



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

**ESAME DI STATO  
ANNO SCOLASTICO 2023/2024  
DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**Decreto Legislativo 13 aprile 2017, n. 62; OM n45 del 09/03/2023**

**Classe Quinta Sez. AS SERALE  
Articolazione SALA E VENDITA**

**Coordinatore Prof. LUIGI DIANA**

**DIRIGENTE  
Prof. Nicola Buonocore**

## INDICE DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

### **1. Contesto generale**

- 1.1 Descrizione del contesto
- 1.2 Presentazione dell'Istituto

### **2. Curricolo**

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

### **3. Presentazione della classe**

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

### **4 Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione**

### **5 Indicazioni generali sulle attività didattiche**

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

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

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

### **7. Allegati**

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

# 1 CONTESTO GENERALE

## 1.1 Breve descrizione del contesto

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

## 1.2 Presentazione istituto

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

# 2 CURRICOLO

## 2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo

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

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

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

- **Competenza in uscita n. 1**

Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche

- **Competenza in uscita n. 2**

Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

- **Competenza in uscita n. 3**

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

- **Competenza in uscita n. 4**

Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

- **Competenza in uscita n. 5**

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

- **Competenza in uscita n. 6**

Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

- **Competenza in uscita n. 7**

Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

- **Competenza in uscita n. 8**

Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio, controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;

## **CODICI ATECO**

### **56. ATTIVITÀ DI SERVIZIO DI RISTORAZIONE ·**

Ristoranti e attività di ristorazione mobile (56.10.20) ·

Ristorazione con somministrazione (56.10.11) ·

Attività di somministrazione connesse alle aziende agricole (56.10.12) ·

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

Ristorazione su treni e navi (56.10.50) ·

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

### **Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze**

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

eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.

8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del “customer care”; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

## 2.2 Quadro orario

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

## 3 PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

### 3.1 Composizione del Consiglio di Classe e continuità dei docenti

Disciplina	Docente		Anni continuità del docente
	Cognome	Nome	
Lingua e letteratura italiana	Corvino	Elisabetta	1
Storia	Corvino	Elisabetta	1
Matematica	Diana	Luigi	1
Lingua inglese	Tartaglione	Giovanna	1
Seconda lingua Francese	Di Bello	Ester	1

Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva	Oliva	Renato	2
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici	Mennone	Liberato	1
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Iengo	Francesca	1
Laboratorio dei servizi di Sala e Vendita	Crispino	Giovanni	1
Religione Cattolica	Galoppo	Giuseppina	1

### 3.2 Commissari interni

O.M. 45 del 09/03/2023 Articolo 12 (Configurazione delle commissioni dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione)

DISCIPLINA	COGNOME E NOME
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Iengo Francesca
Laboratorio dei servizi di Sala e Vendita	Crispino Giovanni
Seconda lingua Francese	Di Bello Ester

### 3.3 Composizione della Classe

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

### 3.4 Presentazione e Storia della classe

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

	<p>clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.</p>			
Estrazione socioculturale	<p>L'estrazione socioculturale della classe è eterogena, nella maggior parte dei casi si attesta su un livello medio.</p>			
Eventuali situazioni particolari	<p>Nella classe non si sono rilevate situazioni particolari.</p>			
Situazione di partenza	<p>La classe è costituita da 13 alunni, 5 maschi e 8 femmine tutti adulti, provenienti da contesti socioeconomici non omogenei. Si tratta di studenti lavoratori che mirano a conseguire il diploma al fine di intraprendere nuove attività lavorative.</p> <p>Nel corso dell'anno scolastico, non tutti gli alunni hanno registrato una frequenza assidua.</p> <p>La classe, nel complesso, ha evidenziato un atteggiamento maturo e positivo verso gli insegnanti e le regole del vivere comune. Tutti gli alunni si sono dimostrati ben predisposti allo studio ed aperti al dialogo educativo.</p> <p>Riguardo l'area cognitiva, attraverso le osservazioni sistematiche nella classe è emerso che un gruppo di studenti possiede sufficienti conoscenze di base, mentre un altro gruppo presenta lacune pregresse e difficoltà nella costruzione di un proprio metodo di studio.</p> <p>La classe, formatasi in quest'anno scolastico, ha tuttavia dimostrato, fin dai primi giorni, voglia di fare e di apprendere, nonostante le difformità e l'eterogeneità culturale, cognitive, con provenienza ed esperienze pregresse diverse ed eterogenee.</p> <p>Per tali motivi, è stato programmato un percorso disciplinare che potesse tener conto dei tanti fattori, che accompagnavano l'attività di studio, la modalità di apprendimento nonché l'interesse di ciascuno, tenendo anche presente la discontinuità della presenza e il calo dell'attenzione dovuta alla stanchezza, anche fisica, e all'orario protratto fino a tarda sera. Gli alunni hanno mostrato una sufficiente dose di interesse e partecipazione, anche perché l'ambiente d'apprendimento è diventato una sorta di laboratorio, dove ciascuno ha potuto sperimentare conoscenze e contenuti, sia disciplinari che comportamentali. Ciò si è reso indispensabile, per la peculiarità degli alunni e per il poco tempo disponibile al personale consolidamento dei contenuti. Una scuola destinata ad adulti, che tenga presente le motivazioni degli studenti e i vincoli derivanti dalla loro condizione, deve quindi avere caratteristiche di adattabilità che mettano gli studenti in condizione di poter esercitare il proprio diritto allo studio. Il Consiglio di Classe ha cercato di stimolare gli alunni al raggiungimento degli obiettivi fin qui esposti, attraverso i contenuti e le metodologie specifiche di ogni disciplina. All'inizio di questo anno scolastico si è dovuto, comunque, procedere al recupero di argomenti degli anni precedenti. Fatto salvo questo aspetto la situazione iniziale è risultata essere sufficiente.</p>			
Comportamento	<p>Tutti gli alunni si sono dimostrati responsabili, rispettosi delle regole e uniti tra loro.</p>			
Livelli di apprendimento	<p>Basso (voti inferiori alla sufficienza) n. alunni: 1</p>	<p>Medio (6/7) n. alunni: 10</p>	<p>Alto (8/9) n. alunni: 2</p>	<p>Eccellente (10) n. alunni://</p>



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

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

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

#### **5 INDICAZIONI GENERALI SULLE ATTIVITÀ DIDATTICHE**

##### **5.1 Metodologie e strategie didattiche**

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

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

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

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

### 5.3 Percorsi interdisciplinari

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

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

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

#### 5.4 Simulazione seconda prova

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

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

Ai sensi dell'art.1 della Legge n 92/2019 è istituito l'insegnamento trasversale dell'educazione civica quale disciplina non autonoma da integrare nel curriculum di istituto.

*“Principi (Art. 1 della L. n 92 2019)*

*1. L'educazione civica contribuisce a formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri.*

*2. L'educazione civica sviluppa nelle istituzioni scolastiche la conoscenza della Costituzione italiana e delle Istituzioni dell'Unione europea per sostanziare, in particolare, la condivisione e la promozione dei principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona.”*

Al fine di realizzare i suddetti principi, il Dipartimento di Diritto ha elaborato un percorso con un approccio trasversale che coinvolge tutti i docenti attraverso il contributo che tutte le discipline possono fornire: *ogni disciplina è, di per sé, parte integrante della formazione civica e sociale di ciascun alunno (All. A al DM 35/20020).*

Sono state proposte alcune macro-tematiche ai sensi dell'art. 3 della L.92/2019 e legate ai tre nuclei concettuali (art. 1 c. 2 della L. 92/19) e delineati nelle Linee Guida Allegate al DM 35/2020: - Costituzione - Sviluppo Sostenibile - Cittadinanza Digitale.

PERCORSI di EDUCAZIONE CIVICA				
TITOLO	Discipline coinvolte	ORE	CONTENUTI	Abilità e competenze
CITTADINANZA E COSTITUZIONE	DIRITTO E TECNICHE AMM.VE	8	Costituzione, istituzioni dello Stato italiano, dell'Unione europea e degli organismi internazionali.	Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.
SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio	SCIENZE DEGLI ALIMENTI	6	Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, adottata dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015.	Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.
	LABORATORIO DI SALA	6	Educazione ambientale, sviluppo eco-sostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari.	Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.
	INGLESE/FRANCESE	2	L'educazione alla salute e al benessere.	Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.

	RELIGIONE	3	Educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.	Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.
CITTADINANZA DIGITALE	ITALIANO STORIA	6 2	Educazione alla cittadinanza digitale, secondo le disposizioni dell'articolo 5.	Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.
<b>TOTALE ORE</b>		<b>33</b>		

## 6. VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

### 6.1 Strumenti e criteri di valutazione

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

#### Verifica e valutazione degli apprendimenti

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

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

INDICATORI	DESCRITTORI	VOTO
Impegno metodo di studio abilità conoscenze competenze	<p><b>Indice di un eccellente raggiungimento degli obiettivi, con padronanza dei contenuti e delle abilità di trasferirli e rielaborarli autonomamente in un'ottica interdisciplinare. In particolare:</b></p> <p>assiduo e partecipativo capacità di compiere correlazioni esatte ed analisi approfondite uso sempre corretto dei linguaggi specifici e sicura padronanza degli strumenti contenuti disciplinari completi, approfonditi, rielaborati con originalità acquisizione piena delle competenze previste</p>	10

<p>Impegno metodo di studio abilità conoscenze competenze</p>	<p><b>Corrisponde ad un completo raggiungimento degli obiettivi e ad una autonoma capacità di rielaborazione delle conoscenze. In particolare:</b></p> <p>assiduo capacità di cogliere relazioni logiche, creare collegamenti con rielaborazioni personali uso corretto dei linguaggi specifici e degli strumenti. contenuti disciplinari approfonditi e integrati acquisizione sicura delle competenze richieste</p>	<p>9</p>
<p>Impegno metodo di studio abilità conoscenze competenze</p>	<p><b>Corrisponde ad un buon raggiungimento degli obiettivi e ad una autonoma capacità di rielaborazione delle conoscenze. In particolare:</b></p> <p>costante e continuo capacità di cogliere relazioni logiche e di creare collegamenti uso generalmente corretto dei linguaggi specifici e degli strumenti contenuti disciplinari completi e approfonditi acquisizione delle competenze richieste</p>	<p>8</p>
<p>Impegno metodo di studio abilità conoscenze competenze</p>	<p><b>Corrisponde ad un sostanziale raggiungimento degli obiettivi e ad una capacità di rielaborazione delle conoscenze abbastanza sicura. In particolare:</b></p> <p>continuo capacità di cogliere relazioni logiche di media difficoltà uso abbastanza corretto dei linguaggi specifici e degli strumenti contenuti disciplinari completi acquisizione delle competenze fondamentali richieste</p>	<p>7</p>
<p>Impegno metodo di studio abilità conoscenze competenze</p>	<p><b>Corrisponde ad un sufficiente raggiungimento degli obiettivi, in particolare</b></p> <p>continuo se sollecitato capacità di cogliere relazioni logiche semplici uso semplice dei linguaggi e degli strumenti specifici contenuti disciplinari appresi in modo sostanziale acquisizione delle competenze minime richieste</p>	<p>6</p>
<p>Impegno metodo di studio</p>	<p><b>Corrisponde ad un parziale raggiungimento degli obiettivi minimi:</b></p> <p>discontinuo</p>	<p>5</p>

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

## 6.2 Criteri di attribuzione del credito scolastico.

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

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

**L'ART 11 COMMA 5 OM 45/2023**, così recita:

“Nei percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo e nel terzo periodo didattico fino a un massimo di quaranta punti. In particolare, per quanto riguarda il credito maturato nel secondo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quarto anno di cui alla tabella all'allegato A del d. lgs. 62/2017, moltiplicando per due il punteggio ivi previsto, in misura comunque non superiore a venticinque punti; per quanto riguarda, invece, il credito maturato nel terzo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quinto anno di cui alla citata tabella..”

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

Nel rispetto delle norme vigenti e conformemente con quanto deliberato in sede di Collegio dei docenti, il Consiglio di classe ha adottato i seguenti criteri nell'assegnazione dei crediti:

Media dei voti pari o superiore al decimale 0,5: attribuzione del punteggio più alto della banda di appartenenza;

Media dei voti inferiore al decimale 0,5 attribuzione del punteggio più basso della banda di appartenenza.

**TABELLA DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO**

**ALLEGATO A Ordinanza ministeriale 62/2017**

<b>MEDIA DEI VOTI</b>		<b>FASCE DI CREDITO IV ANNO</b>	<b>FASCE DI CREDITO V ANNO</b>
<b>M = 6</b>		<b>8-9</b>	<b>9-10</b>
<b>6 &lt; M ≤ 7</b>		<b>9-10</b>	<b>10-11</b>
<b>7 &lt; M ≤ 8</b>		<b>10-11</b>	<b>11-12</b>
<b>8 &lt; M ≤ 9</b>		<b>11-12</b>	<b>13-14</b>
<b>9 &lt; M ≤ 10</b>		<b>12-13</b>	<b>14-15</b>



### 6.3 GRIGLIE DI VALUTAZIONE PROVE SCRITTE

GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA VERIFICA SCRITTA DI ITALIANO

ESAME DI STATO A.S. 2023/2024

Candidato \_\_\_\_\_ classe \_\_\_\_ sez. \_\_\_\_\_

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

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

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

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

PUNTEGGIO COMPLESSIVO ...../20 = ...../10

ALUNNO/A .....CLASSE ..... DATA .....

I COMMISSARI

_____	_____
_____	_____
_____	_____

IL PRESIDENTE

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

DISCIPLINA\_ SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

ESAME DI STATO A.S. 2023/2024

Candidato \_\_\_\_\_ classe \_\_\_\_ sez. \_\_\_\_\_

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

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

I COMMISSARI

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

IL PRESIDENTE

## **7. ALLEGATI AL DOCUMENTO**

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





**ALLEGATO 2 SCHEDE  
INFORMATIVE SU  
SINGOLE DISCIPLINE**



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

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

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

(G. Carducci)

Analisi e commento

Pianto antico

Davanti san guido

San martino

**Giovanni Pascoli**

La vita

Le

opere

Il pensiero e la poetica

Fra umanitarismo e

nazionalismo Una nuova

poetica

Temi, motivi e simboli  
Analisi e commento  
“l’ora di barga “ (Canti di Castelvecchio)

X Agosto (Myricae)

### **Gabriele D’Annunzio**

La vita  
Le imprese di D’Annunzio  
combattenteLe opere  
Dagli esordi dell’estetismo  
decadenteLa produzione del  
Superomismo  
Il pensiero e la  
poeticaIl  
superomismo  
“analisi e comment  
Il piacere, “La sera fiesolana” (Laudi)  
La pioggia nel pineto  
Romanzi:  
Il piacere

### **Luigi Pirandello**

La vita  
Le  
opere  
Il pensiero e la poetica  
La formazione verista e gli studi di psicologia e  
filosofiaLa difficile interpretazione della realtà  
La crisi dei valori e l’”oltre”  
“Il fu Mattia Pascal, cap. XV anno  
Uno, nessuno e centomila  
Il neorealismo  
Italo calvino  
Vita pensiero  
Il contesto storico sociale

### **Italo Svevo**

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

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

**Il primo Novecento in  
ItaliaCrepuscolarismo  
Corazzini vita e  
pensiero  
Gozzano vita e  
pensiero**

### **L'ermetismo**

Tra le due guerre. Quadro di riferimento: cultura e  
lingua Umberto Saba Il Canzoniere: analisi e  
commento: Trieste e a mia moglie

Salvatore Quasimodo (analisi e comment  
ed è subito sera

Giuseppe Ungaretti analisi e comment della  
La poetica L' allegria: Veglia ,Soldati

Eugenio Montale La poetica analisi e comment  
Ossi di seppia: analisi e comment

Allegria di naufragi

Ho sceso dandoti il braccio un milione di scale

Primo Levi vita , opera e pensiero

Contesto storico e sociale

analisi della poesia

P. Levi: da "Se questo è un uomo":

Analisi e comment delle opera

"Se questo è un uomo":

**DIFFERENZE TRA IL ROMANZO VERISTA E  
NEOREALISTA DI ITALO CALVINO E PRIMO LEVI**

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

TESTI e MATERIALI /  
STRUMENTI ADOTTATI:

- ✓ Materiale prodotto dall'insegnante
- ✓ Mappe concettuali
- ✓ Video
- ✓ Canali didattici
- ✓ Power point

Docente  
Prof.ssa Elisabetta Corvino

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

<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></p> <p><u>(anche attraverso UDA e NUCLEI TEMATICI)</u></p>	<p>L'ETA' GIOLITTIANA          LA PRIMA GUERRA MONDIALE          LE CAUSE DEL CONFLITTO E LE ALLEANZE          L'ITALIA IN GUERRA          GLI SVILUPPI E L'ESITO DEL CONFLITTO          LA RIVOLUZIONE RUSSA          L'URSS E LA DITTATURA DI STALIN          L'ITALIA NEL DOPOGUERRA          L'ASCESA DEL FASCISMO          LA DITTATURA FASCISTA          LA CRISI DEL 1929 E IL NEW DEAL          L'ASCESA DI HITLER E L'IDEOLOGIA NAZISTA          IL TOTALITARISMO NAZISTA          LA GUERRA CIVILE SPAGNOLA          LA SECONDA GUERRA MONDIALE          LE CAUSE DEL CONFLITTO E LE ALLEANZE</p>
---	---

	<p>L'ITALIA IN GUERRA E LA RESISTENZA          GLI SVILUPPI E L'ESITO DEL CONFLITTO          LO STERMINIO DEGLI EBREI          LA GUERRA FREDDA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La nascita dei blocchi</li> <li>• Gli anni di Kruscev e Kennedy</li> <li>• Economia e società negli anni Sessanta e Settanta</li> <li>• Il crollo del comunismo</li> <li>• - L' ITALIA REPUBBLICANA</li> <li>• La nascita della repubblica</li> <li>• Gli anni Cinquanta e Sessanta</li> </ul>
<p><u>ABILITA'</u>:</p>	<p>Comprendere le caratteristiche fondamentali della società di massa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ricostruire la crisi di fine secolo in Italia e il suo sfociare nel liberalismogiolittiano</li> </ul>



- Analizzare le iniziative riformatrici di Giolitti e i loro limiti
- Analizzare le ragioni dell'approfondirsi del divario economico fra nord e sud del paese
- Ricostruire il processo attraverso il quale l'attentato di Sarajevo portò a un conflitto mondiale
- Esaminare gli antefatti del conflitto: le tensioni nei Balcani e la formazione di alleanze contrapposte impegnate nella corsa agli armamenti
- Ricostruire il processo attraverso il quale la guerra di movimento impostata dai tedeschi si trasformò in guerra di trincea
- Riflettere sul carattere di logoramento e totale della Prima guerra mondiale
- Ricostruire il dibattito che portò l'Italia all'intervento nel conflitto
- Analizzare le ultime fasi del conflitto, dalla crisi del 1917 alla vittoria dell'Intesa
- Esaminare le condizioni di arretratezza della Russia a inizio secolo e le principali posizioni di opposizione politica
- Analizzare ragioni e risultati della rivoluzione del 1905
- Comprendere l'impatto dell'impegno bellico sulla società russa, fino all'abdicazione dello zar e alla rivoluzione di febbraio
- Comprendere la posizione di Lenin e come essa portò alla rivoluzione di ottobre
- Analizzare il modo in cui Stalin poté raggiungere un potere assoluto, e se ne servì per esercitare una spietata repressione delle opposizioni
- Comprendere il modello di sviluppo adottato da Stalin per realizzare il "socialismo in un solo paese"
- Ricostruire il quadro politico che consentì a Mussolini, con un atto di forza, di imporsi come presidente del consiglio
- Ricostruire le circostanze dell'uccisione dell'onorevole Matteotti
- Analizzare il carattere totalitario del regime fascista, caratterizzato dal controllo sui mezzi di comunicazione e su ogni forma di organizzazione di massa
- Comprendere le ragioni e la portata dell'introduzione delle leggi razziali nel 1938
- Collegare la conquista dell'Etiopia, che portò l'Italia all'isolamento internazionale, con il consolidamento del

legame con la Germania nazista Ricostruire il clima economico degli anni venti negli Stati Uniti, con l'esplosione dei consumi di massa e la febbre borsistica

- Analizzare l'evento traumatico del crollo borsistico del 1929, causa scatenante di una profonda crisi

Comprendere le ragioni dell'instabilità politica ed economica della Germania degli anni venti

- Esaminare le concezioni razziste e antisemite di Hitler
- Comprendere le ragioni della crescente popolarità del nazismo, fino alla nomina di Hitler a cancelliere
- Esaminare i caratteri repressivi e totalitari del regime nazista
- Analizzare il sistema economico del nazismo, orientato al riarmo e alla guerra
- Ricostruire le circostanze che portarono alla guerra civile in Spagna Comprendere le ragioni e gli obiettivi dell'ingresso in guerra dell'Italia
- Ricostruire le fasi dell'invasione nazista dell'Unione Sovietica
- Analizzare le caratteristiche del dominio nazista in Europa, e in particolare la politica di annientamento degli ebrei perseguita con i lager
- Comprendere ragioni ed effetti del bombardamento atomico del Giappone
- Ricostruire la situazione italiana dalla caduta del fascismo alla liberazione Conoscere i contenuti e le motivazioni del patto di non aggressione fra Germania e Unione Sovietica
- Conoscere le operazioni militari dall'occupazione della Polonia a quella della Francia
- Comprendere le ragioni e gli obiettivi dell'ingresso in guerra dell'Italia
- Ricostruire le fasi dell'invasione nazista dell'Unione Sovietica
- Conoscere le ragioni dell'ingresso in guerra degli Stati Uniti e dell'apertura del fronte del

	<p>Pacifico</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analizzare le caratteristiche del dominio nazista in Europa, e in particolare la politica di annientamento degli ebrei perseguita con i lager</li> <li>• Conoscere le operazioni militari decisive per la vittoria alleata: la battaglia di Stalingrado, quella di El Alamein, quella di Guadalcanal e lo sbarco in Normandia</li> <li>• Comprendere ragioni ed effetti del bombardamento atomico del Giappone</li> <li>• Riflettere su come anche il territorio italiano fu toccato dalla tragica persecuzione degli ebrei d'Europa</li> </ul> <p>Comprendere la microstoria nel contesto della storia generale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere l'importanza dei gesti non violenti di disobbedienza e di aiuto ai perseguitati con cui molte donne hanno contribuito alla Resistenza</li> </ul> <p>Conoscere e utilizzare il lessico disciplinare: foibe, processo di Norimberga, Organizzazione delle Nazioni Unite (Onu), Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo, cortina di ferro, piano Marshall, guerra fredda, equilibrio del terrore, unificazione europea</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tracciare un bilancio delle vittime della guerra e dei mutamenti di confine, come nel caso dei profughi italiani e delle vittime delle foibe</li> <li>• Conoscere i principi che ispirarono il processo di Norimberga contro i più alti responsabili degli eccidi nazisti</li> <li>• Comprendere le motivazioni della nascita dell'Onu e della Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo</li> <li>• Ricostruire i passaggi attraverso i quali il rapporto fra le due superpotenze, Stati Uniti e Unione Sovietica, assunse i toni della guerra fredda</li> <li>• Analizzare i due modelli politici ed economici in competizione, quello statunitense e quello sovietico</li> <li>• Comprendere l'importanza della corsa agli armamenti nucleari nel determinare una situazione di equilibrio del terrore</li> <li>• Leggere i segni di un disgelo fra i due blocchi negli anni sessanta</li> <li>• Contestualizzare il progetto di un'Europa unita nel quadro del secondo dopoguerra</li> </ul>
<p><u>METODOLOGIE:</u></p>	<p><b>Lettura e comprensione di testi storici e relativa esposizione orale.</b></p> <p>Costruire mappe del tempo per collocare eventi storici</p> <p>Ricerca nel web fonti storiche scegliendo quelle attinenti alle proprie esigenze.</p> <p>Indicazione di siti web da cui attingere informazioni.</p> <p>Intavolare discussioni per creare un dibattito sulle questioni relative ad argomenti civici e sociali per fare</p>

	<p>riflettere ed esprimere il proprio punto di vista di ciascuno nel rispetto delle idee di tutti. Discussioni e confronti.</p>
--	---

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

	esercizi interattivi, documenti, audio sintesi, filmati, mappe concettuali e altro.
--	---

Docente  
Prof.ssa Elisabetta Corvino

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

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

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

	<p>straniera.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute.</li></ul>
--	--



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

Docente  
Prof. Giovanni Crispino

<b>MATERIA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA</b>	
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Intolleranze alimentari e stili alimentari particolari;</li> <li>• Il menu;</li> <li>• I Marchi di qualità;</li> <li>• I metalli utilizzati in cucina</li> <li>• Piccola e grande attrezzatura</li> <li>• Latte e derivati del latte</li> <li>• Metodi di conservazione degli alimenti;</li> <li>• Catering e banqueting;</li> <li>• Il food cost;</li> </ul>
OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:	<p><b>Conoscenze:</b> Buona parte degli allievi conosce i contenuti principali della disciplina in modo approfondito; Una piccola parte dimostra di conoscere in maniera sufficiente i contenuti disciplinari.</p> <p><b>Competenze:</b> Le competenze maturate con lo studio e l'applicazione sono diversificate per allievi e per argomenti.</p> <p><b>Capacità:</b> Individuare le componenti culturali della gastronomia Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu Elaborare un menu per le diverse occasioni e circostanze Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche Applicare metodi di cottura e conservazione degli alimenti</p>
MEZZI E METODI	<p>Per conseguire gli obiettivi indicati nella programmazione, è stato necessario organizzare il processo di apprendimento mediante una programmazione che rispecchi il progetto trasversale didattico-educativo prefissato, in tal senso sono stati utilizzati i seguenti sussidi e le diverse strategie didattiche utilizzate.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cooperative learning</li> <li>• Learning by doing</li> <li>• Roleplaying</li> </ul>
SPAZI E TEMPI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aula</li> </ul>
TIPI DI VERIFICHE EFFETTUATE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifica orale</li> </ul>

Docente  
Prof. Liberato Mennone

<p><u>COMPETENZE</u> <u>RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p> <p><b>LINGUA FRANCESE</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• un controllo ortografico, lessicale e grammaticale tale da non compromettere l'intelligibilità del messaggio</li> <li>• una pronuncia accettabile funzionale al raggiungimento dello scopo comunicativo</li> <li>• un repertorio accettabile di funzioni e strutture attinenti alla vita quotidiana e al proprio settore di specializzazione</li>   <li>• capacità di riconoscere il lessico di specializzazione.</li> <li>• abilità a rispondere a quesiti riferiti a un testo di carattere specialistico</li>   <li>• conoscenza del lessico di base della microlingua</li> </ul>
--	--

<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></p> <p><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il personale di sala;</li> <li>• La mise en place e i tipi di servizio;</li> <li>• Carte e menu;</li> <li>• I tipi di menu : degustazione, per bambini, a tema;</li> <li>• I gruppi alimentari;</li> <li>• I prodotti biologici e gli OGM;</li> <li>• La dieta mediterranea e la piramide alimentare;</li> <li>• Le allergie e intolleranze alimentari;</li> <li>• La dieta dei celiaci;</li> <li>• I menù religiosi;</li> <li>• La dieta dello sportivo, della donna incinta e degli adolescenti;</li> <li>• I disturbi alimentari: anoressia, bulimia, obesità e iperfagia;</li> <li>• Le diete alternative: vegana, vegetariana, macrobiotica, crudista, fruttariana e dissociata;</li> <li>• Le norme igieniche;</li> <li>• Le infezioni e le intossicazioni alimentari;</li> <li>• Il sistema HACCP;</li> <li>• Le specialità gastronomique francesi;</li> <li>• Le specialità della cucina francofona.</li> </ul>
<p><u>ABILITA':</u></p>	<p>Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione orale, su argomenti generali, di studio e di lavoro</p> <p>Utilizzare strategie nell' interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto</p>

	<p>Comprendere idee principali, elementi di dettaglio e punto di vista in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e di lavoro</p> <p>Produrre nella forma scritta e orale, brevi relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi, su esperienze, processi e situazioni relativi al proprio settore di indirizzo</p> <p>Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti in francese relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa</p>
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>La metodologia didattica utilizzata è di tipo funzionale-comunicativo. Particolare attenzione è stata posta sullo sviluppo delle abilità orali cercando di dare agli studenti l'opportunità di usare la lingua in contesti comunicativi significativi, in attività individuali, a coppie e di gruppo.</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>Per i criteri di valutazione si rimanda alla griglia di programmazione dipartimentale</p>
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Testo in uso vedi programmazione dipartimentale</li> <li>• Uso di computer, LIM,</li> </ul>

Docente  
Prof.ssa Ester Di Bello

<p><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></p> <p><b>LINGUA INGLESE 1</b></p>	<p>Gli studenti sono in grado parlare a grandi linee degli argomenti relativi alle diverse caratteristiche del settore enogastronomico, conoscono gli aspetti relativi ad una sana alimentazione e alcuni tra i principali tipi di diete e malattie legate all'alimentazione; conoscono gli aspetti relativi alla sicurezza nell'industria alimentare e alle nuove tendenze in campo gastronomico.</p>
--	--

<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></p> <p>(anche attraverso UDA e NUCLEI TEMATICI)</p>	<p><b>Menu Planning</b>  What's in a menu?  Menu formats  Types of menu  Breakfast, lunch and dinner menu  Buffet menu</p> <p><b>Diet and Nutrition</b>  Healthy eating  The Mediterranean diet  Alternative diets  Religious dietary choices  Special diets for food allergies and intolerances  Baby food to prevent allergies  Slow food movement</p> <p><b>Safety procedures</b>  Food safety and food quality.  HACCP  HACCP principles.  Food contamination  Risks and preventive measures</p> <p><b>Beverages</b>  Wine  Pairing food and wine  Serving wine  Champagne  Spirits and liqueurs  Café</p> <p>Food and wine in Southern of Italy</p>
<p><u>ABILITA':</u></p>	<p>Esprimersi in modo conciso sugli argomenti del programma. Conoscere il lessico di base o specifico degli argomenti svolti. Saper comprendere le domande poste dall'insegnante nelle interrogazioni orali relative agli argomenti svolti. Saper rispondere in modo semplice alle domande poste nelle prove scritte (comprensioni di testi di carattere generale o riferiti al loro settore).</p>

<u>METODOLOGIE:</u>	Lezione frontale.
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Verifiche orali e scritte. Vedi griglie dipartimentali.

TESTI e MATERIALI /  
STRUMENTI ADOTTATI:

Risorse didattiche fornite dall'insegnante.

Docente  
Prof.ssa Giovanna Tartaglione

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

<p><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></p> <p><u>(anche attraverso UDA e NUCLEI TEMATICI)</u></p>	<p><b><u>MODULO 1: L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE</u></b></p> <p><b>1.1 L'alimentazione nell'era della globalizzazione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le regole alimentari nella tradizione ebraica, nel Cristianesimo e nell'Islam</li> </ul> <p><b>1.2 Nuovi prodotti alimentari</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti</li> <li>- Gli alimenti funzionali</li> <li>- I novel foods (p.24)</li> <li>- Gli alimenti geneticamente modificati</li> </ul> <p><b><u>MODULO 2: LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE</u></b></p> <p><b>2.1 La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aspetti generali</li> <li>- La dieta nell'età evolutiva</li> <li>- La dieta del neonato e del lattante</li> <li>- La dieta del bambino</li> <li>- La dieta dell'adolescente</li> <li>- La dieta dell'adulto</li> <li>- La piramide alimentare: settimanale e giornaliera</li> <li>- La dieta in gravidanza</li> <li>- La dieta della nutrice</li> <li>- La dieta nella terza età</li> </ul> <p><b>2.2 Diete e stili alimentari</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Diete e benessere</li> <li>- Stili alimentari</li> <li>- La dieta mediterranea</li> <li>- La dieta vegetariana</li> <li>- La dieta e lo sport</li> <li>- Approfondimento: Ancel Keys, il padre della dieta mediterranea</li> </ul>
---	---



### **MODULO 3: LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE**

#### **3.1 La dieta nelle malattie cardiovascolari**

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

#### **3.2 La dieta nelle malattie metaboliche**

- Il diabete mellito
- L'obesità

#### **3.3 Allergie e intolleranze alimentari**

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

#### **3.4 Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari**

- I tumori
- I disturbi alimentari

### **MODULO 4: IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE**

#### **4.1 Contaminazione fisico-chimica degli alimenti**

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

#### **4.2 Contaminazione biologica degli alimenti**

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

#### **4.3 Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità**

- Igiene degli alimenti
- I manuali di Buona prassi igienica

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

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

Docente  
Prof.ssa Francesca Iengo

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

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

<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Testo: <b>Confronti 2.0</b> – Unico + DVD Libro Digitale – Percorsi Multimediali e riflessioni di cultura Religiosa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Schemi dei contenuti</li> <li>- Giornali e settimanali</li> <li>- Strumenti multimediali</li> <li>- Siti internet di rilevanza e attinenza alla Religione.</li> <li>- La Bibbia. Documenti Concilio Vaticano II</li> </ul>
--	--

Docente  
Prof.ssa Giuseppina Galoppo

<u>COMPETENZE</u> <u>RAGGIUNTE alla fine</u> <u>dell'anno per la</u> <u>disciplina:</u>  <b>MATEMATICA</b>	<p>Saper individuare appropriate strategie risolutive di fronte a semplici problemi, conoscere il significato dei termini specifici usati per la trattazione delle diverse tematiche, corretto utilizzo dei simboli e del rigore formale, utilizzo di un discreto linguaggio specifico.</p>
---	---

<u>CONOSCENZE o</u> <u>CONTENUTI</u> <u>TRATTATI:</u>	<p><b>Recupero e Rinforzo Competenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Equazioni di 1° 2° grado numeriche intere.</li> <li>• Disequazioni di 1° e 2° grado intere.</li> </ul> <p><b>Funzioni reali di variabile reale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definizione di funzione</li> <li>• Concetto di funzione reale di una variabile reale.</li> <li>• Classificazione delle funzioni.</li> <li>• Definizione di intervallo chiuso e aperto, definizione di intorno di un punto.</li> <li>• Dominio e codominio.</li> <li>• Segno di una funzione.</li> <li>• Simmetrie</li> <li>• Intersezioni con gli assi cartesiani</li> </ul> <p><b>Limite di funzione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definizione di limite.</li> <li>• Proprietà e calcolo dei limiti.</li> <li>• Forme indeterminate.</li> </ul> <p><b>Funzioni e continuità`</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concetto di continuità.</li> <li>• Definizione e proprietà di funzione continua.</li> <li>• Punti di discontinuità.</li> <li>• Asintoti verticali, orizzontali.</li> </ul> <p><b>Derivata di funzione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concetto e definizione di derivata.</li> <li>• Rapporto incrementale.</li> <li>• Significato geometrico della derivata</li> <li>• Calcolo derivata di semplici funzioni.</li> <li>• Definizione di massimi e minimi di una funzione.</li> <li>• Concetto di funzione crescente e decrescente</li> </ul> <p><b>Studio di funzione</b></p>
---	---

	Studio di funzione e grafico di semplici funzioni.
<u>ABILITA'</u> :	Saper leggere il grafico di una funzione individuandone le proprietà, riconoscere il tipo di funzione, calcolare il dominio di funzioni razionali e irrazionali, saper risolvere semplici limiti con forme di indecisione, scrivere il limite corrispondente all'asintoto presentato nel grafico proposto, riconoscere il tipo di discontinuità, calcolare la derivata prima di una funzione per trovare l'andamento della funzione esaminata.
<u>METODOLOGIE:</u>	Lezione frontale e dialogata Lezione con lavagna interattiva Slide prodotte con software interattivi Esercitazioni in classe
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	Verifiche scritte con esercizi e con interpretazione dei grafici, domande e questioni proposte durante lo svolgimento delle lezioni, esercizi svolti alla lavagna, osservazione e correzione sia dei compiti assegnati per a casa che delle esercitazioni svolte in presenza del docente. Si è tenuto inoltre presente dell'impegno mostrato dagli alunni durante le lezioni.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	Libri di testo Schede e Mappe concettuali Slides prodotte con la lavagna interattiva Video Canali didattici Dispense prodotte dal docente

Docente  
Prof. Luigi Diana

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

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



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

**Unità didattica 2 :**

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

**Educazione civica**

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

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

Docente  
Prof. Renato Oliva

**ALLEGATO 3**  
**ORIENTAMENTO**  
**IN USCITA**



## ***Istituto professionale statale "Rainulfo Drengot"***

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

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

### **Allegato 3 Percorsi per l'orientamento**

#### **Orientamento in uscita**

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

Le attività promosse sono state pianificate

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

**ALLEGATO 4**  
**TRACCIA SIMULAZIONE II PROVA**  
**SCRITTA E GRIGLIA DI**  
**VALUTAZIONE**



## Istituto professionale statale “Rainulfo Drengot”

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

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

# Ministero dell’Istruzione e del Merito

ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE CORSO

SERALE C.P.I.A

**ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA**

**SIMULAZIONE SECONDA PROVA**

### **Documento n.1**

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

[...]

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

### **Documento n.2**

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

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

[...]

*(Fonte: [www.salute.gov.it](http://www.salute.gov.it))*

### **Documento n.3**

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

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

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

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

[...]

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

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

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

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

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

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

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

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



**GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA DI SCIENZA E CULTURA  
DELL'ALIMENTAZIONE  
A.S.2023-24**

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

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

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 08/05/2024

IL CONSIGLIO DI CLASSE

<b>Disciplina</b>	<b>Docente</b>	<b>Firma</b>
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	CORVINO ELISABETTA	
STORIA	CORVINO ELISABETTA	
MATEMATICA	DIANA LUIGI	
LINGUA INGLESE	TARTAGLIONE GIOVANNA	
SECONDA LINGUA FRANCESE	DI BELLO ESTER	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	OLIVA RENATO	
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI	MENNONE LIBERATO	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	IENGO FRANCESCA	
LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA	CRISPINO GIOVANNI	
RELIGIONE CATTOLICA	GALOPPO GIUSEPPINA	

IL COORDINATORE

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_