

Istituto d'Istruzione Superiore  
Via Delle Ginestre-87055 San Giovanni in Fiore (CS)  
Tel. 09841861932- Email: [csis07700b@istruzione.it](mailto:csis07700b@istruzione.it) [csis07700b@pec.istruzione.it](mailto:csis07700b@pec.istruzione.it)  
Prot. N.2869/V.6 del 15/05/2019

## **ESAME DI STATO**

*ANNO SCOLASTICO 2018/2019*

## **DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

(ai sensi del D.Lvo 62/2017)

Classe **QUINTA Sez. A**

Istituto professionale  
**SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**  
Articolazione: Sala e Vendita

Coordinatore Prof.ssa: *Loredana LAMACCHIA*



**DIRIGENTE SCOLASTICO**  
*Prof. Giovanni TIANO*

| <b>INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b>   |         |
|---|---------|
| Presentazione dell'Istituto   | Pag.3   |
| Caratteri specifici del profilo educativo, culturale e professionale                          | Pag.5   |
| Quadro orario   | Pag.7   |
| Docenti del Consiglio di Classe   | Pag.8   |
| Libri di testo  | Pag.9   |
| Presentazione della Classe e del percorso didattico seguito dal Consiglio di Classe           | Pag.10  |
| Credito del terzo e quarto scolastici. Criteri per l'attribuzione del credito del quinto a.s. | Pag.12  |
| Profilo della classe  | Pag.14  |
| Obiettivi trasversali conseguiti. Metodologie. Verifiche e valutazioni.                       | Pag.16  |
| 1. Valorizzazione dei prodotti tipici e l'importanza della filiera                            | Pag.23  |
| 2. Ambiente, salute, alimentazione  | Pag.25  |
| Commissione dell'Esame di Stato. Simulazioni prove d'esame                                    | Pag.26  |
| Materiali proposti per la simulazione del colloquio   | Pag.30  |
| Progetti e attività integrative   | Pag.31  |
| Alternanza Scuola/Lavoro  | Pag.33  |
| Percorsi e progetti svolti nell'ambito di cittadinanza e costituzione                         | Pag.36  |
| Programmi svolti  | Pag.38  |
| Firme degli Alunni  | Pag.55  |
| Firme componenti il consiglio di classe   | Pag. 56 |

## **PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO**

Istituito in data 01/09/2009, l'Istituto d'Istruzione Superiore "Leonardo Da Vinci", nasce dall'accorpamento dell'Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato (IPSIA) "Leonardo Da Vinci" di San Giovanni in Fiore con l'Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura e l'Ambiente "F. Todaro" (IPAA- IPSSAR) di Rende, sede distaccata di San Giovanni in Fiore.

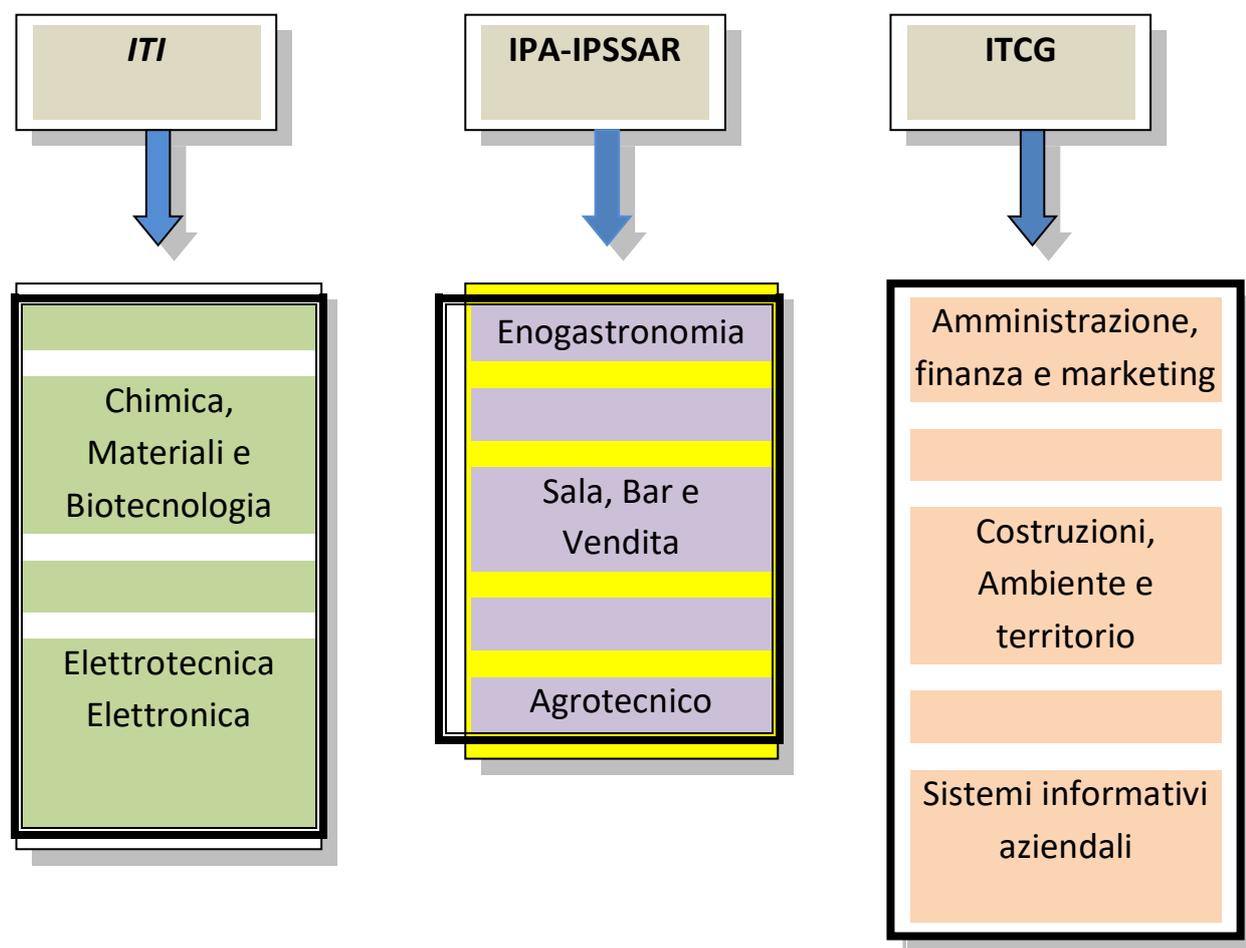
A partire dall'anno scolastico 2016/2017, in seguito alle misure per il dimensionamento delle istituzioni scolastiche operato dalla Provincia di Cosenza, l'Istituto comprende anche l'ITCG, con sede ubicata in San Giovanni in Fiore presso località Ceretti.

Il bacino di utenza in cui l'Istituto opera comprende un territorio abbastanza vasto. Oltre che da San Giovanni in Fiore, gli allievi provengono dai comuni di Caccuri, Cerenzia, Castelsilano, Camigliatello, Savelli, Cotronei, Verzino, Belvedere Spinello, Santa Severina. L'ambiente è legato sostanzialmente ad una cultura agricola. A partire dagli anni Cinquanta si è aperto progressivamente ad altri settori produttivi con lo sviluppo di insediamenti artigianali e di piccole industrie. Come in tutti gli Istituti Professionali, gli studenti provengono in gran parte, da un ambiente di estrazione socio-culturale media, con una presenza non indifferente di alunni poco motivati. Per alcuni studenti la scuola costituisce uno dei pochi centri di aggregazione e di occasione di crescita culturale. La motivazione che, spesso, spinge gli alunni a scegliere studi di tipo professionale è legata alla possibilità di trovare immediatamente un'occupazione. Negli ultimi anni si è registrata una flessione nella crescita demografica del territorio, una situazione stagnante delle infrastrutture, dei servizi al cittadino e degli spazi di relazione, delle strutture assistenziali e sociali che risultano carenti. Molto alto il pendolarismo da e per i comuni limitrofi per attività lavorative o scolastiche. La disoccupazione è drammatica sia per le attività del settore primario che per il secondario (industria e artigianato) mentre garantisce livelli di sopravvivenza il settore terziario (servizi in genere, pubblici e privati).

I docenti, attenti alle problematiche presenti nel territorio, che incidono fortemente sui risultati dell'azione educativo-formativo-scolastica, puntano ad un continuo processo di trasformazione del modo di fare scuola, accogliendo le innovazioni didattiche disposte da norme legislative e realizzando attività di ricerca-azione al fine di potenziare e qualificare l'offerta formativa mediante interventi di Didattica Compensativa, Laboratoriale, Modulare, "Rovesciata", nonché attività Integrative attraverso progetti relativi a fondi d'istituto, ma anche a fondi europei (C5-C1,etc...). L'Istituto si configura, pertanto, come scuola d'accoglienza, inclusione e integrazione, un polo sociale in cui vivere e praticare la cittadinanza attiva, facendo maturare

competenze sociali e civiche, riconoscendo e valorizzando le diversità, promuovendo le potenzialità di ciascuno, adottando tutte le iniziative utili al raggiungimento del successo formativo, favorendo l'innovazione didattica e l'autonomia di ricerca, l'accesso alla formazione permanente, la partecipazione attiva alla cittadinanza e l'accesso al mondo del lavoro e a livelli più alti di istruzione e formazione.

### INDIRIZZI DI STUDIO



## **CARATTERI SPECIFICI DEL PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE ELEMENTI CARATTERIZZANTI L'OFFERTA FORMATIVA**

Il secondo ciclo di istruzione e formazione ha come riferimento unitario il profilo educativo, culturale e professionale definito dal decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226, allegato A. Esso è finalizzato:

- alla crescita educativa, culturale e professionale dei giovani, per trasformare la molteplicità dei saperi in un sapere unitario, dotato di senso, ricco di motivazioni;
- allo sviluppo dell'autonomia e della capacità di giudizio;
- all'esercizio della responsabilità personale e sociale.

Il Profilo sottolinea, in continuità con il primo ciclo della scuola secondaria di primo grado, la dimensione trasversale ai differenti percorsi di istruzione e di formazione frequentati dallo studente, evidenziando che le conoscenze disciplinari e interdisciplinari (il sapere) e le abilità operative apprese (il fare consapevole), nonché l'insieme delle azioni e delle relazioni interpersonali intessute (l'agire) siano la condizione per maturare le competenze che arricchiscono la personalità dello studente rendendolo autonomo costruttore di se stesso in tutti i campi dell'esperienza umana, sociale e professionale.

Al termine del percorso quinquennale, il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. Tale titolo facilita l'inserimento nel mondo del lavoro e consente anche la frequenza di corsi universitari e formazione tecnica superiore. Il diplomato è in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;

- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, alla produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti;
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza tracciabilità dei prodotti;
- Comunicare in almeno due lingue straniere.

L'indirizzo presenta le seguenti due articolazioni: **“Enogastronomia articolazione Settore Cucina”**, **“Enogastronomia articolazione sala e vendita”**, nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

Le competenze caratterizzanti l'indirizzo "Articolazione enogastronomia settore cucina" sono funzionali all'operatività nel settore della ristorazione; nello specifico sostengono lo svolgimento di attività attinenti alla preparazione di piatti sulla base di ricettari e su indicazioni dello chef, nel rispetto delle norme igienico sanitarie.

Nell'indirizzo "Enogastronomia articolazione “Sala e Vendita”, le competenze sono funzionali all'operatività nell'ambito del servizio di sala e di bar; nello specifico sostengono lo svolgimento di attività attinenti alla predisposizione degli ordini, alla somministrazione di pasti e di prodotti da bar, secondo gli standard aziendali richiesti ed i criteri di qualità e sicurezza igienico sanitaria.

Il "Leonardo Da Vinci" è costantemente impegnato a garantire ai giovani una formazione integrata di saperi, legati non solo ad una approfondita preparazione culturale di base, ma anche ad abilità professionali inerenti i settori di ricevimento, sala-bar e cucina. Inoltre la consistente offerta formativa, ricca di progetti europei, regionali e di Istituto garantisce ai giovani un approccio culturale variegato e la possibilità di scegliere percorsi alternativi integrati.

«La mission della nostra Scuola è quella di formare i giovani professionisti della Cucina, della Pasticceria e della Ristorazione, aiutandoli a trovare un'adeguata collocazione nel mondo del lavoro»: Chiedere di indossare una divisa, anche come segno di appartenenza a questa scuola, rispettare e salutare tutti, promuovere lo stile, la precisione, la signorilità, la discrezione, significa offrire agli studenti una sorta di “valore aggiunto” all'istruzione e alla professionalità che vanno acquisendo nella nostra scuola.

In tale ottica, l'Istituto intende educare all'esercizio di una “cittadinanza plurima” e solidale fondata sui diritti umani ed aprire i giovani studenti ad una dimensione europea nel loro percorso

formativo e professionale. Lo studente viene educato al rispetto non solo di regole puramente scolastiche, ma anche al comportamento garbato e misurato, alla cortesia, alla gentilezza, all'accuratezza e all'ordine della persona.

### QUADRO ORARIO DELL'ULTIMO TRIENNIO

| MATERIE   | CLASSE III | CLASSE IV | TOTALE III+IV | CLASSE V | TOTALE V |
|---|------------|-----------|---------------|----------|----------|
| RELIGIONE   | 1          | 1         | 66            | 1        | 33       |
| LINGUA E LETTERATURA ITALIANA                               | 4          | 4         | 264           | 4        | 132      |
| STORIA  | 2          | 2         | 132           | 2        | 66       |
| LINGUA INGLESE  | 3          | 3         | 198           | 3        | 99       |
| MATEMATICA  | 3          | 3         | 108           | 3        | 99       |
| SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE                                  | 2          | 2         | 132           | 2        | 66       |
| SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE                        | 4          | 3         | 231           | 3        | 99       |
| SECONDA LINGUA STRANIERA: FRANCESE                          | 3          | 3         | 198           | 3        | 99       |
| DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA | 4          | 5         | 298           | 5        | 165      |
| LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: CUCINA             | 6          | 2         | 330           | 2        | 132      |
| LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SALA E VENDITA     | -          | 4         | 66            | 4        | 66       |
| TOTALE  | 32         | 32        |               | 32       |          |

**DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

| <b>DISCIPLINA DI INSEGNAMENTO</b>                                  | <b>DOCENTE</b>              |
|--|-----------------------------|
| <b>RELIGIONE</b>   | <b>PASQUA ERCOLE</b>        |
| <b>LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</b>                               | <b>GAROFALO ROSA ROMANA</b> |
| <b>STORIA</b>  | <b>GAROFALO ROSA ROMANA</b> |
| <b>LINGUA INGLESE</b>  | <b>FALCONE ROSELLINA</b>    |
| <b>MATEMATICA</b>  | <b>LAMACCHIALOREDANA</b>    |
| <b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>                                  | <b>PUZZO ANTONIO</b>        |
| <b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>                        | <b>PARRILLA ROSARIA</b>     |
| <b>SECONDA LINGUA STRANIERA FRANCESE</b>                           | <b>NARDI ANTONIO</b>        |
| <b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b> | <b>CELEBRE ANNA</b>         |
| <b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: CUCINA</b>             | <b>MACCARI LUCA</b>         |
| <b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SALA/VENDITA</b>       | <b>GROSSO ENRICO</b>        |
| <b>COORDINATORE/SEGRETARIO</b>                                     | <b>LAMACCHIA LOREDANA</b>   |
| <b>DIRIGENTE SCOLASTICO</b>  | <b>TIANO GIOVANNI</b>       |

## LIBRI DI TESTO IN ADOZIONE NELLA CLASSE

| DISCIPLINA  | TITOLO  |
|---|---|
| RELIGIONE   | "CONFRONTI 2.0", Contadini/Marcuccini/Cardinali Vol. Urietti, Vol. U. Ed. Elledici  |
| LINGUA E LETTERATURA ITALIANA                               | "NUOVO MILLENNIO", Ferraro, Salerno, Zulati, Vol. 3, Ed. Simone   |
| STORIA  | "STORIA E PROGETTO", Calvani , Vol. 5, Mondadori  |
| LINGUA INGLESE  | "WELL DONE! SERVICE ", Paola Tite, Catrin Morris with Angela Pozzetti , Ed. ELI   |
| MATEMATICA  | " NUOVA FORMAZIONE ALLA MATEMATICA" vol F, Analisi infinitesimale, Doderò/Baroncini/Manfredi, Ed. Ghisetti e Corvi  |
| SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE                                  | "SULLO SPORT/Conoscenza, Padronanza, Rispetto del corpo", Vol. U, Ed. D'Anna  |
| SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE                        | "SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE" Machado, Ed. Poseidonia  |
| LINGUA STRANIERA FRANCESE                                   | "SUPERBE! Restauration: Cuisine et Service, C. Duvallier - Ed. Eli<br>- CÔTÉ CUISINE, CÔTÉ SALLE, Le français de l'œnogastronomie et du service, S. Ferrari, H. Dubosc - Ed. Minerva Scuola |
| DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA | "DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA", Cammisa, Matrisciano, Pietroni, Ed. Scuola&Azienda   |
| LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI/CUCINA              | "LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI", Gentili, Ed. Calderini,  |
| LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI /SALA               | "IMPRESE RICETTIVE & RISTORATIVE OGGI", Batarra, Mainardi , Ed. Tramontana  |

**PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E DEL PERCORSO DIDATTICO SEGUITO DAL  
CONSIGLIO DI CLASSE IN RELAZIONE ALLE ESIGENZE FORMATIVE**

**COMPOSIZIONE DELLA CLASSE**

| <b>N.</b> | <b>Alunna/o<br/>Luogo e data di nascita</b> | <b>Provenienza</b> |
|-----------|---|--------------------|
| 1         | AUDIA TONY                                  |                    |
| 2         | BARBERIO FRANCESCO LEONARDO                 |                    |
| 3         | BITONTI SALVATORE                           |                    |
| 4         | FRAGALE SALVATORE                           |                    |
| 5         | GROSSO BENJAMINO                            |                    |
| 6         | IAQUINTA SALVATORE                          |                    |
| 7         | LORIA ILENIA                                |                    |
| 8         | MARRA SAVERIO                               |                    |
| 9         | RUSSOMANNO MARIA ISABELLA                   |                    |
| 10        | SUCCURRO DESIRE PIA                         |                    |

**COMPOSIZIONE DELLA CLASSE NEL TRIENNIO**

| <b>CLASSE</b>                   | <b>a. s. 2016/17</b> | <b>a. s. 2017/18</b> | <b>a. s. 2018/19</b> |
|---------------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| STUDENTI DELLA CLASSE           | 11                   | 12                   | 12                   |
| STUDENTI INSERITI               | /                    | /                    | /                    |
| SOSPENSIONE DEL GIUDIZIO FINALE | 4                    | 7                    |                      |
| PROMOSSI SCRUTINIO FINALE       | 5                    | 5                    |                      |
| NON PROMOSSI                    | 2                    | /                    |                      |
| PROVENIENTI DA ALTRO ISTITUTO   | /                    | /                    | /                    |
| RITIRATI/TRASFERITI             | /                    | /                    | /                    |

## VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

| DISCIPLINE CURRICOLARI                                      | ORE DI LEZIONE | A.S. 2016/17                 | A.S. 2017/18              | A.S. 2018/19                |
|---|----------------|------------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| Religione   | 1+1+1          | <b>PASQUA ERCOLE</b>         | <b>SCARCELLO ROSARIA</b>  | <b>PASQUA ERCOLE</b>        |
| Lingua E Letteratura Italiana                               | 4+4+4          | <b>MARINO ERMINIA R.</b>     | <b>MOLINARI EUGENIA</b>   | <b>GAROFALO ROSA ROMANA</b> |
| Storia  | 2+2+2          | <b>MARINO ERMINIA R.</b>     | <b>MOLINARI EUGENIA</b>   | <b>GAROFALO ROSA ROMANA</b> |
| Lingua Inglese  | 3+3+3          | <b>ASTORINO ANTONIETTA</b>   | <b>FALCONE ROSELLINA</b>  | <b>FALCONE ROSELLINA</b>    |
| Matematica  | 3+3+3          | <b>LAMACCHIA LOREDANA</b>    | <b>LAMACCHIA LOREDANA</b> | <b>LAMACCHIA LOREDANA</b>   |
| Scienze Motorie e Sportive                                  | 2+2+2          | <b>MAZZEI GIUSEPPE</b>       | <b>PUZZO ANTONIO</b>      | <b>PUZZO ANTONIO</b>        |
| Scienza e Cultura dell'alimentazione                        | 4+3+3          | <b>DE FAZIO CATERINA</b>     | <b>PERRI GIULIANA</b>     | <b>PARRILLA ROSARIA</b>     |
| Seconda Lingua Straniera: Francese                          | 3+3+3          | <b>POSA GRAZIA K</b>         | <b>TUCCI PAOLA</b>        | <b>NARDI ANTONIO</b>        |
| Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva | 4+5+5          | <b>SPINA MICHELINA</b>       | <b>CELEBRE ANNA</b>       | <b>CELEBRE ANNA</b>         |
| Laboratorio dei Servizi Enogastronomici: Cucina             | 0+2+2          | =====                        | <b>APOLLARO GIUSEPPE</b>  | <b>MACCARI LUCA</b>         |
| Laboratorio dei Servizi Enogastronomici: Sala e Vendita     | 6+4+4          | <b>GUGLIELMETTI RAFFAELE</b> | <b>TURANO GIANFRANCO</b>  | <b>ALESSIO NICOLA</b>       |

**QUADRO SINOTTICO DEL CREDITO SCOLASTICO III E IV ANNO**

| <b>ELENCO STUDENTI</b>         | <b>C(3)=Credito<br/>III anno</b> | <b>C(4)=Credito IV<br/>anno</b> | <b>C(3)+C(4)</b> | <b>CONVERSIONE<br/>C(3)+C(4)<br/>Nuovo<br/>ordinamento</b> |
|--------------------------------|----------------------------------|---------------------------------|------------------|--|
| AUDIA TONY                     | 4                                | 4                               | 8                | 17   |
| BARBERIO FRANCESCO<br>LEONARDO | 4                                | 4                               | 8                | 17   |
| BITONTI SALVATORE              | 4                                | 4                               | 8                | 17   |
| FRAGALE SALVATORE              | 4                                | 4                               | 8                | 17   |
| GROSSO BENJAMINO               | 4                                | 4                               | 8                | 17   |
| IAQUINTA SALVATORE             | 4                                | 4                               | 8                | 17   |
| LORIA ILENIA                   | 5                                | 4                               | 9                | 18   |
| MARRA SAVERIO                  | 5                                | 4                               | 9                | 18   |
| RUSSOMANNO MARIA<br>ISABELLA   | 4                                | 4                               | 8                | 17   |
| SUCCURRO DESIRE PIA            | 4                                | 4                               | 8                | 17   |
|                                |                                  |                                 |                  |  |
|                                |                                  |                                 |                  |  |
|                                |                                  |                                 |                  |  |
|                                |                                  |                                 |                  |  |
|                                |                                  |                                 |                  |  |
|                                |                                  |                                 |                  |  |

## CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO V ANNO SCOLASTICO

Il credito scolastico è un punteggio che si ottiene durante l'ultimo triennio della scuola secondaria. Il suo valore dipende dalla media dei voti, dal voto in condotta, dall'assenza o presenza di debiti formativi. Per quanto attiene l'ultimo anno di studio, i punti sono attribuiti secondo i parametri e i livelli della tabella del MIUR riportata sotto, concernente gli indicatori di fascia del quinto anno.

**TABELLA**  
**Attribuzione credito scolastico V ANNO**

| <b>Media dei voti</b>                | <b>Fasce di credito V ANNO</b> |
|--------------------------------------|--------------------------------|
| <b><math>M &lt; 6</math></b>         | <b>7-8</b>                     |
| <b><math>M = 6</math></b>            | <b>9-10</b>                    |
| <b><math>6 &lt; M \leq 7</math></b>  | <b>10-11</b>                   |
| <b><math>7 &lt; M \leq 8</math></b>  | <b>11-12</b>                   |
| <b><math>8 &lt; M \leq 9</math></b>  | <b>13-14</b>                   |
| <b><math>9 &lt; M \leq 10</math></b> | <b>14-15</b>                   |

L'attribuzione del credito formativo avviene secondo i parametri oggettivi contemplati nella griglia approvata dal C.D. nella seduta del mese di maggio 2019.

## PROFILO DELLA CLASSE

La classe V sezione A, indirizzo “Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera” articolazione “Sala e Vendita”, è costituita 12 alunni di cui 3 studentesse e 7 studenti frequentanti e 2 non hanno mai frequentato. Tutti gli allievi provengono dalla IV Sala e Vendita del precedente anno scolastico. La situazione iniziale della classe, all'avvio di questo a.s., si trova riassunta nel documento di programmazione annuale del C.d.C.

L'attività didattica è stata calibrata da incontri cadenzati del consiglio di classe per la programmazione e l'organizzazione delle varie iniziative didattico-educative, compresa la scelta delle metodologie e degli strumenti più idonei al raggiungimento degli obiettivi fissati in senso disciplinare, interdisciplinare e multidisciplinare. Ciò ha consentito di poter verificare l’andamento della classe con criteri condivisi, oggettivi ed efficienti e offrire un servizio educativo-formativo valido e rispondente ai reali bisogni di ciascun allievo.

Per quanto concerne il profilo disciplinare, la classe ha sempre assunto un comportamento non sempre responsabile non dimostrando spirito di collaborazione con i docenti che hanno sempre trovato strategie motivanti e attraente per l’apprendimento formativo creando così significativi rapporti con i pari, gli adulti e con i più deboli. La frequenza non è stata regolare nella maggior parte dei casi facendo registrare un rilevante numero di assenze. Nel corso dell'ultimo biennio, la classe ha maturato un buon rapporto di collaborazione interna nei lavori e nelle iniziative che l'hanno vista coinvolta. Nelle attività trasversali, in spazi di lavoro e discussione di apprendimento attivo la classe ha partecipato bene e in autonomia, dimostrando singolare interesse e spiccato senso di collaborazione. Purtroppo, tempi e strumenti hanno limitato questo tipo di sperimentazione. Nelle attività curriculari più teoriche e tradizionali, un numero esiguo di allievi ha lavorato con serietà, responsabilità e impegno continuo e propositivo raggiungendo una preparazione coordinata e completa; un gruppo ha lavorato con interesse adeguato e impegno normale raggiungendo un profitto mediamente discreto; infine, un altro gruppo, ha mostrato una gestione poco efficace del tempo e delle informazioni, impegno discontinuo e inadeguata responsabilità, difficoltà nell'organizzazione del lavoro autonomo e nell'affrontare le difficoltà e i maggiori carichi di lavoro, raggiungendo, grazie agli interventi di recupero in itinere, alla semplificazione di alcuni moduli e alla trattazione sintetica di alcuni segmenti di programmi, gli obiettivi minimi programmati.

Dal punto di vista professionale, la classe vanta allievi che hanno raggiunto discrete competenze e formazione. E' da evidenziare il fatto che, nelle attività pratiche inerenti la formazione professionale, tutti gli alunni sono in grado di esprimere al meglio le personali capacità, conoscenze, competenze e abilità acquisite nel quinquennio. Di fatto, quando sono stati chiamati ad esprimere le qualità professionali di settore, tutti hanno dimostrato attenzione e impegno, desiderio di migliorare e aggiornarsi. D'altra parte la scuola si pone come punto di riferimento per l'organizzazione e la gestione, all'interno e all'esterno della propria struttura, di meeting, convegni, catering, attività che hanno creato sinergia positiva con il territorio e il mondo del lavoro e si sono rivelate occasioni preziose per gli alunni poiché hanno consentito la loro crescita professionale e selezionato i talenti e le risorse personali. Inoltre, un valido contributo alla formazione professionale è stato apportato dall'alternanza scuola-lavoro che ha permesso di integrare le conoscenze e le competenze di indirizzo con l'esperienza lavorativa e nel contempo,, di rafforzare le capacità relazionali, organizzative, gestionali e di forgiare atteggiamenti improntati all'accoglienza e al senso della misura.

Il Consiglio di Classe prende atto che gli allievi, anche se in misura differente, hanno conseguito i seguenti obiettivi trasversali:

| <b>Obiettivi trasversali conseguiti</b> |   |
|---|---|
| <b>Educativi e formativi</b>            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Adozione di comportamenti coerenti con i principi della convivenza civile e della legalità</li> <li>• Sviluppo del senso di responsabilità attraverso la puntualità, il rispetto di scadenze, la partecipazione alle attività scolastiche ed a momenti di vita democratica della scuola</li> <li>• Rispetto per l'ambiente mediante comportamenti diretti alla sua salvaguardia</li> <li>• Potenziamento delle dinamiche relazionali mediante la collaborazione, il team-working ed il confronto.</li> </ul> |
| <b>Cognitivi</b>                        | <p><b>Conoscenze</b><br/>Acquisizione, mediante i nuclei fondanti, le strutture ed il lessico specifico delle varie discipline, di una preparazione funzionale all'inserimento nel mercato del lavoro e al proseguimento degli studi.</p>   |
|   | <p><b>Competenze</b><br/>Padronanza della lingua italiana in contesti culturali e sociali<br/>Padronanza della lingua inglese anche in campo professionale<br/>Applicazione di conoscenze, regole e procedure nella soluzione di problemi e/o casi di natura specificatamente professionale<br/>Sviluppo del pensiero critico.</p>  |
|   | <p><b>Capacità/abilità</b><br/>Esposizione in forma sufficientemente chiara e corretta, oralmente e per iscritto, a seconda delle varie situazioni comunicative<br/>Rielaborazione delle conoscenze acquisite<br/>Sviluppo della capacità di cogliere analogie e differenze nonché di stabilire relazioni.</p>  |

## **METODOLOGIE E STRATEGIE ADOTTATE**

La programmazione delle discipline è stata formulata prevalentemente per moduli.

Nel corso delle attività didattiche si è cercato di mostrare agli allievi come, nella vita scolastica e nel mondo del lavoro, siano necessari due atteggiamenti complementari:

- a. il rigore e la precisione nell'applicazione di strumenti e nell'esecuzione di compiti;
- b. la necessità di comprendere punti di vista diversi e assumere atteggiamenti flessibili data la complessità di alcuni fenomeni e situazioni.

Le metodologie didattiche sono state improntate alla valorizzazione del metodo laboratoriale e del pensiero operativo, all'analisi e alla soluzione dei problemi, al lavoro cooperativo per progetti, per consentire agli studenti di cogliere concretamente l'interdipendenza tra cultura professionale, tecnologie e dimensione operativa della conoscenza.

Le scelte metodologiche hanno tenuto conto delle modalità di apprendimento e degli stili cognitivi degli allievi e, pertanto, gli itinerari formativi progettati e realizzati hanno privilegiato attività e strumenti operativi quali l'osservazione diretta e l'esperienza vissuta; le modalità di lavoro sono state disperate in modo da permettere molteplici tipologie di accostamento alla conoscenza dei contenuti disciplinari e pluridisciplinari:

- ◆ lezione (frontale e partecipata)
- ◆ lettura e analisi di articoli di quotidiani e riviste
- ◆ discussione guidata
- ◆ brainstorming
- ◆ attività laboratoriali, ricerche personali.

Particolare importanza è stata data all'Alternanza Scuola-Lavoro e alle visite didattiche, in quanto ritenute occasioni privilegiate di apprendimento e di approfondimento di contenuti disciplinari specifici nonché momento di crescita e formazione della personalità.

## **MEZZI E STRUMENTI**

Nello svolgimento delle attività didattiche sono stati utilizzati i seguenti mezzi e strumenti:

- libri di testo
- fotocopie integrative secondo necessità
- sussidi audiovisivi e interattivi

## **MODALITÀ DI SOSTEGNO E DI RECUPERO**

In ogni disciplina sono state effettuate attività di recupero/riallineamento in itinere, attraverso una pausa didattica, per consolidare le conoscenze di base e per colmare lacune pregresse e /o determinatesi nel corso dell'anno. In particolare,

- modulo zero dall'inizio delle lezioni fino al 31 ottobre con verifica finale

- modulo di recupero carenze inizio secondo quadrimestre per una durata di 2 settimane.

## **AMBIENTI DI APPRENDIMENTO**

- biblioteca
- campo di calcetto
- aula laboratorio disciplinare
- laboratorio d'informatica

## **MODALITÀ DI VERIFICA**

All'inizio, durante e alla fine di ogni modulo o segmento disciplinare, i docenti hanno verificato il livello di conoscenze, abilità e competenze raggiunte da ciascun allievo per apportare le modifiche e le integrazioni necessarie a migliorare l'azione di insegnamento-apprendimento così da rispondere meglio ai bisogni formativi degli allievi. In piena rispondenza alla logica della valutazione formativa, i docenti hanno sempre considerato i seguenti aspetti:

- i livelli di partenza di ciascun alunno
- l'interesse e la partecipazione
- l'impegno e l'applicazione nello studio
- l'effettivo grado di acquisizione delle conoscenze
- i ritmi e gli stili di apprendimento

Le attività curriculari si sono svolte nell'aula non fornita di attrezzature multimediali, nel laboratorio di informatica per un numero di ore limitato riservato alla classe, nel laboratorio di cucina per quanto attiene l'area professionalizzante. Il voto è stato considerato espressione di sintesi valutativa, pertanto, si è fondato su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico – didattiche adottate, come riporta la C.M. n.89 del 18/10/2012:

- prove scritte (in classe/a casa);
- testi espositivi – argomentativi;
- analisi testuali;
- prove strutturate e semi-strutturate;
- prove applicative (applicazioni di regole, formule e procedimenti);
- questionari;
- prove orali (al posto e alla lavagna);
- esercitazioni in laboratorio.

Per quanto riguarda gli obiettivi specifici di ciascuna disciplina e i criteri di valutazione si rimanda alla consultazione delle programmazioni per aree disciplinari, che all'inizio dell'anno scolastico sono state elaborate dal Collegio dei Docenti, riunitosi per dipartimenti disciplinari e aree educativo-didattiche.

## CRITERI DI VALUTAZIONE

Nel D. leg 62/2017 Capo I Art. 1 Comma 1, la valutazione:

- ❖ ha per oggetto il processo formativo e i risultati di apprendimento degli studenti;
- ❖ ha finalità formativa ed educativa;
- ❖ concorre al miglioramento degli apprendimenti e al successo formativo;
- ❖ documenta lo sviluppo dell'identità personale;
- ❖ promuove l'autovalutazione di ciascuno in relazione alle acquisizioni di conoscenze, abilità e competenze.

La valutazione degli apprendimenti effettuata dai docenti del Consiglio, nell'esercizio della propria autonomia professionale, coerentemente con le indicazioni Nazionali per il curriculum, l'offerta formativa dell'istituto e la personalizzazione dei percorsi individuali degli alunni, risponde ai criteri e alle modalità definiti dal collegio dei docenti, inseriti nel PTOF; essa ha per oggetto il processo formativo e i risultati di apprendimento e concorre al miglioramento dei livelli di conoscenza e al successo formativo degli alunni; documenta, inoltre, lo sviluppo dell'identità personale e promuove l'autovalutazione degli studenti.

I risultati di apprendimento sono declinati in termini di conoscenze, abilità e competenze secondo quanto esplicitato nello schema che segue:

| <b>Conoscenze</b><br>(come assimilazione di informazioni teoriche e pratiche)   | <b>Abilità</b><br>(cognitive e pratiche)  | <b>Competenze</b><br>(in termini di responsabilità e autonomia)   |
|---|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Termini</li> <li>- Fatti</li> <li>- Principi</li> <li>- Teorie e pratiche</li> <li>- Regole</li> <li>- Contenuti delle discipline di studio</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Linguistiche</li> <li>- Tecnico-grafiche</li> <li>- Testuali</li> <li>- Applicative</li> <li>- Creative</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Di cittadinanza</li> <li>- Metacognitive</li> <li>- Comunicativo-relazionali</li> <li>- Di problematizzazione delle conoscenze</li> <li>- Di argomentazione</li> <li>- Critiche</li> <li>- Di analisi e sintesi</li> </ul> |

Tali risultati sono stati rilevati e valutati in relazione a tre aspetti distinti dell'apprendimento:

- Le conoscenze e le abilità acquisite;
- Il comportamento tenuto all'interno della comunità scolastica;
- Le competenze sviluppate.

Per ciascuno di questi aspetti il Consiglio ha utilizzato prove di verifica e criteri di valutazione diversi. Le conoscenze e le abilità disciplinari sono state oggetto di verifica in itinere svolta solitamente sotto forma di test oggettivi, di domande fattuali a risposta aperta e di colloqui. Il comportamento è stato valutato in relazione allo sviluppo delle competenze di cittadinanza, secondo le norme stabilite nello Statuto delle studentesse e degli studenti, nel Patto educativo di corresponsabilità, nel regolamento scolastico e in quello disciplinare, tenendo conto degli elementi raccolti dai docenti mediante l'osservazione intenzionale e sistematica degli alunni

all'interno della comunità scolastica, utilizzando rubriche di valutazione all'uopo predisposte. Le competenze chiave per l'apprendimento permanente e le altre competenze disciplinari e trasversali sono state accertate e valutate mediante prove autentiche proposte agli alunni come fase conclusiva dei percorsi disciplinari e interdisciplinari. Il Consiglio di Classe ha dato particolare rilievo al processo di Autovalutazione dei singoli studenti, atto a stimolare lo sviluppo di capacità di meta-cognizione, per imparare a riflettere sul proprio percorso di formazione, partendo dalla consapevolezza che l'autovalutazione riguarda, oltre che i risultati di apprendimento, anche i processi e la "dimensione nascosta" della competenza, cioè il "come" e il "perché" si è pervenuti ai risultati ottenuti. Per quanto attiene il comportamento, la valutazione è stata fatta secondo la griglia, contenuta nel PTOF.

## VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

### VOTO 10/10

- a. frequenza pari al 95% del monte ore, puntualità in classe, partecipazione attiva e collaborativa alle lezioni e alle attività proposte in orario curricolare, puntuale rispetto delle consegne;
- b. scrupoloso rispetto dei regolamenti interni e delle norme sulla sicurezza;
- c. comportamento maturo per responsabilità e collaborazione;
- d. vivo impegno e partecipazione costruttiva alle attività didattiche.

### VOTO 9/10

- a. frequenza pari al 90% del monte ore, puntualità in classe, partecipazione attiva e collaborativa alle lezioni e alle attività proposte in orario curricolare, puntuale rispetto delle consegne;
- b. pieno rispetto dei regolamenti interni e delle norme sulla sicurezza;
- c. comportamento buono per responsabilità e collaborazione;
- d. buon impegno e partecipazione propositiva alle attività didattiche.

### VOTO 8/10

- a. frequenza assidua e puntualità in classe.
- b. rispetto dei regolamenti interni e delle norme sulla sicurezza;
- c. comportamento corretto per responsabilità e collaborazione;
- d. impegno e partecipazione attiva alle attività didattiche.

### VOTO 7/10

- a. frequenza e puntualità in classe non sempre regolare;
- b. osservanza non regolare dei regolamenti interni e delle norme sulla sicurezza;
- c. comportamento accettabile per responsabilità e collaborazione;
- d. impegno parziale e partecipazione non sempre attiva alle attività didattiche.

### VOTO 6/10

- a. frequenza irregolare e scarsa puntualità in classe;
- b. non osservanza reiterata dei regolamenti interni e delle norme sulla sicurezza ;
- c. comportamento non sempre accettabile per responsabilità e collaborazione, disturbo delle lezioni con annotazione sul registro di classe e comunicazione alla famiglia.
- d. non sufficiente impegno e partecipazione alle attività didattiche.

### VOTO 5/10

#### Motivazioni che riducono il voto di condotta

1. Ogni cinque assenze collettive arbitrarie si deve assegnare un voto in meno in condotta. Per assenza arbitraria collettiva si intende l'assenza dalle lezioni pari al 50% della classe più uno;
2. Per ogni sospensione da 1 a 3 giorni un voto in meno fino al 6 in condotta;
3. Oltre i 4 giorni di sospensione il C.d. C. valuterà caso per caso.

**SOSPENSIONE SUPERIORE A 15 GIORNI** comminata dal Consiglio d'Istituto.

**SCHEDA CRITERI D'ISTITUTO PER ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO**

DELIBERATA nel Collegio dei Docenti del 15/05/2019

*Punteggio da attribuire nell'ambito delle bande di oscillazione*

- Regolamento (D.P.R. 323/98) art. 11 comma 2. relativo al credito scolastico e art. 12 comma 1 relativo ai crediti formativi; D.Lg.vo 62/2017
- Ordinanza scrutini ed esami (O.M. n. 90 del 21/05/2001 e successive) art. 14 comma 3: interesse e profitto nell'insegnamento della Religione Cattolica ovvero nell'attività alternativa.

|   |  |     |
|---|--|-----|
| MEDIA DEI VOTI:   | Punteggio minimo della banda di oscillazione |     |
| <b>- Si valutano successivamente i seguenti indicatori:</b>                                 |  |     |
| Partecipazione ad attività complementari ed integrative proposte dalla scuola               | NO   | =   |
|   | SI   | 30% |
| Partecipazione a progetti PON fino a proficua conclusione con conseguimento di attestazione | NO   | =   |
|   | SI   | 30% |
| Conseguimento Patente nuova ECDL  | NO   | =   |
|   | SI   | 20% |
| Assiduità di frequenza (assenze minori del 20%)   | NO   | =   |
|   | SI   | 10% |
| Interesse e profitto Religione Cattolica/attività alternativa                               | Sufficiente                                  | 5%  |
|   | Buono  | 7%  |
|   | Ottimo                                       | 10% |

**-Si attribuisce il punteggio più alto della banda se gli indicatori deliberati superano il valore del 50%.**

**TABELLA DA COMPILARE AI FINI DELLA VERBALIZZAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO**

| Alunno | Media dei voti | Banda di oscillazione | Assiduità frequenza | Conseguimento Patente ECDL | Partecipazione Attività compl. | Partecipazione a progetti PON | Voto Religione o attività Alternat. | Percentuale totale | Credito A.S. in corso | Credito anni precedenti | Totale Crediti |
|--------|----------------|-----------------------|---------------------|----------------------------|--------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------|--------------------|-----------------------|-------------------------|----------------|
|        |                |                       | 10                  | 20                         | 30                             | 30                            | Max 10                              |                    |                       |                         |                |
|        |                |                       |                     |                            |                                |                               |                                     |                    |                       |                         |                |

**Attribuzione del credito scolastico (D. Lg.vo 62/2017)**

| Media dei voti | Fasce di credito III anno | Fasce di credito IV anno | Fasce di credito V anno |
|----------------|---------------------------|--------------------------|-------------------------|
| M < 6          | -                         | -                        | 7-8                     |
| 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                   |

Il Dirigente scolastico  
**Prof. Giovanni TIANO**

Per sviluppare, nel corso dell'anno scolastico, le competenze obiettivo correlate ai risultati di apprendimento, il Consiglio di Classe ha elaborato i seguenti temi:

- 1) VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI E L'IMPORTANZA DELLA FILIERA
- 2) AMBIENTE, SALUTE, ALIMENTAZIONE

| <b>VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI E L'IMPORTANZA DELLA FILIERA</b>  |  |
|---|--|
| <b>Discipline Coinvolte: Tutte</b>  |  |
| <p style="text-align: center;"><b>COMPETENZE CHIAVE EUROPEE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <b>Imparare ad imparare</b></li> <li>✓ <b>Comunicazione nella madrelingua</b></li> <li>✓ <b>Comunicazione nelle lingue straniere</b></li> <li>✓ <b>Competenze sociali e civiche</b></li> <li>✓ <b>Spirito di iniziativa e imprenditorialità</b></li> <li>✓ <b>Consapevolezza ed espressione culturale</b></li> </ul> | <p><b>FOCUS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La valorizzazione dei prodotti tipici locali</li> <li>▪ Lo strumento europeo per la valorizzazione della tipicità (DOP, IGP, STG )</li> <li>▪ Qualità, etichettatura, controllo, tracciabilità e rintracciabilità, regime sanzionatorio</li> <li>▪ Prodotti tipici e turismo enogastronomico per la valorizzazione del territorio</li> <li>▪ Il concetto di filiera agroalimentare e le sue diverse accezioni e utilizzi</li> <li>▪ filiere corte del “chilometro zero”</li> <li>▪ Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare</li> </ul> <p><b>Competenze Asse scientifico e tecnologico (Scienza degli alimenti, Laboratorio di Servizi enogastronomici e Accoglienza Turistica)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</li> <li>✓ Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.</li> <li>✓ Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti e servizi enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</li> </ul> <p><b>Competenze Asse dei linguaggi (Italiano, Francese, Inglese)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.</li> <li>✓ Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.</li> <li>✓ Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio.</li> </ul> <p><b>Competenze asse storico-sociale ( Storia, Religione)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Correlare le conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie negli specifici campi professionali.</li> </ul> |

|                            |  |
|----------------------------|--|
|                            | <p><b>Competenze Asse matematico</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico</li> <li>✓ Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative</li> <li>✓ Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni</li> <li>✓ Utilizzare i concetti e i modelli della scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare i dati.</li> <li>✓ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</li> </ul> |
| <b>ABILITA'</b>            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Esporre in modo chiaro logico e coerente testi letti o ascoltati</li> <li>• Redigere brevi testi adeguati allo scopo e al contesto</li> <li>• Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute</li> <li>• Realizzare piatti con prodotti del territorio, riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni</li> <li>• Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera</li> <li>• Utilizzare un repertorio lessicale appropriato con l'aiuto del dizionario bilingue</li> </ul>  |
| <b>METODOLOGIA</b>         | Lezione partecipata con esercitazioni guidate di lettura dei testi. Lavoro di gruppo con conseguente cooperative learning, brainstorming, problem solving e lavoro autonomo.   |
| <b>STRUMENTI</b>           | Laboratorio multimediale con utilizzo di strumenti digitali e internet, laboratorio di cucina, testi di varia tipologia.   |
| <b>VERIFICA</b>            | <p>-Prova Orale e Pratica.</p> <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Osservazione degli alunni nelle fasi di lavoro condiviso</li> <li>-Contributo individuale allo svolgimento del lavoro (partecipazione)</li> <li>-Condotta nei rapporti interpersonali interni al gruppo (valutazione delle dinamiche emotive ed interattive)</li> <li>- Motivazione e impegno</li> <li>- Autovalutazione di sé, del processo e del prodotto</li> </ul>  |
| <b>OBIETTIVI FORMATIVI</b> | Valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, delle metodologie laboratoriali, digitali e dell'inclusione scolastica, valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica.   |
| <b>VALUTAZIONE</b>         | <p>La valutazione ha tenuto conto dei fattori seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze</li> <li>• ricerca e gestione delle informazioni</li> <li>• correttezza</li> <li>• completezza, pertinenza e organizzazione</li> </ul>   |

## AMBIENTE, SALUTE, ALIMENTAZIONE

**Discipline coinvolte: Tutte**

### COMPETENZE CHIAVE EUROPEE

- Imparare ad imparare
- Competenze di base in matematica
- Spirito di iniziativa e imprenditorialità
- Comunicazione nella madrelingua
- Comunicazione nelle lingue straniere
- Competenze sociali e Civiche
- Spirito di iniziativa e imprenditorialità
- Consapevolezza ed espressione culturale

### LIFE SKILLS:

- Comunicazione efficace
- Problem solving
- Capacità di relazione interpersonale
- Consapevolezza di sé: comprensione e accettazione delle regole
- Creatività

### FOCUS

- ♣ Educazione Ambientale
- ♣ Inquinamento e Malattie
- ♣ Ambiente e Sana Alimentazione
- ♣ Sicurezza alimentare
- ♣ Regole per una alimentazione corretta.
- ♣ "La dieta mediterranea... dalla tradizione il nostro benessere"

### Competenze asse dei linguaggi (Italiano, Francese, Inglese)

- ✓ Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.
- ✓ Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.
- ✓ Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio.

### Competenze asse storico-sociale ( Storia, Religione)

- ✓ Correlare le conoscenze storiche generali agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie negli specifici campi professionali.
- ✓ Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.
- ✓ Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente

### Competenze Asse matematico

- ✓ Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico
- ✓ Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità

| ABILITA'  | CONOSCENZE   |
|---|--|
| <p>a. Riflettere su quanto ascoltato ed intervenire in modo adeguato utilizzando le proprie conoscenze ed argomentando il proprio punto di vista. Esprimersi consapevolmente in modo diversificato a seconda di diversi contesti comunicativi e delle fondamentali funzioni della lingua.</p> <p>b. Ricavare da fonti diverse (scritte, Internet...) informazioni utili, confrontarle, selezionarle in base all'utilità. Leggere, interpretare, costruire semplici grafici e tabelle; rielaborare e trasformare testi di varie tipologie partendo da materiale noto, sintetizzandoli anche in scalette, riassunti, semplici mappe</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• La dieta mediterranea e i prodotti del proprio territorio</li> <li>• Importanza della prevenzione nelle malattie</li> <li>• Conoscere le indicazioni per una sana alimentazione</li> <li>• Conoscere le tecniche di conservazione degli alimenti</li> <li>• Conoscere le etichette alimentari</li> <li>• Conoscere strumenti informatici e multimediali per strutturare materiali didattici.</li> </ul>   |
| <p><b>METODOLOGIA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Discussioni e riflessioni guidate</li> <li><input type="checkbox"/> Lezioni frontali degli insegnanti</li> <li><input type="checkbox"/> Lavoro di gruppo</li> <li><input type="checkbox"/> Ricerche individuali</li> </ul>  | <p><b>STRUMENTI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Testi di consultazione</li> <li>• Computer -Internet</li> </ul> <p><b>VALUTAZIONE</b></p> <p>La fase di valutazione ha accertato l'acquisizione di conoscenze ed abilità per il conseguimento di maggiore autonomia e senso di responsabilità, verificando le conoscenze ed abilità acquisite nelle diverse discipline coinvolte, considerando l'impegno dimostrato, l'interesse, la partecipazione, la capacità di autonomia e organizzazione del lavoro, il rispetto delle regole, la puntualità nell'esecuzione, la qualità e la pertinenza del linguaggio utilizzato, la collaborazione con i compagni.</p> |

### COMPOSIZIONE COMMISSIONE DELL'ESAME DI STATO

| COMMISSARI INTERNI | MATERIA  |
|--------------------|--|
| PARRILLA ROSARIA   | SCIENZE DEGLI ALIMENTI                         |
| GROSSO ENRICO      | LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI –SALA  |
| MACCARI LUCA       | LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-CUCINA |

**MATERIE ASSEGNATE AI COMMISSARI ESTERNI**

ITALIANO - INGLESE- DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

**SIMULAZIONI PROVE D'ESAME**

Le simulazioni somministrate quest'anno, secondo quanto previsto dal MIUR, sono state nazionali e si sono svolte secondo un calendario comune a tutte le scuole d'Italia, per la consultazione delle stesse si rimanda al sito del MIUR. Nello specifico, quelle della Prima prova sono disponibili al seguente link:

[http://www.istruzione.it/esame\\_di\\_stato/esempi/201819/Italiano.htm](http://www.istruzione.it/esame_di_stato/esempi/201819/Italiano.htm)

quelle della Seconda Prova sono invece disponibili a questo link:

[http://www.istruzione.it/esame\\_di\\_stato/esempi/201819/IstitutiProfessionali.htm](http://www.istruzione.it/esame_di_stato/esempi/201819/IstitutiProfessionali.htm)

Per la seconda parte delle simulazioni della seconda prova scritta, predisposta dai docenti interni, si veda Allegato E.

Le simulazioni delle prove d'Esame di Stato sono state effettuate secondo il seguente calendario:

|                              | I SIMULAZIONE     | II SIMULAZIONE    |
|------------------------------|-------------------|-------------------|
| <b>PRIMA PROVA SCRITTA</b>   | <b>19/02/2019</b> | <b>26/03/2019</b> |
| <b>SECONDA PROVA SCRITTA</b> | <b>28/02/2019</b> | <b>02/04/2019</b> |
| <b>COLLOQUIO</b>             | <b>15/05/2019</b> |                   |

Gli studenti sono stati debitamente informati sulle innovazioni procedurali e normative legate all'accesso e allo svolgimento degli Esami di Stato, introdotte da parte del D.lgs. n.62 del 13 aprile 2017.

Per quanto riguarda la **prima prova scritta (italiano)** si sono esercitati su tutte le tipologie (A, B, C), compresi gli esempi di tracce predisposte dal MIUR, affrontandole singolarmente durante lo svolgimento delle verifiche in classe e scegliendo tra una di esse. Sono state effettuate n. 2 simulazioni della I prova predisposte a livello nazionale dal MIUR, nelle date indicate dallo stesso ente (19 febbraio e 26 marzo 2019).

Per quanto riguarda la seconda prova scritta dell'Esame di Stato, le discipline coinvolte nella prova scritta per l'Indirizzo IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ

ALBERGHIERA – ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA sono: Laboratori di Servizi Enogastronomici – Settore Cucina e Scienza e Cultura dell’Alimentazione.

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 tre tipologie (A, B, C) sulla base del quadro di riferimento ministeriale.

La seconda prova scritta è costituita da due parti: la prima parte, a carattere nazionale, è predisposta dal MIUR; 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.

Gli studenti hanno svolto n. 2 simulazioni della seconda prova scritta (28 febbraio e 2 aprile 2019); la seconda parte della prova è stata predisposta dai docenti interni delle discipline caratterizzanti ed è stata articolata in quesiti finalizzati ad individuare la padronanza delle conoscenze e delle competenze tecnico-professionali, nonché la capacità di sintetizzare le informazioni in modo esauriente, utilizzando il linguaggio specifico.

#### **La documentazione relativa alle prove è accessibile nell'archivio della segreteria**

Per quanto concerne il colloquio, il Consiglio di Classe ha fatto riferimento a quanto stabilito dal Decreto MIUR 37/2019 e ha svolto una simulazione specifica in data 15/05/2019 ( come si evince dalla tabella). Durante la simulazione, in relazione al PECUP, la tipologia di materiale proposto è stata di tipo verbo-iconico, ovvero misto con immagini e brevi didascalie descrittive. Tale tipologia è stata individuata, in primis, perché coerente con l’indirizzo di studi e poi perché la decodifica del messaggio risulta più efficace, in quanto alla certezza e alla forza del linguaggio verbale si unisce la suggestione delle immagini che sollecita nell’alunno l’emergere di contenuti studiati.

#### **NODI CONCETTUALI PER L’AVVIO DEL COLLOQUIO**

Il colloquio, disciplinato dall'articolo17, comma 9, del d. lgs 13 aprile 2017 n. 62, ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente, attraverso l’analisi di testi, documenti, esperienze, progetti e problemi per verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline, nonché la capacità di argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera.

Con riferimento ai candidati con disabilità o disturbi specifici dell’apprendimento, l’esame di Stato è disciplinato, come è noto, dall’art. 20 del d.lgs. n. 62 del 2017, nonché dagli artt. 20 e 21 dell’O.M. n. 205 del 2019. In particolare, per lo svolgimento del colloquio trovano applicazione, rispettivamente, l’art. 20, comma 7 e l’art. 21, comma 5, dell’ordinanza ministeriale i quali prevedono che le commissioni d’esame sottopongano ai candidati con disabilità o disturbi specifici dell’apprendimento i materiali di cui all’art. 19, comma 1, predisposti in coerenza con il PEI o il PDP di ciascuno.

Pertanto non trova applicazione per i candidati con disabilità o disturbi specifici dell’apprendimento la procedura di cui all’art. 19, comma 5 O.M. n. 205 del 2019, quindi, per l’avvio del colloquio, non è prevista la predisposizione delle buste né il sorteggio delle stesse.

Poiché la predisposizione dei materiali da parte della Commissione, così come disciplinato dall’articolo 2 comma 3 del decreto Miur 37 del 18/01/2019, avviene tenendo conto del percorso didattico effettivamente svolto, il Consiglio di classe ha individuato i seguenti

nodi concettuali nei quali far convogliare le diverse discipline, ciascuna attraverso propri specifici contenuti. Ciò al fine di ricondurre ad unitarietà i saperi degli allievi, facendo acquisire loro una visione complessiva della tematica comune superando la parcellizzazione delle discipline, e di favorire la scelta da parte della commissione dei materiali da proporre al candidato per l'avvio del colloquio.

- **IGIENE E SICUREZZA IN LABORATORIO:** alla luce della normativa vigente che regola la sicurezza e il controllo della filiera-agroalimentare nella sua accezione più ampia;
- **DALLA SCUOLA ALL'OCCUPAZIONE:** in riferimento alla funzione insostituibile della "formazione maturata nei percorsi scolastici" per un proficuo inserimento nel mercato del lavoro;
- **"MADE IN ITALY":** l'imprenditorialità e il valore della qualità.
- **LE NUOVE TENDENZE ALIMENTARI:** in considerazione di un mercato che guarda all'innovazione e alle esigenze dei consumatori anche in termini di attenzione ai temi ambientali ed alla sostenibilità.

**MATERIALI PROPOSTI SULLA BASE DEL PERCORSO DIDATTICO DELLA CLASSE DURANTE LA SIMULAZIONE DEL COLLOQUIO ( D.M. 37/2019, ART. 2, COMMA 5)**

15/05/2019

Discipline coinvolte: TUTTE

| <b>TESTI, DOCUMENTI, ESPERIENZE, PROGETTI E PROBLEMI</b>   | <b>A COSA SERVE</b>   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Foto di Catering, la bimba simbolo della lotta per il clima</li> <li>➤ Documento, "Toto'e gli spaghetti" tratto da "Misera e Nobiltà"</li> <li>➤ Il "Manifesto della cucina futurista" (1930) di Filippo Tommaso Marinetti</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• effettuare una contestualizzazione storica/geografica/filosofica/scientifica</li> <li>• verificare la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e metterle in relazione</li> </ul>  |
| <p>Lettura e commento di un grafico riferito alla "Produzione di funghi in Calabria"</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• confrontare tipi diversi di situazioni/informazioni</li> <li>• mappare il processo che porta alla soluzione di un problema</li> <li>• individuare i passaggi logici che portano alla soluzione di un problema</li> <li>• effettuare confronti ed approfondimenti sui dati</li> </ul>                       |
| <p>Poesia, "<i>Lulivo</i>" di Gabriele D'Annunzio</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• lettura orientativa del testo;</li> <li>• analisi della struttura del testo per coglierne parti, approfondimenti, concetti;</li> <li>• contestualizzazione storica/geografica/umanistica</li> </ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Il piano di marketing</li> <li>➤ La Pitta 'mpigliata</li> <li>➤ I Grani antichi</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• effettuare una descrizione</li> <li>• ripercorrere fasi del lavoro svolto</li> <li>• effettuare collegamenti con contenuti disciplinari</li> <li>• consentire approfondimenti personali/emotivi</li> <li>• verificare la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e metterle in relazione</li> </ul> |

Per la valutazione delle prove scritte e della simulazione del colloquio d'esame il Consiglio di Classe, sulla base dei quadri di riferimento ministeriali, ha utilizzato le griglie allegate al presente documento (per le prove scritte le griglie ministeriali integrate da descrittori scelti dal CdC; per il colloquio una griglia che tenga conto dei criteri di valutazione stabiliti nel DM 37/2019).

## PROGETTI E ATTIVITÀ INTEGRATIVE

L'Istituto, sempre attento alle esigenze dei giovani, in un clima di coinvolgimento di ragazzi, docenti, esperti, personalità, ha sviluppato negli anni, affinandola, la sua attività educativa e formativa. Nell'ambito degli obiettivi generali e specifici dei piani di studio, l'Istituto ha arricchito l'offerta formativa con interventi mirati sia per le discipline dell'area comune sia per quelle di indirizzo.

Caratteristica fondamentale di questi progetti, e del modo in cui sono stati realizzati, è il loro tendere a non rimanere momenti staccati, o addirittura antagonisti, al lavoro quotidiano.

Le scelte didattiche hanno tenuto conto anche del fatto che l'Istituzione opera in un'area metropolitana di una regione del Sud a carattere prevalentemente montano:

- area di servizi, area di forte interesse artistico-culturale-ambientale;
- area con presenza di piccole e medie imprese a tecnologia avanzata.

Il nostro Istituto si è fatto carico di educare i giovani a questa consapevolezza (nell'arco del quinquennio) e alla continua lettura del territorio e delle sue risorse sotto i vari profili.

L'offerta formativa, pertanto, è stata integrata da attività aggiuntive che hanno contribuito ad ampliare il ventaglio di esperienze creando un buon intreccio tra curricolare ed extracurricolare finalizzato allo sviluppo di competenze disciplinari e trasversali, incentrato sulla socializzazione, l'autostima, il corretto rapporto con sé stessi e con gli altri; modi diversi di "fare scuola" per prevenire ogni forma di disagio scolastico, dispersione e abbandono. In particolare ogni intervento educativo ha contribuito ad approfondire la conoscenza del proprio carattere in rapporto a capacità, abilità, limiti, attitudini, facendo giungere l'alunno alla maturazione di una scelta di studio o di lavoro, rispettoso dell'altri identità e interagendo in termini di reciprocità con i pari, di confronto con gli adulti. I progetti educativi e didattici, che sono stati realizzati nel corso dell'ultimo triennio, possono essere raggruppati in alcune macro aree:

1. educazione alla pace, alla cittadinanza e alla legalità
2. educazione alla sicurezza
3. potenziamento e approfondimento degli ambiti disciplinari
4. recupero e sostegno didattico
5. alternanza scuola-lavoro
6. gare e manifestazioni
8. incontro con l'autore
9. progetto cinema, progetto teatro

## 10. viaggi di istruzione

Altre iniziative culturali legate al percorso didattico delle singole materie sono state diverse conferenze e visite tecnico-professionali:

- ✚ Conferenze di carattere storico nel giorno della memoria
- ✚ Conferenze di carattere professionale
- ✚ AIDO -AVIS

A causa dell'eccessivo carico orario, che caratterizza, comunque, tutti gli Istituti Professionali, alcuni progetti sono, di norma, stati inseriti all'interno delle attività curricolari.

## **ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO**

*(Decreto Direttoriale n.936 del 15 /9/ 2015; nota MIUR AOODGOSV /8606 dell'8 /9/2015)*

L'alternanza scuola-lavoro è stata individuata come canale privilegiato per garantire un più stretto raccordo tra sistema dell'istruzione e sistema produttivo, dovendosi realizzare sotto la responsabilità dell'istituzione scolastica o formativa, sulla base di convenzioni con imprese o con le rispettive associazioni di rappresentanza o con enti pubblici e privati ivi inclusi quello del terzo settore, disponibili ad accogliere gli studenti per esperienze formative che non costituiscono certamente rapporto individuale di lavoro, né sono configurabili in senso stretto con le attività di stage aziendale che gli istituti professionali già attuano nell'ambito dell'area professionalizzante.

Gli stage e le visite guidate presso aziende di settore costituiscono un pacchetto di ore in azienda collocato a conclusione degli insegnamenti in aula e nella maggior parte dei casi presuppone che siano già state superate alcune soglie minime, nell'alternanza di esperienza concreta con il mondo del lavoro e una componente costitutiva e caratterizzante della formazione per cui l'azienda individuata può essere intesa come una sorta di "aula didattica decentrata" nella quale alunni, tutor e tutor d'azienda condividono un percorso comune. Nel corso del triennio le attività di A.S.L. sono state svolte presso diverse strutture ricettive del territorio calabrese, come da convenzioni depositate agli atti della scuola. Al fine di favorire la frequenza degli allievi e rendere più fruttuosa l'esperienza di alternanza scuola- lavoro, è stata posta particolare cura ed attenzione nell'abbinare i corsisti ad aziende il più possibile vicine al luogo della loro residenza e che meglio potessero rispondere alle loro esigenze ed aspettative. Questa condizione ha facilitato l'esperienza di stage e ne ha aumentato l'efficacia. Gli alunni hanno svolto le diverse attività operative in modo serio e responsabile, dimostrando dinamismo, disponibilità e forte coinvolgimento personale. Gli alunni hanno sperimentato rapporti professionali, relazionali, sociali e organizzativi acquisendo consapevolezza delle proprie attitudini professionali, mettendo a frutto i saperi acquisiti in classe e nei laboratori didattici. Sono stati in grado, inoltre, di eseguire le mansioni richieste in modo preciso, acquisendo autonomia nel lavoro e sviluppando creatività e originalità nell'arte gastronomica. Nella fase di valutazione dello stage, i tutor aziendali si sono espressi con giudizi positivi, sia rispetto ai saperi professionali e al saper fare, sia rispetto alle caratteristiche personali relative al saper essere. La partecipazione al percorso di alternanza scuola-lavoro è stata vissuta dagli allievi, con entusiasmo, versatilità e interesse; l'attività di tirocinio ha consentito a tutti gli allievi, non solo di sperimentare nuove tecniche produttive e la realizzazione di nuovi prodotti, ma soprattutto di condividere un'esperienza di autoimprenditorialità utile al futuro inserimento

lavorativo e, per alcuni allievi più brillanti, che si sono contraddistinti per creatività e competenze tecnico-professionali, motivo di successo per future opportunità di assunzioni al termine del corso di studi. I risultati ottenuti da ciascun allievo al termine di tale percorso formativo, saranno oggetto di valutazione da parte del Consiglio di Classe, in sede di attribuzione del credito scolastico e di formulazione del voto d'ammissione all'Esame di Stato.

### QUADRO SINOTTICO ASL TRIENNIO

| Anno Scolastico                     | 2016/17 | 2017/18 | 2018/19 | Totale Triennio |
|-------------------------------------|---------|---------|---------|-----------------|
| N° totale di ore di Attività Svolte | 159     | 68      | 64      | 291             |

### QUADRO ANALITICO ASL TRIENNIO

| Anno Scolastico       | Ente di Formazione ASL                           | Ore | Periodo  |
|-----------------------|--|-----|--|
| a.s. 2016/17 III anno | Comune di San Giovanni in Fiore                  | 8   | 27 novembre 2016<br>Mercatini di Natale                        |
| a.s. 2016/17 III anno | Comune di San Giovanni in Fiore                  | 30  | 16-17-18 dicembre 2016<br>Fiera di Natale                      |
| a.s. 2016/17 III anno | P.G.S. Spezzano Piccolo (CS)                     | 30  | 26-28-29 gennaio 2017<br>Sagra del maiale - Festa di Don Bosco |
| a.s. 2016/17 III anno | P.G.S. Spezzano Piccolo (CS)                     | 75  | Dal 12 al 23 aprile 2017<br>Festa regionale P.G.S.             |
| a.s. 2016/17 III anno | Ispettorato del lavoro Barile A.                 | 16  | 8-22 aprile 2017   |
| a.s. 2017/18 IV anno  | P.G.S. Spezzano Piccolo (CS)                     | 38  | 15-16-17 dicembre 2017<br>Sagra "Antichi Sapori"               |
| a.s. 2017/18 IV anno  | P.G.S. Spezzano Piccolo (CS)                     | 30  | "Alumni attivi nella Formazione Docenti in rete "              |
| a.s.2018/2019 V anno  | Comune di San Giovanni in Fiore                  | 48  | 13-14-15-16 dicembre 2018<br>"Natale esagerato"                |
| a.s.2018/2019 V anno  | P.G.S. Casali del Manco (Spezzano Piccolo ) , CS | 16  | 6-7 aprile 2019<br>"Valorizziamo il territorio in alternanza"  |

Il quadro dettagliato delle ore svolte durante le attività di A.S.L., il registro firme presenze alunni, le certificazioni competenze e valutazione alunni, le convenzioni aziende ospitanti sono agli atti della scuola.

| <b>ALUNNI</b>                          | <b>ORE A.S.L<br/>III ANNO</b> | <b>ORE A.S.L<br/>IV ANNO</b> | <b>ORE A.S.L<br/>V ANNO</b> | <b>ORE<br/>TOTALI</b> |
|--|-------------------------------|------------------------------|-----------------------------|-----------------------|
| <b>AUDIA TONY</b>                      | <b>159</b>                    | <b>68</b>                    | <b>64</b>                   | <b>291</b>            |
| <b>BARBERIO FRANCESCO<br/>LEONARDO</b> | <b>159</b>                    | <b>68</b>                    | <b>64</b>                   | <b>291</b>            |
| <b>BITONTI SALVATORE</b>               | <b>159</b>                    | <b>68</b>                    | <b>64</b>                   | <b>291</b>            |
| <b>FRAGALE SALVATORE</b>               | <b>159</b>                    | <b>68</b>                    | <b>64</b>                   | <b>291</b>            |
| <b>GROSSO BENJAMINO</b>                | <b>159</b>                    | <b>68</b>                    | <b>64</b>                   | <b>291</b>            |
| <b>IAQUINTA SALVATORE</b>              | <b>159</b>                    | <b>68</b>                    | <b>64</b>                   | <b>291</b>            |
| <b>LORIA ILENIA</b>                    | <b>159</b>                    | <b>68</b>                    | <b>64</b>                   | <b>291</b>            |
| <b>MARRA SAVERIO</b>                   | <b>159</b>                    | <b>68</b>                    | <b>64</b>                   | <b>291</b>            |
| <b>RUSSOMANNO MARIA<br/>ISABELLA</b>   | <b>159</b>                    | <b>68</b>                    | <b>64</b>                   | <b>291</b>            |
| <b>SUCCURRO DESIRE PIA</b>             | <b>159</b>                    | <b>68</b>                    | <b>64</b>                   | <b>291</b>            |

## **PERCORSI E PROGETTI SVOLTI NELL'AMBITO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE**

Sviluppare competenze civiche è parte integrante dell'istruzione e della formazione scolastica al fine di promuovere valori fondamentali per il cittadino, quali l'accoglienza, l'integrazione, l'intercultura, la cooperazione, la cittadinanza attiva. Gli allievi, nel corso dell'anno scolastico 2018/2019, in coerenza con gli obiettivi del PTOF e della C.M. n. 86/2010, hanno partecipato ad alcuni eventi (sotto elencati) dedicati ad attività svolte nell'ambito della "didattica orientativa", che hanno dato l'input agli insegnanti di attivare la discussione in classe su tematiche importanti dal punto di vista socio-culturale, al fine di favorire la crescita civile dei giovani, di sviluppare il senso della legalità e di rafforzare l'impegno per la democrazia e la partecipazione. I filoni tematici nei quali si è articolato il curricolo di istituto di Cittadinanza e costituzione del nostro Istituto sono:

- 1) educazione alla sicurezza e salute sul luogo di lavoro;
- 2) educazione alla cittadinanza digitale: elaborazione di progetti di istituto o di rete di scopo su educazione al digitale per un uso consapevole dei social network in funzione didattica ed informativa; sui rischi e sulle responsabilità civili e penali conseguenti ad uso inconsapevole ed errato della rete (crimini informatici – furto di identità, ecc...);
- 3) educazione allo sviluppo “sostenibile” (in ambito energetico, alimentare, paesaggistico, educativo etc.);
- 4) educazione alla cittadinanza inclusiva ed ai diritti civili ed umani tra dimensione storico – culturale ed attualità sociale e politica;
- 6) educazione alla legalità: progetti annuali e pluriennali di istituto, di rete di scopo, gestiti e coordinati da specifica funzione strumentale e dal gruppo di lavoro “Dispersione scolastica”.

Nel nostro percorso, quale istituzione scolastica di secondo grado, approfondiremo inoltre lo studio della Costituzione italiana attraverso la riflessione su tematiche attuali, con la finalità di:

- diffondere la conoscenza della nostra Costituzione, favorendo una lettura critica della stessa;
- educare i nostri allievi alla legalità e alla diffusione della cultura della legalità e del rispetto delle regole;
- diffondere la cultura del rispetto dei fondamentali diritti dell'uomo e del cittadino quali:
- il rispetto della vita e della libertà di ognuno
- l'uguaglianza
- la sicurezza
- la solidarietà

Il Consiglio di Classe per l'acquisizione delle competenze di Cittadinanza e Costituzione ha realizzato, in coerenza con gli obiettivi del PTOF e della C.M. n. 86/2010, nel corso di questo a.s., le seguenti attività:

- 27/10/2018, << **QUINDICI MILLIGRAMMI**>>, presentazione del romanzo da parte dell'autrice, Nuccia Benvenuto, presso l'aula Magna dell'Istituto.

Attraverso l'analisi critica del ruolo della donna nel sud dell'Italia tra il 1960-1980, l'incontro ha favorito la riflessione sulle pari opportunità tra uomo e donna secondo la Costituzione italiana.

- 24/11/2018, <<**LA VIOLENZA DI GENERE E LE SUE CONSEGUENZE**>>, relatrice: Cinzia Falcone, Presidente A.N.I.M.E.D, presso Cinema Italia di San Giovanni in Fiore.

La partecipazione alla manifestazione ha avuto l'obiettivo di approfondire attraverso iniziative di studio, confronti e riflessioni, i contenuti e i profili più rilevanti dei temi, dei valori e delle regole che costituiscono il fondamento della convivenza civile.

- 19/12/2018, <<**MARCIA CONTRO IL BULLISMO E IL CYBERBULLISMO**>>, manifestazione organizzata dall'Amministrazione Comunale di San Giovanni in Fiore>>.

Il tema importante della manifestazione ha contribuito a promuovere in aula l'educazione alla legalità attraverso percorsi di "cittadinanza attiva", di educazione alla solidarietà, integrazione e legalità, di prevenzione di disagio, bullismo, cyberbullismo e discriminazione di genere. Il percorso in classe ha portato ad argomentare sulla difesa delle pari opportunità per combattere il bullismo, il razzismo e ogni forma di esclusione ed è stato incentrato sull'educazione a un'etica della responsabilità e dei valori sanciti nella Costituzione italiana ed Europea, anche attraverso lo studio, la discussione e la conoscenza dei singoli articoli.

- 22/01/2019, <<**PARTECIPAZIONE ALLA GIORNATA DELLA MEMORIA**>>, presso il Cinema "Italia" di San Giovanni in Fiore.

- 28/01/2019, <<**SCINTILLE DI LUCE DALLA SHOAH**>>, evento organizzato dal Rotary Club Florense presso San Giovanni.

Questi ultimi due incontri sono stati arricchiti da percorsi didattici (poesie, letture, film) mirati alla conoscenza della shoah e delle diversità. Il ricordo dell'immane tragedia della Shoah ha avuto lo scopo di mettere in guardia dall'ipertrofia della memoria, che rischia di far perdere l'indispensabile nesso fra funzione conoscitiva (sapere perché non accada più) e funzione etica (cittadini consapevoli dei valori universali e, dunque, migliori).

## PROGRAMMI SVOLTI

### PROGRAMMA SVOLTO ITALIANO

- L'età del Positivismo, Naturalismo e verismo.
- Il Positivismo e la sua diffusione.
- G. Verga e il mondo dei vinti: la vita e le opere, il pensiero e la poetica.
- La letteratura italiana tra la Scapigliatura e Carducci.
- La Scapigliatura e il classicismo di G. Carducci: biografia, poetica e opere.
- Simbolismo, Estetismo, Decadentismo: caratteri generali.
- G. Pascoli e il poeta fanciullino: biografia e opere, pensiero e poetica, analisi e commento della poesia "Novembre".
- G. D'Annunzio, esteta e superuomo: biografia e opere, pensiero e poetica. Analisi e commento della poesia "La pioggia nel Pineto".
- La poesia italiana tra ottocento e novecento: il Crepuscolarismo: caratteri generali.
- Inquietudini e Avanguardie: Futurismo, Filippo Tommaso Marinetti.
- I. Svevo e la figura dell'inetto: biografia e opere, pensiero e poetica.
- L. Pirandello e la crisi dell'individuo: biografia e opere, pensiero e poetica.
- G. Ungaretti: biografia e opere, pensiero e poetica.
- E. Montale: biografia e opere, pensiero e poetica.
- Divina Commedia: l'autore e il poema sacro, titoli, contenuti e struttura, spazio, tempo, significato dell'opera. Caratteri generali della terza cantica, il Paradiso.

Docente

Rosa Romana Garofalo

## **PROGRAMMA SVOLTO STORIA**

- L'Europa e il mondo all'inizio del novecento
- L'Età Giolittiana
- La Prima Guerra Mondiale: cause, esiti, cultura del Nazionalismo.
- La Rivoluzione Russa
- Lo Stalinismo
- Il Fascismo
- La presa del potere e la dittatura
- Il dopoguerra nel mondo
- La Crisi del '29 e il New Deal
- La Germania dalla Repubblica di Weimar alla dittatura Nazista
- La seconda Guerra Mondiale
- La Shoah
- La Resistenza in Europa e in Italia

Docente

Rosa Romana Garofalo

## PROGRAMMA SVOLTO DI RELIGIONE

Essere giovani oggi  
Giovani e adulti: esempi e testimoni  
Synod 2018: lettera ai giovani  
Giovani e missioni (il mondo del volontariato)  
Ricerca e attesa: identità generazionale  
Disagi giovanili e qualità della vita  
Eccessi e dipendenze  
L'arte va oltre l'apparenza  
Albero e presepe riflettono l'amore di Dio  
Giornata mondiale della Gioventù (JMJ) – Panama 2019  
I giovani del mondo con il Papa  
Nessuna violenza in nome di Dio  
La paura è l'origine della schiavitù  
La sorpresa del mandorlo in fiore  
S. Francesco di Paola: dalla grotta alla reggia  
Il più santo dei calabresi: 500 anni di santità  
In ascolto del nostro cuore  
Dov'è o cristiani la vostra speranza?  
Giornata per la Vita: bioetica - aborto - eutanasia  
La ricerca della felicità: amicizia – amore - matrimonio - famiglia

Docente  
Ercole Pasquale Pasqua

**PROGRAMMA SVOLTO DI INGLESE**

- The bar staff
- The Wine
- The waiter's uniform
- The service brigade
- Flambé dishes
- Champagne
- Food science
- Nutrition
- The food pyramid
- Starters
- Spirits, liqueurs, cocktails & mocktails
- The British Constitution
- The First World War
- The American flag
- Different kinds of service
- Banquets and buffets
- Food contamination

Docente

Rosa Falcone

**PROGRAMMA DI SALA E VENDITA CLASSE 5 SALA  
PROF. GROSSO ENRICO CLAUDIO**

- CUCINA FLAMBE'
- STILI DI SERVIZIO
- HACCP
- MISE EN PLACE
- LA CARTA DEI VINI
- CRITERI DI ABBINAMENTO CIBO VINO
- BANQUETING
- LA BRIGATA DI SALA
- SERVIZIO DELLE 1 COLAZIONI (CONTINENTALE E INTERCONTINENTALE)
- UDA: LA CUCINA REGIONALE E DEL TERRITORIO
- LE ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE, MARCHI DI QUALITA': DOC, DOCG, DOP E IGT
- CATERING E BANQUETING
- IL FOOD COST
- BEVERAGE COST

Docente

Grosso Enrico Claudio

**PROGRAMMA ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA**  
**PROF. MACCARI LUCA**

---

- Le figure professionali di cucina
- Il cibo come esperienza culturale, il comportamento alimentare, gli stimoli fondamentali, le preferenze alimentari
- L'industria alimentare, i media, le tradizioni alimentari, la famiglia
- Risotto con gamberi e zucca gialla su specchio di patate silane e pomodoro confit
- L'igiene e la sicurezza degli alimenti , i punti principali di contaminazione, i maggiori responsabili delle contaminazioni, la salvaguardia igienico sanitaria
- Introduzione H.A.C.C.P
- I sette principi dell' HACCP
- Il sistema HACCP : fasi preliminari e obbligatorie
- Piatti e menù per soggetti con intolleranze alimentari
- Le reazioni avverse agli alimenti, le intolleranze alimentari, farmacologiche, enzimatiche
- Le malattie metaboliche congenite: il favismo
- La celiachia: definizione, la dieta per la celiachia , alimenti vietati, ammessi e a rischio
- Il catering, il contratto di catering, forme di catering, i buoni pasto
- La ristorazione viaggiante, il catering aziendale, il catering a domicilio, industriale, il trasporto dei pasti
- Il banqueting: le forme di banqueting, congressuale, aziendale, cerimoniale, il banqueting manager
- L'organizzazione di un banchetto
- La location
- Le modalità di servizio
- Il contratto di banqueting
- L'organizzazione della sala
- La brigata di sala
- La cucina futurista
- Il manifesto della cucina futurista
- Lo slow food

Docente

Luca Maccari

**PROGRAMMA**  
**DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

- La contabilità analitica:
  - La differenza tra costi fissi, variabili e semi-variabili
  - Il concetto di centro di costo: i costi diretti e indiretti
  - Il metodo del full costing
  - La configurazione di costo nelle imprese di viaggio, ricettive e ristorative
  - La determinazione del prezzo nelle imprese turistiche e ristorative
  - Il break-even point
- Le dinamiche del mercato turistico e ristorativo
  - Il mercato turistico internazionale: la domanda e l'offerta turistica;
  - Gli indici di turisticità e di ricettività
  - Le attuali tendenze del mercato turistico
  - La sostenibilità del turismo
- La contabilità e il bilancio d'esercizio:
  - La contabilità e le scritture aziendali
  - I conti e la tenuta della contabilità generale
  - Il bilancio d'esercizio
  - La struttura dello Stato Patrimoniale e del Conto Economico
- La legislazione di settore:
  - Adempimenti dell'imprenditore nel settore turistico-ristorativo (I requisiti dell'imprenditore, ComUnica, SCIA)
  - Le filiere agroalimentari e i prodotti a km zero
  - Le funzioni e i principali obblighi dell'HACCP
  - Gli organi ufficiali di controllo dell'igiene e sicurezza alimentare
  - I concetti di tracciabilità e rintracciabilità
  - Le caratteristiche dei marchi di qualità
- Il Marketing
  - L'analisi dell'ambiente, della domanda e della concorrenza.
  - Il Marketing mix: le quattro P.
  - Il Web Marketing
  - I compiti della Pubblica Amministrazione nel turismo
  - Il marketing turistico pubblico e integrato
  - Il ruolo della comunicazione: l'etichetta

Docente

Anna Celebre

## PROGRAMMA DI FRANCESE

- Le personnel du restaurant:
  - Le personnel de cuisine et le personnel de la salle
- La brigade de cuisine:
  - La tenue du cuisinier professionnel
- L'alimentation:
  - L'équilibre alimentaire
  - *Êtes-vous sûrs de bien-manger?*
  - Les vitamines
  - La malbouffe
  - Habitudes alimentaires incorrectes
  - Le grignotage
  - Les troubles alimentaires: l'anorexie et la boulimie
- L'HACCP:
  - Les 7 principes de l'HACCP
- La France et ses vins:
  - Les vins français et leurs vignobles
  - Les vins français et leurs appellations
  - Servir les vins français
  - Déguster les vins
- La Champagne-Ardenne:
  - *Le Champagne: 5 choses que vous ignoriez sur le Champagne*
- PACA: la Provence-Alpes-Côte d'Azur
- La Bourgogne:
  - Les vins de Bourgogne
- Les fromages français

DOCENTE  
Antonio Nardi

## PROGRAMMA DI MATEMATICA

### FUNZIONI E LIMITI

#### *Funzioni reali di variabile reale*

- 1.1 Generalizzazione sulle funzioni
- 1.2 Determinazione dell'insieme di esistenza di una funzione
- 1.3 La funzione inversa

#### *Limiti ed operazioni*

- 2.1 Intorni, punti di accumulazione, punti isolati, punti di frontiera
- 2.2 Definizione di limite di una funzione  $f(x)$  per  $x$  tendente a  $x_0$
- 2.3 Definizione di limite di una funzione  $f(x)$  per  $x$  tendente a  $+\infty$  o a  $-\infty$
- 2.4 Limite destro e limite sinistro di semplici funzioni
- 2.5 Studio di forme indeterminate
- 2.6 Valori di alcuni limiti fondamentali
- 2.7 Teoremi sui limiti

#### *Continuità e asintoti*

- 3.1 Funzioni continue in un punto
- 3.2 Funzioni continue in un intervallo
- 3.3 Punti di discontinuità di una funzione
- 3.4 Applicazione dei limiti alla rappresentazione grafica delle funzioni.
- 3.5 Asintoti

#### *Derivate delle funzioni di una variabile*

- 1.1 Definizione di derivata
- 1.2 Derivabilità e continuità di una funzione
- 1.3 Significato geometrico della derivata di una funzione di una variabile
- 1.4 Continuità e derivabilità
- 1.5 Derivabilità di alcune funzioni elementari
- 1.6 Derivate di una somma, di un prodotto, di un quoziente
- 1.7 Derivata di una funzione composta
- 1.8 Tabelle e regole di derivazione

#### *Studio del grafico di funzioni elementari*

- 2.1 Crescenza e decrescenza delle funzioni
- 2.2 Massimi e minimi assoluti e relativi
- 2.3 Condizioni per l'esistenza di massimi e minimi relativi
- 2.4 Concavità, convessità
- 2.5 Asintoti
- 2.6 Studio di funzioni

Docente

Loredana Lamacchia

**PROGRAMMA DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI**

**MODULO N.1: L' ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE**

**Alimentazione, cultura e innovazione:**

- Il contesto dei consumi mondiali
- Il contesto dei consumi in Italia
- Alimentazione e cultura: un rapporto complesso
- Alimentazione, letteratura, arte e cinema.
- Scelte, consumi alimentari e pubblicità nella società multiculturale: le abitudini alimentari

**Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari**

- Alimenti arricchiti, alleggeriti e funzionali
- Alimenti innovativi: novel foods
- Alimenti OGM
- Integratori alimentari
- Consumi e sistemi produttivi sostenibili
- Il mercato equo e solidale
- La filiera corta: alimenti a kilometro zero
- Slow Food

**MODULO N.2: LA DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE  
PRINCIPALI PATOLOGIE**

**Dietoterapia e obesità :**

- Alimentazione e stato di salute
- Obesità
- La terapia contro l'obesità
- Dietoterapia
- Terapia comportamentale
- Terapie farmacologiche e chirurgiche

**Malattie cardiovascolari, diabete e sindrome metabolica :**

- Malattie cardiovascolari
- Dislipidemie
- Aterosclerosi
- Ipertensione arteriosa
- Diabete
- Sindrome metabolica

**Alimentazioni e tumori**

- I tumori: definizione e classificazione
- Fattori di rischio e cancerogeni
- Cancerogeni negli alimenti
- Prevenzione a tavola

**Allergie e intolleranze alimentari**

Le reazioni avverse agli alimenti

Le allergie alimentari

Intolleranze e ruolo degli OSA nella gestione di allergie e intolleranze alimentari ristorazione collettiva

### **Disturbi alimentari**

- I disturbi del comportamento alimentari
- Anoressia e bulimia
- Uso e abuso di bevande alcoliche

### **Contaminanti nella catena alimentare**

- Contaminanti fisici: radiazioni ionizzanti
- Contaminanti chimici sintetici: pesticidi, erbicidi e fertilizzanti
- Contaminanti chimici derivanti da processi di cottura e conservazione degli alimenti: acrilammide, IPA
- Contaminanti ambientali: rifiuti urbani, scarichi industriali, metalli pesanti
- Contaminanti chimici naturali: micotossine
- Contaminanti biologici
- Infezioni alimentari
- Malattie causate da parassiti

### **Sicurezza alimentare e sistema HACCP**

- Sicurezza alimentare
- Il quadro legislativo nell'Unione Europea
- Tracciabilità e rintracciabilità di un alimento
- Pacchetto igiene: Reg CE 852/2004, Reg CE 853/2004, Reg CE 854/2004
- Reg CE 882/2004
- La legislazione italiana
- Le autorità di controllo in Italia
- Frodi alimentari
- L'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA)
- Autocontrollo e HACCP
- Il sistema HACCP
- Fasi e principi dell'HACCP
- L'albero delle decisioni
- Diagramma di flusso: la fabbricazione di un prodotto alimentare dal ricevimento delle materie prime al prodotto finito
- Registrazioni utili per il Sistema HACCP

Docente  
Rosaria Parrilla

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE per l'attribuzione del punteggio:2° PROVA ESAMI DI STATO A.S. 2018/19**  
**INDIRIZZO :SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERIA ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA**  
**CODICE IPEN**

Alunno/a \_\_\_\_\_ Classe V ESALA E VENDITA IPSSAR Data \_\_\_\_\_

| INDICATORI  | DESCRITTORI            |   |   |  |                           | V<br>O<br>T<br>O |
|---|------------------------|---|---|--|---------------------------|------------------|
|   | 6                      | 5   | 3-4   | 1-2  | 0                         |                  |
| Padronanza delle conoscenze disciplinari relative ai nuclei fondanti della/e disciplina/e caratterizzante/i l'indirizzo di studi.                 | completa               | adeguata  | parziale  | scarsa   | inesistente               |                  |
|   | <b>8</b>               | <b>6-7</b>  | <b>4-5</b>  | <b>2-3</b>   | <b>0-1</b>                |                  |
| Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni           | precisa e corretta     | adeguata<br>(max.2 errori sintattici e 3 morfologici) | imprecisa<br>(max. 3 errori sintattici e 4 morfologici) | scorretta<br>(più di 3 errori sintattici e di 4 morfologici) | completamente scorretta   |                  |
|   | <b>3</b>               | <b>2</b>  | <b>1</b>  | <b>0,5</b>   | <b>0</b>                  |                  |
| Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa  | completa               | adeguata  | parziale  | scarsa   | inesistente               |                  |
|   | <b>3</b>               | <b>2</b>  | <b>1</b>  | <b>0,5</b>   | <b>0</b>                  |                  |
| Capacità di argomentare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici. | appropriata e corretta | complessivamente corretta                             | parzialmente corretta                                   | poco corretta  | inappropriata e scorretta |                  |
| <b>PUNTEGGI PARZIALI</b>  |                        |   |   |  |                           |                  |
| <b>PUNTEGGIO TOTALE</b>   | /20                    |   |   |  |                           |                  |

**TABELLA DI CONVERSIONE DA 20.mi in 10.mi**

|    |    |    |    |           |    |   |   |   |   |   |
|----|----|----|----|-----------|----|---|---|---|---|---|
| 20 | 18 | 16 | 14 | <b>12</b> | 10 | 8 | 6 | 4 | 2 | 0 |
| 10 | 9  | 8  | 7  | <b>6</b>  | 5  | 4 | 3 | 2 | 1 | 0 |

Data \_\_\_\_\_

Valutazione \_\_\_/10

**GRIGLIE DI VALUTAZIONE  
PRIMA PROVA:ITALIANO**

**GRIGLIA DI CORREZIONE DELLA PRIMA PROVA: TIPOLOGIA A**

| INDICATORI  | DESCRITTORI SPECIFICI DELLA TIPOLOGIA A   |                           | PUNTI |
|---|---|---------------------------|-------|
| <b>Rispetto dei vincoli posti nella consegna: lunghezza, forma parafrasata o sintetica della rielaborazione</b> | a) Consegne e vincoli scarsamente rispettati<br>b) Consegne e vincoli adeguatamente rispettati<br>c) Consegne e vincoli pienamente rispettati   | 1-2<br>3-4<br>5-6         | —     |
| <b>Capacità di comprendere il testo</b>   | a) Comprensione del tutto errata o parziale<br>b) Comprensione con qualche imprecisione<br>c) Comprensione globale corretta ma non approfondita<br>d) Comprensione approfondita e completa  | 1-2<br>3-6<br>7-8<br>9-12 | —     |
| <b>Analisi lessicale, sintattica, stilistica ed eventualmente retorica</b>                                      | a) Analisi errata o incompleta degli aspetti contenutistici e formali, molte imprecisioni<br>b) Analisi sufficientemente corretta e adeguata con alcune imprecisioni<br>c) Analisi completa, coerente e precisa   | 1-4<br>5-6<br>7-10        | —     |
| <b>Interpretazione del testo</b>  | a) Interpretazione del tutto errata<br>b) Interpretazione e contestualizzazione complessivamente parziali e imprecise<br>c) Interpretazione e contestualizzazione sostanzialmente corrette<br>d) Interpretazione e contestualizzazione corrette e ricche di riferimenti culturali | 1-3<br>4-5<br>6-7<br>8-12 | —     |

| INDICATORI   | DESCRITTORI GENERALI DELLA PRIMA PROVA   |                              |
|--|--|------------------------------|
| <b>Capacità di ideare e organizzare un testo</b>   | a) Scelta e organizzazione degli argomenti scarsamente pertinenti alla traccia<br>b) Organizzazione degli argomenti inadeguata e/o disomogenea<br>c) Organizzazione adeguata degli argomenti attorno ad un'idea di fondo<br>d) Ideazione e organizzazione del testo efficaci, adeguata articolazione degli argomenti   | 1-5<br>6-9<br>10-11<br>12-16 |
| <b>Coesione e coerenza testuale</b>  | a) Piano espositivo non coerente, nessi logici inadeguati<br>b) Piano espositivo coerente, imprecisioni nell'utilizzo dei connettivi testuali<br>c) Piano espositivo coerente e coeso con utilizzo adeguato dei connettivi<br>d) Piano espositivo ben articolato, utilizzo appropriato e vario dei connettivi  | 1-5<br>6-9<br>10-11<br>12-16 |
| <b>Correttezza grammaticale; uso adeguato ed efficace della punteggiatura; ricchezza e padronanza testuale</b> | a) Gravi e diffusi errori formali, inadeguatezza del repertorio lessicale<br>b) Presenza di alcuni errori ortografici e/o sintattici, lessico non sempre adeguato<br>c) Forma complessivamente corretta dal punto di vista ortografico e sintattico, repertorio lessicale semplice, punteggiatura non sempre adeguata<br>d) Esposizione corretta, scelte stilistiche adeguate. Buona proprietà di linguaggio e utilizzo efficace della punteggiatura | 1-3<br>4-6<br>7-8<br>9-12    |
| <b>Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali; espressione di giudizi critici</b>                   | a) Conoscenze e riferimenti culturali assenti o inadeguati, superficialità delle informazioni, giudizi critici non presenti<br>b) Conoscenze e riferimenti culturali modesti, giudizi critici poco coerenti<br>c) Conoscenze e riferimenti culturali essenziali, adeguata formulazione di giudizi critici<br>d) Conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e significativi, efficace formulazione di giudizi critici                      | 1-5<br>6-9<br>10-11<br>12-16 |
| <b>PUNTEGGIO TOTALE:.....</b>  |  |                              |

|                         |      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
|-------------------------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| <b>Punt. Grezzo</b>     | 7-12 | 13-17 | 18-22 | 23-27 | 28-32 | 33-37 | 38-42 | 43-47 | 48-52 | 53-57 | 58-62 |
| <b>Punt. attribuito</b> | 2    | 3     | 4     | 5     | 6     | 7     | 8     | 9     | 10    | 11    | 12    |
| <b>Voto in decimi</b>   | 1    | 2     |       | 3     |       | 4     |       | 5     |       | 6     |       |

|                         |       |       |       |       |       |       |       |        |
|-------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|
| <b>Punt. Grezzo</b>     | 63-67 | 68-72 | 73-77 | 78-82 | 83-87 | 88-92 | 93-97 | 98-100 |
| <b>Punt. attribuito</b> | 13    | 14    | 15    | 16    | 17    | 18    | 19    | 20     |
| <b>Voto in decimi</b>   | 7     |       | 8     |       | 9     |       | 10    |        |

**GRIGLIA DI CORREZIONE DELLA PRIMA PROVA: TIPOLOGIA B**

| INDICATORI  | DESCRIPTORI SPECIFICI DELLA TIPOLOGIA B   |       | PUNTI |
|---|---|-------|-------|
| <b>Capacità di individuare tesi e argomentazioni</b>                      | a) Mancato riconoscimento di tesi e argomentazioni  | 1-4   | —     |
|   | b) Individuazione di tesi e argomentazioni  | 5-9   |       |
|   | c) Adeguata individuazione degli elementi fondamentali del testo argomentativo  | 10-11 |       |
|   | d) Individuazione di tesi e argomentazioni completa, corretta e approfondita  | 12-16 |       |
| <b>Organizzazione del ragionamento e uso dei connettivi</b>               | a) Articolazione del ragionamento non efficace, utilizzo errato dei connettivi  | 1-2   | —     |
|   | b) Articolazione del ragionamento non sempre efficace, alcuni connettivi inadeguati   | 3-5   |       |
|   | c) Ragionamento articolato con utilizzo adeguato dei connettivi   | 6-7   |       |
|   | d) Argomentazione efficace con organizzazione incisiva del ragionamento, utilizzo di connettivi diversificati e appropriati | 8-12  |       |
| <b>Utilizzo di riferimenti culturali congruenti a sostegno della tesi</b> | a) Riferimenti culturali errati e non congruenti per sostenere la tesi  | 1-3   | —     |
|   | b) Riferimenti culturali a sostegno della tesi parzialmente congruenti  | 4-5   |       |
|   | c) Riferimenti culturali adeguati e congruenti a sostegno della tesi  | 6-7   |       |
|   | d) Ricchezza di riferimenti culturali a sostegno della tesi   | 8-12  |       |

| INDICATORI   | DESCRIPTORI GENERALI DELLA PRIMA PROVA   |       |
|--|--|-------|
| <b>Capacità di ideare e organizzare un testo</b>   | a) Scelta e organizzazione degli argomenti scarsamente pertinenti alla traccia   | 1-5   |
|  | b) Organizzazione degli argomenti inadeguata e/o disomogenea   | 6-9   |
|  | c) Organizzazione adeguata degli argomenti attorno ad un'idea di fondo   | 10-11 |
|  | d) Ideazione e organizzazione del testo efficaci, adeguata articolazione degli argomenti   | 12-16 |
| <b>Coesione e coerenza testuale</b>  | a) Piano espositivo non coerente, nessi logici inadeguati  | 1-5   |
|  | b) Piano espositivo coerente, imprecisioni nell'utilizzo dei connettivi testuali   | 6-9   |
|  | c) Piano espositivo coerente e coeso con utilizzo adeguato dei connettivi  | 10-11 |
|  | d) Piano espositivo ben articolato, utilizzo appropriato e vario dei connettivi  | 12-16 |
| <b>Correttezza grammaticale; uso adeguato ed efficace della punteggiatura; ricchezza e padronanza testuale</b> | a) Gravi e diffusi errori formali, inadeguatezza del repertorio lessicale  | 1-3   |
|  | b) Presenza di alcuni errori ortografici e/o sintattici, lessico non sempre adeguato   | 4-6   |
|  | c) Forma complessivamente corretta dal punto di vista ortografico e sintattico, repertorio lessicale semplice, punteggiatura non sempre adeguata | 7-8   |
|  | d) Esposizione corretta, scelte stilistiche adeguate. Buona proprietà di linguaggio e utilizzo efficace della punteggiatura                      | 9-12  |
| <b>Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali; espressione di giudizi critici</b>                   | a) Conoscenze e riferimenti culturali assenti o inadeguati, superficialità delle informazioni, giudizi critici non presenti                      | 1-5   |
|  | b) Conoscenze e riferimenti culturali modesti, giudizi critici poco coerenti   | 6-9   |
|  | c) Conoscenze e riferimenti culturali essenziali, adeguata formulazione di giudizi critici   | 10-11 |
|  | d) Conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e significativi, efficace formulazione di giudizi critici                               | 12-16 |

**PUNTEGGIO TOTALE:-----**

|                         |      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
|-------------------------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| <b>Punt. Grezzo</b>     | 7-12 | 13-17 | 18-22 | 23-27 | 28-32 | 33-37 | 38-42 | 43-47 | 48-52 | 53-57 | 58-62 |
| <b>Punt. attribuito</b> | 2    | 3     | 4     | 5     | 6     | 7     | 8     | 9     | 10    | 11    | 12    |
| <b>Voto in decimi</b>   | 1    | 2     |       | 3     |       | 4     |       | 5     |       | 6     |       |

|                         |       |       |       |       |       |       |       |        |
|-------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|
| <b>Punt. Grezzo</b>     | 63-67 | 68-72 | 73-77 | 78-82 | 83-87 | 88-92 | 93-97 | 98-100 |
| <b>Punt. attribuito</b> | 13    | 14    | 15    | 16    | 17    | 18    | 19    | 20     |
| <b>Voto in decimi</b>   | 7     |       | 8     |       | 9     |       | 10    |        |

| <b>GRIGLIA DI CORREZIONE DELLA PRIMA PROVA: TIPOLOGIA C</b>  |  |       |              |
|--|--|-------|--------------|
| <b>INDICATORI</b>  | <b>DESCRITTORI SPECIFICI DELLA TIPOLOGIA C</b>   |       | <b>PUNTI</b> |
| <b>Pertinenza rispetto alla traccia, coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi</b> | a) Elaborato non pertinente alla traccia, titolo inadeguato, consegne disattese  | 1-4   | ---          |
|  | b) Elaborato parzialmente pertinente alla traccia, titolo inadeguato   | 5-8   |              |
|  | c) Elaborato adeguato alle consegne della traccia con titolo pertinente  | 9-10  |              |
|  | d) Efficace sviluppo della traccia, con eventuale titolo e parafrasi coerenti  | 11-16 |              |
| <b>Capacità espositive</b>   | a) Esposizione confusa, inadeguatezza dei nessi logici   | 1-2   | ---          |
|  | b) Esposizione non sempre chiara, nessi logici talvolta inadeguati   | 3-5   |              |
|  | c) Esposizione complessivamente chiara e lineare   | 6-7   |              |
|  | d) Esposizione chiara ed efficace, ottimo uso di linguaggi e registri specifici  | 8-12  |              |
| <b>Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>                            | a) Conoscenze e riferimenti culturali prevalentemente errati e non pertinenti  | 1-2   | ---          |
|  | b) Conoscenze e riferimenti culturali parzialmente corretti  | 3-5   |              |
|  | c) Conoscenze e riferimenti culturali essenziali e corretti  | 6-7   |              |
|  | d) Ottima padronanza dell'argomento, ricchezza di riferimenti culturali frutto di conoscenze personali o di riflessioni con collegamenti interdisciplinari | 8-12  |              |

| <b>INDICATORI</b>  | <b>DESCRITTORI GENERALI DELLA PRIMA PROVA</b>  |       |
|--|--|-------|
| <b>Capacità di ideare e organizzare un testo</b>   | a) Scelta e organizzazione degli argomenti scarsamente pertinenti alla traccia   | 1-5   |
|  | b) Organizzazione degli argomenti inadeguata e/o disomogenea   | 6-9   |
|  | c) Organizzazione adeguata degli argomenti attorno ad un'idea di fondo   | 10-11 |
|  | d) Ideazione e organizzazione del testo efficaci, adeguata articolazione degli argomenti   | 12-16 |
| <b>Coesione e coerenza testuale</b>  | a) Piano espositivo non coerente, nessi logici inadeguati  | 1-5   |
|  | b) Piano espositivo coerente, imprecisioni nell'utilizzo dei connettivi testuali   | 6-9   |
|  | c) Piano espositivo coerente e coeso con utilizzo adeguato dei connettivi  | 10-11 |
|  | d) Piano espositivo ben articolato, utilizzo appropriato e vario dei connettivi  | 12-16 |
| <b>Correttezza grammaticale; uso adeguato ed efficace della punteggiatura; ricchezza e padronanza testuale</b> | a) Gravi e diffusi errori formali, inadeguatezza del repertorio lessicale  | 1-3   |
|  | b) Presenza di alcuni errori ortografici e/o sintattici, lessico non sempre adeguato   | 4-6   |
|  | c) Forma complessivamente corretta dal punto di vista ortografico e sintattico, repertorio lessicale semplice, punteggiatura non sempre adeguata | 7-8   |
|  | d) Esposizione corretta, scelte stilistiche adeguate. Buona proprietà di linguaggio e utilizzo efficace della punteggiatura                      | 9-12  |
| <b>Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali; espressione di giudizi critici</b>                   | a) Conoscenze e riferimenti culturali assenti o inadeguati, superficialità delle informazioni, giudizi critici non presenti                      | 1-5   |
|  | b) Conoscenze e riferimenti culturali modesti, giudizi critici poco coerenti   | 6-9   |
|  | c) Conoscenze e riferimenti culturali essenziali, adeguata formulazione di giudizi critici   | 10-11 |
|  | d) Conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e significativi, efficace formulazione di giudizi critici                               | 12-16 |
| <b>PUNTEGGIO TOTALE:.....</b>  |  |       |

|                         |      |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
|-------------------------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| <b>Punt. Grezzo</b>     | 7-12 | 13-17 | 18-22 | 23-27 | 28-32 | 33-37 | 38-42 | 43-47 | 48-52 | 53-57 | 58-62 |
| <b>Punt. attribuito</b> | 2    | 3     | 4     | 5     | 6     | 7     | 8     | 9     | 10    | 11    | 12    |
| <b>Voto in decimi</b>   | 1    |       | 2     |       | 3     |       | 4     |       | 5     |       | 6     |

|                         |       |       |       |       |       |       |       |        |
|-------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|
| <b>Punt. Grezzo</b>     | 63-67 | 68-72 | 73-77 | 78-82 | 83-87 | 88-92 | 93-97 | 98-100 |
| <b>Punt. attribuito</b> | 13    | 14    | 15    | 16    | 17    | 18    | 19    | 20     |
| <b>Voto in decimi</b>   | 7     |       | 8     |       | 9     |       | 10    |        |

## Firme degli alunni

| ALUNNI/E                    | FIRMA |
|-----------------------------|-------|
| AUDIA TONY                  |       |
| BARBERIO FRANCESCO LEONARDO |       |
| BITONTI SALVATORE           |       |
| FRAGALE SALVATORE           |       |
| GROSSO BENJAMINO            |       |
| IAQUINTA SALVATORE          |       |
| LORIA ILENIA                |       |
| MARRA SAVERIO               |       |
| RUSSOMANNO MARIA ISABELLA   |       |
| SUCCURRO DESIRE PIA         |       |
|                             |       |
|                             |       |
|                             |       |
|                             |       |
|                             |       |
|                             |       |

Il presente documento, ratificato dal Consiglio della Classe V ENO sez. A il 07 Maggio 2019, viene sottoscritto e pubblicato all'Albo dell'Istituto in data 15 maggio 2019.

### IL CONSIGLIO DI CLASSE

| DISCIPLINA DI INSEGNAMENTO                                  | DOCENTE              | FIRMA |
|---|----------------------|-------|
| RELIGIONE   | PASQUA ERCOLE        |       |
| LINGUA E LETTERATURA ITALIANA                               | GAROFALO ROSA ROMANA |       |
| STORIA  | GAROFALO ROSA ROMANA |       |
| LINGUA INGLESE  | FALCONE ROSELLINA    |       |
| MATEMATICA  | LAMACCHIA LOREDANA   |       |
| SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE                                  | PUZZO ANTONIO        |       |
| SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE                        | PARRILLA ROSARIA     |       |
| SECONDA LINGUA STRANIERA FRANCESE                           | NARDI ANTONIO        |       |
| DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA | CELEBRE ANNA         |       |
| LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: CUCINA             | MACCARI LUCA         |       |
| LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SALA/VENDITA       | ALESSIO NICOLA       |       |

**Il Coordinatore**  
**Prof.ssa Loredana LAMACCHIA**

**Il Dirigente Scolastico**  
**Prof. Giovanni TIANO**