.

Il credito scolastico è attribuito fino ad un massimo di quaranta viene riconvertito in base 50, secondo la Tabella 1 dell'Allegato C dell'O.M. n.65/2022.

Pertanto il Consiglio di classe in sede di scrutinio finale, provvederà alla conversione del credito scolastico assegnato al termine della classe quinta.

In allegato la Tabella 1 di conversione del credito scolastico.

LE PROVE D'ESAME E IL PUNTEGGIO FINALE

Ai sensi dell'art. 17., dell'O.M 65 le prove d'esame consistono in: Una prima prova scritta nazionale di lingua italiana; da una seconda prova scritta sulla disciplina di cui agli allegati B/1, B/2, B/3, predisposta, con le modalità di cui all'art. 20, in conformità ai quadri di riferimento allegati al d.m. n. 769 del 2018, affinché detta prova sia aderente alle attività didattiche effettivamente svolte nel corso dell'anno scolastico sulle specifiche discipline di indirizzo e da un colloquio.

Il colloquio d'esame risulta disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente.

Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla sottocommissione, attinente alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla sottocommissione ai sensi del comma 5.

INDICAZIONI PER LO SVOLGIMENTO DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

La seconda prova, ai sensi dell'art. 17, co. 4 del d. lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, compositivo/esecutiva musicale e coreutica, ha per oggetto una o più discipline caratterizzanti il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo.

In particolare l'allegato B/3 dell'ordinanza ministeriale sugli esami di Stato individua come disciplina oggetto della seconda prova scritta per gli Istituti professionali settore servizi indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE.

I docenti titolari della disciplina oggetto della seconda prova di tutte le sottocommissioni operanti nella scuola elaborano collegialmente, entro il 22 giugno, tre proposte di tracce, sulla base delle informazioni contenute nei documenti del consiglio di classe di tutte le classi coinvolte; tra tali proposte viene sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta in tutte le classi coinvolte. Questo per l'articolazione enogastronomia-cucina, in quanto la disciplina della seconda prova, Scienza e cultura degli alimenti è oggetto di prova anche per la V A- indirizzo enogastronomico-sala e vendita.

Ai fini della strutturazione della traccia per lo svolgimento della seconda prova oggetto di Esame di Stato la commissione farà riferimento ai nuclei tematici fondamentali inseriti nei quadri di riferimento adottati con d.m. 769 del 2018.

Nuclei tematici fondamentali

1-Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione

- I nutrienti.
- Le materie prime e i prodotti alimentari.
- I nuovi prodotti alimentari.
- La "qualità totale" dell'alimento.

2-Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie

- La predisposizione di menù.
- Le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate all'alimentazione.
- La promozione di uno stile di vita equilibrato.

3-Tutela e sicurezza del cliente

- I pericoli chimico-fisici e biologici nella filiera alimentare e la loro prevenzione.
- La normativa igienico-sanitaria del settore. Applicazione del piano di autocontrollo e del sistema HACCP.
- Le certificazioni di qualità.

4-Promozione del “Made in Italy” e valorizzazione del territorio

- La valorizzazione, dal punto di vista nutrizionale, delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche del territorio.
- La sostenibilità ambientale nella filiera agro – alimentare.
- La tutela dei prodotti “Made in Italy” attraverso la difesa dalle frodi.

Obiettivi della prova

- Individuare nel testo proposto le tematiche di riferimento, esponendo correttamente le conoscenze richieste dalla trattazione dell’argomento.
- Individuare nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato le tematiche e/o le problematiche di riferimento, fornendo, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla soluzione del caso aziendale o alla costruzione del progetto.
- Argomentare nell’elaborazione di tematiche e nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, del tipo: esporre le motivazioni della scelta operata e della soluzione adottata; fornire spiegazioni del modello organizzativo; fare riferimento a quadri storico – culturali; dare ragione dell’uso di determinate materie prime e/o di tecnologie.
- Applicare modalità operative efficaci per conseguire standard di sicurezza, promuovere la certificazione di qualità e consolidare la soddisfazione del cliente, anche facendo riferimento ai quadri normativi vigenti.
- Promuovere il “Made in Italy” proponendo modalità operative finalizzate a rafforzare forme di collaborazione con i soggetti pubblici e privati che operano sul territorio.
- Tracciare nuovi percorsi nella filiera di interesse.

SUSSIDI AMMESSI DURANTE LO SVOLGIMENTO DELLA SECONDA PROVA

TABELLE LARN E DI COMPOSIZIONE DEGLI ALIMENTI

PROVE SIMULATE

In vista dell'esame di Stato, il Consiglio di classe decide di far svolgere agli alunni una simulata di PRIMA PROVA in data 09/05/2022 e una simulata della SECONDA PROVA in data 13/05/2022.

Le prove simulate vengono corrette utilizzando le griglie di valutazione Esami di Stato d.m. 769 del 26 novembre 2018, aggiornate dall'ordinanza ministeriale n.65/2022. La prima prova scritta avrà punteggio in quindicesimi. La seconda prova avrà punteggio in sarà valutata in decimi. Si allegato al presente documento le tracce delle simulazioni svolte dalla classe e le tabelle di conversione dell'allegato C.

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Il presente documento è stato approvato dal Consiglio di Classe nella seduta del 13/05/2022 alla quale hanno partecipato i docenti, i rappresentanti dei genitori e il Dirigente Scolastico così come di seguito indicato

IL CONSIGLIO DI CLASSE 5[^] B I.P.S.E.O.A

Il presente Atto è stato approvato nella seduta del 13/05/2022 dal Consiglio di Classe nella composizione di seguito indicata:

MATERIA	DOCENTE
Religione	Quatra Miguel Marcelo
Italiano	Cannella Simona
Storia	Cannella Simona
Scienze e Cultura degli alimenti	D'Aparo Erika
Diritto e Tec. Amministrative	Falletta Maria Rita
Scienze Motorie	Bentivegna Kirby Karima Fadila
Lingua Inglese	Caltagirone Silvia
Lingua Spagnola	Peritore Floriana
Laboratorio di Enogastronomia – settore sala e vendite	Bisaccia Salvatore
Laboratorio di Enogastronomia – settore cucina	Belluzzo Giuseppe
Sostegno	Fasino Antonella

Rappresentanti degli alunni	Amico Alessio Savio Genco Giuseppe
------------------------------------	---------------------------------------

Mussomeli, 13/05/2021

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Dott. Vincenzo Maggio)

In ottemperanza a quanto stabilito dal Garante della protezione dei dati personali con la **nota prot. n. 10719 del 21 marzo 2017**, volto a tutelare la pubblicazione di dati personali, anche riferiti al semplice nome e cognome dell'alunno, all'interno del Documento del 15 maggio, l'elenco degli alunni ed il loro rispettivo credito scolastico vengono inseriti in allegato al presente documento e non pubblicati all'albo della scuola.

Il presente documento sarà immediatamente affisso all'albo dell'Istituto e pubblicato sul sito dell'I.I.S.S. "VIRGILIO".

PARTE VII – ALLEGATI –

ALLEGATO n. 1

***CONTENUTI DISCIPLINARI DELLE
MATERIE***

e sussidi didattici utilizzati

(titolo dei libri di testo, etc.)

Consiglio di classe V B

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI		
1	Materia	<u>Italiano</u>
2	Docente	Cannella Simona
3	Libri di testo adottati	A.Roncoroni, M.M. Cappellini, A. Dendi, E. Sada, O. Tribulato – <i>La mia Letteratura</i> dalla fine dell'Ottocento a oggi – Ed. C. Signorelli Scuola. Sono state prodotte dal docente, durante la sospensione delle lezioni a mezzo DAD, delle dispense e materiali caricati sulla Piattaforma Teams Edu 365.
4	Ore di lezione effettuate nell'A.S.2021/2022	N° ore 97 svolte fino al 07 maggio su n° ore 132 previste nel piano di studi
5	Obiettivi realizzati (in termini di conoscenze, competenze capacità)	<p>Gli obiettivi cui ho mirato sono stati soprattutto sviluppo delle capacità logiche ed espressive anche attraverso un esame, il più ampio possibile, di testi letterari e l'analisi dei rapporti e delle connessioni tra storia e letteratura. La classe ha seguito con interesse, partecipazione e creatività le lezioni raggiungendo un risultato complessivamente soddisfacente; gli allievi più motivati hanno conseguito un discreto livello di preparazione e profitto.</p> <p>Gli alunni, hanno conseguito i seguenti obiettivi:</p> <p>Conoscenze: Conoscono le condizioni socio-politico-economiche in cui l'autore vive ed opera, la sua ideologia e il suo stile</p> <p>Competenze: -Sanno presentare oralmente e per iscritto quanto appreso, in modo organico, con forma chiara e con lessico appropriato -Sanno applicare le conoscenze acquisite</p> <p>Capacità: -Sanno cogliere il rapporto tra opera e poetica e tra queste e il contesto storico.</p> <p>Alcuni hanno acquisito una conoscenza chiara, organica e concisa. Riescono a rielaborare i contenuti in forma autonoma e personale riuscendo a dare il meglio se stessi. Altri, invece, si esprimono in forma non sempre chiara e corretta. Evidenziano, talvolta, anche mancanza di autonomia e di giudizio. Riescono, comunque ad applicare le conoscenze acquisite.</p>

6	Contenuti Tempi	<p>UNITA'DIDATTICA N°1 ORE 16</p> <p><u>Realismo</u> Il Naturalismo francese (tratti generali) Il Positivismo (tratti generali) Il Verismo (tratti generali)</p> <p><u>Giovanni Verga</u> La vita, la poetica e le opere -<i>Rosso Malpelo</i> -Da "<i>I Malavoglia</i>" brano "<i>la famiglia Malavoglia</i>" -<i>Mastro Don Gesualdo</i></p>
---	-----------------	--

	Contenuti e tempi	<p>UNITA'DIDATTICAN°2 ORE 37</p> <p><u>Il Decadentismo</u></p> <p><u>Gabriele D'Annunzio</u> La vita, la poetica e le opere <i>Il Piacere</i> (tratti generali) <i>Il Notturmo</i> (tratti generali) <i>Le laudi</i> (tratti generali) e analisi della poesia "<i>La pioggia nel pineto</i>"</p> <p><u>Giovanni Pascoli</u> La vita, la poetica e le opere "<i>X Agosto</i>" "<i>La mia sera</i>"</p> <p><u>Luigi Pirandello</u> La vita, la poetica e le opere Le Novelle per un anno: <i>La Patente</i> Il Fu Mattia Pascal (tratti generali) Da "<i>Il fu Mattia Pascal</i>" brano "<i>la nascita di Adriano Meis</i>" Da "<i>I Sei personaggi in cerca d'autore</i>" brano "<i>l'ingresso in scena dei sei personaggi in cerca d'autore</i>" La poetica dell'Umorismo Il concetto di vita-forma</p> <p><u>Italo Svevo</u> La vita, la poetica e le opere <i>La coscienza di Zeno</i>: caratteri generali Da "<i>La coscienza di Zeno</i>": "<i>Lo schiaffo del padre</i>"</p> <p>UNITA'DIDATTICA N°3 ORE 14</p> <p><u>Crepuscolarismo e Futurismo</u></p> <p><u>Ermetismo</u></p> <p><u>Giuseppe Ungaretti</u> La vita, la poetica e le opere <i>L'Allegria: Veglia, Fratelli, Soldati, San Martino del Carso</i></p> <p><u>Salvatore Quasimodo</u> La vita, la poetica e le opere <i>Acque e terre: Ed è subito sera</i> <i>Giorno dopo giorno: Alle fronde dei salici</i></p> <p><u>Eugenio Montale</u> La vita, la poetica e le opere <i>Spesso il male di vivere ho incontrato</i></p>
--	--------------------------	--

	<p>Contenuti e tempi</p>	<p>UNITA'DIDATTICA N°4 ORE 7 <u>Neorealismo</u> <u>Primo Levi</u> La vita, la poetica e le opere "Se questo è un uomo" poesia</p> <p><u>ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA: ORE 10</u></p> <p>-Educazione alla cittadinanza attiva analizzando le imprese del superuomo dannunziano: le imprese a stampo nazionalistico del poeta. -Analisi formale degli articoli della costituzione italiana. -Panoramica sulle istituzioni dello Stato Italiano. -Analisi dei termini: Rispetto, valorizzazione, tutela, identità, umanità. Dibattito critico sulle tematiche che presuppongono rispetto e valorizzazione della cultura, del territorio e dell'umanità.</p>
<p>7</p>	<p>Metodi di insegnamento (lezione frontale, lavoro di gruppo, insegnamento individualizzato, problem- posing, simulazioni,ecc.)</p>	<p>Le metodologie sono state varie ed adeguate alle necessità contingenti che, di volta in volta, si presentavano: lezione frontale, discussioni guidate, lavori di gruppo, lettura e interpretazione di testi in prosa e in poesia. Lezione frontale e dialogica; Lettura e analisi di testi in prosa e in versi guidata da questionari; Mappe concettuali Ricerche e lavori di gruppo Elaborati Video Link a canali didattici youtube</p>
<p>8</p>	<p>Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivi, multimediale ecc.) DAD - Sistemi digitali utilizzati: Argonext (bacheca)- OFFICE TEAMS 365</p>	<p>Libro di testo; manuali; dizionario; ricerche; materiale in Power Point; materiale bibliografico vario. -Libro di testo; -Sussidi didattici; -Mappe concettuali; -Videoproiettore -Lavori in PowerPoint -Video youtube -Film e documentari -video-filmati condivisi su Teams piattaforma Microsoft edu 365 -Biblioteca Mlol scuola</p>

9	Spazi (biblioteca, palestra, laboratori, ecc.)	Aula virtuale – Teams piattaforma Microsoft edu 365
10	Strumenti di verifica (con Riferimento alle tipologie previste dalla normativa sul nuovo esame di stato)	Le verifiche sono state effettuate periodicamente sia attraverso le tradizionali interrogazioni, sia attraverso la somministrazione di prove stilizzando le diverse tipologie sopra citate, sia attraverso lo svolgimento di temi, saggi brevi, articoli di giornale e di analisi. Colloqui, ricerche, questionari, comprensioni del testo, analisi di testi poetici e in prosa.

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI

Materia	<u>Storia</u>
Docente	Prof.ssa Simona Cannella
Libri di testo adottati	A.R. Leone, G. Casalegno – <i>Storia Aperta</i> Il Novecento e il mondo attuale – Ed. Sansoni per la Scuola. Sono state prodotte dal docente, durante la sospensione delle lezioni a mezzo DAD, delle dispense e materiali caricati sulla Piattaforma Teams Edu 365.
Ore di lezione effettuate nell'A.S.2020/2021	N° ore 57 svolte fino al 07 maggio su n°ore 66 previste nel piano di studi

<p>Obiettivi realizzati (in termini di conoscenze, competenze capacità)</p>	<p>Gli obiettivi che si prefigge lo studio della storia devono essere intesi, soprattutto, come conoscenza del passato e dell'origine di tante forme della realtà sociale della nostra epoca, pertanto bisogna sensibilizzare gli alunni affinché comprendano il vero valore della disciplina e quanto sia determinante nella formazione della loro personalità. Saranno messi in rilievo le trasformazioni più significative sul piano storico, politico, economico e sociale. Le figure importanti che hanno fatto la storia verranno spogliati dal senso mitico di cui la loro figura è coperta, presentandoli in modo obiettivo e democratico, evidenziandone la componente politica, sociale ed economica.</p> <p>Gli alunni, hanno conseguito i seguenti obiettivi:</p> <p>Conoscenze: Conoscenze degli avvenimenti presi in esame</p> <p>Competenze: Esporre con chiarezza, utilizzando un linguaggio storiografico</p> <p>Capacità</p> <ul style="list-style-type: none"> -Capacità di tematizzare un fatto storico riconoscendo soggetti, fatti luoghi, periodi che lo costituiscono; -Analizzare le soluzioni che gli uomini di tutti i tempi hanno dato ai loro problemi e valutarli criticamente -Cogliere negli avvenimenti il rapporto di causa-effetto; <p>Alcuni hanno acquisito una conoscenza chiara, organica e concisa. Riescono a rielaborare i contenuti in forma autonoma e personale riuscendo a dare il meglio se stessi. Altri, invece, si esprimono in forma non sempre chiara e corretta. Evidenziano, talvolta, anche mancanza di autonomia e di giudizio. Riescono, comunque ad applicare le conoscenze acquisite.</p>
<p>Contenuti Tempi</p>	<p>UNITA'DIDATTICA N°1 ORE 6</p> <p><u>Le trasformazioni sociali di inizio '900</u></p> <p><u>La belle époque</u> <u>I nuovi partiti e le innovazioni</u> <u>L'Italia liberale di Giovanni Giolitti</u> <u>Politica interna e politica estera giolittiana.</u></p>

Contenuti e tempi	<p>UNITA'DIDATTICA N°2 ORE 15</p> <p><u>La Grande Guerra</u></p> <p>Le premesse e le cause del conflitto 1914 -1916: la guerra in Trincea 1917 – 1918: la crisi e la vittoria degli alleati La Conferenza di Parigi La crisi economica in Italia e in Europa Gli Stati Uniti: gli anni “Ruggenti”, la grande depressione del 1929 e il New Deal</p>
	<p>UNITA'DIDATTICA N°3 ORE 18</p> <p><u>Nascita dei Totalitarismi</u></p> <p><u>Il Fascismo: Politica interna e politica estera</u> La società fascista e i suoi oppositori L'economia e la politica estera</p> <p><u>La Russia di Stalin</u> -<u>Lenin e la fondazione dello Stato Sovietico</u> -<u>Stalin e l'attuazione del progetto totalitario</u></p> <p><u>La Germania nazista: Politica interna e politica estera</u> <u>La Repubblica di Weimar e l'ascesa di Hitler</u> <u>Lo Stato totalitario e l'antisemitismo</u></p>

<p>Contenuti e tempi</p>	<p>UNITA'DIDATTICA N°4 ORE 8</p> <p><u>La Seconda guerra mondiale</u> <u>Verso la Seconda guerra mondiale</u> <u>Le vittorie dell'Asse</u> <u>Le vittorie degli Alleati</u> <u>Il crollo dell'Asse</u> <u>La guerra in Italia</u></p> <p><u>ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA: ORE 13</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -La Costituzione italiana a confronto con lo Statuto Albertino -I principali articoli della Costituzione italiana -I caratteri dell'Unione Europea - Nascita degli organismi internazionali all'indomani della Seconda Guerra Mondiale - La partecipazione attiva alla vita politica e il contrasto alle mafie -Analisi del regime totalitario fascista: dalla valorizzazione del territorio e della cultura originaria all'attacco maturato nei confronti dei diritti umani.
<p>Metodi di insegnamento (lezione frontale, lavoro di gruppo, insegnamento individualizzato, problem-posing, simulazioni, ecc.)</p>	<p>Le metodologie sono state varie ed adeguate alle necessità contingenti che, di volta in volta, si presentavano: lezione frontale, discussioni guidate e lavori di gruppo.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Lezione frontale e dialogica -analisi e commento di documenti -ricerche -problematizzazione dei fatti storici -confronto tra passato e presente -mappe concettuali -Lettura di cartine storico-geografiche -formulazione di questionari -visione filmati -Link a canali didattici youtube. -Biblioteca MIOL scuola

Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivi, multimediale ecc.) DAD - Sistemi digitali utilizzati: Argonext (bacheca)- Whatsapp – OFFICE TEAMS 365	Libro di testo, ricerche, materiale in Power Point, materiale bibliografico vario, sussidi didattici, cartine storico- geografico, lavagna luminosa, Video, Link a canali didattici youtube, riviste storiche su Ml01 scuola
Spazi (biblioteca, palestra, laboratori, ecc.)	Aula, biblioteca, laboratorio di informatica, Aula virtuale: Teams su Piattaforma Microsoft edu 365
Strumenti di verifica (con Riferimento alle tipologie previste dalla normativa sul nuovo esame di stato)	Le verifiche sono state effettuate periodicamente sia attraverso le tradizionali interrogazioni, sia attraverso la somministrazione di prove come questionari.

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI		
1	Materia	<u>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</u>
2	Docente	D'Aparo Erika
3	Libri di testo adottati	La Fauci - Scienza e cultura dell'alimentazione – Markes Rizzoli Education
4	Ore di lezione effettuate nell'a. s. 2021/2022	83
5	Obiettivi realizzati (in termini di conoscenze, competenze capacità)	<p> Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. 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 tempo. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie </p>

6	Contenuti Tempi	UDA 1 – settembre/dicembre Contaminanti chimico-fisici Contaminanti biologici UDA 2 – gennaio/febbraio Igiene del personale, dei locali e delle attrezzature Sicurezza alimentare e sistema HACCP Qualità, etichettatura, additivi e imballaggi UDA 3 – marzo/aprile Principi di dietetica e modelli alimentari di riferimento Dietetica applicata a condizioni fisiologiche, sport e ristorazione UDA 4 - maggio Dietoterapia e obesità Malattie cardiovascolari, diabete e sindrome metabolica Tumori Allergie e intolleranze alimentari Disturbi del comportamento alimentare Stati carenziali e altre patologie correlate
7	Metodi di insegnamento (lezione frontale, lavoro di gruppo, insegnamento individualizzato, problem-posing, simulazioni, ecc.)	Lezione frontale Dialogo costruttivo e cooperativo con gli alunni Esercizi applicativi guidati Lavoro di gruppo Attività di recupero (pause didattiche) Attività di approfondimento
8	Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivi.	Libro di testo Sussidi didattici o testi di approfondimento: dispense, mappe concettuali, presentazioni in power point realizzate dal docente.
9	Spazi (biblioteca, palestra, laboratori, ecc.)	Aula fisica e aula virtuale su piattaforma Microsoft Teams.
10	Strumenti di verifica (con riferimento alle tipologie previste dalla normativa sul nuovo	Verifiche orali Verifiche scritte: prove strutturate, semistrutturate e aperte Ricerche e lavori di gruppo

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI		
1	Materia	<u>Enogastronomia</u>
2	Docente	Giuseppe Belluzzo
3	Libri di testo adottati	SARO' CHEF corso di enogastronomia Giunti T.V.P. editori SLOW FOOD EDITORE
4	Ore di lezione effettuate nell'A.S.2021/2022	N° ore 92 svolte fino al 4 Maggio
5	Obiettivi realizzati (in termini di conoscenze, competenze capacità)	Gli obiettivi cui ho mirato sono stati soprattutto sviluppo delle capacità pratiche che gli alunni hanno sviluppato, grazie alle varie esperienze lavorative. La classe ha seguito con interesse, partecipazione e creatività le lezioni pratiche raggiungendo un risultato complessivamente soddisfacente; gli allievi più motivati hanno conseguito un discreto livello di preparazione e profitto.
6	Contenuti Tempi	UNITA'DIDATTICA N°1 ore 8 <ul style="list-style-type: none"> ➤ <u>Evoluzione in cucina</u> <ul style="list-style-type: none"> • <u>La cucina nella storia</u> • <u>La preistoria</u> ➤ <u>Gli stili alimentari</u> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Le cucine tradizionali</u> • <u>La cucina alternativa</u> • <i>La birra artigianale naturalmente senza glutine</i>

UNITA'DIDATTICA N°2 ORE 4

- L'Italia in cucina
- La cultura gastronomica in Italia
- Alimenti e piatti tipici regione per regione

UNITA'DIDATTICA N°1 / 3 ORE 8

- Le forme di ristorazione
 - La ristorazione collettiva
 - La ristorazione commerciale
- Esercitazione pratica di cucina
- La pasticceria assortita

UNITA' DIDATTICA 3 ORE 4

Il mondo in cucina

La cucina europea e l'Italia

La cucina degli altri continenti e l'Italia

Contenuti e tempi

	<p style="text-align: center;">Contenuti e tempi</p>	<p style="text-align: center;">UNITA'DIDATTICA N°4 ORE 4</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <u>Lavorare con il latte e i latticini</u> ➤ <u>Non solo latte</u> ➤ <ul style="list-style-type: none"> • <u>Latte e latticini in cucina</u> • <u>Il mondo dei formaggi</u> • <u>Il mondo dei formaggi</u> • <u>Le caratteristiche generali dei formaggi</u> • <u>Ulteriori classificazioni</u> <p style="text-align: center;">UNITA'DIDATTICA N°5 ORE 4</p> <p style="text-align: center;">Cucinare le uova</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <u>Non solo uova di gallina</u> ➤ <u>Un alimento quasi completo</u> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Uova a confronto</u> • <u>Le uova a tavola</u>
<p style="text-align: center;">7</p>	<p style="text-align: center;">Metodi di insegnamento (lezione frontale, lavoro di gruppo, insegnamento individualizzato, problem- posing, simulazioni,ecc.)</p>	<p>Le metodologie sono state varie ed adeguate alle necessità contingenti che, di volta in volta, si presentavano: lezione frontale, discussioni guidate, lavori di gruppo, lettura e interpretazione di ricette.</p>
<p style="text-align: center;">8</p>	<p style="text-align: center;">Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivi, multimediale ecc.) DAD –DID Sistemi digitali utilizzati: MICROSOFT 365</p>	<p>Libro di testo; ricerche; . Riviste professionali di cucina.</p>
<p style="text-align: center;">9</p>	<p style="text-align: center;">Spazi (biblioteca, palestra, laboratori, ecc.)</p>	<p>Libro di testo;; Laboratorio di cucina</p>

10	Strumenti di verifica (con Riferimento alle tipologie previste dalla normativa sul nuovo esame di stato)	Le verifiche sono state effettuate periodicamente sia attraverso le tradizionali interrogazioni, sia attraverso la somministrazione di verifiche del lavoro svolto, sia attraverso lo svolgimento di esercitazioni pratiche.
-----------	---	--

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI		
1	Materia	<u>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</u>
2	Docente	Falletta Maria Rita
3	Libri di testo adottati	Gestire le imprese ricettive 3 Ed. Tramontana Stefano Rascione, Fabio Ferrelli
4	Ore di lezione effettuate nell'A.S.2021/2022	N°ore 125 svolte fino al 15 maggio su n° ore 165 previste nel piano di studi
5	Obiettivi realizzati (in Termini di conoscenze, competenze capacità)	<p>-Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p> <p>-Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio.</p> <p>-Applicare le normative vigenti, nazionali, internazionali, in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>-Attuare le strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione dei beni e servizi in relazione al contesto.</p> <p>-Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p> <p>- Individuare i principali interventi della politica europea del turismo.</p> <p>-Individuare norme e procedure relative alla provenienza, produzione e conservazione del prodotto.</p> <p>-Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.</p> <p>-Individuare fase e procedure di redazione di un</p>

6	Contenuti Tempi	<p>Alternati in aula e in DaD</p> <p>UNITA'DIDATTICA N° 1 ore 15</p> <p>Il mercato turistico Il mercato turistico internazionale Gli organismi e le fonti normative Internazionali Il mercato turistico nazionale Gli organismi e le fonti normative interne</p> <p>UNITA'DIDATTICA N°2 ore 45</p> <p>Marketing Aspetti generali del marketing Il marketing strategico Il marketing operativo Il web marketing Il marketing plan</p> <p>UNITA'DIDATTICA N°3 ore 60</p> <p>Pianificazione, programmazione e controllo di gestione La pianificazione e la programmazione Il budget Il business plan</p> <p>UNITA'DIDATTICA N°4 ore 25</p> <p>La normativa del settore turistico-ristorativo Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore</p>
7	Metodi di insegnamento (lezione frontale, lavoro di gruppo, insegnamento individualizzato, problem- solving, simulazioni, ecc.)	Lezione frontale, problem-solving, discussioni guidate, simulazioni di casi aziendali, esercitazioni in classe, questionari, lavoro di gruppo per il sostegno degli alunni più deboli, recupero in itinere.
8	Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivi, multimediale ecc.)	Libro di testo, lavagna, powerpoint, internet

9	Spazi (biblioteca, palestra, laboratori, ecc.)	Aula in presenza, laboratori, aula virtuale
10	Strumenti di verifica (con riferimento alle tipologie previste dalla normativa sul nuovo esame di stato)	Verifiche orali, colloqui, prove strutturate a risposta multipla e aperta, studio di casi.

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI		
1	Materia	<u>Matematica</u>
2	Docente	Sonia Julia Di Bernardo
3	Libri di testo adottati	Matematica. bianco 4 Bergamini, Trifone, Barozzi. Zanichelli
4	Ore di lezione effettuate nell'A.S.2021/2022	N° ore 78 svolte fino al 9 Maggio 2022 su n°ore 99 previste nel piano di studi.
5	Obiettivi realizzati (in termini di conoscenze, competenze capacità)	<p><u>Conoscenze</u>: le funzioni e le loro proprietà principali</p> <p><u>Capacità</u>: Saper risolvere disequazioni di primo e di secondo grado, sia intere che fratte. Individuare dominio, immagine, iniettività, suriettività, (dis)parità, (de)crescenza, limitatezza dal grafico di una funzione. Individuare dominio, segno, parità, intersezioni con gli assi, asintoti verticali e orizzontali dalla formula di una funzione. Rappresentare il grafico probabile di funzioni. Calcolare il limite delle funzioni anche nella forma di indeterminazione infinito su infinito. Individuare e classificare i punti di discontinuità dal grafico di una funzione. Saper tracciare un probabile grafico approssimato di una funzione razionale fratta.</p>

6	<p>Contenuti Tempi</p>	<p><u>UNITA'DIDATTICA N°1</u> TITOLO: RACCORDO CON I PROGRAMMI DEGLI ANNI PRECEDENTI ARGOMENTI: •Equazioni e disequazioni lineari; •Equazioni e disequazioni di secondo grado; •Disequazioni fratte Ore: 15</p> <p><u>UNITA'DIDATTICA N°2</u> TITOLO: LE FUNZIONI E LE LORO PROPRIETÀ ARGOMENTI: •Le funzioni reali di variabile reale; •Le proprietà delle funzioni: individuazione di dominio, immagine, iniettività, suriettività, (dis)parità, (de)crescenza, limitatezza dal grafico di una funzione Ore: 28</p> <p><u>UNITA'DIDATTICA N°3</u> TITOLO: LIMITI E FUNZIONI CONTINUE ARGOMENTI: • Limiti e le operazioni sui limiti • La forma indeterminata infinito su infinito • le funzioni continue e i punti di discontinuità di una funzione • Gli asintoti verticali e orizzontali e il grafico probabile di una funzione Ore: 30</p> <p><u>UNITA'DIDATTICA N°4</u> TITOLO: DERIVATA DI UNA FUNZIONE E STUDIO DI FUNZIONI ARGOMENTI: La derivata di una funzione • La retta tangente al grafico di una funzione • Le derivate fondamentali, la derivata del prodotto e del quoziente • Massimi e minimi • Lo studio di una funzione. Ore: 15</p>
	<p>Contenuti Tempi</p>	<p><u>ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA:</u></p> <p>PRIMO QUADRIMESTRE Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, assumendo il principio di responsabilità Ore: 1</p> <p>SECONDO QUADRIMESTRE • A lezione con Davide Oldani - Sostenibilità umana e approccio etico per una cucina che sorride al futuro • Visione del film: "L'onda"</p>
7	<p>Metodi di insegnamento (lezione frontale, lavoro di gruppo, insegnamento individualizzato, problem-posing, simulazioni,ecc.)</p>	<p>lezione frontale, lavoro di gruppo, insegnamento individualizzato.</p>
8	<p>Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivi, multimediale ecc.)</p>	<p>Lavagna, Lim, mappe cartacee e online.</p>
9	<p>Spazi (biblioteca, palestra, laboratori, ecc.)</p>	<p>Aula.</p>

10	Strumenti di verifica (con Riferimento alle tipologie previste dalla normativa sul nuovo Esame di Stato)	Verifiche scritte semi-strutturate, verifiche orali.
----	---	--

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI		
1	Materia	<u>Sala e vendita</u>
2	Docente	Salvatore Bisaccia
3	Libri di testo adottati	ALMA-PLAN • PLAN sala e vendita per cucina
4	Ore di lezione effettuate nell'A.S.2021/2022	N° ore 55

5	Obiettivi realizzati (in Termini di conoscenze, competenze capacità)	<ul style="list-style-type: none"> • i liquori e distillati da pag 142 a 151 • le bevande miscelate ;cosa sono le bevande miscelate,come si classificano,quali sono i cocktail IBA , come si eseguono le miscele ,quali regole vanno rispettate , qual è l'ordine di miscela da pagare.162 a 168 • verifica orale più le bevande miscelate e cenni dell enologia da pag 176 a 182 • dalla vita al vino • quali sono le caratteristiche della vite, come è strutturato il grappolo, da quali fattori dipendono dal vino,come avviene la vendemmia che cos'è il mosto, la fermentazione da pag 184 a 194 • quali sono le principali tecniche di vinificazione, vinificazione in rosso, bianco e rosato, macerazione a freddo e carbonica , l'affinamento , l'imbottigliamento e la stappatura del vino da 195 a 203
---	---	---

6	Contenuti Tempi	<ul style="list-style-type: none"> • Qualità degli alimenti . • La produzione del vino, il vino in Italia e nel mondo, Analisi sensoriale e degustazione dei vini. • Operare davanti al cliente: la cucina di sala. • I cocktails • Eventi speciali: il banqueting, il catering • Igiene, sicurezza e qualità: Igiene del personale, dei locali, e delle attrezzature • La cucina Regionale ; Sicilia e Sardegna. Pag 117 a 125. • Qualità e tipicità, la certificazione ISO, i Marchi di Qualità, prodotti biologici. Pag 146 a 156 ripasso più i vini liquorosi ,i vini spumanti con i metodi charmat e classico • ripasso più i vini liquorosi ,i vini spumanti con i metodi charmat e classico • La degustazione e l'abbinamento ; cla degustazione, il campo visivo,l esame olfattivo, e gustativa da pag 244 a 255 • esercitazioni pratica; presentazione del vino con la stappatura e la scomposizione nel campo visivo, olfattivo e gustativo • l esame sensoriale del vino ,come si classificano i sentore, come abbinare cibo e
7	Metodi di insegnamento (lezione frontale, lavoro di gruppo, insegnamento individualizzato,problem-posing,simulazioni,ecc.)	<ul style="list-style-type: none"> • lezioni frontali; • lezioni in laboratorio; • lezioni dialogate; • lavori di gruppo; • metodo induttivo e deduttivo; • problem solving; • brainstorming;
8	Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivi, multimediale ecc.)	Libro di testo e materiale fornito dal docente
9	Spazi (biblioteca, palestra, laboratori,ecc.)	

10	Strumenti di verifica (con Riferimento alle tipologie previste dalla normativa sul nuovo esame di stato)	Prove orali, prove strutturate, simulazioni scritte di prove di esami
-----------	---	---

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI		
1	Materia	<u>Lingua Straniera - Spagnolo</u>
2	Docente	Prof.ssa Floriana Peritore
3	Libri di testo adottati	S. Orozco Gonzáles, G. Riccobono - <i>Nuevo ;En su punto! El español en cocina, restaurantes y bares</i> - Ed. Hoepli. Sono state fornite dal docente, durante la sospensione delle lezioni a mezzo DAD, delle dispense e materiali caricati sulla Piattaforma Teams Edu 365.
4	Ore di lezione effettuate nell’A.S.2020/2021	N° ore 84 svolte fino al 10 Maggio 2022 su n°ore 99 previste nel piano di studi.

5	Obiettivi realizzati (in termini di conoscenze, competenze capacità)	<p><u>Conoscenze</u>: strutture morfosintattiche e funzioni linguistiche per una produzione orale e scritta adeguata al contesto professionale; elementi lessicali più frequenti della micro lingua relativa al settore enogastronomico; argomenti generali, specifici e relativi all’indirizzo di studio; principali aspetti di vita e di civiltà spagnola.</p> <p><u>Capacità</u>: comprendere il senso di una semplice comunicazione; esprimersi in un linguaggio base ed usare la terminologia tecnica pertinente ai contesti professionali; comprendere il significato di un testo legato alla civiltà del paese di cui si studia la lingua; produrre semplici e brevi risposte diversificate rispondenti alle funzioni richieste; saper completare una mappa concettuale; identificare le parti rilevanti di un testo.</p> <p><u>Competenze</u>: utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi (livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento – QCER); padroneggiare il linguaggio settoriale relativo al percorso di studi; interpretare immagini e foto; utilizzare testi multimediali; utilizzare Internet per acquisire informazioni su argomenti dati; elaborare prodotti multimediali; individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.</p>
6	Contenuti Tempi	<p><u>UNITA' DI APPRENDIMENTO N°1</u></p> <p>TITOLO: ESTABLECIMIENTOS DE BEBIDAS Bebidas calientes Los <i>churros</i> y las <i>porras</i> Tipos de chocolate Las cafeteras y los tipos de cafés Cómo preparar la <i>queimada</i> gallega De tapas y bocadillos El pan La receta de la <i>paella</i> Gramática: Dar órdenes e instrucciones – el Imperativo Ore: 21</p>

	<p><u>UNITA' DI APPRENDIMENTO N°2</u></p> <p>TITOLO: EN LA MESA CON CARNES Y PESCADOS Joyas del mar: pescado, mariscos, crustáceos y moluscos El <i>percebeiro</i> Formas de cortar el pescado Asados y más: tipos de carnes El punto de la carne Los métodos de cocción La hamburguesa y la comida rápida La caza Gramática: el Pretérito perfecto simple Ore: 22</p> <p><u>UNITA' DI APPRENDIMENTO N°3</u></p> <p>TITOLO: EN LA MESA CON EL VINO Blancos, claretes y tintos: el vino El sumiller La etiqueta y las partes de la botella El <i>cava</i> Spumante Ferrari DOC Ore: 22</p> <p><u>UNITA' DI APPRENDIMENTO N°4</u></p> <p>TITOLO: ENDULZA LA VIDA Frutas Los frutos secos y las frutas desecadas Frutas tropicales: sabores de otras tierras (Da trattare entro la fine dell'anno scolastico) La sangría (Da trattare entro la fine dell'anno scolastico) Dulce tentación: tartas y pasteles (Da trattare entro la fine dell'anno scolastico) Ore: 10</p>
<p>Contenuti Tempi</p>	<p><u>ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA:</u></p> <p>PRIMO QUADRIMESTRE La Unión Europea: historia, geografía, instituciones y organismos. Ore: 5</p> <p>SECONDO QUADRIMESTRE - Identidad a través de la cultura alimentaria: jamón ibérico y <i>prosciutto di Parma</i> - La pirámide de la alimentación saludable Ore: 4</p>

7	Metodi di insegnamento (lezione frontale, lavoro di gruppo, insegnamento individualizzato, problem- posing, simulazioni,ecc.)	<ul style="list-style-type: none"> - Metodo comunicativo - Lezione frontale - Cooperative learning - Role play - Analisi e revisione grammaticale - Consolidamento concettuale, lessicale e morfosintattico.
8	Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivi, multimediale ecc.)	<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo in formato cartaceo e digitale - Materiali audiovisivi - Siti Internet didattici - Appunti e dispense in formato digitale - Mappe concettuali - Cd- rom - Manuali e dizionari on-line - Piattaforma Microsoft Edu 365
9	Spazi (biblioteca, palestra, laboratori, ecc.)	<p>Spazio classe</p> <p>Aula virtuale: Teams su Piattaforma Microsoft Edu 365</p>
10	Strumenti di verifica (con Riferimento alle tipologie previste dalla normativa sul nuovo Esame di Stato)	<p>Per la verifica della competenza linguistica scritta:</p> <ul style="list-style-type: none"> - questionari a risposta aperta o prove scritte semi-strutturate. <p>Per la verifica della competenza comunicativa orale:</p> <p>verifiche orali sui contenuti a conclusione di ciascun modulo.</p> <p>conversazione in situazioni professionali simulate.</p>

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI		
1	Materia	<u>Insegnamento della Religione Cattolica</u>
2	Docente	Prof. Quatra Miguel Marcello
3	Libri di testo adottati	AA.VV., <i>iReligione pro. L'ora di Religione al tempo della rete</i> , EDB, Bologna 2014
4	Ore di lezione effettuate nell'A.S.2021/2022	N° 24 ore svolte fino al 15 maggio su N° 33 ore previste nel piano di studi, di cui N° 5 ore di Educazione Civica
	Obiettivi realizzati (in termini di	Conoscenze:

5	conoscenze, competenze capacità)	<ul style="list-style-type: none"> - Centralità dell'amore nella vita personale e nella comprensione cristiana di Dio. - Visione cristiana della corporeità. - Proposta cristiana sulla sessualità come espressione di amore e di bellezza interiore. - Il matrimonio nella fede cristiana. - Amore e dono della vita. <p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Acquisire consapevolezza dell'importanza di amare in maniera sana e autentica. - Acquisire consapevolezza dell'importanza di divenire padri/madri in maniera responsabile e matura. <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Cogliere l'attualità della figura di Cristo e del suo messaggio per la vita dei giovani. - Imparare a fare delle scelte chiare nella propria vita, sull'esempio di Gesù. - Distinguere le forme autentiche dell'amore dalle sue distorsioni. - Operare scelte consapevoli, responsabili e mature riguardanti la sfera affettiva e sessuale.
----------	---	---

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI		
1	Materia	<u>Lingua e cultura INGLESE</u>
2	Docente	Prof.ssa Silvia Caltagirone
3	Libri di testo adottati	COOK BOOK club compact di Olga Cibelli e Daniela d'Avino. Per le simulazioni della prova Invalsi ci si è avvalsi delle simulazioni messe a disposizione dal sito della Zanichelli.

4	Ore di lezione effettuate nell'A.S.2020/2021	N° ore 65 svolte fino al 17 maggio su n° ore 66 previste nel piano di studi
---	---	--

5	<p>Obiettivi realizzati (in termini di conoscenze, competenze capacità)</p>	<p>COMPETENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Saper utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi. - Saper utilizzare il linguaggio specifico della micro lingua. - Saper produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. <p>ABILITÀ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o di lavoro con strategie compensative. - Identificare diversi tipi di testo, inclusi quelli tecnico-professionali, in base alle loro caratteristiche, come compilazione di menu. - Esprimere in modo chiaro e semplice opinioni, intenzioni, e descrivere esperienze e processi. - Utilizzare autonomamente i dizionari monolingue e bilingue, compresi quelli multimediali. - Utilizzare un lessico appropriato al contesto di lavoro. <p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale (descrivere, narrare) in relazione al contesto professionale e agli interlocutori. - Strategie compensative nell'interazione orale. - Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase, adeguate ai contesti comunicativi, riferite al settore della ristorazione. - Strategia di comprensione globale e selettiva dei testi relativamente complessi e riferiti in particolare al proprio indirizzo di formazione professionale.
---	--	--

Contenuti e tempi	<p>Future tenses ORE 12 Present perfect (all forms) Conditionals Gli argomenti saranno spalmati durante tutto l'anno scolastico</p>
	<p>Nutrition ORE 14</p> <ul style="list-style-type: none"> • Healthy guidelines • The food pyramid • The healthy eating plate <p>Lab: the facts on fat</p>
	<p>Food safety ORE 18</p> <ul style="list-style-type: none"> • World food safety • Food contamination and poisoning • Five keys to safer food <p>Food safety certification</p> <ul style="list-style-type: none"> • Globalization and food safety certification • Food safety guidelines
	<p>Vocational education ORE 10</p> <ul style="list-style-type: none"> • Luxury hospitality • Culinary arts academy
	<p>Argomenti di Educazione Civica ORE 12 HACCP in catering Italian and Sicilian gastronomy “Roots: The Last Cannoli” Food intolerances The effects of tourism on the environment</p>

7	<p>Metodi di insegnamento (lezione frontale, lavoro di gruppo, insegnamento individualizzato, problem- posing, simulazioni, ecc.)</p>	<p>Le metodologie sono state varie ed adeguate alle necessità contingenti che, di volta in volta, si presentavano: lezione frontale, discussioni guidate e lavori di gruppo.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lezione partecipata attivamente dai ragazzi - Lettura, comprensione e analisi di testi - Ricerche - Problem-posing e problem-solving - confronto tra L1 e L2 - formulazione di questionari - role play - visione filmati - Link a canali didattici YouTube
8	<p>Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivi, multimediale ecc.) DAD - Sistemi digitali utilizzati: Argonext (bacheca)- OFFICE TEAMS 365.</p>	<p>Libro di testo, ricerche, materiale autentico e accreditato ricercato su Internet, materiale autoprodotta (schemi e riassunti), materiale bibliografico vario, sussidi didattici, video, link e canali didattici e YouTube.</p>
9	<p>Spazi (biblioteca, palestra, laboratori, ecc.)</p>	<p>Aula fisica e Aula virtuale: Teams su Piattaforma Microsoft edu 365</p>
10	<p>Strumenti di verifica (con Riferimento alle tipologie previste dalla normativa sul nuovo esame di stato)</p>	<p>Le verifiche sono state effettuate periodicamente sia attraverso le verifiche orali, sia attraverso la somministrazione di prove semi-strutturate, traduzioni di testi da italiano a inglese, produzioni libere sulla base di una guida.</p>

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI		
1	Materia	Scienze Motorie
2	Docente	Prof.ssa Kirby Karima Fadila Bentivegna
3	Libri di testo adottati	Più Movimento G. Fiorini, S. Bocchi, S. Coretti, E. Chiesa Dea Scuola
4	Ore di lezione effettuate nell’A.S.2021/2022	N° ore 52, di cui 7 di Ed. Civica, svolte fino al 12 Maggio su n°ore 66 previste nel piano di studi
5	Obiettivi realizzati (in termini di conoscenze, competenze capacità)	<p>Conoscenze: Conoscere i regolamenti, relativi agli sport proposti. Conoscere i miglioramenti per la mente e per il corpo, conseguibili a tutte le età, derivanti dalla pratica regolare delle attività motorie e sportive e i benefici legati ai percorsi di preparazione fisica specifici. Conoscere le regole alimentari per un sano stile di vita e per praticare efficacemente le attività motorie e sportive.</p> <p>Competenze: Sviluppare un’attività motoria complessa, adeguata ad una completa maturazione personale. Controllare la postura e l'azione in relazione alle proprie percezioni. Utilizzare autonomamente le principali tecniche di distensione muscolare. Controllare l'entità dello sforzo in relazione al compito, al contesto e alle attitudini personali. Considerare e controllare i propri stati emotivi. Saper valutare il proprio stato di efficienza fisica e sapersi orientare tra le metodologie e le tecniche più utili al suo sviluppo.</p> <p>Capacità: Praticare, collaborando con i compagni, varie attività motorie e sportive sia di squadra che individuali in ambienti diversi. Utilizzare i vantaggi derivanti dalla pratica delle attività motorie e sportive nella vita quotidiana. Utilizzare le regole alimentari più idonee per il mantenimento di uno stile di vita sano e attivo e per la pratica delle attività motorie e sportive. Tenere un atteggiamento volto a conservare una buona salute e a prevenire gli infortuni.</p>

6	Contenuti Tempi	<p>UNITA'DIDATTICA N°1 ORE 11 LA PERCEZIONE DEL SÉ ED IL COMPLETAMENTO DELLO SVILUPPO FUNZIONALE DELLE CAPACITÀ MOTORIE ED ESPRESSIVE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Esercitazioni sullo sviluppo delle capacità condizionali. - Esercizi di coordinazione, mobilizzazione e di allungamento muscolare. - Esercizi a corpo libero, con grandi e piccoli attrezzi codificati e non, circuiti, giochi, gesti tecnici tratti dalle varie discipline sportive. <p>UNITA'DIDATTICA N°2 ORE 14 LO SPORT, LE REGOLE E IL FAIR PLAY</p> <ul style="list-style-type: none"> - Attività ludico-motorie: giochi individuali e di squadra utili al consolidamento del carattere, allo sviluppo della socialità e dei fattori di esecuzione del movimento - Pallavolo: potenziamento dei fondamentali individuali (palleggio, bagher, battuta, schiacciata) e dei fondamentali di squadra (ruoli e posizioni in campo).
---	-----------------	---

	<p>Contenuti e tempi</p>	<p>UNITA'DIDATTICA N°3 ORE 25 SALUTE, BENESSERE, SICUREZZA E PREVENZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il concetto di salute, educazione alla salute, rischi della sedentarietà, movimento come prevenzione - Consigli per un efficace controllo del peso - Disturbi del comportamento alimentare: eccesso di peso, anoressia e bulimia, anoressia atletica - L'alimentazione sportiva pre-gara, in gara e dopo la gara. Gli integratori <p><u>ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA: 5 ore</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Le olimpiadi di Berlino - Lo sport sconfigge il razzismo
<p>7</p>	<p>Metodi di insegnamento (lezione frontale, lavoro di gruppo, insegnamento individualizzato, problem- posing, simulazioni, ecc.)</p>	<p>Lezione frontale; Lezione dialogata; Scoperta guidata; Dimostrazione pratica degli argomenti previsti; Problem solving; Lavoro di gruppo e individuali;</p> <p>L'attività didattica si è svolta secondo la modalità in presenza, didattica digitale integrata e modalità mista, in funzione dell'andamento della pandemia.</p> <p>Sistema digitale utilizzato per la DAD Microsoft Teams</p>

8	Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivi, multimediale ecc.) DAD - Sistemi digitali utilizzati: Argonext (bacheca)-OFFICE TEAMS 365.	Libro di testo adottato; Video-lezione, dibattiti e confronti; Uso di materiali digitali (audio/video); Fotocopie e materiale fornito dal docente; Mappe concettuali; Attrezzature sportive; Materiale multimediale, filmati e documentari presenti in rete.
9	Spazi (biblioteca, palestra, laboratori, ecc.)	Aula, palestra.
10	Strumenti di verifica (con Riferimento alle tipologie previste dalla normativa sul nuovo esame di stato)	<ul style="list-style-type: none"> -Verifiche orali; -Questionari a risposta multipla (teams e Kahoot); -Osservazioni sul comportamento di lavoro; (partecipazione, impegno, metodo di studio e di lavoro, etc.); -Prove pratiche; -Test motori; <p>Per la DAD:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Consegna degli elaborati da parte degli studenti su Microsoft Teams; -Restituzione delle consegne assegnate; -Rispetto dei tempi di consegna da considerarsi distesi e poco perentori; -Presenza e fattiva partecipazione alle lezioni online; -Partecipazione alle nuove modalità didattiche con senso di responsabilità.

ALLEGATO n. 2

ESAME DI STATO **O.M. N. 65 DEL 14/03/2022**

- **Griglie di valutazione prove scritte**
- **Griglia di valutazione prova orale**
Allegato A dell'O.M n. 65 del 14/03/0222

GRIGLIE DI VALUTAZIONE ESAMI DI STATO
D.M. 769 DEL 26 NOVEMBRE 2018 – aggiornamento O.M. n.65/2022
PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA A

INDICATORI GENERALI (MAX 60 PT)

INDICATORE 1

Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORE 2

Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORE 3

Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORI SPECIFICI (MAX 40 PT)

Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione). (Max 10 pt).	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-4	5	6-7	7-8	9-10	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici. (Max 10 pt).	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-4	5	6-7	7-8	9-10	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta). (Max 10 pt).	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-4	5	6-7	7-8	9-10	
Interpretazione corretta e articolata del testo. (Max 10 pt).	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-4	5	6-7	7-8	9-10	

VALUTAZIONE COMPLESSIVA = TOTALE PUNTEGGIO (MAX 100)/100
VOTO IN VENTESIMI (PT/5)/20
VOTO CONVERTITO IN QUINDICESIMI (VEDI ALLEGATO C, tabella 2 dell'O.M. n.65/2022)/15

LEGENDA: SC = Scarso – M= Mediocre – S/S+ = Sufficiente/Più che suff. – B /D = Buono/Distinto – O/E = Ottimo/Eccellente

GRIGLIE DI VALUTAZIONE ESAMI DI STATO
D.M. 769 DEL 26 NOVEMBRE 2018 – aggiornamento O.M. n.65/2022
PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA B

INDICATORI GENERALI (MAX 60 PT)

INDICATORE 1

Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORE 2

Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORE 3

Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORI SPECIFICI (MAX 40 PT)

Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto. (max 15 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-6	7-8	9- 10	11-12	13-15	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti. (max 15 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-6	7-8	9- 10	11-12	13-15	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione. (max 10 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-4	5	6-7	7-8	9-10	

TOTALE PUNTEGGIO (MAX 100)/100
VOTO IN VENTESIMI (PT/5)/20
VOTO CONVERTITO IN QUINDICESIMI (VEDI ALLEGATO C, tabella 2 dell'O.M. n.65/2022)/15

LEGENDA:

SC = Scarso – **M** = Mediocre – **S/S+** = Sufficiente/Più che suff. – **B /D** = Buono/Distinto – **O/E** = Ottimo/Eccellente

GRIGLIE DI VALUTAZIONE ESAMI DI STATO
D.M. 769 DEL 26 NOVEMBRE 2018 – aggiornamento O.M. n.65/2022
PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA C

INDICATORI GENERALI (MAX 60 PT)

INDICATORE 1

Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORE 2

Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORE 3

Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORI SPECIFICI (MAX 40 PT)

	PT					
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione. (max 15 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-6	7-8	9- 10	11-12	13-15	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione. (max 15 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-6	7-8	9- 10	11-12	13-15	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (max 10 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-4	5	6-7	7-8	9-10	

TOTALE PUNTEGGIO (MAX 100)/100
VOTO IN VENTESIMI (PT/5)/20
VOTO CONVERTITO IN QUINDICESIMI (VEDI ALLEGATO C, tabella 2 dell'O.M. n.65/2022)/15

LEGENDA:

SC = Scarso – **M** = Mediocre – **S/S+** = Sufficiente/Più che suff. – **B/D** = Buono/Distinto – **O/E** = Ottimo/Eccellente

GRIGLIE DI VALUTAZIONE ESAMI DI STATO

D.M. 769 DEL 26 NOVEMBRE 2018 – aggiornamento O.M.

n.65/2022 DESCRITTORI DI LIVELLO:

1. LIVELLO SCARSO = GRAVI CARENZE (STANDARD MINIMO NON RAGGIUNTO);
2. LIVELLO MEDIOCRE = CARENZE (STANDARD MINIMO PARZIALMENTE RAGGIUNTO);
3. LIVELLO SUFFICIENTE/PIÙ CHE SUFFICIENTE = ADEGUATEZZA (STANDARD MINIMO RAGGIUNTO IN MODO ADEGUATO/PIÙ CHE ADEGUATO);
4. LIVELLO BUONO/DISTINTO = SICUREZZA /PADRONANZA (STANDARD APPREZZABILE/PIÙ CHE APPREZZABILE);
5. LIVELLO OTTIMO/ECCELLENTE = PIENA PADRONANZA (STANDARD ALTO/ECCELLENTE).

ALLEGATO C, tabella 2 dell'O.M. n.65/2022

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 SECONDA PROVA SCRITTA:
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

ALLIEVA/O:	CLASSE: 5[^]	DATA
-------------------	------------------------------	-------------

INDICATORE	DESCRITTORE	PUNTEGGIO
1. Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline.	Eccellente conoscenza dei nuclei fondanti delle discipline e corretta analisi, identificazione e interpretazione dei dati.	3
	Buona conoscenza dei nuclei fondanti delle discipline e corretta analisi, identificazione e interpretazione dei dati.	2,75
	Discreta conoscenza dei nuclei fondanti delle discipline e corretta analisi, identificazione e interpretazione dei dati.	2,5
	Più che sufficiente conoscenza dei nuclei fondanti delle discipline e quasi corretta analisi, identificazione e interpretazione dei dati.	2,25
	Sufficiente conoscenza dei nuclei fondanti delle discipline e analisi, identificazione e interpretazione dei dati con qualche incertezza	2
	Conoscenza lievemente insufficiente dei nuclei fondanti delle discipline e modesta analisi, identificazione e interpretazione dei dati	1,75
	Conoscenza insufficiente dei nuclei fondanti delle discipline con analisi, identificazione e interpretazione dei dati insufficiente	1,25
	Conoscenza gravemente insufficiente dei nuclei fondanti delle discipline con analisi, identificazione e interpretazione dei dati gravemente insufficiente	0,75
	Conoscenza completamente sbagliata dei nuclei fondanti delle discipline	0,50
	Conoscenza inesistente dei nuclei fondanti delle discipline	0,25
2. Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	Elabora i punti sviluppati in modo analitico e approfondito apportando contributi personali pertinenti e dimostrando un'ottima padronanza delle competenze tecnico-professionali di indirizzo	4
	Elabora i punti sviluppati in modo analitico e approfondito apportando contributi personali pertinenti e dimostrando una distinta padronanza delle competenze tecnico-professionali di indirizzo	3,5
	Sviluppa l'elaborato in maniera corretta e completa rispettando tutte le richieste della traccia e apportando limitati contributi personali	3
	Elabora i punti sviluppati in modo non sempre corretto senza l'apporto di contributi personali dimostrando una sufficiente padronanza delle competenze tecnico-professionali di indirizzo.	2,5
	Elabora i punti sviluppati in modo non sufficiente senza l'apporto di contributi personali e dimostrando una mediocre padronanza delle competenze tecnico-professionali.	2
	Elabora i punti sviluppati in modo insufficiente senza l'apporto di contributi personali e dimostrando una non padronanza delle competenze tecnico-professionali.	1,5
	Elabora i punti sviluppati in modo gravemente insufficiente senza l'apporto di contributi personali e dimostrando l'assenza delle competenze tecnico-professionali.	1
	Lavoro non svolto	0,5

3. Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	Comprende in modo eccellente e completo le informazioni tratte dai materiali proposti	1,5
	Comprende in modo corretto e abbastanza completo le informazioni tratte dai materiali proposti	1,25
	Discreta comprensione dei materiali proposti	1
	Sufficiente comprensione dei materiali proposti	0,75
	Insufficiente comprensione delle informazioni tratte dai materiali proposti	0,5
	Lavoro non svolto	0,25
4. Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	Eccellente correttezza nell'uso del linguaggio tecnico-professionale ed eccellente capacità di argomentazione e di sintesi e pure con buona originalità	1,5
	Buona correttezza del linguaggio tecnico-professionale ed buona capacità di argomentazione e di sintesi e pure con apprezzabile originalità	1,25
	Discreta uso del linguaggio specifico e apprezzabile capacità di argomentazione e di sintesi. A tratti originale	1
	Nei limiti della sufficienza l'uso del linguaggio specifico così pure la capacità di argomentazione e collegamento	0,75
	Insufficiente uso del linguaggio specifico con argomentazioni minime o approssimative	0,5
	Gravemente insufficiente l'uso del linguaggio specifico e privo pure di capacità di argomentazione	0,25
		PUNTEGGIO*

- *Arrotondamento per eccesso Punteggio ≥ 0.5*

ALLEGATO C, tabella 3 dell'O.M. n.65/2022

Tabella 3

Conversione del punteggio della seconda prova scritta

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

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di venticinque 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 le 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 o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2 - 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 lo fa in modo inadeguato	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2 - 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

Firmato digitalmente da
BIANCHI PATRIZIO
 C = IT
 O = MINISTERO
 DELL'ISTRUZIONE

