

ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE - "G. FORTUNATO"-ANGRÌ  
Prot. 0006323 del 11/05/2022  
IV (Uscita)



ISTITUTO  
STATALE  
ISTRUZIONE  
SUPERIORE

**GIUSTINO  
FORTUNATO**

*"L'impegno di oggi per  
l'attività di domani"*

AMMINISTRAZIONE, FINANZA E MARKETING  
**TURISMO**  
SISTEMI INFORMATIVI AZIENDALI  
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ  
**ALBERGHIERA**  
AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA  
CORSI SERALI

# DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

**ESAMI DI STATO**

**ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

**CLASSE QUINTA Sez. B**

***INDIRIZZO : SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ'  
ALBERGHIERA***

©ART. ENOGASTRONOMIA - IPEN

©ART. ENOGASTRONOMIA opzione : Prodotti dolciari artigianali e industriali -IPPD

## Indice

### 1. Presentazione dell'Istituto

- 1.1 L'Istituto
- 1.2 Contesto socio-economico culturale e formativo della scuola
- 1.3 Scelte culturali, formative, metodologiche e organizzative d'Istituto
- 1.4 Scelte strategiche dell'Istituto in relazione all'emergenza epidemiologia

### 2. Indirizzi di studio

- 2.1 Gli indirizzi studio dall'Istituto
- 2.2 Il profilo educativo, culturale e professionale (PECUP) dei Professionali
  - 2.2.1 Profilo culturale e risultati di apprendimento dei percorsi del settore servizi
- 2.3 Quadro orario SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

### 3. Il Consiglio di classe

- 3.1 Docenti del Consiglio di classe e continuità

### 4. Composizione della Classe

- 4.1 Profilo della classe
- 4.2 Prospetto dati della classe

### 5. Programmazione del C. d. C.

- 5.1 Obiettivi educativo-didattici trasversali
- 5.2 Strategie
- 5.3 Metodologia e strumenti didattici
- 5.4 Attività di recupero

### 6. Indicazioni generali attività didattica

- 6.1 Schede informative su singole discipline
- 6.2 Percorsi interdisciplinari
- 6.3 Obiettivi specifici dell'insegnamento trasversale di Educazione Civica
- 6.4 Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO- ex ASL)

### 7. Valutazione

- 7.1 Indicatori di valutazione inseriti nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa
- 7.2 Criteri per l'attribuzione del credito scolastico
- 7.3 Griglie di valutazione

#### Allegati:

- Schede individuali per disciplina
- Griglie di valutazione prima prova scritta
- Griglia di valutazione seconda prova scritta
- Allegato A Griglia di valutazione della prova orale
- Allegato C D.M n.65/2022

## 1. Presentazione dell'Istituto

### 1.1 L'istituto

Il 1 settembre 2012, due Istituti con sede in Angrì quali l'Istituto Tecnico Commerciale "Giustino Fortunato" presente sul territorio fin già dal 1980 e la più giovane sezione staccata di Angrì (anno di nascita 2007) dell'IPSSAR "Pittoni" di Pagani sono stati uniti, in seguito al piano di ridimensionamento scolastico che ha cambiato l'assetto delle scuole presenti sul territorio, per dar vita ad una nuova istituzione scolastica: l'Istituto Statale d'Istruzione Superiore "Giustino Fortunato".

L'Istituto attualmente consta di 43 classi i cui alunni provengono da Scafati, Pompei, S. Antonio Abate. S. Egidio del Monte Albino, Corbara, Pagani, Sarno, Gragnano, C/mare di Stabia e naturalmente Angrì.

### 1.2 Contesto socio-economico culturale e formativo della scuola

Da un'analisi della situazione ambientale, sostenuta da un'indagine ampia, approfondita della realtà umana con la quale si viene quotidianamente a contatto emerge:

- Un gruppo di studenti è soggetto a pendolarismo e pertanto ad un maggior affaticamento fisico.
- L'estrazione sociale è prevalentemente operaia e, in misura minore, impiegatizia (settore terziario).
- La famiglia poco incide sul rispetto degli obblighi scolastici e non collabora se non marginalmente.

### 1.3 Scelte culturali, formative, metodologiche e organizzative d'Istituto

#### **Finalità educative**

- Formare cittadini con autonomia di pensiero e senso di responsabilità per un adeguato inserimento professionale e sociale.
- Edificare, in concorso con la famiglia e con le altre agenzie educative, una coscienza critica e tollerante.
- Sviluppare il senso di solidarietà e di "ethos" collettivo.
- Educare alla legalità ed alla consapevolezza dei propri diritti e doveri.
- Sviluppare attitudini al lavoro, alla flessibilità, alla fattività ed all'imprenditoria personale.

#### **Obiettivi formativi**

- Comprendere i messaggi e saper comunicare utilizzando la lingua straniera.
- Conoscere, comprendere e usare linguaggi diversi (scientifico, tecnico, economico, letterario, informatico).
- Porsi correttamente problemi e prospettare soluzioni.
- Maturare e sviluppare capacità logico-deduttive.
- Saper operare autonomamente in gruppo.
- Sviluppare le capacità progettuali individuali e di gruppo.
- Riorganizzare i contenuti disciplinari ed interdisciplinari in sintonia con la realtà locale.
- Dare maggiore propulsione ed efficacia alle iniziative di recupero e sostegno.

#### **Priorità didattiche**

L'impegno di tutti i docenti che operano nell'Istituto è quello di :

- Assicurare a tutti gli studenti il raggiungimento di standard di competenze più elevate, culturali e professionali;
- Rendere lo studente protagonista del suo percorso di studi;
- Modernizzare il profilo culturale, tenendo conto dei bisogni formativi di una società

- complessa e delle trasformazioni del mondo del lavoro e delle professioni;
- Rendere trasparenti e scientificamente valutabili i risultati dell'azione formativa;
- Valorizzare la cultura tecnico- professionale, come richiesto dai processi di riqualificazione e modernizzazione del nostro sistema economico.

#### 1.4 Scelte strategiche dell'Istituto in relazione all'emergenza epidemiologia

L'eccezionale situazione vissuta dal marzo 2020 ha messo sotto i riflettori l'urgenza di attivare modalità di didattica a distanza.

Le sospensioni forzate hanno interrotto la rete quotidiana di rapporti in presenza ed è stato attivato un ambiente di insegnamento-apprendimento a distanza, garantendo il diritto allo studio e la continuità della didattica.

Si è mantenuta viva la comunità di classe, di scuola e il senso di appartenenza, per combattere il rischio di isolamento e di demotivazione.

La nostra comunità educante ha risposto in maniera salda, solidale e coesa, dimostrando senso di responsabilità e di appartenenza e disponibilità a riorganizzarsi repentinamente, in modo tale che la lontananza fisica non si è trasformata in abbandono per nessuno.

L'ISIS " G. Fortunato " si è prefisso di mantenere il dialogo educativo attraverso strumenti e modalità di didattica a distanza, o meglio "didattica di avvicinamento", consentendo principalmente di assicurare forme di interazione in tempo reale tra i docenti e gli studenti, funzionali a sostenere, per quanto possibile, i percorsi di apprendimento e ad affrontare insieme, come comunità educante, il difficile momento sociale e psicologico che stiamo attraversando.

In questo senso, si è inteso:

**Privilegiare un approccio didattico basato sullo sviluppo di competenze**, orientato all'imparare ad imparare, allo spirito di collaborazione, all'interazione autonoma, costruttiva ed efficace dello studente.

**Valorizzare il progresso, l'impegno, la partecipazione, la disponibilità dello studente nelle attività di didattica a distanza**, osservando con continuità il processo di apprendimento e fornendo l'opportuno feedback.

**Valorizzare e rafforzare gli elementi positivi, i contributi originali, le buone pratiche** degli studenti che possono emergere nelle attività di didattica a distanza.

**Continuare a garantire l'informazione alle famiglie** sulle attività svolte attraverso la Bachecca del registro elettronico.

## 2. Indirizzi di studio

### 2.1 Gli indirizzi studio dell'Istituto

#### A. Istituto Tecnico

- Settore Economico:

##### 1. Amministrazione, finanza e marketing

articolazione: **Sistemi Informativi aziendali -**

##### 2. Turismo

- Settore Tecnologico:

##### 1. Agraria, agroalimentare e agroindustria

art. Gestione dell'Ambiente e del Territorio

#### B. Istituto Professionale - Settore servizi

- **Indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera con le articolazioni:**
  - Enogastronomia
  - Enogastronomia - opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali"
  - Servizi di sala e di vendita
  - Accoglienza turistica.
  - Corso serale- ind. Enogastronomia

## **2.2 Il profilo educativo, culturale e professionale (PECUP) dei Professionali**

L'identità degli istituti professionali è connotata dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica. L'offerta formativa degli istituti professionali si articola in un'area di istruzione generale, comune a tutti i percorsi, e in aree di indirizzo.

L'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali, che caratterizzano l'obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale.

Gli studenti degli istituti professionali conseguono la propria preparazione di base con l'uso sistematico di metodi che, attraverso la personalizzazione dei percorsi, valorizzano l'apprendimento in contesti formali, non formali e informali.

Le aree di indirizzo, presenti sin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi.

I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del percorso quinquennale, consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari, nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia. A tale scopo, viene assicurato nel corso del quinquennio un orientamento permanente che favorisca da parte degli studenti scelte fondate e consapevoli.

### **2.2.1 Profilo culturale e risultati di apprendimento dei percorsi del settore servizi**

Il profilo del settore dei servizi si caratterizza per una cultura che consente di agire con autonomia e responsabilità nel sistema delle relazioni tra il tecnico, il destinatario del servizio e le altre figure professionali coinvolte nei processi di lavoro. Tali connotazioni si realizzano mobilitando i saperi specifici e le altre qualità personali coerenti con le caratteristiche dell'indirizzo.

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

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;
- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

Nell'articolazione "Enogastronomia" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti

enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

L'articolazione "Enogastronomia" è ulteriormente declinata, per rispondere in modo più flessibile e personalizzato ai progetti professionali di ciascuno, nell'opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali". Le peculiari e principali competenze specifiche dell'opzione sono: agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno; valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno, individuando le nuove tendenze di filiera; applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

### 2.3 Quadro orario SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

QUADRO ORARIO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA-  
ARTICOLAZIONE: "ENOGASTRONOMIA"

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE					
Discipline	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Sc. Integrate(Scienza della terra e Biologia)	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione catt. o attività alternativa	1	1	1	1	1
Educazione civica (33 ore)					
ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI DELL'AREA DI INDIRIZZO					
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Sc. degli alimenti	2	2			
Lab. di serv. enogastr. – sett. cucina	2	2			
Lab. di serv. enogastr. – sett. sala e vendita	2	2			
Lab. di serv. enogastr. – sett. accogl. turist	2	2			
Seconda lingua straniera Francese	2	2	3	3	3
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA					
Sc. e cultura dell'alimentazione			4	3	3
Dir. e Tecn. Ammin. della struttura ricett.			4	5	5
Lab. di serv. enogastr. – sett. cucina			6	4	4
Lab. di serv. enogastr. – sett. sala e vendita				2	2
Ore totali settimanali	32		32	32	32

QUADRO ORARIO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA- ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA" OPZIONE "PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI"

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE					
Discipline	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Sc. Integrate (Scienza della terra e Biologia)	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione catt. o attività alternativa	1	1	1	1	1
Educazione civica ( 33 ore)					
ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI DELL'AREA DI INDIRIZZO					
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Sc. degli alimenti	2	2			
Lab. di serv. enogastr. – sett. cucina	2	2			
Lab. di serv. enogastr. – sett. sala e vendita	2	2			
Lab. di serv. enogastr. – sett. accogl. turist	2	2			
Seconda lingua straniera Francese	2	2	3	3	3
ARTICOLAZIONE PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI					
Sc. e cult. dell'alim., analisi e controlli microbio. dei prod. alim.			3	3	3
Dir. e Tec. Ammin.				2	2
Analisi e contr. chimici dei prod. dolciari				3	2
Lab. di serv. enogastronomici – settore pasticceria			9	3	3
Tecn di organizz. e gest. dei processi produttivi			2	3	4
Ore totali settimanali	32		32	32	32

### 3. Docenti del Consiglio di classe

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

Docente	Materia	Continuità		
		III anno	IV anno	V anno
Carleo Maria Rosaria	Matematica	Carleo Maria Rosaria	Carleo Maria Rosaria	Carleo Maria Rosaria
Carrese Marina	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Carrese Marina	Carrese Marina	Carrese Marina
Carrese Marina	Scienza degli Alimenti e Controlli Microbiologici dei Prodotti Alimentari	--	Forte Giacomo Senatore Antonella	Carrese Marina
Catapano Roberto	Laboratorio di servizi enogastronomici – Sala e Vendita	--	Giamundo Nunzio	Catapano Roberto

D'Amaro Luigi	Laboratorio di servizi enogastronomici - Cucina	D'Amaro Luigi	D'Amaro Luigi	D'Amaro Luigi
Della Rosa Paolo	Arte Bianca e Pasticceria già Laboratorio Servizi Eno Pasticceria	Della Rosa Paolo	Della Rosa Paolo	Della Rosa Paolo
Gambardella Luciano	Religione	Silvestri Teresa	Silvestri Teresa	Gambardella Luciano
Ingenito Carla	Inglese	Vicinanza Antonella	Vicinanza Antonella	Vicinanza Antonella Ingenito Carla
Lamparelli Danae Vanessa	Italiano e Storia	Lanzara Luisa	Lamparelli Danae Vanessa	Lamparelli Danae Vanessa
Longobardi Assunta	Francese IPEN e IPPD	Zullo Anna Maria	Zullo Anna Maria	Longobardi Assunta
Luminello Salvatore	Diritto e Tecniche Amministrative - Pasticceria	Trezza Nicola	Capone Annamaria	Luminello Salvatore
Mannara Gennaro	Sostegno	D'Ambrosio Rossella	Fariello Gianluca Di Massa Francesco	Mannara Gennaro Russo Massimo
Pentangelo Mariarosaria	Diritto e Tecniche Amministrative - Cucina	Trezza Nicola	Pentangelo Mariarosaria	Pentangelo Mariarosaria
Ranieri Jacopo	Tecniche di organizzazione e Gestione dei Processi Produttivi	Buonocore Giuseppe	Tortora Augusto	Ranieri Jacopo
Savarese Giuseppe	Scienze Motorie e Sportive	Savarese Giuseppe	Savarese Giuseppe	Savarese Giuseppe
Troise Ciro	Analisi e Controlli Chimici dei Prodotti Alimentari	Pacino Annarita	Baldi Gina Senatore Antonella	Troise Ciro Mandola Mariarosaria

#### 4. Composizione della Classe

##### 4.1 Profilo della Classe

La classe è composta da ventuno alunni, 14 ragazze e 7 ragazzi effettivamente frequentanti e provenienti da Angri e dai comuni limitrofi dell'area vesuviana e dell'Agro Nocerino-Sarnese. Nella classe è presente sin dal primo anno un alunno diversamente abile, ben inserito nel gruppo classe, per il quale è stato redatto il Programma Educativo Individualizzato e segue la programmazione della classe per obiettivi minimi e un alunno per il quale è stato redatto il Piano Didattico Personalizzato con opportune misure compensative e dispensative. Il suddetto Piano che definisce gli obiettivi di



apprendimento specifici, adeguato alle effettive capacità dell'alunno al fine di consentirne lo sviluppo delle potenzialità e la piena partecipazione alle attività educative e didattiche, è stato approvato all'unanimità dal Consiglio di Classe e firmato dai genitori che hanno espresso parere favorevole alla personalizzazione del percorso formativo dell'alunno. Copia del PDP sarà allegata a codesto documento. Il gruppo classe ha fruito di una sostanziale continuità didattica per poche discipline: Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Laboratorio Servizi Cucina e Pasticceria, Matematica, Scienze Motorie e sportive, per altre discipline: Italiano, Inglese, Diritto e Tecniche Amministrative, Religione Francese si è avuta la continuità per due anni; per le restanti discipline nel corso degli anni si sono succeduti docenti diversi.

In generale la classe ha acquisito un soddisfacente grado di coesione interna e la capacità di affrontare con senso di responsabilità gli impegni derivanti dalla vita scolastica e dalla vita sociale. Sotto l'aspetto prettamente disciplinare, la classe ha mantenuto un comportamento globalmente corretto, i docenti hanno instaurato e mantenuto un rapporto con gli allievi basato sulla fiducia e sulla disponibilità. Correttezza e rispetto delle regole hanno contrassegnato le diverse attività di PCTO. All'interno della classe alcune individualità – dotate di più evidenti, curati e motivati interessi, supportate da una distinta e adeguata formazione culturale e preparazione linguistica e logico-critica convivono con studenti bisognosi di maggiori sollecitazioni per il conseguimento di risultati adeguati alla loro crescita umana e culturale, premessa indispensabile per una serena prova di esame. L'alunno diversamente abile è stato regolarmente seguito dall'insegnante di sostegno e la cui relazione è allegata al fascicolo personale riservato. La classe, nel complesso, ha maturato nel corso del triennio una crescita culturale progressiva e un buon livello di preparazione culturale.

Relativamente al profitto, all'interno della classe si possono individuare tre fasce di livello: la prima è costituita da alcuni allievi che si distinguono per buone o ottime potenzialità, per rigore, per continuità di impegno, per capacità di rielaborazione critica e di approfondimento e, di conseguenza, sono pervenuti a più che soddisfacenti risultati. La seconda fascia presenta un livello discreto di crescita culturale per senso di responsabilità e capacità logico-linguistiche e raggiunge un livello quasi buono di conoscenze; c'è infine, una terza fascia di alunni che assolve al dovere scolastico con frequenza alterna, con partecipazione non sempre adeguatamente motivata, ma che può, comunque essere in grado di sostenere le prove di esame con il possesso delle fondamentali condizioni conoscitive, metodologiche ed intellettive. Per colmare le carenze nelle singole discipline gli alunni hanno svolto il recupero in itinere.

**COORDINATORE: prof.ssa Carleo Maria Rosaria**

#### 4.2 Prospetto dati della classe

CLASSE 3 <sup>a</sup> 2019/2020	N.		CLASSE 4 <sup>a</sup> 2020/2021	N.		CLASSE 5 <sup>a</sup> 2021/2022	N.	
	IPEN	IPPD		IPEN	IPPD		IPEN	IPPD
ISCRITTI	13	10	ISCRITTI	14	11	ISCRITTI	14	7
AMMESSI	13	10	AMMESSI	14	7			
NON AMMESSI			NON AMMESSI		4			

### 5. La programmazione del Consiglio di classe

#### 5.1 Obiettivi educativo - didattici trasversali

<i>Il Consiglio di classe ha individuato i seguenti obiettivi</i>	
<b>Costruzione di una positiva interazione con gli altri e con la realtà sociale e naturale</b>	
a. Conoscere e condividere le regole della convivenza civile e dell'Istituto.	X
b. Assumere un comportamento responsabile e corretto nei confronti di tutte le componenti scolastiche.	X
c. Assumere un atteggiamento di disponibilità e rispetto nei confronti delle persone e delle cose, anche all'esterno della scuola.	X
d. Sviluppare la capacità di partecipazione attiva e collaborativa.	X
e. Considerare l'impegno individuale un valore e una premessa dell'apprendimento, oltre che un contributo al lavoro di gruppo	X
<b>Costruzione del sé</b>	
a. Utilizzare e potenziare un metodo di studio proficuo ed efficace, imparando ad organizzare autonomamente il proprio lavoro.	X
b. Documentare il proprio lavoro con puntualità, completezza, pertinenza e correttezza.	X
c. Individuare le proprie attitudini e sapersi orientare nelle scelte future.	X
d. Conoscere, comprendere ed applicare i fondamenti disciplinari	X
e. Esprimersi in maniera corretta, chiara, articolata e fluida, operando opportune scelte lessicali, anche con l'uso dei linguaggi specifici.	X
f. Operare autonomamente nell'applicazione, nella correlazione dei dati e degli argomenti di una stessa disciplina e di discipline diverse, nonché nella risoluzione dei problemi.	X
g. Acquisire capacità ed autonomia d'analisi, sintesi, organizzazione di contenuti ed elaborazione personale.	X
h. Sviluppare e potenziare il proprio senso critico.	X

#### 5.2 Strategie

Il Consiglio di Classe, al fine di raggiungere gli obiettivi sopraindicati, pur utilizzando metodologie didattiche a volte diverse, ha concordato delle strategie comuni che diano indicazioni operative e di comportamento quali:

- promuovere attività pluridisciplinari e interdisciplinari che chiariscano le relazioni tra i saperi
- promuovere dialoghi, conversazioni, dibattiti, lavori di gruppo
- aiutare gli alunni a riconoscere le proprie difficoltà negli apprendimenti per trovare insieme metodi e soluzioni condivise ed attivare, ove sia possibile, una didattica personalizzata
- promuovere attività didattiche in esterno opportunamente programmate
- monitorare le assenze ed i ritardi

### 5.3 Metodologia e strumenti didattici

A seguito dell'emergenza sanitaria da SARS-CoV-2 l'istituto ha adottato la Didattica Digitale Integrata, metodologia innovativa di insegnamento-apprendimento, rivolta a tutti gli studenti della scuola secondaria di II grado, come modalità didattica complementare che ha integrato o, in condizioni di emergenza, ha sostituito, la tradizionale esperienza di scuola in presenza con l'ausilio di piattaforme digitali e delle nuove tecnologie.

Nel corso dell'anno scolastico **2019/2020**, con decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 4 marzo 2020 e successivi è stata disposta la sospensione delle attività didattiche a causa dell'emergenza epidemiologica da COVID-19. Nel periodo di sospensione delle attività didattiche l'Istituzione Scolastica ha attivato forme di didattica a distanza per tutte le discipline del curriculum scolastico, ha altresì implementato la piattaforma GSUITE, in particolare Meet per le lezioni sincrone e CLASSROOM per la consegna dei compiti e del materiale di studio durante le lezioni asincrone.

Tali forme di didattica a distanza hanno avuto due significati:

- da un lato, hanno sollecitato l'intera comunità educante, nel novero delle responsabilità professionali e, prima ancora, etiche di ciascuno, a continuare a perseguire il compito sociale e formativo del "fare scuola", ma "non a scuola" e del fare, per l'appunto, "comunità". Mantenere viva la comunità di classe, di scuola e il senso di appartenenza, combatte il rischio di isolamento e di demotivazione;
- dall'altro lato, è stato essenziale non interrompere il percorso di apprendimento. La declinazione in modalità telematica degli aspetti che caratterizzano il profilo professionale docente, ha fatto sì che si potesse continuare a dare corpo e vita al principio costituzionale del diritto all'istruzione.

L'anno scolastico **2020/2021** ha alternato momenti di didattica in presenza a momenti di didattica a distanza, dove questi ultimi hanno rappresentato la maggior parte del tempo scuola. Anche in questo caso l'Istituzione scolastica ha messo in atto e implementato forme di didattica che potessero garantire il diritto allo studio di tutti.

Per concludere, nell'anno scolastico **2021/2022** le attività didattiche si sono svolte in presenza, con l'impiego della Didattica Digitale Integrata per i soggetti positivi e altre categorie di studenti, così come esplicitato nei Decreti Ministeriali.

### 5.4 Attività di recupero

Nel corso dell'intero percorso di studi i docenti hanno rivolto particolare attenzione alle attività di recupero onde assicurare agli alunni il raggiungimento degli obiettivi minimi e l'uso degli strumenti utili per affrontare le prove d'esame con sufficiente consapevolezza e serenità.

Tale attività è stata regolarmente effettuata da ciascun Insegnante nel corso dell'anno con ripetute interruzioni della normale attività per esercitazioni supplementari individuali e di gruppo, con predisposizione di schede riepilogative, con ripetizione degli argomenti pregressi.

## 6. Indicazioni generali attività didattica

### 6.1 Schede informative su singole discipline

#### Disciplina MATEMATICA

**Docente** Prof.ssa Carleo Maria Rosaria

**Libro** Lineamenti di Matematica – Ed. Base – RE FRASCHINI MARZIA / GRAZZI GABRIELLA,

Ed. ATLAS

<p><b><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u></b></p> <p><b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b></p>	<p><i>FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Funzioni reali di variabile reale: dominio, intersezioni con gli assi e studio del segno.</li> <li>- Funzioni pari e dispari</li> <li>- Asintoti verticale ed orizzontale</li> <li>- Grafico probabile di una funzione</li> <li>- Significato geometrico della derivata</li> <li>- Limite del rapporto incrementale</li> </ul> <p><i>STATISTICA E DATI</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Raccolta, organizzazione e rappresentazione di un insieme di dati.</li> <li>- Indici di posizione centrale: media, moda e mediana.</li> </ul>
<p><b><u>ABILITA'</u></b></p>	<p>Saper</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- determinare il dominio, il segno di una funzione e le intersezioni con gli assi</li> <li>- rappresentare le corrispondenti zone di esclusione nel grafico cartesiano</li> <li>- calcolare l' equazione eventuale asintoto orizzontale e/o verticale</li> <li>- Spogliare i dati di una rilevazione, rappresentare distribuzioni di frequenza con tabelle e grafici</li> <li>- calcolare i principali indici statistici</li> </ul>
<p><b><u>METODOLOGIE:</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lezione frontale e coinvolgimento alunni nella spiegazione e nella risoluzione di problemi proposti.</li> <li>- Esercizi in classe</li> <li>- Correzione degli esercizi svolti a casa</li> <li>- Apprendimento collaborativo</li> </ul>
<p><b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- CONOSCENZA: Conoscenza degli elementi</li> </ul>

	<p>essenziali, completa ma non approfondita</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>COMPRESIONE:</b> Decodificazione ed interpretazione delle informazioni essenziali in contesti semplici</li> <li>- <b>APPLICAZIONE:</b> Applicazione corretta delle conoscenze minime</li> <li>- <b>ANALISI-SINTESI:</b> Individuazione degli elementi essenziali in contesti noti</li> <li>- <b>VERIFICHE SCRITTE E ORALI:</b> domande da posto, impegno ed attenzione in classe e nella rielaborazione dei contenuti a casa, regolarità e rispetto delle consegne.</li> </ul>
<b><u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Libro di testo</li> <li>- Fotocopie ed appunti forniti dalla docente e condivisi anche sulla piattaforma classroom.</li> </ul>

**Disciplina SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE - CUCINA**

**Docente** Prof.ssa Carrese Marina

**Libro** Alimentazione Oggi. Volume II. Rodato, Silvano, Ed. Clitt

<b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze alimentari.</li> <li>- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera di produttiva di interesse</li> <li>- Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</li> <li>- Operare nell'ambiente di lavoro con consapevolezza sui rischi biologici.</li> <li>- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</li> </ul>
<b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nuove tendenza di filiera dei prodotti</li> </ul>

<p><b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b></p>	<p>alimentari: l'evoluzione dei consumi alimentari degli italiani; i nuovi prodotti alimentari, alimenti arricchiti o fortificati, alimenti dietetici, novel food, salutistici, light, funzionali. Nuove gamme alimentari; le nuove tendenze alimentari: il mercato equo e solidale, slow food, filiera biologica.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Infezione, intossicazione e tossinfezione</li> <li>- Certificazioni di qualità e Sistema HACCP</li> <li>- Alimentazione equilibrata e differenti tipologie dietetiche</li> <li>- Dieta razionale ed equilibrata.</li> <li>- Dieta nelle diverse condizioni fisiologiche.</li> <li>- Dieta nell'obesità.</li> <li>- Allergie e intolleranze</li> </ul>
--	---

**Disciplina SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE - PASTICCERIA**

**Docente** Prof.ssa Carrese Marina

**Libro** Alimentazione Oggi. Volume II. Rodato, Silvano, Ed. Clitt

<p><b><u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze alimentari.</li> <li>- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera di produttiva di interesse</li> <li>- Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</li> <li>- Operare nell'ambiente di lavoro con consapevolezza sui rischi biologici.</li> <li>- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</li> </ul>
<p><b><u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nuove tendenza di filiera dei prodotti</li> </ul>

<p><b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b></p>	<p>alimentari: l'evoluzione dei consumi alimentari degli italiani; i nuovi prodotti alimentari, alimenti arricchiti o fortificati, alimenti dietetici, novel food, salutistici, light, funzionali. Nuove gamme alimentari; le nuove tendenze alimentari: il mercato equo e solidale, slow food, filiera biologica.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Infezione, intossicazione e tossinfezione</li> <li>- Certificazioni di qualità e Sistema HACCP</li> <li>- Alimentazione equilibrata e differenti tipologie dietetiche</li> <li>- Dieta razionale ed equilibrata.</li> <li>- Dieta nelle diverse condizioni fisiologiche.</li> <li>- Dieta nell'obesità.</li> <li>- Allergie e intolleranze</li> </ul>
--	---

**Disciplina** LAB. SERV. ENOG. SETT. SALA E VENDITA

**Docente** Prof. Catapano Roberto

**Libro** Tecniche avanzate per Sala e Vendita, Bar e Sommellerie, Manzo, Luigi, Ed. Bulgarini

<p><b><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u></b> <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b></p>	<p><b>MODULO: HACCP e SICUREZZA SUL LAVORO</b></p> <p><b>MODULO 1: LA RISTORAZIONE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le aziende della ristorazione</li> <li>- La sicurezza alimentare</li> <li>- La sicurezza sul lavoro</li> </ul> <p><b>MODULO 2: LA COMUNICAZIONE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comunicare con il cliente</li> <li>- Il ciclo cliente</li> </ul> <p><b>MODULO 3: DALLA VITE AL VINO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La produzione vitivinicola</li> <li>- La normativa del settore vitivinicolo</li> <li>- Il sommelier</li> <li>- Gli strumenti di lavoro</li> <li>- Il servizio del vino</li> </ul> <p><b>MODULO 4: IL VINO IN ITALIA E NEL MONDO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La produzione vitivinicola delle regioni italiane</li> </ul>
---	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La produzione vitivinicola in Europa</li> <li>- La produzione vitivinicola extraeuropea</li> </ul> <p><b>MODULO 5: ANALISI SENSORIALE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'analisi sensoriale</li> <li>- La degustazione dei cibi</li> <li>- La sommellerie</li> <li>- L'analisi organolettica del vino</li> <li>- L'abbinamento tra cibo e vino</li> </ul> <p><b>MODULO 6: IL CATERING E BANQUETING</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il catering</li> <li>- Il banqueting</li> <li>- La preparazione di un evento speciale</li> </ul> <p><b>MODULO 7: L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La pianificazione dell'offerta enogastronomica: il marketing</li> <li>- Il menu</li> <li>- Le Tipologie di menu</li> <li>- Le fasi della costruzione del menu</li> <li>- Food cost and beverage cost</li> <li>- Comunicare attraverso il menu</li> </ul> <p><b>MODULO 8: LA COSTRUZIONE DI UN COCKTAIL</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Costruzione di un cocktail</li> <li>- Costruiamo un cocktail aperitivo, before dinner, dolce e after dinner</li> <li>- Calcolare il contenuto alcolico di un cocktail</li> </ul> <p><b>MODULO 9: LA QUALITA'</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Riconoscere la qualità</li> <li>- I diversi aspetti della qualità</li> <li>- Classificazione dei riconoscimenti di qualità</li> </ul> <p><b>MODULO 10: LE ABITUDINI ALIMENTARI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le abitudini alimentari</li> <li>- I fattori che influenzano le scelte gastronomiche</li> </ul> <p><b>MODULO 11: IL SERVIZIO DI SALA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La cucina alla lampada</li> </ul> <p><b>MODULO 12: LA CUCINA REGIONALE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La cucina delle regioni italiane</li> </ul>
<p><b><u>ABILITA'</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Simulare la gestione di un'azienda turistico- ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie.</li> <li>- Simulare attività di gestione finalizzate alla</li> </ul>



	<p>valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Esecuzione di piatti alla lampada, dal primo piatto al dessert per flambè di prestigio.</li> <li>- Eseguire analisi sensoriali del vino.</li> <li>- Riconoscere il sistema enografico nazionale ed internazionale.</li> <li>- Utilizzare il sistema informativo di un'impresa turistico-ristorativa.</li> <li>- Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.</li> <li>- Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute.</li> </ul>
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lezione frontale partecipata</li> <li>- brainstorming</li> <li>- problem solving</li> <li>- cooperative learning</li> <li>- discussione guidata</li> <li>- esperti esterni.</li> </ul>
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	<p>Nella valutazione dello studente si terrà conto dell'acquisizione, dell'elaborazione, dell'impegno speso nello studio, della partecipazione dimostrata durante le lezioni, della puntualità nello svolgere i compiti assegnati e del comportamento.</p>
<b><u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Uso del libro di testo</li> <li>- Lezione frontale in aula</li> <li>- Didattica Digitale Integrata ( registro elettronico portale argo, gsuite, classroom, meet)</li> <li>- Dispense</li> <li>- Riassunti</li> <li>- Mappe di sintesi</li> <li>- Lavori di ricerca</li> <li>- Discussioni guidate e colloqui in classe</li> <li>- Lavori di gruppo</li> <li>- Verifiche orali</li> </ul>

**Disciplina** LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA

**Docente** Prof. D'Amato Luigi

**Libro** Chef Masterlab, Frangini, Galia, Faracca, Ed. Le Monnier

<b><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u></b> <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere le caratteristiche di prodotti del territorio.</li> <li>- Conoscere le aziende ristorative</li> <li>- Conoscere le diverse tipologie di intolleranze alimentari.</li> <li>- Conoscere il Sistema di autocontrollo</li> </ul>
---	---

	<p>HACCP e di sicurezza.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.</li> <li>- La dieta mediterranea</li> </ul>
<b><u>ABILITA'</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Simulazione di un'azienda ristorativa</li> <li>- Realizzare menu funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari</li> <li>- Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.</li> <li>- Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.</li> </ul>
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Spiegazione</li> <li>- Ipotesi problematiche</li> <li>- Dialogo di classe</li> <li>- Studio a casa</li> <li>- Verifica</li> </ul>
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La valutazione ha tenuto conto oltre alle verifiche orali, colloqui, interventi ed osservazione, anche :</li> <li>- della costanza e del continuo progresso nell'interesse e nell'andamento della materia;</li> <li>- puntualità nei doveri scolastici e nell'assolvimento dei compiti assegnati</li> <li>- della responsabilità e dal grado di autonomia raggiunto da ogni singolo alunno;</li> <li>- della capacità di relazionarsi con il gruppo classe e con l'insegnante anche nel rispetto del regolamento d'istituto</li> </ul>
<b><u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Libro di testo</li> <li>- Audiovisivi: Video</li> <li>- Riviste di settore</li> <li>- Fotocopie/appunti/dispense</li> </ul>

**Disciplina** LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE PASTICCERIA

**Docente** Prof. Della Rosa Paolo

**Libro** Prodotti dolciari artigianali e industriali. Gestione manageriale, De Rosa, Ristoratore

<b><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u></b> <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valore culturale del cibo e rapporto tra pasticceria e società.</li> <li>- Caratteristiche della cucina regionale, nazionale e internazionale.</li> <li>- Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità.</li> <li>- Tecniche di catering e banqueting.</li> </ul>
---	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le creme e i semifreddi.</li> <li>- Il cioccolato.</li> <li>- I lievitati.</li> <li>- Tecniche di cottura e presentazione del piatto. Pasticceria tradizionale, commerciale e industriale. Programmazione e organizzazione della produzione.</li> <li>- Sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente nel luogo di lavoro.</li> <li>- Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.</li> </ul>
<p><b><u>ABILITA'</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuare le componenti culturali della pasticceria.</li> <li>- Individuare gli alimenti in base alle caratteristiche e alla provenienza territoriale.</li> <li>- Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.. Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità. Organizzare degustazioni di prodotti.</li> <li>- Conoscere la storia del cacao e le sue caratteristiche. Riconoscere le creme e le temperature di conservazione.</li> <li>- Conoscere le ricette più significative della tradizione della pasticceria italiana.</li> <li>- Riconoscere, spiegare e "raccontare" un piatto, dalla materia prima alla realizzazione tecnica.</li> <li>- Definire menu adeguati alle tipologie di ristorazione. Simulare nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti food and drink e fingerfood. Progettare menu compatibili con le risorse a disposizione, elaborati nel rispetto delle regole enogastronomiche, in relazione a tipicità e stagionalità degli alimenti e tipologia di clienti. Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.</li> <li>- Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera.</li> </ul>
<p><b><u>METODOLOGIE:</u></b></p>	<p>Si fa riferimento alla programmazione di Dipartimento. In particolare si utilizzeranno le seguenti strategie didattiche: lezione frontale, brainstorming, cooperative learning, mappe</p>

	concettuali, problem solving, lezione interattiva, lezione multimediale.
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	Prove orali: Interrogazioni, colloqui con l'intera classe e interventi da posto
<b><u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Libro di testo</li> <li>- Materiale e schede fotocopiate forniti dall'insegnante.</li> <li>- Video, slide, ricerche, esercitazioni pratiche on line.</li> </ul>

## Disciplina RELIGIONE

**Docente** Prof. Gambardella Luciano

**Libro** Nuovo Tiberiade + Grandi religioni kit, Manganotti, Ed. La Scuola Editrice

<b><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u></b> <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Violenza di genere: trasgressione del rispetto della Torah</li> <li>- Agenda 2030: rispetto dei locali scolastici e importanza della raccolta differenziata a scuola.</li> <li>- Relazioni amicali: quando è insana</li> </ul>
<b><u>ABILITA'</u></b>	Capacità di ascolto e di condivisione del proprio pensiero
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	Debate, cooperative learning
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	Giudizi sintetici: insuff., sufficiente, molto, moltissimo
<b><u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	Giornale on line

## Disciplina INGLESE

**Docente** Prof.ssa Vicinanza Antonella

**Libro** Mastering Cooking and Service, Morris Catrin Elen, ELI -- Cook Book Club Up, Cibelli, D'Avino, Clitt

<b><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u></b> <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- HACCP</li> <li>- Food Safety</li> </ul>
<b><u>ABILITA'</u></b>	Apprendimento della lingua di settore (enogastronomia); acquisizione di competenze linguistico-professionali di base. Sviluppo di capacità di mediazione interculturale finalizzate a favorire la mobilità di studio e di lavoro.
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- lezione frontale;</li> <li>- peer-cooperation;</li> <li>- attività di listening;</li> <li>- lavori di gruppo/a coppie.</li> </ul>
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	Comprensione e acquisizione schematica dei contenuti essenziali e del linguaggio settoriale.

	Esposizione e produzione con qualche incertezza ed errore che non pregiudica la comprensione.
<b><u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Testi didattici di supporto</li> <li>- Dispense/fotocopie</li> <li>- Materiali e strumenti audiovisivi</li> <li>- Materiali e strumenti reperibili in rete</li> </ul>

**Disciplina** Inglese

**Docente** Prof.ssa Ingenito Carla

**Libro** "Mastering Cooking and Service", Morris Catrin Elen, ELI

<b><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u></b> <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Diet and Nutrition:</b> Healthy eating – The Mediterranean diet – Nutrients - Special diets for food allergies and intolerances – Diseases and overeating</li> <li>- <b>Safety procedures:</b> Haccp system – Food contamination – Food preservation – Workplace safety</li> <li>- <b>Enogastronomy and food quality certification:</b> Dine "Italian Style" – Organic food – Slow Food movement – Sustainability – From Global to Local "km 0"</li> <li>- <b>Beverages:</b> Wine – Beer – Champagne - Mixology - Chocolate</li> <li>- Buffet service</li> </ul>
<b><u>ABILITA'</u></b>	<p>Interagire in conversazioni di vita quotidiana e in contesti di tipo professionale con discreta fluidità. Sufficiente comprensione di messaggi nella microlingua del settore di riferimento. Produrre brevi relazioni, sintesi, commenti e opinioni personali coerenti e coesi utilizzando il lessico appropriato.</p>
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	<p>Sono state attivate strategie didattiche volte a favorire un apprendimento dei contenuti, diversificando gli interventi al fine di incontrare le esigenze di alunni più in difficoltà. Lezione frontale. Lettura ed analisi diretta di testi. Cooperating learning.</p>
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	<p>Per le verifiche orali sono state considerate la capacità di interazione degli alunni, la capacità di operare collegamenti, la ricchezza lessicale. Per le verifiche scritte si è tenuto conto di conoscenza e comprensione dei contenuti, capacità di sintesi e rielaborazione personale.</p>
<b><u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	<p>Libro di testo, Dispense, Materiale on-line, Materiale preparato dalla docente.</p>

**Disciplina** Lingua e Letteratura Italiana

**Docente** Prof. Lamparelli Danae Vanessa

**Libro** Letteratura Mondo, Volume 3, Cataldi, Angioloni, Panichi, Ed. Palumbo

**CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:**  
**(anche attraverso UDA o moduli)**

**Positivismo, Naturalismo, Verismo:**

Contesto storico-culturale. Le poetiche di Naturalismo e Verismo.

**Giovanni Verga:**

vita e opere. La poetica: l'adesione al Verismo e il ciclo dei "vinti". Il pessimismo verghiano, l'ideale dell'ostrica, il narratore popolare, l'impersonalità.

*I Malavoglia* ed *Il Mastro don Gesualdo*: dal culto della famiglia a quello della roba; analisi contenutistica.

Lettura ed analisi dei seguenti testi:

*Rosso Malpelo*

La Prefazione ai *Malavoglia*

*La roba*

**La nascita della poesia moderna ed il Simbolismo francese:**

C. Baudelaire e *I fiori del male* (contenuti).

*L'Albatro*

*Ubbriacatevi*

Brevi cenni ai poeti maledetti.

**Simbolismo e Decadentismo:**

il complesso contesto storico-culturale; il rifiuto del Positivismo e delle sue certezze; l'inconscio; il poeta "veggente"; l'Estetismo; la rivoluzione del linguaggio poetico: il valore suggestivo e magico della parola, la musicalità; la sinestesia; il simbolo.

**Giovanni Pascoli:**

vita e opere; simbologia del nido e rassegnazione; "Il fanciullino" e la poetica pascoliana; la poesia come conoscenza irrazionale: i simboli pascoliani; i temi; il poeta "veggente"; il sublime delle piccole cose; lo sperimentalismo linguistico; il fonosimbolismo.

	<p>Lettura ed analisi dei seguenti testi:</p> <p><i>Il fanciullino</i></p> <p>da "Myricae":</p> <p><i>X agosto</i></p> <p><i>Temporale</i></p> <p>da "I Canti di Castelvecchio"</p> <p><i>La mia sera</i></p> <p><b>Gabriele D'Annunzio:</b></p> <p>vita e opere; i temi della sua poetica: estetismo, Nietzsche ed il superomismo, panismo.</p> <p>Il ritratto dell'esteta ed <i>Il piacere</i>;</p> <p>breve analisi dei "romanzi della rosa, del giglio e del melograno";</p> <p>Lettura ed analisi dei seguenti testi:</p> <p>da "Il Piacere": <i>Andrea Sperelli: il ritratto di un esteta</i></p> <p>da "Canto novo": <i>Canta la gioia!</i></p> <p>da "Poema paradisiaco": <i>Consolazione</i></p> <p>da "Alcyone": <i>La pioggia nel pineto</i></p> <p><b>Il primo Novecento e la stagione delle Avanguardie.</b></p> <p>Il Crepuscolarismo: brevi cenni</p> <p>Il <b>Futurismo</b>: i caratteri generali ed il manifesto di Marinetti.</p> <p>Lettura ed analisi del seguente testo:</p> <p><i>Il Manifesto del Futurismo</i></p> <p><b>Italo Svevo:</b></p> <p>vita e opere. Il contesto culturale. Svevo intellettuale mitteleuropeo; la figura dell'inetto, Freud e la psicoanalisi;</p> <p><i>La coscienza di Zeno</i>: tra "malattia", "salute" e psicoanalisi. (breve analisi contenutistica)</p> <p>Lettura ed analisi del seguente testo:</p> <p><i>La vita è una malattia</i></p>
--	---

	<p><b>Luigi Pirandello:</b></p> <p>notizie biografiche; la crisi dell'io e della realtà oggettiva; il relativismo conoscitivo; il rifiuto della "trappola" sociale; la poetica dell'"umorismo"; contrasto tra vita e forma; le opere: novelle, romanzi, teatro.</p> <p>Brevi cenni alla rivoluzione teatrale di Pirandello.</p> <p><i>Il fu Mattia Pascal e Uno, nessuno e centomila:</i> contenuti e significati.</p> <p>Lettura ed analisi dei seguenti testi:</p> <p><i>La differenza tra umorismo e comicità: la vecchia imbellettata</i></p> <p><i>Adriano Meis e la sua ombra</i></p> <p><i>Nessuno davanti allo specchio</i></p> <p><b>La letteratura italiana tra le due guerre</b></p> <p><b>Giuseppe Ungaretti: tra Avanguardia e Simbolismo</b></p> <p>cenni biografici; l'esperienza della guerra e la "poetica della parola".</p> <p>da "L'allegria":</p> <p><i>Veglia</i></p> <p><i>San Martino del Carso</i></p> <p><i>Soldati</i></p> <p><i>Mattina.</i></p> <p><b>L'Ermetismo e la poesia "pura" ma oscura.</b></p> <p><b>Salvatore Quasimodo</b></p> <p>brevi cenni biografici e poetici.</p> <p>Testi letti ed analizzati:</p> <p><i>Ed è subito sera</i></p> <p><b>La letteratura dopo la II guerra mondiale.</b></p> <p><b>Primo Levi</b></p> <p>cenni biografici, cultura e idee; poetica, forma e stile.</p> <p><i>Se questo è un uomo:</i> contenuti e significati.</p>
--	---



	<p>Testi letti ed analizzati:</p> <p><i>Il viaggio</i></p> <p><i>Se questo è un uomo</i> (poesia).</p>
<b><u>ABILITA'</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sapersi esprimere utilizzando linguaggi adeguati ai vari contesti;</li> <li>- saper contestualizzare ed aggiornare un autore e/o un testo;</li> <li>- saper svolgere un confronto, almeno sulle tematiche essenziali, tra opere e/o autori diversi;</li> <li>- essere in grado di rielaborare in maniera critica le conoscenze apprese;</li> <li>- sapersi orientare nella consultazione dei manuali e dei sussidi didattici, anche quelli digitali;</li> <li>- aver acquisito un metodo di studio personale ed efficace.</li> </ul>
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- lezione dialogata;</li> <li>- lezione interattiva (sia in modalità sincrona che asincrona); lavoro individuale e/o di gruppo;</li> <li>- flipped classroom;</li> <li>- brain-storming.</li> </ul>
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	<p>verifiche formative e sommative di varia natura (scritte ed orali).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Livello di raggiungimento delle conoscenze e competenze previste</li> <li>- Impegno continuo nello studio e partecipazione attiva alle attività scolastiche</li> <li>- Progresso nei risultati di apprendimento rispetto alle condizioni di partenza</li> <li>- Frequenza regolare</li> <li>- Rispetto puntuale del Regolamento d'Istituto e del Regolamento DDI</li> </ul>
<b><u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Testo in adozione;</li> <li>- Materiale digitale semplificato predisposto dall'insegnante oppure scelto in rete;</li> <li>- Multimedialità ed internet.</li> </ul>

**Disciplina** Storia

**Docente** Prof. Lamparelli Danae Vanessa

**Libro** Storia Aperta, Volume 3, Leone, Casalegno, Ed. Sansoni per la scuola

<b><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u></b> <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b>	<b>I movimenti socialisti, Marx e la "lotta sociale":</b> 1848: pubblicazione del <i>Manifesto del Partito</i>
---	---

	<p><i>Comunista;</i></p> <p>La prima e la seconda Internazionale.</p> <p><b>Brevi cenni alla seconda rivoluzione industriale.</b></p> <p><b>Colonialismo ed imperialismo.</b></p> <p><b>L'Italia nella seconda metà dell'800:</b></p> <p>La destra storica al potere ed il completamento dell'unità;</p> <p>La sinistra storica: Agostino Depretis e Francesco Crispi.</p> <p><b>La crisi di fine secolo ed i tumulti a Milano.</b></p> <p>L'Italia del Novecento:</p> <p><b>l'Età giolittiana:</b> Decollo industriale. La stagione delle riforme. Il sistema delle alleanze. Ripresa del colonialismo: la guerra di Libia.</p> <p>Il mondo in guerra</p> <p><b>La I guerra mondiale:</b> cause L'Italia dalla neutralità all'intervento. Dalla guerra di movimento alla guerra di logoramento. Un anno decisivo: il 1917.</p> <p>I trattati di pace.</p> <p><b>La rivoluzione bolscevica:</b> brevi cenni</p> <p>Lenin al potere;</p> <p>la terza Internazionale (l'internazionale comunista);</p> <p>La NEP.</p> <p><b>Il declino europeo ed il primato americano</b></p> <p>La crisi del '29 negli Stati Uniti ed in Europa.</p> <p>Il <i>New Deal</i> di Roosevelt.</p> <p><b>I totalitarismi del'900</b></p> <p><b>Il Fascismo.</b> La vittoria mutilata e il biennio rosso. Dai Fasci di combattimento al Partito Nazionale Fascista. La marcia su Roma e il delitto Matteotti. La nascita dello stato totalitario di Benito Mussolini. Propaganda, autarchia, corporativismo. La conquista dell'Etiopia.</p> <p><b>Il Nazismo.</b> La fine della Repubblica di Weimar. La crisi economica e il malcontento tedesco. Hitler cancelliere e presidente. L'antisemitismo: dalle leggi</p>
--	---

	<p>di Norimberga alla soluzione finale. Lo spazio vitale: riarmo della Germania ed espansionismo.</p> <p><b>Lo Stalinismo (brevi cenni).</b> La pianificazione dell'economia e l'industrializzazione. Il regime di Stalin: propaganda e culto del capo.</p> <p><b>La II guerra mondiale e la <i>shoah</i>:</b> cause. Dalle aggressioni di Hitler allo scoppio del conflitto. Il conflitto si allarga al mondo. Il crollo dell'Asse e la Resistenza.</p> <p><b>Un nuovo mondo sulle macerie della guerra.</b></p> <p>Dal processo di Norimberga alla nascita dell'ONU.</p> <p>La Dichiarazione universale dei diritti umani.</p> <p>L'Italia ricostruita: dalla monarchia alla repubblica.</p>
<p><b><u>ABILITA'</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper classificare e organizzare dati, leggere e strutturare tabelle, grafici, mappe concettuali, schemi ecc.;</li> <li>- saper realizzare attività di ricerca storica in relazione alle fonti storiche;</li> <li>- conoscere in maniera essenziale i principali fatti storici tra l'800 ed il '900, in riferimento anche all'epoca attuale;</li> <li>- saper attuare confronti e semplici collegamenti tra i diversi periodi storici studiati;</li> <li>- saper comprendere il rapporto causa-effetto ed il legame passato-presente tra gli avvenimenti storici;</li> </ul>
<p><b><u>METODOLOGIE:</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- lezione partecipata;</li> <li>- lezione interattiva (sia in modalità sincrona che asincrona); lavoro individuale e/o di gruppo;</li> <li>- flipped classroom;</li> <li>- brain-storming.</li> </ul>
<p><b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b></p>	<p>verifiche formative e sommative di varia natura.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Livello di raggiungimento delle conoscenze e competenze previste</li> <li>- Impegno continuo nello studio e partecipazione attiva alle attività scolastiche</li> <li>- Progresso nei risultati di apprendimento rispetto alle condizioni di partenza</li> <li>- Frequenza regolare</li> <li>- Rispetto puntuale del Regolamento d'Istituto e del Regolamento DDI</li> </ul>
<p><b><u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Testo in adozione;</li> <li>- Materiale digitale semplificato predisposto</li> </ul>

	dall'insegnante oppure scelto in rete; - Multimedialità ed Internet.
--	---

**Disciplina FRANCESE - CUCINA**

**Docente** Prof.ssa Longobardi Assunta

**Libro** Á TABLE, De Carlo, Hoepli

<b><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u></b> <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b>	<p><b>Alimentation diététique</b></p> <p>Les produits bio, les OGM en alimentation; nouveaux régimes diététiques: macrobiotique, végétarien et végétalien.</p> <p>Les allergies et les intolérances alimentaires</p> <p>Le régime alimentaire pour coeliaque</p> <p>Les troubles du comportement alimentaire: l'obésité, l'anorexie, la boulimie.</p> <p>L'alimentation du sportif. Les matières grasses.</p> <p><b>Santé et sécurité</b></p> <p>Les infections transmissibles et les intoxications alimentaires. Les risques et les mesures preventives contre la contamination des aliments.</p> <p><b>La conservation des aliments</b></p> <p>La congélation, la chaîne du froid, les sous-vide. Les additifs. Les agents levants.</p>
<b><u>ABILITA'</u></b>	Capacità di utilizzare concretamente quanto appreso. Potenziamento della lingua
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	Inserimento nella bacheca del registro elettronico di video. Esercitazioni pratiche. Utilizzo di mappe concettuali che riassumono i contenuti principali
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	Osservazioni e verifiche. Esercizi. Test e questionari.
<b><u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	Libro di testo.

**Disciplina FRANCESE - PASTICCERIA**

**Docente** Prof.ssa Longobardi Assunta

**Libro** PÂTISSERIE, De Carlo, Hoepli

<b><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u></b> <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b>	<p><b>Module 9</b></p> <p><b>LA PÂTISSERIE INDUSTRIELLE</b></p> <p>Boulangerie viennoiserie industrielle; Techniques</p>
---	--

	<p>adoptées; production en lignes continues de viennoiseries; la surgélation en pâtisserie; diffusion de la pâtisserie industrielle; les nouvelles tendances de la pâtisserie; la pâtisserie artisanale.</p> <p><b>Module 10</b> <b>La méthode HACCP</b> Hygiène des aliments; maladies les plus connues; hygiène en cuisine et au laboratoire de pâtisserie; la conservation des aliments François Appert, Louis Pasteur et la Pasterisation; la congélation; les additifs; les agents levants.</p> <p><b>Module 11</b> <b>De l'école au monde du travail</b> Le droit du travail; le contrat de travail en Italie. Le contract de travail en France.</p>
<b><u>ABILITA'</u></b>	Capacità di utilizzare concretamente quanto appreso. Potenziamento della lingua
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	Inserimento nella bacheca del registro elettronico di video. Esercitazioni pratiche. Utilizzo di mappe concettuali che riassumono i contenuti principali
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	Osservazioni e verifiche. Esercizi. Test e questionari.
<b><u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	Libro di testo.

## Disciplina DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE - PASTICCERIA

**Docente** Prof. Luminello Salvatore

**Libro** Gestire le imprese ricettive per percorsi di pasticceria, Rascioni, Ferriello,

Tramontana

<b><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u></b> <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. L'azienda</li> <li>2. L'imprenditore</li> <li>3. La compravendita</li> <li>4. Il personale dipendente</li> <li>5. I finanziamenti alle imprese</li> <li>6. Il patrimonio, il reddito, il bilancio</li> <li>7. L'analisi di bilancio</li> </ol>
<b><u>ABILITA'</u></b>	Individuare le risorse per promuovere e potenziare l'azienda, analizzare l'azienda e interpretarne le dinamiche, individuare le tecniche di sicurezza con particolare attenzione alla normativa.
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	Lezione frontale, lezione interattiva, problem-solving, analisi dei testi, lezione multimediale, videolezioni, apprendimento cooperativo.
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	Verifiche orali e/o scritte, test strutturati volti alla risoluzione dei problemi, elaborati, produzione di

	materiali
<b>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</b>	Libri di testo, appunti, schemi e documenti aziendali

**Disciplina** DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE

**Docente** Prof.ssa Pentangelo Maria Rosaria

**Libro** Gestire le imprese ricettive, Rascioni, Ferriello, Tramontana

<b><u>MACROARGOMENTI SVOLTI NELL'ANNO</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- IL MERCATO TURISTICO</li> <li>- IL MARKETING</li> <li>- PIANIFICAZIONE PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE</li> <li>- LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO</li> </ul>
<b><u>ABILITA'</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Acquisizione dei contenuti disciplinari;</li> <li>- interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa;</li> <li>- utilizzo di un corretto linguaggio tecnico; capacità di applicare concretamente quanto appreso.</li> </ul>
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	Lezione frontale ; analisi di documenti originali; lettura di testi e quotidiani a carattere economico; ricerche attraverso internet; Videolezioni; Apprendimento cooperativo
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	<p>Le valutazioni effettuate al fine di verificare il controllo del processo formativo, la verifica della validità del processo stesso, il riordino dei suoi sviluppi successivi, sono state effettuate tenendo conto dei seguenti elementi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscenza degli argomenti completa e/o approfondita.</li> <li>- Esatta interpretazione.</li> <li>- Applicazione corretta delle conoscenze minime.</li> <li>- Sufficiente valutazione.</li> <li>- Analisi e sintesi corretta</li> </ul>
<b><u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	libro, articoli di giornali, dispense fornite dal docente , videolezioni .

**Disciplina** Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi

**Docente** Prof. Ranieri Jacopo

**Libro** Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi. Volume 2 Cataldo V.

Biffaro, Rosalba Labile, Raffaella Labile Hoepli

<p><b><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u></b> <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Modulo 1: I trasportatori industriali</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ UDA di riferimento: I trasporti interni; trasportatori a rulli; trasportatori a nastro; altri trasportatori interni; trasportatori pneumatici.</li> </ul> </li> <li>- <b>Modulo 2: Le macchine per il cioccolato e i prodotti lievitati da forno</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ UDA di riferimento: Attrezzature per la cottura; attrezzature per raffreddare, mantecare e conservare; lavorazioni del cioccolato.</li> </ul> </li> <li>- <b>Modulo 3: Elettropneumatica e sistemi automatici</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ UDA di riferimento: Fondamenti di automazione; il sistema; il sistema elettropneumatico; i sistemi automatici.</li> </ul> </li> <li>- <b>Modulo 4: La gestione dei processi produttivi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ UDA di riferimento: I focus; i layout; le tecniche reticolari; introduzione al modello "Industria 4.0".</li> </ul> </li> <li>- <b>Modulo 5: Qualità e sicurezza nei luoghi di lavoro</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ UDA di riferimento: La qualità; il controllo della qualità; la sicurezza nei luoghi di lavoro.</li> </ul> </li> </ul>
<p><b><u>ABILITA'</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere ed illustrare, utilizzando schemi e disegni, le caratteristiche tecniche e operative delle macchine utilizzate nell'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno.</li> <li>- Condurre e controllare macchine ed impianti del settore.</li> <li>- Individuare e descrivere i principali componenti di circuiti elettropneumatici di macchine del settore.</li> <li>- Individuare e descrivere le logiche di comando ed elementi del sistema di controllo automatico di macchine ed impianti del</li> </ul>

	<p>settore.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gestire la manutenzione e le relative procedure dalla documentazione tecnica a corredo.</li> <li>- Applicare metodi per organizzare in modo efficace le risorse tecniche ed umane.</li> <li>- Definire piani di produzione con riferimento alle specifiche delle macchine da utilizzare e al loro layout.</li> <li>- Operare nel rispetto delle norme di sicurezza ambientale e di tutela della salute.</li> <li>- Riconoscere, valutare e prevenire situazioni di rischio.</li> </ul>
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lezione frontale;</li> <li>- lavagna;</li> <li>- didattica breve;</li> <li>- lettura ed interpretazione del testo;</li> <li>- costruzione di mappe/schemi;</li> <li>- Approfondimento disciplinare con contestualizzazione del problema;</li> <li>- Analisi critica;</li> <li>- case study.</li> </ul>
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>apprendimento:</b> raggiungimento degli obiettivi cognitivi e meta cognitivi, con particolare attenzione al processo e non solo al prodotto; miglioramento rispetto alla situazione di partenza</li> <li>- <b>comportamento:</b> raggiungimento di obiettivi relazionali quali il livello di rispetto delle persone, delle norme e regole condivise e dell'ambiente scolastico, l'atteggiamento dello studente</li> <li>- <b>competenze:</b> capacità di usare conoscenze, abilità e capacità personali nei diversi contesti.</li> <li>- <b>interesse e partecipazione</b></li> <li>- <b>impegno</b></li> <li>- <b>socialità</b></li> <li>- <b>frequenza.</b></li> <li>- <b>Strumenti di verifica:</b> Verifiche scritte strutturate e semi strutturate (a risposta multipla e aperta); verifiche orali (interrogazione); restituzione elaborati corretti/feedback</li> </ul>
<b><u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Libro di Testo</li> <li>- Risorse digitali in rete</li> <li>- Materiali autoprodotti dall'insegnante</li> <li>- Filmato didattico</li> </ul>



**Disciplina SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

**Docente** Prof. Savarese Giuseppe

**Libro** A 360 GRADI-CONOSCERSI E PROTEGGERSI, Vol. U, Giorgetti, MONDADORI SCUOLA

<p><b><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u></b> <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Miglioramenti delle qualità fisiche (Capacità condizionali)</li> <li>- Affinamento delle funzioni neuromuscolari (Capacità coordinative)</li> <li>- Acquisizione delle capacità operative e sportive.</li> <li>- L'alimentazione dello Sportivo</li> <li>- Il Doping</li> <li>- Olimpiadi – C.I.O. – C.O.N.I.</li> <li>- Enti di promozione sportiva.</li> <li>- Associazioni sportive : aspetti civili e fiscali.</li> </ul>
<p><b><u>ABILITA'</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Potenziamento generale della struttura muscolare e potenziamento specifico in relazione alle varie esigenze tecniche dello sport in oggetto.</li> <li>- Conseguimento di una fisiologica mobilità articolare dei vari segmenti corporei in relazione all'attività sportiva in esame e comprensione del movimento in oggetto.</li> <li>- Miglioramento della capacità di resistenza organica.</li> <li>- Incremento dell'efficienza dell'apparato cardio-respiratorio e sua funzionalità in relazione attitudini personali e allo sport in oggetto.</li> <li>- Essere in grado di svolgere tutto l'esercizio, pur con qualche imprecisione, ma in modo efficace</li> <li>- Eseguire i fondamentali individuali dei giochi di squadra proposti e i gesti tecnici delle discipline affrontate</li> <li>- Conoscere le caratteristiche di una sana e corretta alimentazione e conoscere l'alimentazione di uno sportivo</li> <li>- Conoscere le sostanze dopanti e l'effetto che ha nell'uomo</li> <li>- Conoscere la storia dello sport e delle Olimpiadi</li> <li>- Comprendere le caratteristiche fondamentali dei principi e delle regole del CIO, CONI e delle Federazioni Sportive.</li> <li>- Comprendere le caratteristiche fondamentali dei principi e delle regole delle Associazioni non riconosciute</li> </ul>
<p><b><u>METODOLOGIE:</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Esercitazioni individuali, di coppia e di gruppo.</li> <li>- Studio in autonomia</li> <li>- Video chiamate</li> <li>- Inserimento nella bacheca del registro elettronico di filmati - link relativi alla</li> </ul>

	<p>disciplina selezionati da youtube</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Materiale prodotto dai docenti (slide).</li> </ul>
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Osservazione e verifica sul campo.</li> <li>- Esercitazioni pratiche.</li> <li>- Test e questionari</li> <li>- Impegno nell'elaborazione e nella rimessa degli elaborati</li> <li>- Restituzione elaborati posta elettronica</li> </ul>
<b><u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Libro digitale messo a disposizione dalla casa editrice</li> <li>- Materiale prodotto dal docente (slide)</li> <li>- Filmati selezionati su argomento inerenti alla disciplina</li> <li>- Link di video selezionati</li> </ul>

## Disciplina ANALISI CHIMICHE DEGLI ALIMENTI

**Docente** Prof. Troise Ciro

**Libro** Esplorare gli alimenti, Cassese, Capuano, Clitt

<p><b><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u></b> <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b></p>	<p><b><u>GLI OLI E I GRASSI</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- I lipidi: grassi e oli. Gli acidi grassi saturi e insaturi.</li> <li>- Trigliceridi e fosfolipidi. Steroli.</li> <li>- Metodi di analisi chimico-fisici dei lipidi negli alimenti;</li> <li>- determinazione dell'acidità di un olio;</li> <li>- determinazione del grado di irrancidimento primario e secondario;</li> <li>- determinazione dell'indice di rifrazione;</li> <li>- determinazione del numero di iodio;</li> <li>- analisi dieni e trieni coniugati tramite spettrometro UV.</li> </ul> <p><b><u>LE SOSTANZE ZUCCHERINE</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le sostanze zuccherine: i carboidrati o glucidi.</li> <li>- I monosaccaridi: fruttosio e glucosio.</li> <li>- I disaccaridi: saccarosio, maltosio e lattosio.</li> <li>- I polisaccaridi: amido, glicogeno e cellulosa.</li> <li>- Metodi chimici di analisi dei glucidi:</li> <li>- metodo Fehling</li> <li>- Metodi fisici di analisi dei glucidi: rifrattometria.</li> </ul> <p><b><u>IL LATTE, ALIMENTO PROTEICO</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gli amminoacidi: i "mattoni" delle proteine.</li> <li>- Le proteine: caratteristiche funzionali e strutturali.</li> <li>- Il latte: la definizione legale e le caratteristiche generali;</li> <li>- la composizione chimica; tipi di latte reperibili in commercio.</li> </ul>
---	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Controlli analitici sul latte: determinazione della densità;</li> <li>- determinazione della materia grassa; determinazione dell'acidità;</li> <li>- determinazione delle sostanze proteiche (metodo Kjeldahl).</li> </ul> <p><b><u>LE FARINE</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il frumento: struttura e composizione chimica della cariosside.</li> <li>- Le farine e le semole.</li> <li>- Analisi chimico-fisiche degli sfarinati:</li> <li>- determinazione dell'umidità;</li> <li>- determinazione delle ceneri;</li> <li>- determinazione dell'acidità;</li> <li>- determinazione del contenuto proteico;</li> <li>- determinazione del glutine secco;</li> <li>- determinazione dell'indice di glutine.</li> </ul>
<b><u>ABILITA'</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analizzare un prodotto con i diversi metodi qualitativi e quantitativi studiati in laboratorio</li> <li>- Applicare i processi tecnologici e chimici trattati in linee essenziali.</li> <li>- Acquisizione della consapevolezza della complessità e continua evoluzione delle medesime.</li> <li>- Capacità di realizzare semplici interventi le analisi di laboratorio.</li> </ul>
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lezione frontale, didattica laboratoriale, cooperative learning</li> </ul>
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verifiche miste, criteri oggettivi e soggettivi</li> <li>- Esercitazioni di laboratorio</li> </ul>
<b><u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Libro di testo;</li> <li>- Supporti digitali: Lim, Google, Classroom, Youtube</li> </ul>

## Disciplina EDUCAZIONE CIVICA

**Docente Coordinatore** Prof.ssa Lamparelli Danae Vanessa

<b><u>CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI:</u></b> <b><u>(anche attraverso UDA o moduli)</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile adottata dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015 – Rispetto e valorizzazione dell'altro, della diversità, della giustizia, dell'equità, dell'ambiente visti nell'ottica di solidarietà e di responsabilità sociale attraverso l'analisi degli obiettivi dell'Agenda.</li> <li>• Dignità e diritti umani. Il catalogo dei diritti umani analizzati attraverso La Dichiarazione universale dei diritti umani per scongiurare il ripetersi di genocidi e conflitti atomici. I</li> </ul>
---	---

	<p>principali documenti internazionali dedicati alla tutela dei diritti umani.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La condizione femminile in Afghanistan</li> </ul>
<b><u>ABILITA'</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compiere scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerenti agli obiettivi sanciti dall'agenda.</li> <li>• Acquisire il rispetto e l'osservanza universale dei diritti dell'uomo e delle libertà fondamentali.</li> <li>• Analizzare e riconoscere comportamenti errati nella relazione affettiva, individuare le idee che portano ad assumere una mentalità prevaricante.</li> </ul>
<b><u>METODOLOGIE:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lezione frontale</li> <li>- Flipped classroom</li> <li>- Problem solving</li> <li>- Cooperative learning</li> </ul>
<b><u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u></b>	Il coordinatore della disciplina a fine quadrimestre ha formulato la proposta di voto dopo aver acquisito elementi conoscitivi dai docenti a cui è affidato l'insegnamento.
<b><u>TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Testi di educazione civica</li> <li>- Costituzione</li> <li>- Agenda 2030</li> <li>- Dichiarazione universale dei diritti umani</li> <li>- Principali documenti dedicati alla tutela dei diritti umani</li> <li>- Materiale audiovisivo selezionato in rete</li> <li>- Romanzi sulla condizione femminile in Afghanistan</li> </ul>
<b><u>MATERIE COINVOLTE:</u></b>	Italiano, Storia, Inglese, Scienze degli alimenti, Francese, Scienze Motorie, Religione.
<b><u>ORE SVOLTE</u></b>	<b>33</b>

### 6.2 Percorsi Interdisciplinari

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

<b>PERCORSI INTERDISCIPLINARI</b>	
Titolo del percorso	Discipline coinvolte
1800-1900	Tutte
LA CONDIZIONE DELLA DONNA	Tutte
L'AMBIENTE	Tutte

### 6.3 Obiettivi specifici dell'insegnamento trasversale di Educazione Civica.

Da settembre 2020 l'Educazione Civica è una disciplina trasversale che interessa tutti i gradi scolastici e il Consiglio di Classe ha proposto agli studenti la trattazione delle seguenti tematiche riassunte nella seguente tabella.

EDUCAZIONE CIVICA		
Contenuti	Competenze	Discipline coinvolte
<p><b>Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile adottata dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015</b></p>	<p>Compiere scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerenti agli obiettivi sanciti dall'agenda</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Italiano ore 5</li> <li>• Storia ore 3</li> <li>• Inglese ore 3</li> <li>• Scienze degli alimenti ore 3</li> <li>• Religione ore 3</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Dignità e diritti umani.</b></li> <li>• <b>La condizione femminile in Afghanistan.</b></li> </ul>	<p>Acquisire il rispetto e l'osservanza universale dei diritti dell'uomo e delle libertà fondamentali.</p> <p>Riconoscere comportamenti errati nella relazione affettiva, individuare le idee che portano ad assumere una mentalità prevaricante.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Italiano ore 3</li> <li>• Storia ore 5</li> <li>• Inglese ore 3</li> <li>• Francese ore 2</li> <li>• Scienze Motorie ore 1</li> <li>• Religione ore 2</li> </ul>

#### 6.4 Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO- ex ASL)

I percorsi PCTO rappresentano una modalità di apprendimento mirata a perseguire le seguenti finalità:

- Collegare la formazione in aula con l'esperienza pratica in ambienti operativi reali;
- Favorire l'orientamento dei giovani valorizzandone le vocazioni personali;
- Arricchire la formazione degli allievi con l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro;
- Realizzare un collegamento tra l'istituzione scolastica, il mondo del lavoro e la società;
- Correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

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

Titolo del percorso	Descrizione del percorso	Anno scolastico
<b>Bar didattico</b>	Produzione e somministrazione, all'interno del bar dell'Istituto, di alimenti e bevande con l'obiettivo di formare giovani in grado di inserirsi agevolmente nel mondo del lavoro avendo ampiamente sperimentato le procedure operative e le criticità relazionali	2020-2021 2021-2022
<b>Partecipiamo ad eventi e fiere</b>	- "FESTA DELLA POLIZIA"- Nocera Inferiore (SA)	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- "FESTA DELL'ALBERO"</li> <li>- "INCONTRI LIONS"</li> <li>- "PIZZA DAY"-ISIS FORTUNATO</li> <li>- AIBES – MEETS OUR FUTURE</li> <li>- LEZIONE DI OSPITALITÀ E BANQUETING MANAGEMENT - NELLO DI CAPRIO</li> <li>- L'importanza del social food marketing per la ristorazione nell'era digitale</li> <li>- FARINE DA CHEF</li> <li>- LA CARNE - Il ruolo dei materiali di cottura e delle lame da taglio</li> <li>- IL BACCALA'- Backstage di un piatto perfetto</li> <li>- FORMAZIONE FIC – "Le paste"</li> <li>- LA RISTORAZIONE AI TEMPI DEL COVID CHEF LUIGI VITIELLO</li> <li>- La Terra vista da un professionista</li> <li>- A SCUOLA DI CUCINA CON GRANA PADANO</li> <li>- SAPORI DELL'ORTO</li> <li>- LA SCUOLA NEL VIGNETO</li> </ul>	<p style="text-align: center;">2019-2020 2020-2021 2021-2022</p>
<b>Le giornate del gusto</b>	Partecipare alla preparazione e allo svolgimento di eventi curando il servizio sala, abbinando cibi a bevande e gestendo le dotazioni dei laboratori anche curandone la manutenzione	<p style="text-align: center;">2019-2020 2020-2021 2021-2022</p>
<b>Accogliere a scuola</b>	<p>Porsi verso l'altro con competenze professionali di profilo per essere sinergici tra accoglienza ed informazione formativa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- OPEN DAY-ISIS FORTUNATO</li> <li>- GIORNATA SULLA CECITA'</li> <li>- DONNE AFGHANE</li> </ul>	<p style="text-align: center;">2019-2020 2020-2021 2021-2022</p>
<b>Orientamento</b>	Orientarsi in uscita dalla scuola, considerando i propri punti di forza e le proprie debolezze.	

	UNISA FISCIANO- SUOR ORSOLA BENINCASA-ISIS FORTUNATO CONFERENZA CAVALLEGGIERI GUIDE ED ALTRI REPARTI ESERCITO UNISA INGEGNERIA DEL SOTTOSUOLO ORIENTAMENTO AL LAVORO NEL TURISMO	2021-2022
<b>Giornate della legalità</b>	<p>Convegni sulla "Cultura della legalità" con i locali rappresentanti delle Istituzioni e Associazioni (Carabinieri, Polizia di Stato, Polizia locale, Guardia di Finanza, Agenzia delle entrate...) per trasmettere e far sperimentare ai ragazzi una serie di valori che hanno lo scopo di</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• agevolare la nascita e lo sviluppo di "soggetti sociali" responsabili</li> <li>• far comprendere il nesso tra diritti e doveri e tra interessi privati e interessi pubblici</li> </ul>	2019-2020 2020-2021 2021-2022

## 7. Valutazione

Questa fase del percorso è servita a stimolare l'alunno a riconoscere i propri progressi ed eventuali difficoltà per poter così mettere in atto strategie adeguate di autocorrezione, ma ha anche avuto la funzione di incentivare l'impegno costante e responsabile. La valutazione, periodica e finale, ha tenuto conto dei seguenti fattori: costanza e impegno profuso nello studio, partecipazione, progresso rispetto alla situazione di partenza, livello della classe, senso di responsabilità.

7.1 Indicatori di valutazione Inseriti nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa

### LEGENDA RELATIVA AGLI INDICATORI VALUTATIVI

#### OBIETTIVI COGNITIVI

Giudizio	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	Voto
Eccellente	A = Complete, approfondite, ampliate e personalizzate	A = Esegue compiti complessi; sa applicare con la massima precisione contenuti e procedure in qualsiasi nuovo contesto	A = Sa cogliere e stabilire relazioni anche in problematiche complesse, esprimendo valutazioni critiche, originali e personali	9÷10
Ottimo	B = Complete, approfondite e ampliate	B = Esegue compiti complessi; sa applicare contenuti e procedure anche in contesti non usuali	B = Sa cogliere e stabilire relazioni nelle varie problematiche; effettua analisi e sintesi complete ed approfondite	8

Buono	C = Complete ed approfondite	C = Esegue compiti di una certa complessità, applicando con coerenza le giuste procedure	C = Sa cogliere e stabilire relazioni nelle varie problematiche note; effettua analisi e sintesi complete e coerenti	7
sufficiente	D = Esaurienti	D = Esegue semplici compiti applicando le conoscenze acquisite negli usuali contesti	D = Sa cogliere e stabilire relazioni in problematiche semplici ed effettua analisi e sintesi con una certa coerenza	6
Mediocre	E = Superficiali	E = Esegue semplici compiti ma commette qualche errore; ha difficoltà ad applicare le conoscenze acquisite	E = Sa effettuare analisi e sintesi parziali; tuttavia opportunamente guidato/a, riesce a organizzare le conoscenze	5
Insufficiente	F = Frammentarie	F = Esegue solo compiti piuttosto semplici e commette errori nell'applicazione delle procedure	F = Sa effettuare analisi solo parziali; ha difficoltà di sintesi e solo se opportunamente guidato/a riesce a organizzare qualche conoscenza	4
Scarso	G = Pochissime o nessuna	G = Non riesce ad applicare le poche conoscenze di cui è in possesso.	G = Manca di capacità di analisi e sintesi e non riesce ad organizzare le poche conoscenze, neanche se opportunamente guidato/a	1÷3
<b>SITUAZIONE DI PARTENZA</b>		<b>PROGRESSI CURRICULARI</b>		
A= Solida B= Consistente C= Adeguata D= Incerta E= Lacunosa		A= Brillanti B= Consistenti C= Positivi D= Incerti E= Irrilevanti		

**SCHEDA DI MISURAZIONE OBIETTIVI EDUCATIVI**

COMPORAMENTO	IMPEGNO	INTERESSE	PARTECIPAZIONE	METODO DI STUDIO
A = Corretto e responsabile B = Corretto e controllato C = Corretto e vivace D = Eccessivamente vivace E = Scorretto e poco responsabile	A = Continuo e tenace B = Continuo C = Adeguato D = Saltuario E = Scarso	A = Profondo B = Significativo C = Adeguato D = Superficiale E = Assente	A = Attiva, costruttiva, proficua B = Attiva e propositiva C = Attiva D = Sollecitata E = Passiva	A = Organico, elaborativo, critico B = Organico e riflessivo C = Organico per le fasi essenziali D = Poco organico E = Disorganico

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORAMENTO DEGLI ALUNNI**

INDICATORI		VOTO
Comportamento	- Pieno rispetto del regolamento d'Istituto - Attenzione e disponibilità verso gli altri - Ruolo propositivo all'interno della classe e funzione di leader positivo - Si è distinto in qualche episodio o comportamento esemplare	10



Partecipazione	- Vivo interesse e partecipazione con interventi pertinenti e personali - Assolvimento completo e puntuale dei doveri scolastici	
Frequenza	- Frequenza assidua	
Comportamento	- Ruolo positivo e collaborativo nel gruppo classe - Pieno rispetto del regolamento d'istituto - Equilibrio nei rapporti interpersonali	9
Partecipazione	- Vivo interesse e partecipazione costante alle lezioni - Regolare assolvimento nelle consegne scolastiche	
Frequenza	- Frequenza regolare o assenze sporadiche, rari ritardi	
Comportamento	- Rispetto delle norme fondamentali del regolamento d'Istituto - Ruolo collaborativo al funzionamento del gruppo classe - Correttezza nei rapporti interpersonali	8
Partecipazione	- Attenzione e partecipazione costante al dialogo educativo - Assolvimento abbastanza regolare nelle consegne scolastiche	
Frequenza	- Alcune assenze e ritardi	
Comportamento	- Episodi non gravi di mancato rispetto del regolamento scolastico - Rapporti sufficientemente collaborativi - Rapporti interpersonali non sempre corretti	7
Partecipazione	- Partecipazione discontinua all'attività didattica - Interesse selettivo - Scarsa puntualità nelle consegne scolastiche	
Frequenza	- Ricorrenti assenze e ritardi	
Comportamento	- Episodi ripetuti di mancato rispetto del regolamento scolastico in assenza di ravvedimento - Comportamenti soggetti a sanzioni disciplinari con ammonizione del Dirigente Scolastico o sospensione da 1 a 15 giorni. - Comportamento scorretto nel rapporto con insegnanti, compagni, personale della scuola - danni arrecati volontariamente alle persone, alle cose	6
Partecipazione	- Scarsa partecipazione alle lezioni e disturbo condizionante lo svolgimento delle attività didattiche - Ripetute manifestazioni di disinteresse per le attività scolastiche	
Frequenza	- Frequenti assenze e ripetuti ritardi	
Comportamento	- Gravi episodi contrari alle indicazioni contenute nel Regolamento d'Istituto e nel patto di corresponsabilità, che hanno dato luogo a sanzioni disciplinari con sospensione superiore ai 15 gg. (di competenza del Consiglio d'Istituto): condizione necessaria - Continue e reiterate mancanze del rispetto del regolamento scolastico - Gravi episodi: a) lesivi della dignità di compagni, docenti, personale della scuola, b) con pericolo per l'incolumità delle persone, c) caratterizzati da violenza grave con elevato allarme sociale (reati) - Funzione negativa nel gruppo classe	5
Partecipazione	- Completo disinteresse al dialogo educativo - Mancato assolvimento delle consegne scolastiche	
Frequenza	- Numerose assenze e ripetuti ritardi	

## 7.2 Criteri per l'attribuzione del credito scolastico

Per l'assegnazione del credito scolastico si considerano la media dei voti, l'assiduità alla frequenza scolastica, l'impegno e la partecipazione al dialogo educativo e alle attività didattiche.

Come stabilito dall' Art. 11 dell'Ordinanza Ministeriale n. 65 del 14.03.2022 per il corrente anno scolastico il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di cinquanta punti.

Il consiglio di classe attribuisce il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo e procedono a convertire il suddetto credito in cinquantonesimi sulla base della tabella 1 dell'allegato C dell' OM.

Allegato A (di cui all'articolo 15, comma 2)

TABELLA: Attribuzione credito scolastico

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

La conversione del credito scolastico avverrà sulla base della tabella 1 dell'allegato C dell'OM n.65/2022

Conversione del credito scolastico  
complessivo

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

### 7.3 Griglie di valutazione delle prove d'Esame

Le griglie di valutazione sono elaborate dalla commissione ai sensi del quadro di riferimento allegato al d.m. 1095 del 21 novembre 2019, per la prima prova e dei quadri di riferimento allegati al d.m. n. 769 del 2018, per la seconda prova.

La griglia di valutazione per la prova orale è estratta dall'Ordinanza del 14 marzo 2022 - Allegato A

**Il presente Documento è stato approvato nella seduta del Consiglio di Classe del 06/ 05/2022**

<b>Docente</b>	<b>Materia</b>
Carleo Maria Rosaria	Matematica
Carrese Marina	Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Scienze degli Alimenti e Controlli microbiologici dei Prodotti Alimentari
Catapano Roberto	Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Sala e Vendita
D'Amaro Luigi	Laboratorio di Servizi Enogastronomici - Cucina
Della Rosa Paolo	Laboratorio Servizi enogastronomici – Pasticceria
Gambardella Luciano	Religione
Ingenito Carla	Inglese
Lamparelli Danae Vanessa	Italiano e Storia
Longobardi Assunta	Francese – IPEN e IPPD
Luminello Salvatore	Diritto e Tecniche Amministrative – Pasticceria
Mannara Gennaro	Sostegno
Pentangelo Mariarosaria	Diritto e Tecniche Amministrative - Cucina
Ranieri Jacopo	Tecniche di Organizzazione e Gestione dei Processi Produttivi
Savarese Giuseppe	Scienze Motorie e Sportive
Troise Ciro	Analisi e Controlli Chimici dei Prodotti Alimentari
Vicinanza Antonella	Inglese
Russo Massimo	Sostegno
Mandola Mariarosaria	Analisi e Controlli Chimici dei Prodotti Alimentari

# ALLEGATI

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)**

Candidato/ a \_\_\_\_\_ classe\_5<sup>a</sup>\_se z

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI	(MAX 60 pt)	Attribuito
<b>-Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo.</b>	Completa ed esauriente- Ottimo	<b>10</b>	_____
	Completa e appropriata- Buono	<b>8</b>	
	In parte pertinente alla traccia - Sufficiente	<b>6</b>	
	Imprecisa ed incompleta- Insufficiente	<b>4</b>	
	Del tutto confuse ed impuntuali -Gravemente insufficiente	<b>2</b>	
<b>-Coesione e coerenza testuale</b>	Complete - Ottimo	<b>10</b>	_____
	Adeguate- Buono	<b>8</b>	
	Parziali- Sufficiente	<b>6</b>	
	Imprecise ed incomplete- Insufficiente	<b>4</b>	
	Assenti-Gravemente insufficiente	<b>2</b>	
<b>-Ricchezza e padronanza lessicale.</b>	Completa e approfondita- Ottimo	<b>10</b>	_____
	Esposizione chiara e correttezza grammaticale- Buono	<b>8</b>	
	Semplice ma corretta- Sufficiente	<b>6</b>	
	Imprecisa ed incompleta- Insufficiente	<b>4</b>	
	Lessico non appropriato-Gravemente insufficiente	<b>2</b>	
<b>-Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.</b>	Completa - Ottimo	<b>10</b>	_____
	Adeguate- Buono	<b>8</b>	
	Parziale- Sufficiente	<b>6</b>	
	Imprecisa e con errori non gravi- Insufficiente	<b>4</b>	
	Imprecisa e con gravi errori -Gravemente insufficiente.	<b>2</b>	
<b>-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.</b>	Esauriente e originale- Ottimo	<b>10</b>	_____
	Logica e coerente- Buono	<b>8</b>	
	Semplice e lineare- Sufficiente	<b>6</b>	
	Imprecisa e frammentaria- Insufficiente	<b>4</b>	
	Lacunosa -Gravemente insufficiente.	<b>2</b>	
<b>-Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.</b>	Rielaborazione critica personale e originale- Ottimo	<b>10</b>	_____
	Rielaborazione critica adeguata - Buono	<b>8</b>	
	Parzialmente presente -Sufficiente	<b>6</b>	
	Rielaborazione critica inadeguata- Insufficiente	<b>4</b>	
	Inesistente-Gravemente insufficiente.	<b>2</b>	
<b>INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A (MAX 40 pt)</b>			
<b>-Rispetto dei vincoli posti nella consegna (adesempio,indica zioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione).</b>	Puntuale e completo- Ottimo	<b>10</b>	_____
	Completo - Buono	<b>8</b>	
	Semplice e lineare- Sufficiente	<b>6</b>	
	Impreciso e frammentario- Insufficiente	<b>4</b>	
	Inesistente-Gravemente insufficiente.	<b>2</b>	
<b>-Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.</b>	Articolata e approfondita- Ottimo	<b>10</b>	_____
	Completa e attinente- Buono	<b>8</b>	
	Semplice e lineare- Sufficiente	<b>6</b>	
	Confusa e imprecisa- Insufficiente	<b>4</b>	
	Inesistente-Gravemente insufficiente.	<b>2</b>	
<b>-Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)</b>	Esauritiva e precisa- Ottimo	<b>10</b>	_____
	Completa e attinente- Buono	<b>8</b>	
	Semplice e lineare- Sufficiente	<b>6</b>	
	Imprecisa e frammentaria- Insufficiente	<b>4</b>	
	Inesistente-Gravemente insufficiente.	<b>2</b>	
<b>-Interpretazione corretta e articolata del testo</b>	Corretta e articolata- Ottimo	<b>10</b>	_____
	Corretta - Buono	<b>8</b>	
	Parziale-Sufficiente	<b>6</b>	
	Superficiale e approssimativa-Insufficiente	<b>4</b>	
	Scorretta- Gravemente insufficiente	<b>2</b>	

centesimi	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100
ventesimi	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

TOTALE \_\_\_\_\_/100

PUNTEGGIO ASSEGNATO \_\_\_\_\_/20

La Commissione

Il Presidente

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Angri, \_\_\_\_\_

# Griglia di valutazione *PRIMA PROVA SCRITTA*

## TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Candidato/a \_\_\_\_\_ classe\_5<sup>a</sup>\_sez\_

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI	(MAX 60 pt)	Attribuito
<b>-Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo.</b>	Completa ed esauriente- Ottimo	10	_____
	Completa e appropriata- Buono	8	
	In parte pertinente alla traccia - Sufficiente	6	
	Imprecisa ed incompleta- Insufficiente	4	
	Del tutto confuse ed impuntuali -Gravemente insufficiente	2	
<b>-Coesione e coerenza testuale</b>	Complete - Ottimo	10	_____
	Adeguate- Buono	8	
	Parziali- Sufficiente	6	
	Imprecise ed incomplete- Insufficiente	4	
	Assenti-Gravemente insufficiente	2	
<b>-Ricchezza e padronanza lessicale.</b>	Completa e approfondita- Ottimo	10	_____
	Esposizione chiara e correttezza grammaticale- Buono	8	
	Semplice ma corretta- Sufficiente	6	
	Imprecisa ed incompleta- Insufficiente	4	
	Lessico non appropriato-Gravemente insufficiente	2	
<b>-Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.</b>	Completa - Ottimo	10	_____
	Adeguate- Buono	8	
	Parziale- Sufficiente	6	
	Imprecisa e con errori non gravi- Insufficiente	4	
	Imprecisa e con gravi errori -Gravemente insufficiente.	2	
<b>-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.</b>	Esauriente e originale- Ottimo	10	_____
	Logica e coerente- Buono	8	
	Semplice e lineare- Sufficiente	6	
	Imprecisa e frammentaria- Insufficiente	4	
	Lacunosa -Gravemente insufficiente.	2	
<b>-Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.</b>	Rielaborazione critica personale e originale- Ottimo	10	_____
	Rielaborazione critica adeguata - Buono	8	
	Parzialmente presente -Sufficiente	6	
	Rielaborazione critica inadeguata- Insufficiente	4	
	Inesistente-Gravemente insufficiente.	2	
<b>INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A (MAX 40 pt)</b>			
<b>-Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.</b>	Esauriente e approfondita- Ottimo	10	_____
	Corretta e precisa - Buono	8	
	Semplice e lineare- Sufficiente	6	
	Imprecisa e parziale- Insufficiente	4	
	Inesistente o errata-Gravemente insufficiente	2	
<b>-Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.</b>	Coerente e organica- Ottimo	20	_____
	Completa - Buono	16	
	Semplice - Sufficiente	12	
	Confusa e disorganica- Insufficiente	8	
	Inesistente -Gravemente insufficiente.	4	
<b>-Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.</b>	Completa e documentata- Ottimo	10	_____
	Completa e pertinente- Buono	8	
	Essenziale- Sufficiente	6	
	Parziale e imprecisa- Insufficiente	4	
	Inesistente -Gravemente insufficiente.	2	

**TOTALE** \_\_\_/100

**PUNTEGGIO ASSEGNATO** \_\_\_/20

centesimi	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100
ventesimi	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

# Griglia di valutazione *PRIMA PROVA SCRITTA*

TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO- ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITA’

Candidato/a \_\_\_\_\_ classe 5<sup>a</sup> sez \_\_\_\_\_

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI	(MAX 60 pt)	Attribuito
<b>-Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo.</b>	Completa ed esauriente- Ottimo	<b>10</b>	_____
	Completa e appropriata- Buono	<b>8</b>	
	In parte pertinente alla traccia - Sufficiente	<b>6</b>	
	Imprecisa ed incompleta- Insufficiente	<b>4</b>	
	Del tutto confuse ed impuntuali -Gravemente insufficiente	<b>2</b>	
<b>-Coesione e coerenza testuale</b>	Complete - Ottimo	<b>10</b>	_____
	Adeguate- Buono	<b>8</b>	
	Parziali- Sufficiente	<b>6</b>	
	Imprecise ed incomplete- Insufficiente	<b>4</b>	
	Assenti-Gravemente insufficiente	<b>2</b>	
<b>-Ricchezza e padronanza lessicale.</b>	Completa e approfondita- Ottimo	<b>10</b>	_____
	Esposizione chiara e correttezza grammaticale- Buono	<b>8</b>	
	Semplice ma corretta- Sufficiente	<b>6</b>	
	Imprecisa ed incompleta- Insufficiente	<b>4</b>	
	Lessico non appropriato-Gravemente insufficiente	<b>2</b>	
<b>-Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.</b>	Completa - Ottimo	<b>10</b>	_____
	Adeguate- Buono	<b>8</b>	
	Parziale- Sufficiente	<b>6</b>	
	Imprecisa e con errori non gravi- Insufficiente	<b>4</b>	
	Imprecisa e con gravi errori -Gravemente insufficiente.	<b>2</b>	
<b>-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.</b>	Esauriente e originale- Ottimo	<b>10</b>	_____
	Logica e coerente- Buono	<b>8</b>	
	Semplice e lineare- Sufficiente	<b>6</b>	
	Imprecisa e frammentaria- Insufficiente	<b>4</b>	
	Lacunosa -Gravemente insufficiente.	<b>2</b>	
<b>-Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.</b>	Rielaborazione critica personale e originale- Ottimo	<b>10</b>	_____
	Rielaborazione critica adeguata - Buono	<b>8</b>	
	Parzialmente presente -Sufficiente	<b>6</b>	
	Rielaborazione critica inadeguata- Insufficiente	<b>4</b>	
	Inesistente-Gravemente insufficiente.	<b>2</b>	
<b>INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A (MAX 40 pt)</b>			
<b>-Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione.</b>	Esauriente e originale- Ottimo	<b>10</b>	_____
	Completa e attinente - Buono	<b>8</b>	
	Semplice e lineare- Sufficiente	<b>6</b>	
	Imprecisa e parziale- Insufficiente	<b>4</b>	
	Inadeguata -Gravemente insufficiente	<b>2</b>	
<b>-Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione.</b>	Organica ed efficace- Ottimo	<b>20</b>	_____
	Completa e attinente - Buono	<b>16</b>	
	Semplice e lineare- Sufficiente	<b>12</b>	
	Confusa e disorganica- Insufficiente	<b>8</b>	
	Disorganica -Gravemente insufficiente.	<b>4</b>	
<b>-Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	Completa e documentata - Ottimo	<b>10</b>	_____
	Adeguate e pertinenti e pertinente- Buono	<b>8</b>	
	Semplice e lineare- Sufficiente	<b>6</b>	
	Parziale e imprecisa- Insufficiente	<b>4</b>	
	Lacunosa -Gravemente insufficiente.	<b>2</b>	

**TOTALE** \_\_\_\_\_/100

**PUNTEGGIO ASSEGNATO** \_\_\_\_\_/20

centesimi	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100
ventesimi	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

## ESAME DI STATO-GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

INDICATORE	DESCRITTORE	Punteggi per ogni indicatore	Valutazione (tot. punti 20)
<b>Comprensione</b> del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	Superficiale: trattazione non aderente alla traccia. Punti: 1. Sufficiente: la trattazione è aderente nei contenuti essenziali. Punti : 2. Pienamente aderente: risponde sempre in maniera pertinente. Punti:3	3	... / 3
<b>Padronanza</b> delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline.	Nulla : non conosce i contenuti. P.ti 1. Frammentaria: conosce i contenuti in maniera parziale e non sempre in modo completo. P.ti 2. Lacunosa : conosce i contenuti in maniera essenziale. P.ti 3. Discreta: sufficientemente corretta con rielaborazione minima. P.ti 4. Completa: contenuti completi e talvolta approfonditi e buona rielaborazione. P.ti: 5. Esautiva : contenuti corretti, sempre approfonditi ed esaurienti. P.ti 6	6	... / 6
<b>Padronanza</b> delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	Non interpreta le richieste adeguatamente, non individua le problematiche e/o le soluzioni. P.ti 1 Individua le problematiche e/o le situazioni in modo parziale e non fornisce soluzioni. P.ti 2 Individua le problematiche e/o le situazioni e non fornisce soluzioni pertinenti . P.ti 3 Individua le problematiche e/o le situazioni in maniera sostanziale e fornisce soluzioni pertinenti senza motivarle. P.ti 4 Individua problematiche e/o situazioni in modo esauriente, fornisce soluzioni pertinenti con un minimo di motivazione. P.ti 5. Individua discretamente le problematiche e/o le situazioni motivando in modo sufficiente la tesi sostenuta. P.ti 6. Individua strategie appropriate per la soluzione dei problemi. P.ti 7. Individua strategie appropriate, formulando proposte operative originali per le soluzioni dei problemi. P.ti 8.	8	... / 8
<b>Capacità</b> di argomentare , di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	Superficiale: rielaborazione mnemonica e acritica, terminologia non corretta o pertinente. P.ti 1. Adeguata: esposizione semplice ma argomentata, terminologia tecnica adeguata. P.ti 2. Approfondita: argomentata in maniera critica e usa terminologia tecnica appropriata. P.ti 3	3	... / 3
<b>VALUTAZIONE</b>		20	.../20

**Candidato**

**Presidente**

**Commissione**



## Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50 - 3.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 - 4.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6.50 - 7	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 - 4.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 - 5.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 - 4.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 - 5.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2 - 2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2 - 2.50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

## Allegato C

**Tabella 1**

**Conversione del credito scolastico complessivo**

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

**Tabella 2**

**Conversione del punteggio della prima prova scritta**

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

**Tabella 3**

**Conversione del punteggio della seconda prova scritta**

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