VITTORIO EMANUELE II
CATANZARO

IIS "V. EMANUELE II" - CATANZARO
Prot. 0004368 del 14/05/2024
IV (Entrata)

Anno Scolastico 2023/2024



DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

IIS Vittorio Emanuele II

CASA CIRCONDARIALE "U. CARIDI" ISTITUTO PROFESSIONALE

Codice indirizzo IPEN

Classe III periodo didatt. MALB

Indirizzo: ALBERGHIERO

Articolazione: ENOGASTRONOMIA

Prot. nr _____ del _____/05/2024

Approvato nel CdC del 09/05/2024

Il Coordinatore di Classe
Prof. Fabio Pitari

Il Dirigente Scolastico
Dott.ssa Rita Elia

Sommario

1. LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO 4

1.1 Descrizione dell'istituto 4
1.2 Polo Didattico Carcerario - Casa Circondariale “Ugo Caridi” 5
1.3 Il profilo culturale, educativo e professionale degli Istituti Professionali 7
1.4 Indirizzo “Servizi Per L’enogastronomia E Ospitalità Alberghiera” 8
1.5 PECUP 10
1.6 Quadro Orario (Settimanale) Dell’ Istituto Professionale Alberghiero – Enogastronomia - Triennio 10
2. LA STORIA DELLA CLASSE 12
2.1 Presentazione della classe 12
2.2 Composizione della classe: studenti 14
2.3 Composizione del Consiglio di Classe 14
2.4 Variazione del Consiglio Di Classe nel triennio: componente Docente 15
3. INDICAZIONI DEL GARANTE DELLA PRIVACY (NOTA 10719 DEL 21/03/2017) 16
4. SCHEDE INFORMATIVE SU SINGOLE DISCIPLINE (COMPETENZE - CONTENUTI - OBIETTIVI RAGGIUNTI) 17
4.1 Scheda informativa: ITALIANO 17
4.2 Scheda informativa: STORIA 18
4.3 Scheda informativa: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE 19
4.4 Scheda informativa: INGLESE 20
4.5 Scheda informativa: SECONDA LINGUA COMUNITARIA: FRANCESE 21
4.6 Scheda informativa: MATEMATICA 22
4.7 Scheda informativa: SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE 23
4.8 Scheda informativa: L.S.E. - CUCINA 25
4.9 Scheda informativa: L.S.E. – SALA E VENDITA 26
4.10 Scheda informativa: RELIGIONE CATTOLICA O ATTIVITA’ ALTERNATIVE 27
5. VALUTAZIONE 28
5.1 La valutazione della classe 28
5.2 Tipologia di prove 29
5.3 Risorse e strumenti utilizzati 29
6. SIMULAZIONI IN VISTA DELL’ESAME DI STATO 29
7. INSEGNAMENTO TRASVERSALE DELL’EDUCAZIONE CIVICA 30
8. SCHEDE DI VALUTAZIONE 32
8.1 Griglia di valutazione degli apprendimenti 32
8.2 Griglia di valutazione esami di stato 32
8.2.1 Proposta prima prova scritta con descrittori 32
8.2.2 Seconda prova scritta 36
8.2.3 Prova orale 37
8.3 Competenze di Educazione civica: livelli di valutazione 38

9. CREDITO SCOLASTICO 42
9.1 Crediti scolastici 2° biennio e quinto anno 42
9.2 Criteri per l'assegnazione dei Crediti formativi (tabella adottata a partire dell'A.S 2020-2021) 43
10. ATTIVITÀ, PERCORSI E PROGETTI SVOLTI NELL'AMBITO DELL'INSEGN. TRASVERSALE DI ED.CIVICA 45
11. ATTIVITÀ SVOLTA RELATIVA AL CURRICOLO ORIENTATIVO 46
12. ALLEGATI 47
12.1 Quadro di riferimento seconda prova articolazione "Enogastronomia" 47

1. LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO

1.1 Descrizione dell'istituto

L'Istituto di Istruzione Superiore "Vittorio Emanuele II" di Catanzaro sito in Via Vinicio Cortese n. 1, è una delle più antiche scuole agrarie del Meridione d'Italia essendo stata istituita nel 1875, con un bacino di utenza che comprende sia la fascia tirrenica sia quella ionica. Si tratta di un'istituzione ultracentenaria sorta nel 1875, oggi ospitata all'interno del parco della biodiversità.

Nel corso degli anni, la scuola ha operato nella direzione di un costante miglioramento dell'offerta didattica ed educativa, puntando da un lato alla centralità dell'allievo e dall'altro potenziando le dotazioni scolastiche, in termini di attrezzature e laboratori d'avanguardia. Infatti, la didattica è sviluppata attraverso collegamenti, anche di tipo pratico ed operativo coni laboratori presenti.

All'interno dell'istituto si trovano l'Azienda Agraria e il Convitto, quest'ultimo fornisce agli alunni un'eccellente assistenza didattico-educativa per l'intero anno scolastico e ospita alunni provenienti da tutta la provincia di Catanzaro.

Dall'anno scolastico 2013/2014 l'Istituto di Istruzione Superiore di Catanzaro comprende oltre alla sede centrale di Catanzaro, la sede associata di Gizzeria, la Casa Circondariale e l'IPM di Catanzaro. A partire dall'anno scolastico 2018/2019 è stato creato il Polo Didattico della Scuola Carceraria - Casa Circondariale "Ugo Caridi" di Catanzaro e dell'IPM Istituto Penale Minorile nel quale confluiscono Istituti Tecnici ed il Liceo Artistico, nonché un corso serale presso la sede di Catanzaro.

Il bacino d'utenza è particolarmente eterogeneo così come vaste ed eterogenee sono le condizioni ambientali e produttive della Calabria. La realtà economica di questa regione, pur nella sua differenziazione, è accomunata da un'unica caratteristica rappresentata dallo sviluppo del settore primario e terziario mentre la presenza industriale è quasi assente salvo qualche eccezione.

L'agricoltura è quindi l'attività maggiormente rappresentata e più largamente diffusa con prevalenza della cerealicoltura, seguita dalla viticoltura, allevamenti zootecnici ed olivicoltura supportate di solito da una discreta rete di strutture.

L'Istituto ha forti legami con le aziende agricole del territorio operanti nei seguenti settori: olivicoltura, frutticoltura, orticoltura specializzata, silvicoltura, viticoltura, vivaismo, verde ornamentale, zootecnia; con associazioni professionali, enti di ricerca.

Obiettivi dell'Istituto sono: la formazione di giovani tecnici e periti agrari, in grado di inserirsi proficuamente nel mondo del lavoro e contribuire allo sviluppo del settore agrario dellaCalabria, affrontando le sfide poste dall'innovazione tecnologica e dalla competitività produttiva; innalzare il successo formativo e l'orientamento consapevole per la prosecuzione degli studi/per le scelte lavorative; favorire l'esercizio della capacità critica, della razionalità, della tolleranza, della valorizzazione delle diversità, della integrazione d'immigrati provenienti da culture diverse; formare studenti nella dimensione di cittadini europei, sia promuovendo l'inserimento della scuola in progetti di rete europei, sia con il potenziamento e la certificazione di una lingua comunitaria; recuperare un modo di comunicazione che permetta di intendersi e di condividere gli stessi valori sia verso l'interno sia l'esterno; conoscere l'ambiente naturale inuna dimensione anche affettiva e dare attenzione ai rischi ambientali inserendo l'Istituto in progettazioni nel settore della tutela del territorio; dare supporto al territorio attraversol'utilizzo delle risorse interne professionali e strutturali, al fine di consentire un maggiore arricchimento culturale del Piano dell'Offerta Formativa e di assolvere alle potenzialità offerte dalla normativa nelle relazioni tra l'Istituto ed il territorio; favorire l'acquisizione delle qualifiche professionali e incrementare l'offerta formativa dei corsi serali per offrire al territorio una crescita in termine di competenze relative ai nuovi processi tecnologici e un potenziamento dell'offerta formativa capace di dare risposta alle esigenze di formazione lungo tutto l'arco dellavita.

1.2 Polo didattico carcerario - Casa Circondariale "Ugo Caridi"

Come si è detto, il Polo Didattico Carcerario - Casa Circondariale "Ugo Caridi" di Catanzaro è stato costituito per essere operativo a partire dall'a.s. 2018/19 e consta di tre Istituti di Istruzione Secondaria, dei quali uno, l'Istituto Professionale Alberghiero, è stato attivato nell'anno scolastico 2018/2019 mentre gli altri due erano in precedenza operanti autonomamente all'interno del carcere: l'Istituto Tecnico Agrario e il Liceo Artistico. L'organizzazione didattica di ciascun istituto si articola, in ottemperanza a quanto disposto dalle Linee Guida per il passaggio al nuovo ordinamento dell'Istruzione per gli adulti (D.P.R.263/2012; suppl. ord.n.26 alla G.U. 8/6/2015), nei tre periodi didattici che caratterizzano i percorsi scolastici di secondo livello dell'istruzione tecnica e professionale degli adulti: il primo periodo, corrispondente ai primi due anni di istruzione superiore; il secondo periodo, corrispondente al terzo e al quarto anno di istruzione; il terzo periodo, corrispondente al quinto anno di istruzione.

Per soddisfare il maggior numero possibile di richieste di accesso di istruzione, le classi sono dislocate in due settori della Casa Circondariale: quello dell'Alta Sicurezza (AS3) e quello della Media Sicurezza (MS/RO). In particolare, in Alta Sicurezza sono attivati i seguenti corsi:

Istituto Tecnico Agrario:

- Primo, secondo e terzo periodo didattico con l'indirizzo "Produzione e Trasformazione".

Istituto Professionale Alberghiero:

- Primo, due secondi e terzo periodo didattico con l'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" articolazione "enogastronomia"

Liceo Artistico:

- primo periodo didattico comune;
- secondo e terzo periodo didattico con l'indirizzo "Design"

In Media Sicurezza sono attivati i seguenti corsi:

Istituto Tecnico Agrario:

- primo periodo didattico comune;
- secondo e terzo periodo didattico con l'indirizzo "Produzione e Trasformazione".

Istituto Professionale Alberghiero:

- primo periodo didattico con l'indirizzo "Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera" biennio comune
- secondo e terzo periodo didattico con l'indirizzo "Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera" articolazione "enogastronomia"

Liceo Artistico:

- primo periodo didattico comune;
- secondo e terzo periodo didattico con l'indirizzo "Design".

Nella società della conoscenza è determinante per ogni individuo adulto, anche in condizione di detenzione, la possibilità di acquisire conoscenze, abilità e competenze tali da renderlo cittadino attivo, pronto a reinserirsi, alla fine del periodo detentivo, sia nel contesto sociale che in quello lavorativo. Così come il diritto-dovere di cittadinanza attiva deve potersi esercitare lungo l'intero arco della vita, nello stesso modo deve essere favorito e incrementato il processo di educazione, istruzione e formazione del singolo individuo anche se sta scontando una pena. La presenza del nostro Istituto nella realtà carceraria di Catanzaro assolve a questo importantissimo compito.

1.3 Il profilo culturale, educativo e professionale degli istituti professionali

I percorsi degli Istituti Professionali sono parte integrante del sistema dell'istruzione secondaria superiore in cui si articola il secondo ciclo del sistema di istruzione e formazione di cui all'articolo 1 del decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226, come modificato dall'articolo 13 della legge 2 aprile 2007, n. 40. Essi sono finalizzati al conseguimento di un diploma quinquennale di istruzione secondaria superiore. Gli istituti professionali costituiscono un'articolazione dell'istruzione tecnica e professionale dotata di una propria identità culturale e professionale dello studente, a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione di cui all'articolo 1, comma 5 del decreto legislativo n. 226/2005. In linea con le indicazioni dell'Unione europea e in coerenza con la normativa sull'obbligo di istruzione, che prevede lo studio, l'approfondimento e l'applicazione di linguaggi e metodologie di carattere generale e specifico, l'offerta formativa degli istituti professionali si articola in un'area di istruzione generale, comune a tutti i percorsi, e in aree di indirizzo.

L'identità degli istituti professionali è connotata dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale tale da consentire agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di riferimento, considerati nella loro dimensione sistematica.

Il riordino degli istituti professionali risponde all'esigenza di organizzare percorsi formativi quinquennali, finalizzati al conseguimento di un titolo di studio, fondati su una solida base di istruzione generale e tecno-professionale riferita a filiere produttive di rilevanza nazionale che a livello locale possono assumere connotazioni specifiche. I nuovi professionali sono caratterizzati da un riferimento prioritario ai grandi settori in cui si articola il sistema economico nazionale, contraddistinti da applicazioni tecnologiche e organizzative che, in relazione alla filiera di riferimento, possono essere declinate in base alla vocazione del territorio, ai progetti di sviluppo locale e ai relativi fabbisogni formativi.

L'Istituto Alberghiero, secondo quanto previsto dal Regolamento recante norme per il riordino degli Istituti professionali (D.P.R. del 15 marzo 2010, n 87) adotta il profilo educativo, culturale e professionale nazionale degli Istituti Professionali, sia per la parte comune a tutti i percorsi, sia per le parti specifiche relative ai due macro settori, quello dei servizi e quello dell'industria e artigianato così come specificato nella parte relativa al settore "Servizi" e in particolare, all'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e ospitalità alberghiera". Secondo l'allegato B di tale

regolamento l'identità degli istituti professionali è connotata da una solida base culturale a carattere scientifico e tecnologico in linea con le indicazioni dell'Unione europea. Costruita attraverso lo studio, l'approfondimento, l'applicazione di linguaggi e metodologie di carattere generale e specifico, tale identità è espressa da un numero limitato di ampi indirizzi, correlati a settori fondamentali per lo sviluppo economico e produttivo del Paese.

A conclusione del percorso triennale, gli studenti, attraverso lo studio, le esperienze operative di laboratorio e, in contesti reali, la disponibilità al confronto e al lavoro cooperativo, la valorizzazione della loro creatività ed autonomia, sono in grado di:

- agire in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione, a partire dai quali saper valutare fatti e ispirare i propri comportamenti personali e sociali;
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni e ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici;
- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;
- utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
- riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione;
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.

1.4 Indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera"

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente 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. Per rispondere alle esigenze del settore turistico e ai fabbisogni formativi degli studenti, il profilo generale è orientato e declinato in tre distinte articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica". A garanzia della coerenza della formazione rispetto alla filiera di riferimento e di una stretta correlazione tra le articolazioni, alcune discipline (per esempio, Scienza e Cultura dell'Alimentazione) sono presenti – come filo conduttore – in tutte le aree di indirizzo delle articolazioni, seppure con un monte ore annuale di lezioni differenziato rispetto alla professionalità specifica sviluppata. Nell'articolazione "Enogastronomia" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale. Nell'articolazione "Accoglienza turistica" vengono acquisite le competenze per intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela. Particolare attenzione è riservata alle strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale, attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione.

Le attività e gli insegnamenti relativi a "Cittadinanza e Costituzione" coinvolgono tutti gli ambiti disciplinari e si sviluppano principalmente in quelli di interesse storico - sociale e giuridico - economico; le attività e gli insegnamenti relativi all' "Educazione civica" coinvolgono trasversalmente tutte le discipline.

I risultati di apprendimento attesi a conclusione dei percorsi previsti consentono agli studenti di inserirsi direttamente nel mondo del lavoro, di accedere all'università, al sistema

dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nonché ai percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia.

1.5 PECUP

Gli studenti, a conclusione del percorso di studio sono in grado di:

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera;
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitorare per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto;
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati;
- correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

1.6 Quadro orario (settimanale) dell'Istituto professionale alberghiero – Enogastronomia – triennio – sede carceraria

Indirizzo: ALBERGHIERO	2° Periodo	3° Periodo
Articolazione: ENOGASTRONOMIA (IPEN)	Classe 3^ e 4^	Classe 5^
Italiano	3	3
Storia	2	2
Lingua inglese	2	2
Matematica	3	3
Lingua francese	3	2
L.S.E. - Cucina	4	3+1*

L.S.E. – Sala e Vendita	2	2
D.T.A. – Strutture ricettive	3	3
Scienze e Cultura dell'Alimentazione	2	2
Religione	1	1
TOTALE	**25**	**23 + 1***

* In compresenza

1.7 Quadro orario - articolazione "Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera"

MATERIA	PERIODO 1	PERIODO 2	PERIODO 3
Lingua e letteratura italiana	3	3	3
Storia	3	2	2
Lingua inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Seconda lingua comunitaria (Francese)	3	3	2
Scienze degli Alimenti	3	2	2
Laboratorio Enogastronimia CUCINA	2	4 *	3+1(in compresenza con Sc. Alim.) *
Laboratorio Enogastronimia SALA E VENDITA	2	2 *	2 *
Accoglienza turistica	2		
Diritto e Tec. Amm. Azienda servizi		3	3
Religione	1	1	1
Totale	24	25	23+1

* Esercitazioni pratiche

2. LA STORIA DELLA CLASSE

2.1 Presentazione della classe

La classe, formata da 9 allievi, tutti maschi, presenta nel complesso, una composizione eterogenea in rapporto alla formazione pregressa, all'assiduità nella frequenza e al profitto raggiunto.

La classe, nel corso del triennio – secondo quanto prevede la formazione per adulti – è variata per numero di iscritti e frequentanti in base alle esigenze peculiari della sezione carceraria quale questa classe afferisce: trasferimenti, isolamenti, scarcerazioni, consegna ai domiciliari, ecc.

Infatti, in continuità con il precedente anno, a settembre risultavano n°8 allievi; a cui si è aggiunto un nuovo iscritto per un totale di 9 discenti. Questo allievo aveva trascorso un periodo nel padiglione di A.S.3 per il variare della sua condizione di detenuto, per poi ritornare in seno a questa classe.

Ogni allievo, dunque, presenta un suo peculiare percorso formativo di cui andremo a parlare di seguito:

- Xxxxxxx: in età scolare, dopo aver frequentato la prima media, lascia gli studi per lavorare nell'azienda agricola di famiglia. Consegue la Licenza Media nell'a.s. 2020/21 presso la sede carceraria di Crotone. Successivamente viene trasferito nella casa circondariale di Catanzaro dove prosegue gli studi frequentando in modo regolare l'istituto alberghiero. Non svolge attività lavorative perché impedito dalle proprie condizioni fisiche, nonostante ciò, si impegna al limite delle sue possibilità durante le attività laboratoriali;
- Xxxxxxx: consegue la licenza media nella casa circondariale di Catanzaro considerato che i titoli conseguiti in Senegal non sono validi per l'iscrizione alla secondaria di II grado. Frequenta l'istituto alberghiero in modo regolare tranne per un breve periodo di degenza causa infortunio, che gli impedisce di essere presente.
- Xxxxxxx: consegue la licenza media presso l'I.C. "Alcmeone" di Crotone nell'a.s. 1998/99. Nell'a.s. 2021/22 si iscrive al II periodo Alta sicurezza previo accertamento delle competenze del biennio precedente, ma a fine anno non viene ammesso alla classe successiva. Nell'anno successivo frequenta la classe III, e a giugno, dopo gli scrutini, supera l'accertamento delle competenze della classe IV. A settembre di questo anno scolastico si iscrive e frequenta regolarmente il III periodo per passare, durante l'anno scolastico, dalla classe dell'alta sicurezza a quella della media sicurezza.
- Xxxxxxx: nel periodo vissuto in Germania consegue il titolo "Hauptschule" della scuola secondaria di tipo professionale. Nell'a.s. 2020/21 frequenta il primo periodo del liceo artistico presso il Polo carcerario di Catanzaro, l'anno successivo passa al secondo periodo alberghiero con superamento dell'accertamento delle competenze del biennio comune. Nell'ultimo anno frequenta il terzo periodo, seppur in modo altalenante.

- Xxxxxxx: in età scolare consegue la licenza media al "Pitagora" di Lamezia terme nell'a.s. 1986/87; nell'a.s. 1991/92 consegue il diploma di odontotecnico presso il "L. Santarella" di Bari. Presso il Polo carcerario di Catanzaro, lo scorso anno scolastico, si iscrive al secondo periodo alberghiero previo accertamento delle competenze; nell'ultimo a.s. frequenta il terzo periodo con frequenza regolare durante il primo quadrimestre, meno nel secondo.
- Xxxxxxx: in età scolare consegue la licenza media presso l'I.C. di Bovalino nel 2010 e l'anno successivo si iscrive al liceo scientifico, non concludendo il percorso quinquennale. Nel Polo carcerario di Catanzaro, lo scorso anno, si iscrive al secondo periodo alberghiero dopo aver superato l'accertamento delle discipline del biennio. La frequenza, nell'ultimo anno risulta regolare, tranne un breve periodo di assenza in cui era stato temporaneamente trasferito in un altro penitenziario.
- Xxxxxxx: in età scolare consegue la licenza media all'I.C. di Montepaone per poi frequentare e conseguire il terzo anno all'Ipsseoa di Soverato. Arrivato in settembre scorso presso il penitenziario di Catanzaro, previo accertamento delle competenze del quarto anno, viene inserito nel terzo periodo alberghiero dove frequenta regolarmente, tranne l'ultimo periodo per quanto concerne alcune discipline con orario pomeridiano.
- Xxxxxxx: in età scolare consegue licenza media all'I.c. di Sellia Marina e diploma Agrario nell'a.s. 1984/85 presso l'I.I.S. "V. Emanuele II" di Catanzaro. Lo scorso anno, dopo essere rientrato nel penitenziario, si iscrive al secondo periodo alberghiero frequentando con assiduità. La frequenza risulta essere regolare anche in questo ultimo anno.
- Xxxxxxx: entrato e uscito dalle strutture detentive fin dall'adolescenza, consegue la licenza media in Campania; dopo un periodo di detenzione presso il penitenziario di Cosenza dove ha frequentato il primo e secondo periodo alberghiero, arriva nella casa circondariale di Catanzaro lo scorso settembre. Si iscrive al terzo periodo alberghiero, ma la frequenza risulta essere molto scarsa, soprattutto nell'ultimo periodo.

2.2 Composizione della classe: studenti

	STUDENTI	PROVENIENZA
1		II periodo didattico R.O.
2		II periodo didattico R.O
3		II periodo didattico R.O.
4		II periodo didattico R.O.
5		II periodo didattico R.O.
6		II periodo didattico R.O.
7		III anno altra scuola + IV anno con accertamento competenze
8		II periodo didattico R.O.
9		II periodo didattico altro penitenziario

Per il documento del 15 maggio da pubblicare sul sito, i nominativi si evincono dalla numerazione presente sul registro elettronico della classe medesima.

2.3 Composizione del Consiglio di classe

DOCENTE	DISCIPLINA
Cristiano Norina	Lingua e letteratura Italiana/Storia
Pelardino Rita Giusy	Matematica
Zangara Domenico	Diritto e Tecniche Amministrative
Saccà Daniela	Lingua Inglese
Pristerà Violetta	Seconda Lingua Comunitaria - Francese
Giampà Antonio	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
Marinaro Francesco	L.S.E. - Cucina
Pitari Fabio	L.S.E. – Sala e Vendita
Talarico Luigi	Religione

2.4 Variazione del consiglio di classe nel triennio (secondo e terzo periodo): componente docente

DISCIPLINA	A.S. 2022/2023	A.S. 2021/2022
Lingua e letteratura italiana	Falvo Maria Francesca	Saraceno Alessandra
Lingua inglese	De Luca Antonietta Maria Patrizia	Massara Patrizia
Storia, Cittadinanza e Costituzione	Tiesi Maria Elena	Saraceno Alessandra
Matematica	Mondello Annamaria	Pelardino Rita Giusy
Diritto e Tecniche Amministrative	Formica Alessandra	Feroleto Massimo
Seconda Lingua Comunitaria - Francese	Pristerà Violetta	Pristerà Violetta
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Farace Silvia	Geraci Virginia
L.S.E. - Cucina	Marinaro Francesco	Marinaro Francesco
L.S.E. – Sala e Vendita	Pitari Fabio	Pitari Fabio
Religione Cattolica o Attività alternative	Cristofaro Barbarina	Talarico Luigi

3. INDICAZIONI DEL GARANTE DELLA PRIVACY (NOTA 10719 DEL 21/03/2017)

La nota del garante della privacy 10719 del 21/03/2017 a riguardo del documento del 15 Maggio, recita:

"Come già evidenziato dal Garante, a fronte di specifici obblighi normativi che impongono la diffusione di atti o documenti amministrativi, le amministrazioni pubbliche prima di mettere a disposizione sui propri siti web istituzionali atti e documenti amministrativi contenenti dati personali, devono verificare che sia espressamente previsto l'obbligo di pubblicare anche dati personali, ovvero valutare, caso per caso, se tale diffusione sia effettivamente necessaria rispetto alle finalità sottese alla diffusione del documento (art. 4, comma 1, l ed m, e art. 19, comma 3, del Codice, con riguardo ai dati comuni, nonché artt. 20, 21 e 22, comma 11, con riferimento ai dati sensibili e giudiziari).
Alla luce dei principi e regole sopra richiamati non si ha alcuna ragionevole evidenza della necessità di fornire alla commissione esaminatrice dati personali riferiti agli studenti in un documento finalizzato ad orientare tale commissione nella redazione del testo della terza prova che sia il più adeguato possibile agli studenti esaminandi. E' chiaro, infatti, che il senso del documento sia quello di mettere in evidenza il percorso didattico e formative di ciascuna classe, prescindendo dalle peculiarità dei singoli elementi che la compongono. Lo stesso dato normativo, nonché le successive indicazioni ministeriali al riguardo, non lasciano margini a un'interpretazione estensiva circa il contenuto del documento tale da comprendere anche riferimenti ai singoli studenti, risultando quindi priva del necessario fondamento normative la diffusione di un documento così redatto"

Sulla base di quanto sopra, il documento non presenta riferimenti specifici a singoli studenti tali da esulare dagli scopi per cui lo stesso documento è stato redatto; prima della pubblicazione sull'albo pretorio del documento, si procederà alla eliminazione di tutti i dati degli studenti.

4. SCHEDE INFORMATIVE SU SINGOLE DISCIPLINE (COMPETENZE - CONTENUTI - OBIETTIVI RAGGIUNTI).

4.1 Scheda informativa: ITALIANO

COMPETENZE RAGGIUNTE	• Saper decodificare un testo letterario • saperne individuare le tematiche fondamentali • saper organizzare i contenuti appresi in un discorso orale caratterizzato da chiarezza e correttezza espositiva • saper analizzare e interpretare un testo letterario • saper istituire collegamenti e confronti sul piano tematico tra testi e autori anche appartenenti ad ambiti diversi Tali competenze sono state conseguite a livelli diversi dagli studenti della classe.
CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI	• Il Romanticismo • Alessandro Manzoni. Il 5 Maggio. Marzo 1821. La Pentecoste. • I Promessi sposi. La nascita del romanzo . • Il Romanzo Storico • Il Naturalismo. Il Verismo. • Giovanni Verga . I Malavoglia . Nedda. • La Cavalleria Rusticana • La Roba .Rosso Malpelo • Gabriele D'Annunzio. • IL DECADENTISMO Giovanni Pascoli: Il Fanciullino X Agosto Lavandare Il lampo • IL FUTURISMO. Filippo Tommaso Marinetti: Manifesto Programmatico Manifesto Tecnico Il Crepuscolarismo • LA NARRATIVA DEL NOVECENTO Luigi Pirandello: L'Umorismo . • Le Novelle . Il treno ha fischiato.La carriola • • L'ERMETISMO Giuseppe Ungaretti: Veglia San Martino del Carso
ABILITA'	• Padroneggiare la lingua • Comprendere testi di varia natura • Produrre testi corretti e coerenti • Rielaborare in forma chiara le informazioni.
METODOLOGIE	• Lezione frontale • Lezione interattiva (interrogazioni collettive) • Cooperative learning (lavoro collettivo guidato o autonomo) • Problem solving (definizione collettiva) • Esercitazioni pratiche

CRITERI DI VALUTAZIONE	Per la valutazione sono stati adottati i criteri stabiliti dal PTOF e le griglie elaborate dal Dipartimento. La valutazione ha tenuto conto di: • Livello individuale di acquisizione di conoscenze • Livello individuale di acquisizione di abilità e competenze • Progressi compiuti rispetto al livello di partenza • Interesse • Impegno • Partecipazione
TESTI e MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI	• Dispense, schemi • Dettatura di appunti

4.2 Scheda informativa: STORIA

COMPETENZE RAGGIUNTE	• Saper riconoscere un avvenimento storico, precisandone gli elementi specifici; • saper valutare e riflettere su un evento del passato o del presente come conseguenza di fattori di un contesto economico • politico, sociale e culturale; • saper organizzare i contenuti appresi in un discorso caratterizzato da chiarezza e precisione espositiva. Tali competenze sono state conseguite a livelli diversi dagli studenti della classe.
CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI	• La sinistra storica e le sue riforme • La Prima Guerra Mondiale • La Russia ai primi del '900 • Mussolini e il Fascismo • Hitler e il Nazismo • La Seconda Guerra Mondiale
ABILITA'	• Riconoscere le dimensioni del tempo e dello spazio attraverso l'osservazione di eventi storici e di aree geografiche
METODOLOGIE	• Letture in classe e spiegazione puntuale • Appunti • Approfondimenti
CRITERI DI VALUTAZIONE	Per la valutazione sono stati adottati i criteri stabiliti dal PTOF e le griglie elaborate dal Dipartimento. La valutazione ha tenuto conto di: • Livello individuale di acquisizione di conoscenze • Livello individuale di acquisizione di abilità e competenze • Progressi compiuti rispetto al livello di partenza • Interesse • Impegno • Partecipazione
TESTI e MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI	• Dispense, schemi • Dettatura di appunti

4.3 Scheda informativa: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

COMPETENZE RAGGIUNTE	• Riconoscere la normative riguardante la sicurezza sui luoghi di lavoro. • Interpretare le diverse società per capire quale bisogna costituire in base alle esigenze dell'imprenditore. • Riconoscere il marketing. • Capire il funzionameto dell'iva. • Interpretare e redigere il bilancio d'esercizio.
CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI	• La sicurezza sui luoghi di lavoro, diritti e obblighi in materia di sicurezza. • L'attività di impresa. • Le diverse tipologie di impresa. • L'azienda. • I segni distintivi. • La tutela della concorrenza. • Contratto di società. • Classificazione delle società. • Caratteri delle società di persone. • Caratteri delle società di capitali. • Caratteri delle società cooperative. • Il marketing. • L' IVA. • Il bilancio d'esercizio.
ABILITA'	• Comprendere la sicurezza sui luoghi di lavoro, I diritti e gli obblighi. • Individuare i caratteri dell'attività imprenditoriale. • Distinguere le diverse tipologie di impresa. • Comprendere la normative di riferimento dell'imprenditore commerciale. • Collegare la funzione strumentale dell'azienda all'attività dell'imprenditore. • Riconoscere la funzione dei segni distintivi anche a tutela del consumatore. • Cogliere i benefici della concorrenza sia per il consumatore sia per le imprese. • Individuare gli elementi del contratto di società. • Confrontare i diversi tipi di società e individuare il modello societario in relazione alle finalità dell'impresa. • Distinguere lo scopo di lucro da quello mutualistico. • Inquadrare l'attività di marketing. • Comprendere la normativa dell'IVA e il suo funzionamento. • Comprendere il bilancio d' esercizio: la situazione patrimoniale e il conto economico.
METODOLOGIE	• Lezione frontale • Lezione interattiva (interrogazioni collettive) • Cooperative learning (lavoro collettivo guidato o autonomo) • Problem solving (definizione collettiva) • Esercitazioni pratiche.
CRITERI DI VALUTAZIONE	Per la valutazione sono stati adottati i criteri stabiliti dal PTOF e le griglie elaborate dal Dipartimento. La valutazione ha tenuto conto di: • Livello individuale di acquisizione di conoscenze • Livello individuale di acquisizione di abilità e competenze • Progressi compiuti rispetto al livello di partenza • Interesse • Impegno • Partecipazione
TESTI e MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI	• Dispense, schemi • Dettatura di appunti

4.4 Scheda informativa: INGLESE

COMPETENZE RAGGIUNTE	• Comprendere le idee fondamentali di testi sia astratti che concreti • Comprendere semplici testi inerenti il proprio settore di specializzazione • Interagire in modo adeguato in una conversazione su argomenti di natura familiare o professionale • Essere consapevoli e responsabili delle pratiche etico sostenibili in cucina e nella vita.
CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI	• Personal Presentation • Subdivision of meals • HACCP • Italian food Heritage & quality certification • Italian gastronomyTour: The South (Campania) • Eat a rainbow: Fruit and Vegetable nutrients by color • Food Pyramid • Healthy eating plate • Agenda 2030
ABILITA'	• Esprimere e argomentare in maniera semplice le proprie opinioni in ambito familiare e lavorativo • Comprendere le idee principali in testi orali in lingua standard riguardanti argomenti a lui noti • Produrre in maniera semplice sia in forma scritta che in forma orale sintesi su argomenti noti • Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.
METODOLOGIE	• Lezione frontale • Lezione interattiva (interrogazioni collettive) • cooperative learning (lavoro collettivo guidato o autonomo) • Problem solving (definizioni collettiva) • Esercitazione pratica
CRITERI DI VALUTAZIONE	Per la valutazione sono stati adottati i criteri stabiliti dal PTOF e le grigle elaborate dal Dipartimento. La valutazione ha tenuto conto di: • Livello individuale di acquisizione di conoscenze • Livello individuale di acquisizione di abilita' e competenze • Progressi compiuti rispetto al livello di partenza • Interesse • Impegno • Partecipazione
TESTI e MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI	• Dispense, schemi • Dettatura di appunti

4.5 Scheda informativa: SECONDA LINGUA COMUNITARIA: FRANCESE

COMPETENZE RAGGIUNTE	• Acquisire e utilizzare il lessico relativo al percorso di studio e le espressioni di base per interagire in diversi ambiti e contesti professionali • Leggere e comprendere le idee principali in brevi testi, sia scritti che orali riguardanti argomenti del settore di indirizzo e saperli esporre • Produrre brevi testi orali e scritti, coerenti con correttezza grammaticale e proprietà lessicale
CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI	• Le repas français • La recette de cuisine • La composition d'un menu • Les principaux régimes alimentaires • La France gourmande: les crêpes, la tarte Tatin • Quelques plats régionaux • Le système HACCP • L'Union européenne
ABILITA'	• Saper esprimere e argomentare in maniera semplice le proprie opinioni in ambito familiare e lavorativo • Saper comprendere i concetti principali in testi in testi orali riguardanti argomenti noti • Saper produrre, in maniera semplice sia in forma scritta che orale, sintesi su argomenti noti • Saper riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale
METODOLOGIE	• Lezione frontale • Lezione interattiva (interrogazioni collettive) • Cooperative learning (lavoro collettivo guidato o autonomo) • Problem solving • Lezione partecipata
CRITERI DI VALUTAZIONE	Per la valutazione sono stati adottati i criteri stabiliti dal PTOF e le griglie elaborate dal Dipartimento La valutazione ha tenuto conto di: • Livello individuale di acquisizione di conoscenze • Livello individuale di acquisizione di abilità e competenze • Progressi compiuti rispetto al livello di partenza • Interesse • Impegno • partecipazione
TESTI E MATERIALI ADOTTATI	Dispense • Mappe concettuali • Dettatura di appunti

4.6 Scheda informativa: MATEMATICA

COMPETENZE RAGGIUNTE	• Utilizzazione del linguaggio e dei metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni quantitative e qualitative • Utilizzazione delle strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni • Utilizzazione dei concetti e dei modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati
CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI	• Concetto di sistema, concetto di equazione e disequazione, metodi risolutivi • Concetto di disuguaglianza numerica e proprietà • Metodi risolutivi per equazioni e disequazioni di I grado • Coordinate cartesiane sul piano • Punti simmetrici rispetto agli assi e rispetto all'origine • Coordinate del punto medio fra due punti • Rappresentazione di rette sul piano cartesiano • Rette parallele agli assi e retta per l'origine • Punto d'intersezione tra rette (metodo grafico)
ABILITA'	• Saper calcolare le soluzioni di una equazione e di una disequazione di primo grado • Saper risolvere i sistemi di disequazioni • Saper individuare punti e rette nel piano cartesiano
METODOLOGIE	• Lezione frontale • Lezione interattiva (interrogazioni collettive) • Cooperative learning (lavoro collettivo guidato o autonomo) • Problem solving • Lezione partecipata
CRITERI DI VALUTAZIONE	Per la valutazione sono stati adottati i criteri stabiliti dal PTOF e le griglie elaborate dal Dipartimento La valutazione ha tenuto conto di: • Livello individuale di acquisizione di conoscenze • Livello individuale di acquisizione di abilità e competenze • Progressi compiuti rispetto al livello di partenza • Interesse • Impegno • partecipazione
TESTI E MATERIALI ADOTTATI	• Dispense, schemi • Dettatura di appunti

4.7 Scheda informativa: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

COMPETENZE RAGGIUNTE	• Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profiloorganolettico,merceologico e funzionale • Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze,delle tecnologie edelle tecniche negli specifici campi professionali • Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela,anche in relazione aspecifiche necessità dietologiche • Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera di interesse • Applicare le normative vigenti, nazionali e comunitarie sulla sicurezza e tracciabilità deglialimenti • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando lenuove tendenze di filiera • Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambientenaturale ed antropico,le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute
CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI	• Consuetudini alimentari nelle grandi religioni • Nuove tendenze della filiera alimentare: prodotti arricchiti, alleggeriti, dietetici, funzionali,novel foods, OGM • Dieta razionale ed equilibrata nelle varie età e condizioni fisiologiche • Le attuali tipologie di stile alimentare e di dieta • Dieta razionale ed equilibrata nelle varie malattie: cardiovascolari, metaboliche • Intolleranze ed allergie alimentari • I disturbi alimentari • I contaminanti • Sistema HACCP • La ristorazione
ABILITA'	• Porre in relazione l'alimentazione con lo stato nutrizionale e la salute • Riconoscere le variazioni dei bisogni nutrizionali nell' età evolutiva, adulta, avanzata, ingravidanza e nell' allattamento. • Descrivere l'importanza che l'alimentazione sana ed equilibrata riveste nella prevenzionedelle malattie • Descrivere le caratteristiche delle varie tipologie dietetiche, individuandone analogie edifferenze • Illustrare i vantaggi nutrizionali della dieta mediterranea e valutare i rischi associati allediete estreme • Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela e adatti al contestoterritoriale e culturale • Descrivere l'importanza che lo stile di vita e le abitudini alimentari rivestono nellaprevenzione delle più comuni patologie. • Descrivere le caratteristiche delle varie malattie, specificandone i fattori di rischio, i criteridi classificazione e le indicazioni dietetiche. • Formulare menù funzionali alle esigenze patologiche della clientela. • Descrivere le possibili cause delle varie forme di contaminazione alimentare, le relativeconseguenze sulla salute umana e i principali accorgimenti di prevenzione. • Prevenire/gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti • Illustrare le caratteristiche del sistema HACCP. • Individuare gli alimenti in relazione alle varie consuetudini alimentari nelle grandireligioni monoteiste. • Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare • Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali dei nuoviprodotti alimentari.
METODOLOGIE	• Lezione frontale • Cooperative learning • Problem solving

CRITERI DI VALUTAZIONE	Per la valutazione sono stati adottati i criteri stabiliti dal PTOF e le griglie elaborate dalDipartimento. La valutazione ha tenuto conto di: • Livello individuale di acquisizione di conoscenze • Livello individuale di acquisizione di abilità e competenze • Progressi compiuti rispetto al livello di partenza • Interesse • Impegno • Partecipazione
TESTI e MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI	• Dispense, schemi • Dettatura di appunti • Libro di testo

4.8 Scheda informativa: L.S.E - Cucina

COMPETENZE RAGGIUNTE	• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI	• Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni. • I prodotti tipici italiani • La cucina regionale italiana • Caratteristiche di prodotti del territorio. • Il menu • Le portate • Tipologie di intolleranze alimentari. • Attrezzatura professionale • L'ambiente di lavoro • L'approvvigionamento • Organizzazione del personale del settore cucina. • Sicurezza e igiene in cucina • Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro. • Sistema HACCP
ABILITA'	• Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni. • Realizzare piatti con prodotti del territorio. • Progettare menu per tipologia di eventi. • Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.
METODOLOGIE	• Lezione frontale • Lezione interattiva (interrogazioni collettive) • Cooperative learning (lavoro collettivo guidato o autonomo) • Problem solving (definizione collettiva) • Esercitazioni pratiche • Lezione in video conferenza mediante l'applicazione web "Google Meet" facente parte della piattaforma "G Suite"
CRITERI DI VALUTAZIONE	Per la valutazione sono stati adottati i criteri stabiliti dal PTOF e le griglie elaborate dal Dipartimento. La valutazione ha tenuto conto di: • Livello individuale di acquisizione di conoscenze • Livello individuale di acquisizione di abilità e competenze • Progressi compiuti rispetto al livello di partenza • Interesse • Impegno • Partecipazione
TESTI e MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI	• Dispense, schemi • Dettatura di appunti

4.9 Scheda informativa: L.S.E – Sala e Vendita

COMPETENZE RAGGIUNTE	• Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio. • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali individuando le nuove tendenze di filiera. • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI	• Il professionista • Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa • Valorizzazione dei prodotti tipici • La vite e il vino • Abbinamento cibo-vino. • Classificazione dei vini secondo criteri di qualità. • Caratteristiche organolettiche del vino. • Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici. • La birra • Distillazione, acquaviti e liquori • I Cocktail.
ABILITA'	• Individuare le diverse fasi della gestione di un'azienda turistico-ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie. • Riconoscere i criteri di certifica-zione di qualità dei vini. • Distinguere le differenti tecniche di vinificazione e utilizzare il disciplinare per l'attribuzione delle denominazioni dei vini. • Proporre un corretto abbinamento cibo – vino. • Distinguere distillati e liquori in base alle loro caratteristiche organolettiche.
METODOLOGIE	• Lezione frontale • Lezione interattiva (interrogazioni collettive) • Cooperative learning (lavoro collettivo guidato o autonomo) • Problem solving (definizione collettiva) • Esercitazioni pratiche • Lezione in video conferenza mediante l'applicazione web "Google Meet" facente parte della piattaforma "G Suite"
CRITERI DI VALUTAZIONE	Per la valutazione sono stati adottati i criteri stabiliti dal PTOF e le griglie elaborate dal Dipartimento. La valutazione ha tenuto conto di: • Livello individuale di acquisizione di conoscenze • Livello individuale di acquisizione di abilità e competenze • Progressi compiuti rispetto al livello di partenza • Interesse • Impegno • Partecipazione
TESTI e MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI	• Dispense, schemi • Dettatura di appunti

4.10 Scheda informativa: RELIGIONE CATTOLICA O ATTIVITA' ALTERNATIVE

COMPETENZE RAGGIUNTE	• Riconoscere il ruolo della religione nella società comprendendone la natura in prospettiva di un dialogo costruttivo fondato sul principio della libertà religiosa • Riconoscere il rapporto della Chiesa con il mondo contemporaneo con riferimento ai totalitarismi del Novecento e al loro crollo, ai nuovi scenari religiosi, alla globalizzazione e migrazione di popoli, alle nuove forme di comunicazione • Conoscere le principali verità del Concilio Vaticano II, la concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia, le linee di fondo della dottrina sociale della Chiesa.
CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI	• Le risposte del cristianesimo agli interrogativi universali dell'uomo • confronto con quelli di altre religioni • Il ruolo della religione nella società contemporanea, tra secolarizzazione, pluralismo e nuovi fermenti religiosi • Il rapporto tra coscienza, libertà e verità sulle scelte morali • Questioni di senso legate alle più rilevanti esperienze della vita umana.
ABILITA'	• Valutare il contributo sempre attuale della tradizione cristiana allo sviluppo della civiltà umana, anche in dialogo con altre tradizioni culturali e religiose • Interrogarsi sulla propria identità umana, religiosa e spirituale, in relazione con gli altri e con il mondo • Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita • Esercitare la giustizia e la solidarietà in un contesto multiculturale.
METODOLOGIE:	• Lezione frontale • Lezione interattiva (interrogazioni collettive) • Lezione in video conferenza mediante l'applicazione web "Google Meet" facente parte della piattaforma "G Suite"
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Per la valutazione sono stati adottati i criteri stabiliti dal PTOF e le griglie elaborate dal Dipartimento. La valutazione ha tenuto conto di: • Livello individuale di acquisizione di conoscenze • Livello individuale di acquisizione di abilità e competenze • Progressi compiuti rispetto al livello di partenza • Interesse • Impegno • Partecipazione
TESTI e MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI:	• Libro di testo • Sacra Scrittura • Riferimenti bibliografici sui temi trattati

5. VALUTAZIONE

5.1 La valutazione della classe

Il voto è stato considerato espressione di sintesi valutativa e formativa, sulla base di una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico – didattiche adottate sulla base anche delle indicazioni contenute nel PTOF.

Il D. lgs. nr. 62 del 13 aprile 2017, l'art. 1 comma 2 recita che "La valutazione è coerente con l'offerta formativa delle istituzioni scolastiche, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il curricolo e le Linee guida ai D.P.R. 15 marzo 2010, n.87, n.88 e n.89; è effettuata dai docenti nell'esercizio della propria autonomia professionale, in conformità con i criteri e le modalità definiti dal collegio dei docenti e inseriti nel piano triennale dell'offerta formativa"

L'art.1 comma 6 dl D. Lgs n.62 del 13 aprile 2017 recita: "L'istituzione scolastica certifica l'acquisizione delle competenze progressivamente acquisite anche al fine di favorire l'orientamento per la prosecuzione degli studi"

Quello della valutazione è il momento in cui si sono verificati i processi di insegnamento/apprendimento.

L'obiettivo è stato quello di porre l'attenzione sui progressi dell'allievo e sulla validità dell'azione didattica

Nel processo di valutazione quadrimestrale e finale per ogni alunno sono stati quindi 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;
- i risultati delle prove di verifica;
- il livello di competenze trasversali dell'insegnamento di Educazione Civica;
- le eventuali attività svolte durante la didattica a distanza.

5.2 Tipologia di prove

Tipologia di prova	Numero prove per quadrimestre
☒Lezione dialogata ☒Interrogazione frontale ☒Test/questionari strutturati o semi-strutturati ☒Questionari a risposta aperta ☒Svolgimento di problemi ☐Esercizi di decodifica ☒Temi, saggi, articoli, analisi testuali ☒Relazioni ☐Altro … **Verifiche sommative:** ☒Verifiche orali ☒Relazioni scritte ☒Elaborati specifici scritti o pratici ☒Prove strutturate o semi-strutturate	Numero una/due per quadrimestre

5.3 Risorse e strumenti utilizzati

Sono stati utilizzati le aule didattiche e, quando possibile, i laboratori per cucina e sala e i locali attrezzati disponibili e accessibili, i sussidi didattici (testi a disposizione, testi di diversa natura per lavori di approfondimento e ricerca, schemi e appunti forniti dai docenti).

6. SIMULAZIONI IN VISTA DELL'ESAME DI STATO

Come da circolare n°200 del 24/04/2024, la classe ha effettuato la simulazione della prima prova il 29 aprile 2024 (secondo le modalità previste dall'O.M. 55/2024), mentre la simulazione della seconda prova è stata svolta il 7 maggio 2024.
Riguardo la seconda prova, la disciplina individuata dal Ministero è "Scienze e cultura dell'alimentazione" e la simulazione è stata preparata tenendo conto dei Quadri di riferimento di cui al DM 796/2018. Il quadro di riferimento relativo all'articolazione "IPEN", viene allegato in calce al presente documento.

7. INSEGNAMENTO TRASVERSALE DELL'EDUCAZIONE CIVICA

L'insegnamento trasversale dell'Educazione civica ha interessato tutte le discipline del consiglio di classe. Gli argomenti trattati, gli obiettivi specifici di apprendimento sono indicati nelle seguenti tabelle:

MACROAREE • COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà • SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio • CITTADINANZA DIGITALE			
TERZO PERIODO **PRIMO QUADRIMESTRE**	**COMPETENZE**	**TERZO PERIODO** **SECONDO QUADRIMESTRE**	**COMPETENZE**
• Costituzione, istituzioni dello Stato italiano, dell'Unione europea e degli organismi internazionali; storia della bandiera e dell'inno nazionale • educazione ambientale, sviluppo eco-sostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari • educazione digitale, comportamento e tutela della privacy	Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale. Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica. Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese. Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni. Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.	• Costituzione, istituzioni dello Stato italiano, dell'Unione europea e degli organismi internazionali; storia della bandiera e dell'inno nazionale • educazione ambientale, sviluppo eco-sostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari • educazione digitale, comportamento e tutela della privacy	Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale. Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica. Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese. Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni. Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.

DETTAGLIO ALBERGHIERO			
CLASSI DEL TERZO PERIODO – ARTICOLAZIONE IPEN			
DISCIPLINE COINVOLTE E CONTENUTI PER DISCIPLINA	**N. ORE per disciplina**	**DISCIPLINE COINVOLTE E CONTENUTI PER DISCIPLINA**	**N. ORE per disciplina**
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	**3**	**LINGUA E LETTERATURA ITALIANA**	**3**
Lettura e riflessione su alcuni articoli della Costituzione italiana compresi nella parte I, Titolo II (artt. 29-34).		Lettura e riflessione su alcuni articoli della Costituzione italiana compresi nella Parte I, Titolo III e titolo IV (artt. 35-54).	
STORIA	**2**	**STORIA**	**2**
La nascita della Repubblica italiana e della Costituzione. Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo.		Le istituzioni degli organismi internazionali.	
LINGUA INGLESE	**2**	**LINGUA INGLESE**	**2**
Enhancement of territorial and agri-food excellence		Health education: rational and balanced diet	
MATEMATICA	**1**	**MATEMATICA**	**1**
La normativa italiana in materia di gestione dei rifiuti: D.Lgs.152/2006		La gestione dei rifiuti nelle strutture di ospitalità alberghiera e di ristorazione	
SCIENZE ECONOMICHE E AZIENDALI (DTA)	**2**	**SCIENZE ECONOMICHE E AZIENDALI (DTA)**	**2**
L'impresa e l'utilizzo di nuove tecnologie: il sistema informativo aziendale		L'impresa come sistema sociale ispirato a criteri di responsabilità ambientale	
RELIGIONE	**1**	**RELIGIONE**	**1**
il linguaggio digitale e quello religioso: salvare e condividere; il Cantico delle Creature di San Francesco d'Assisi: la Madre Terra; l'art.4 della Costituzione: il dovere della solidarietà		il linguaggio digitale e quello religioso: salvare e condividere; il Cantico delle Creature di San Francesco d'Assisi: la Madre Terra; l'art.4 della Costituzione: il dovere della solidarietà	
LINGUA FRANCESE	**2**	**LINGUA FRANCESE**	**2**
Les droits de l'homme:"La Déclaration des droits de l'homme". (Lecture et compréhension écrite du texte)		Zoom sur l'Union européenne: "L'Histoire et ses institutions". (Questionnaire)	
SC. ALIMENTAZIONE	**2**	**SC. ALIMENTAZIONE**	**2**
EDUCAZIONE ALLA SALUTE E AL BENESSERE: DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA, LINEE GUIDA		ESEMPI DI DIETE NELLE DIVERSE ETA' E CONDIZIONI FISIOLOGICHE	
LAB. SERV. ENOGAST. – SETTORE CUCINA	**2**	**LAB. SERV. ENOGAST. – SETTORE CUCINA**	**2**
IL SISTEMA HACCP E LA SICUREZZA SUL LAVORO		I MARCHI DI QUALITA'	
LAB. SERV. ENOGAST. – SETTORE SALA E VENDITA	**1**	**LAB. SERV. ENOGAST. – SETTORE SALA E VENDITA**	**1**
IL SISTEMA HACCP E LA SICUREZZA SUL LAVORO		I MARCHI DI QUALITA'	
TOTALE ORE	**18**	**TOTALE ORE**	**18**

8. SCHEDE DI VALUTAZIONE

8.1 Griglia di valutazione degli apprendimenti

Per la valutazione degli studenti nel corso dell'anno, si rimanda al PTOF scolastico; le griglie di valutazione sono reperibili al seguente link

https://drive.google.com/drive/folders/1VOTxbtW2yQi-nFTw4mtHdoWnL9FIFxGd?usp=sharing

8.2 Griglia di valutazione esami di stato

Per la valutazione della prima e seconda prova scritta e del colloquio orale si farà riferimento alle griglie di valutazione ministeriali

8.2.1 Proposta prima prova scritta con descrittori

GRIGLIA DI VALUTAZIONE COMPITO DI ITALIANO - Tipologia A

TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)					PUNTI ASSEGNATI
	5	**4**	**3**	**2**	**1**	
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficace e accurata	buona / coerente	complessivamente accettabile	limitata	carente	
	5	**4**	**3**	**2**	**1**	
Coesione e coerenza testuale	pienamente rispettate	adeguate	parziali	scarse	del tutto disattese	
	15 - 14 - 13	**12 - 11 - 10**	**9 - 8 - 7**	**- 5 - 4**	**3 - 2 - 1**	
Ricchezza e padronanza lessicale	eccellenti / notevoli / accurate	apprezzabili / adeguate / coerenti	corrette ma basilari / quasi corrette / con imprecisioni	limitate / scarse / molto scarse	carenti / deficitarie / inesistenti	
	10 - 9	**8 - 7**	**6 - 5**	**4 - 3**	**2 - 1**	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficacedella punteggiatura	testo corretto con uso molto efficace della punteggiatura / testo corretto	ortografia e morfologia corrette, sporadici / alcuni errori di punteggiatura	isolati errori non gravi / alcuni errori non gravi	isolati errori gravi, con sporadici errori meno gravi / con diversi errori meno gravi	diffusi errori gravi / numerosi e ripetuti errori gravi	
	10 - 9	**8 - 7**	**6 - 5**	**4 - 3**	**2 - 1**	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	eccellenti / notevoli	adeguate	accettabili / parziali	scarse / inadeguate	assenti	
	15 - 14 - 13	**12 - 11 - 10**	**9 - 8 - 7**	**6 - 5 - 4**	**2 - 1**	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	approfonditi/ originali / apprezzabili	coerenti / buoni / corretti	accettabili / semplici / minimi	non motivati / limitati / scarsi	carenti / incoerenti / assenti	
INDICATORI SPECIFICI	**DESCRITTORI (MAX 40 pt)**					**PUNTI ASSEGNATI**
	9	**- 7**	**6 - 5**	**4 - 3**	**- 1**	

Rispetto dei vincoli posti dalla consegna	eccellente / rigoroso	accurato / adeguato	accettabile / parziale	carente / scarso	disatteso / inesistente	
	9	**- 7**	**6 - 5**	**4 - 3**	**- 1**	
Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	approfondita / accurata	adeguata	accettabile / parziale	superficiale / scarsa	con errori gravi / assente	
	9	**- 7**	**6 - 5**	**4 - 3**	**- 1**	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	approfondita / notevole	adeguata	accettabile / parziale	scarsa / con errori anche gravi	disattesa / assente	
	9	**- 7**	**6 - 5**	**4 - 3**	**- 1**	
Interpretazione corretta e articolata del testo	approfondita / completa	buona / appropriata	accettabile / parziale	scarsa / con fraintendimenti	gravemente deficitaria / assente	
VOTO						/100

	----------/10 ----------/20	TOTALE PUNTEGGIO	

Data……..

Firma……..

GRIGLIA DI VALUTAZIONE COMPITO DI ITALIANO - Tipologia B

…….

TIPOLOGIA B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)					PUNTI ASSEGNATI
	5	4	3	2	1	
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficace e accurata	buona / coerente	complessivamente accettabile	limitata	carente	
	5	4	3	2	1	
Coesione e coerenza testuale	pienamente rispettate	adeguate	parziali	scarse	del tutto disattese	
	- 14 - 13	**12 - 11 - 10**	**9 - 8 - 7**	**- 5 4**	**3 - 2 - 1**	
Ricchezza e padronanza lessicale	eccellenti / notevoli / accurate	apprezzabili / adeguate / coerenti	corrette ma basilari / quasi corrette / con imprecisioni	limitate / scarse / molto scarse	carenti / deficitarie / inesistenti	
	10 - 9	**8 - 7**	**6 - 5**	**4 - 3**	**2 - 1**	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	testo corretto con uso molto efficace della punteggiatura / testo corretto	ortografia e morfologia corrette, sporadici / alcuni errori di punteggiatura	isolati errori non gravi / alcuni errori non gravi	isolati errori gravi, con sporadici errori meno gravi / con diversi errori meno gravi	diffusi errori gravi / numerosi e ripetuti errori gravi	
	10 - 9	**8 - 7**	**6 - 5**	**4 - 3**	**2 - 1**	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	eccellenti / notevoli	buone / adeguate	accettabili / parziali	scarse / inadeguate	carenti / assenti	
	15 - 14 - 13	**12 - 11 - 10**	**9 - 8 - 7**	**6 - 5 - 4**	**3 - - 1**	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	approfonditi/ originali / apprezzabili	coerenti / buoni / corretti	accettabili / semplici / minimi	non motivati / limitati / scarsi	carenti / incoerenti / assenti	
INDICATORI SPECIFICI	**DESCRITTORI (MAX 40 pt)**					**PUNTI ASSEGNATI**
	- 14 - 13	**12 - 11 - 10**	**9 - 8 - 7**	**4**	**- - 1**	
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	approfondita / accurata / puntuale	piena / adeguata / corretta	accettabile / complessivamente accettabile / superficiale	limitata / sommaria / molto carente	largamente fraintesa/ scorretta / assente	
	- 14 - 13	**12 - 11 - 10**	**9 - 8 - 7**	**- 4**	**2**	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti	eccellente /personale /efficace	adeguata/parzialmente articolata/lineare	accettabile/ elementare / sommaria	parziale/ limitata frammentaria	incoerente/ assente	
	10 - 9	**8 - 7**	**6 - 5**	**3**	**1**	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	approfondita / ampia	personale/ pertinente	essenziale / elementare	scarse/ incomplete	non pertinenti/ assenti	
VOTO						/100

	----------/10 ----------/20	TOTALE PUNTEGGIO	

Data……..

Firma……

GRIGLIA DI VALUTAZIONE COMPITO DI ITALIANO - Tipologia C

TIPOLOGIA C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)					PUNTI ASSEGNATI
	5	**4**	**3**	**2**	**1**	
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficace e accurata	buona / coerente	complessivamente accettabile	limitata	carente	
	5	**4**	**3**	**2**	**1**	
Coesione e coerenza testuale	pienamente rispettate	adeguate	parziali	scarse	del tutto disattese	
	- 14 - 13	**12 - 11 - 10**	**9 - 8 - 7**	**- 5 4**	**3 - 2 - 1**	
Ricchezza e padronanza lessicale	eccellenti / notevoli / accurate	apprezzabili / adeguate / coerenti	corrette ma basilari / quasi corrette / con imprecisioni	limitate / scarse / molto scarse	carenti / deficitarie / inesistenti	
	10 - 9	**8 - 7**	**6 - 5**	**4 - 3**	**2 - 1**	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	testo corretto con uso molto efficace della punteggiatura / testo corretto	ortografia e morfologia corrette, sporadici / alcuni errori di punteggiatura	isolati errori non gravi / alcuni errori non gravi	isolati errori gravi, con sporadici errori meno gravi / con diversi errori meno gravi	diffusi errori gravi / numerosi e ripetuti errori gravi	
	10 - 9	**8 - 7**	**6 - 5**	**4 - 3**	**2 - 1**	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	eccellenti / notevoli	buone / adeguate	accettabili / parziali	scarse / inadeguate	carenti / assenti	
	15 - 14 - 13	**12 - 11 - 10**	**9 - 8 - 7**	**6 - 5 - 4**	**- 1**	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	approfonditi/ originali / apprezzabili	coerenti / buoni / corretti	accettabili / semplici / minimi	non motivati / limitati / scarsi	carenti / incoerenti / assenti	
INDICATORI SPECIFICI	**DESCRITTORI (MAX 40 pt)**					**PUNTI ASSEGNATI**
	- 14 - 13	**12 - 11 - 10**	**9 - 8 - 7**	**- 5 4**	**- 1**	
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale suddivisione in paragrafi	eccellente / notevole / accurata	apprezzabile / buona / adeguata	accettabile / parziale / incompleta	limitata / scarsa / largamente deficitaria	disattesa / ripetutamente fuori traccia / completamente fuori traccia	
	- 14 - 13	**12 - 11 - 10**	**9 - 8 - 7**	**6 - 5 - 4**	**2**	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	eccellente / personale / efficace	adeguata / parzialmente articolata / lineare	accettabile/ elementare / sommaria	parziale / limitata / frammentaria	incoerente / assente	
	10 - 9	**8 - 7**	**6 - 5**	**4 - 3**	**1**	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	approfondita / ampia	personale/ pertinente	essenziale / elementare	scarse / incomplete	non pertinenti / assenti	
VOTO	----------/10 ----------/20			TOTALE PUNTEGGIO		/100

8.2.2 Seconda prova scritta

Per la valutazione della prova scritta, si propone la griglia per l'attribuzione dei punteggi inserita nel DM 769/2018 sulla quale le commissioni d'esame potranno eventualmente tarare sulla specifica prova poi creare come si seguito

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	**Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)**
Padronanza delle conoscenze disciplinari relative ai nuclei fondanti della/e disciplina/e caratterizzante/i l'indirizzo di studi.	**5**
Padronanza delle competenze tecnico-professionali specifiche di indirizzo rispetto agli obiettivi della prova, con particolare riferimento all'analisi e comprensione dei casi e/o delle situazioni problematiche proposte e alle metodologie utilizzate nella loro risoluzione.	**8**
Completezza nello svolgimento della traccia, coerenza/correttezza dei risultati e degli elaborati tecnici.	**4**
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	**3**

8.2.3 Prova orale

Per la valutazione della prova orale, si segue la griglia nazionale pubblicata nell'O.M. nr.55/2024

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova				

Firmato digitalmente da
VALDITARA GIUSEPPE
C=IT
O=MINISTERO
DELL'ISTRUZIONE

8.3 Competenze di Educazione civica: livelli di valutazione

Griglia di valutazione delle attività di Educazione Civica approvata dal collegio docenti

SCHEDA VALUTAZIONE ATTIVITA' EDUCAZIONE CIVICA (voto unico)

LIVELLI DI COMPETENZA								
CRITERI		IN FASE DI ACQUISIZIONE		DI BASE	INTERMEDIO		AVANZATO	
		4 INSUFFICIENTE	5 MEDIOCRE	6 SUFFICIENTE	7 DISCRETO	8 BUONO	9 DISTINTO	10 OTTIMO
CONOSCENZE	Conoscere i principi su cui si fonda la convivenza: regola, norma, patto, condivisione, diritto, dovere, negoziazione, votazione, rappresentanza. Conoscere gli articoli della Costituzione e i principi generali delle leggi e delle carte internazionali proposti durante il lavoro. Conoscere le organizzazioni e i sistemi sociali, amministrativi, politici studiati, loro organi,	Le conoscenze sui temi proposti sono episodiche, frammentari e non consolidate, recuperabili con difficoltà, attraverso l'aiuto e il costante stimolo del docente.	Le conoscenze sui temi proposti sono minime, organizzabili e recuperabili con l'aiuto del docente.	Le conoscenze sui temi proposti sono essenziali, organizzabili e recuperabili con qualche aiuto da parte del docente o dei compagni.	Le conoscenze sui temi proposti sono sufficientemente consolidate, organizzate e recuperabili con il supporto di mappe o schemi forniti dal docente.	Le conoscenze sui temi proposti sono consolidate e organizzate. Lo studente sa recuperarle in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro.	Le conoscenze sui temi proposti sono esaurienti, consolidate e bene organizzate. Lo studente sa recuperarle, metterle in relazione in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro.	Le conoscenze sui temi proposti sono complete, consolidate, bene organizzate. Lo studente sa recuperarle e metterle in relazione in modo autonomo, riferirle anche servendosi di diagrammi, mappe, schemi e utilizzarle nel lavoro anche in contesti nuovi.

	ruoli e funzioni, a livello locale, nazionale, internazionale.							
ABILITÀ	Individuare e saper riferire gli aspetti connessi alla cittadinanza, negli argomenti studiati nelle diverse discipline. Applicare, nell'agire quotidiano, i principi di sicurezza, sostenibilità, buona tecnica, salute, appresi nelle discipline. Saper riferire e riconoscere, a partire dalla propria esperienza fino alla cronaca e ai temi di studio, i diritti e i doveri delle persone, collegarli alla previsione delle Costituzioni, delle Carte internazionali,delle leggi	Lo studente mette in atto solo in modo sporadico, con l'aiuto, lo stimolo e il supporto di docenti e compagni le abilità connesse ai temi trattati.	Lo studente mette in atto le abilità connesse ai temi trattati solo grazie alla propria esperienza diretta e con il supporto e lo stimolo del docente e dei compagni.	Lo studente mette in atto le abilità connesse ai temi trattati nei casi più semplici e/o vicini alla propria diretta esperienza, altrimenti con l'aiuto del docente.	Lo studente mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati nei contesti più noti e vicini all'esperienza diretta. Con il supporto del docente, collega le esperienze ai testi studiati e ad altri contesti.	Lo studente mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati e sa collegare le conoscenze alle esperienze vissute, a quanto studiato e ai testi analizzati, con buona pertinenza.	Lo studente mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati e sa collegare le conoscenze alle esperienze vissute, a quanto studiato e ai testi analizzati, con buona pertinenze e completezza, apportando contributi personali e originali.	Lo studente mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati e collega le conoscenze tra loro, ne rileva i nessi e le rapporta, con pertinenza e completezza, a quanto studiato e alle esperienze concrete. Generalizza le abilità a contesti nuovi. Apporta contributi personali e originali, utili anche a migliorare le procedure, che è in grado di adattare al variare delle situazioni

LIVELLI DI COMPETENZA								
CRITERI		IN FASE DI ACQUISIZIONE		DI BASE	INTERMEDIO		AVANZATO	
		4 INSUFFICIENTE	5 MEDIOCRE	6 SUFFICIENTE	7 DISCRETO	8 BUONO	9 DISTINTO	10 OTTIMO
ATTEGGIAMENTI	Adottare comportamenti coerenti con i doveri previsti dai propri ruoli e compiti. Partecipare attivamente, con atteggiamento collaborativo e democratico, alla vita della scuola e della comunità. Assumere comportamenti nel rispetto delle diversità personali, culturali, di genere; mantenere comportamenti e stili di vita rispettosi della sostenibilità, della salvaguardia delle risorse	Lo studente adotta in modo sporadico comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e ha bisogno di costanti richiami e sollecitazioni da parte degli adulti di riferimento.	Lo studente non sempre adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica. Acquisisce, con la sollecitazione da parte degli adulti di riferimento, consapevolezza della distanza tra i propri atteggiamenti e comportamenti e quelli civicamente auspicati.	Lo studente generalmente adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica, e rivela consapevolezza e capacità di riflessione in materia, con lo stimolo degli adulti. Porta a termine consegne e responsabilità affidate, con il supporto degli adulti.	Lo studente generalmente adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica in autonomia, e mostra di averne una sufficiente consapevolezza attraverso le riflessioni personali. Assume le responsabilità che gli vengono affidate, a cui adempie con la supervisione degli adulti o il contributo dei compagni.	Lo studente adotta solitamente, all'interno e all'esterno dell'ambiente scolastico, comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica, e mostra di averne buona consapevolezza che rivela nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni. Assume con scrupolo le responsabilità che gli vengono affidate.	Lo studente adotta regolarmente, all'interno e all'esterno dell'ambiente scolastico, comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica, e mostra di averne completa consapevolezza che rivela nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni. Mostra capacità di rielaborazione delle questioni e di generalizzazione delle condotte in contesti noti. Si assume responsabilità nel lavoro e	Lo studente adotta sempre, all'interno e all'esterno dell'ambiente scolastico, comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica, e mostra di averne completa consapevolezza che rivela nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni. Mostra capacità di rielaborazione delle questioni e di generalizzazione delle condotte in contesti diversi e nuovi. Apporta contributi personali e

	naturali, dei beni comuni, della salute, del benessere e della sicurezza propri e altrui. Esercitare il pensiero critico nell'accesso alle informazioni e nelle situazioni quotidiane; rispettare la riservatezza e l'integrità propria e degli altri; affrontare con razionalità il pregiudizio. Collaborare ed interagire positivamente con gli altri, mostrando capacità di negoziazione e di compromesso per il raggiungimento di obiettivi coerenti con il bene comune.						verso il gruppo.	originali, proposte di miglioramento, si assume responsabilità verso il lavoro, le altre persone, la comunità ed esercita influenza positiva sul gruppo.

9. CREDITO SCOLASTICO

9.1 Crediti scolastici 2° biennio e quinto anno.

In riferimento all'attribuzione dei crediti scolastici, secondo quanto stabilito dall' O.M. n° 55/2024, l'art. 11 comma 5 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*" pertanto, per l'attribuzione di detto credito, si rimanda all'ultimo verbale del Consiglio di classe.

Attribuzione credito scolastico

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
M = 6	7-8	8-9	9-10
6< M ≤7	8-9	9-10	10-11
7< M ≤8	9-10	10-11	11-12
8< M ≤9	10-11	11-12	13-14
9< M ≤10	11-12	12-13	14-15

Nel rispetto dei riferimenti normativi fondamentali del Dlgs 62/2017 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;

Inoltre se nella media dei voti, il decimale è inferiore allo 0,5 lo studente può passare alla fascia di credito successiva qualora produca la documentazione relativa ai crediti formativi, nelle modalità di cui al paragrafo successivo

9.2 Criteri per l'assegnazione dei Crediti formativi (tabella adottata a partire dell'A.S 2020-2021)

I crediti formativi riconosciuti dall'IIS Vittorio Emanuele II consistono in tutte quelle attività svolte, esternamente alla scuola in ambiti diversi (es. corsi di lingua straniera, di informatica, stage, attività sociali, sport, ecc.) e/o con certificazione di Enti Esterni, che aumentano il bagaglio culturale e professionale di ogni studente o che danno lustro alla scuola e alle istituzioni (es. particolari meriti sportivi, ecc.), cioè iniziative che mettono in risalto impegni extrascolastici. La materia è regolamentata dall'art. 12 del D.P.R. 28 luglio 1998 n. 323 e D.M. n. 49/2000.

Come previsto dal PTOF vigente, i criteri generali sono i seguenti:

1. Il Credito formativo deve essere coerente con le finalità di apprendimento ed educative del corso di studi di appartenenza.

2. Non rientrano tra i crediti esterni, ma possono essere certificati quali elementi caratterizzanti il corso di Studi seguito, esperienze di stage o di scambio culturale promosse dalla scuola.

3. Le competenze e le abilità linguistiche saranno accettate solo se certificate da Istituti preposti alla valutazione secondo i parametri standard della lingua interessata.

4. il punteggio massimo valutabile è di **0,6** ed in ogni caso non è possibile superare i crediti attribuibili in base alla media prevista dalla fascia di voto raggiunta.

La Tabella dei crediti formativi riconosciuti è la seguente:

Indicatore	Punteggio
Attività sportiva in genere, a livello agonistico (calcio, tennis, danza classica, arti marziali…) certificata da federazioni riconosciute a livello nazionale (FIFA, FIGC, CONI, CIN, ecc.)	0,3
Partecipazione ai Progetti PON, POR organizzati dalla scuola	0,3
Corsi di informatica con certificazione dei livelli di competenza raggiunti: verrà considerato valido il conseguimento della patente europea del computer completa (ECDL, EIPASS, ecc)	0,3
Attività musicale con competenze specifiche dichiarate da ente di certificazione nazionale e congruo numero di ore (iniziative riconosciute AFAM, CONSERVATORIO, ecc.)	0,3
Attività Teatrale (compagnie teatrali affiliate ad organismi nazionali) minimo 20 ore	0,3
Volontariato presso ospedali, centri per disabili, attività di protezione civile ecc. con certificazione rilasciata da enti a livello nazionale (CROCE ROSSA ITALIANA, AVIS, WWF, ecc.) minimo 20 ore	0,3
Studio all'estero della durata di alcuni mesi presso enti riconosciuti (es.: INTERCULTURA)	0,3
Certificazioni linguistiche rilasciate da enti riconosciuti a livello nazionale (Cambridge, Trinity, DELF, ecc.) almeno livello B1 equivalente	0,3
Certificazione di attività di tirocinio per ottenere l'abilitazione all'esercizio della professione di perito agrario ottenuto entro il mese di Marzo dell'anno scolastico in corso	0,3
Certificato di abilitazione all'utilizzo del drone rilasciato dagli enti preposti	0,3
Certificato di abilitazione all'acquisto ed utilizzo dei prodotti fitosanitari rilasciato dagli enti preposti ottenuto durante	0,3
Certificato di abilitazione alla guida di trattrice agricola rilasciato dagli enti preposti	0,3
Attestazione di encomio per essersi distinto per particolare merito	0,3
Attestazioni di partecipazione a corsi attinenti al percorso di studio e/o improntati alla sostenibilità ambientali, da Enti non necessariamente riconosciuti a livello nazionale (solo per lesedi carcerarie) minimo 10 ore	0,3

11. ATTIVITÀ, PERCORSI E PROGETTI SVOLTI NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI ED.CIVICA

Il Consiglio di classe ha realizzato le seguenti attività trasversali:

TITOLO	BREVE DESCRIZIONE DEL PROGETTO	ATTIVITA' SVOLTE	COMPETENZE ACQUISITE
PROGETTO PER NON DIMENTICARE	Educazione alla pace, all'uguaglianza, al rispetto delle diversità.	Attività svolta in classe	Sviluppo del senso di cittadinanza mediante la conoscenza e la trasmissione delle tradizioni e delle memorie nazionali.
VERSO L'ESAME DI STATO	Supporto alla preparazione delle prove scritte e del colloquio orale	Attività svolta in classe	Sviluppo della capacità di rielaborazione dei contenuti in forma scritta e orale anche attraverso un confronto con le problematiche quotidiane

11. ATTIVITÀ SVOLTA RELATIVA AL CURRICOLO ORIENTATIVO

Ogni alunno, a conclusione delle attività relative al curricolo orientativo, avrà prodotto un “Capolavoro” che sarà obbligatoriamente inserito nella piattaforma “Unica” entro la fine dell’anno scolastico. Si tratta di un prodotto di qualsiasi natura che l’alunno considera particolarmente significativo ed emblematico sulla base delle competenze acquisite durante il percorso scolastico e/o extrascolastico. Può essere realizzato in ambito culturale, letterario, matematico, scientifico, tecnologico, professionale, di cittadinanza attiva e di volontariato. Questo documento riveste un ruolo importantissimo nel percorso di autovalutazione e orientamento, nel quale lo studente può descrivere i progressi ottenuti durante la sua formazione e gli obiettivi raggiunti. Per la commissione esaminatrice il “Capolavoro” può essere uno strumento ulteriore per organizzare il colloquio su misura dello studente.

12. ALLEGATI

12.1 Quadro di riferimento seconda prova articolazione "Enogastronomia"

ISTITUTI PROFESSIONALI
SETTORE SERVIZI

CODICE IPEN
INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA

Caratteristiche della prova d'esame

La prova richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione nell'esame delle dinamiche e delle tendenze di sviluppo dell'enogastronomia e del turismo; dall'altro, il conseguimento di competenze professionali nell'elaborazione dei prodotti e nella gestione dei processi e dei servizi.
La prova viene, pertanto, predisposta secondo una delle seguenti tipologie:

TIPOLOGIA A

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

TIPOLOGIA B

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

TIPOLOGIA C

Elaborazione di un progetto finalizzato all'innovazione della filiera di produzione e/o alla promozione del settore professionale.

Nel caso in cui la scelta del D.M. emanato annualmente ai sensi dell'art. 17, comma 7 del D. Lgs. 62/2017 ricada su una prova concernente più discipline, la traccia sarà predisposta in modo da proporre temi, situazioni problematiche e progetti che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, abilità e competenze attese dal PECUP dell'indirizzo e afferenti ai diversi ambiti disciplinari.

La seconda parte della prova è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

La durata della prova può essere compresa tra sei e otto ore.

Fatta salva l'unicità della prova, la Commissione, tenuto conto delle esigenze organizzative, si può riservare la possibilità di far svolgere la prova in due giorni.

DISCIPLINE CARATTERIZZANTI L'INDIRIZZO DI STUDIO

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Nuclei tematici fondamentali

1. Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione

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

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

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

3. Tutela e sicurezza del cliente

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

4. Promozione del "Made in Italy" e valorizzazione del territorio

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

Obiettivi della prova

- Individuare nel testo proposto le tematiche di riferimento, esponendo correttamente le conoscenze richieste dalla trattazione dell'argomento.
- Individuare nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato le tematiche e/o le problematiche di riferimento, fornendo, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla soluzione del caso aziendale o alla costruzionedel progetto.
- Argomentare nell'elaborazione di tematiche e nella realizzazione e presentazione di

prodotti e servizi, del tipo: esporre le motivazioni della scelta operata e della soluzione adottata; fornire spiegazioni del modello organizzativo; fare riferimento a quadri storico – culturali; dare ragione dell'uso di determinate materie prime e/o di tecnologie.

- Applicare modalità operative efficaci per conseguire standard di sicurezza, promuovere la certificazione di qualità e consolidare la soddisfazione del cliente, anche facendo riferimento ai quadri normativi vigenti.
- Promuovere il "Made in Italy" proponendo modalità operative finalizzate a rafforzare forme di collaborazione con i soggetti pubblici e privati che operano sul territorio.
- Tracciare nuovi percorsi nella filiera di interesse.

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA

Nuclei tematici fondamentali

1. **Tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella realizzazione di prodotti eservizi enogastronomici**
   - Conoscenza e utilizzazione della strumentazione, anche innovativa, delLaboratorio di Cucina.
   - Le tecniche di gestione e organizzazione del servizio di *catering e di banqueting*.
   - La simulazione di eventi enogastronomici.

2. **Il sistema della qualità: sicurezza, tracciabilità e certificazione**
   - La normativa igienico – sanitaria del settore. Elaborazione e applicazione di unpiano HACCP.
   - La "Qualità totale": controllare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico e gastronomico.
   - I prodotti a marchio e i modelli di certificazione.

3. **Il cliente e le sue esigenze: ottimizzare la qualità del servizio**
   - La predisposizione di menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.
   - La realizzazione di piatti funzionali alle esigenze della clientela con allergie e/ointolleranze alimentari.
   - Le specificità della ristorazione collettiva e commerciale, con attenzione allenuove tendenze dei settori.
   - I processi innovativi nella filiera d'interesse e le indicazioni dell'eco-sostenibilità.

4. La valorizzazione del territorio e la promozione del "Made in Italy"

- La conoscenza e la valorizzazione dei prodotti tipici regionali e nazionali, anche attraverso la realizzazione di piatti.
- I processi innovativi della tradizione gastronomica attraverso nuove materie prime e/o nuove tecnologie di cottura e conservazione.
- L'elaborazione di percorsi enogastronomico – turistici, in collaborazione con le figure professionali dei settori e i soggetti pubblici e privati presenti sul territorio.

Obiettivi della prova

- Individuare e descrivere le diverse fasi e procedure operative nella realizzazione e nellapresentazione di prodotti e servizi.
- Possedere ed utilizzare conoscenze e/o abilità operative nella gestione di servizi dicatering e di banqueting.
- Conoscere e saper utilizzare tecniche di comunicazione e di promozione di prodotti e/oservizi.
- Possedere ed utilizzare abilità in esperienze simulate, con riferimento al lavoro in team, alle abilità tecnico – pratiche e alla cura del rapporto con il cliente.

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

Indicatore *(correlato agli obiettivi della prova)*	**Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)**
• COMPRENSIONE del testo introduttivo o della tematicaproposta o della consegna operativa.	**3**
• PADRONANZA delle relative ai nuclei conoscenzefondamentali della/delle discipline.	**6**
• PADRONANZA delle competenze tecnico professionalievidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	**8**
• CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	**3**

Proposta con descrittori di griglia di valutazione per la seconda prova scritta

Indicatore (correlato agli obiettivi della seconda prova)	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo.	• Comprende il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo in modo non sempre corretto	0,50	____/3
	• Comprende il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo in modo corretto	0.75-1	
	• Comprende il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dat i del contesto operativo in modo eccellente	1.50-3	
Padronanza delle conoscenze relative a i nuclei fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione.	• Conosce in maniera disorganica e lacunosa i nuclei fondamentali di riferimento e li utilizza in modo sommario e impreciso	0,50-1	___/6
	• Conosce in maniera pertinente i nuclei fondamentali di riferimento e li utilizza in modo adeguato e coerente	1,50-3	
	• Conosce in maniera ampia e contestualizzata i nuclei fondamentali di riferimento e li utilizza in modo eccellente	3,50-6	
Padronanza delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti	• Ha acquisito solo parzialmente le competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o disviluppi tematici,è in grado di effettuare collegamenti concettuali e operativi in modo superficiale e disorganico	0.50-1	___/8
	• Ha acquisito una sufficiente padronanza delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o disviluppi tematici,è in grado di effettuare collegamenti concettuali e operativi in modo adeguato	1,50-3	

concettuali e operativi.	• Ha acquisito una buona padronanza delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o disviluppi tematici,è in grado di effettuare collegamenti concettuali e operativi in modo molto adeguato e pertinente	3,50-5	
	• Ha acquisito un'ottima padronanza delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici,è in grado di effettuare collegamenti concettuali e operativi in modo eccellente	5-8	
Correttezza Morfosintattica E padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.	• Si esprime in modo impreciso, commettendo alcuni errori morfosintattici, la padronanza del linguaggio specifico è lacunosa	0,50	___/3
	• Si esprime in modo chiaro e corretto la padronanza del linguaggio specifico è sufficiente	0,75-1	
	• Si esprime in modo molto adeguato e coerente, la padronanza del linguaggio specifico è ricco e appropriato	1-3	
			___/20

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 09/05/2024

DOCENTE	MATERIA	FIRMA
Cristiano Norina	Letteratura italiana / Storia	
Saccà Daniela	Lingua inglese	
Pristerà Violetta	Seconda lingua straniera – Francese	
Pelardino Rita Giusy	Matematica	
Giampà Antonio	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	
Marinaro Francesco	L.S.E. Cucina	
Pitari Fabio	L.S.E. Sala e Vendita	
Zangara Domenico	D.T.A. Strutture recettive	
Talarico Luigi	Religione	

IL COORDINATORE
Prof. Pitari Fabio

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Dott.ssa RITA ELIA