



Istituto Statale di Istruzione Superiore

ELENA DI SAVOIA

Largo S. Marcellino, 15 80138 - NAPOLI

tel: 081.5517034 fax: 081.5527361

codice fiscale: 80025840630 codice mec.: NAIS021006

web: www.italenadisavoia.it mail: nais021006@istruzione.it

PEC: nais021006@pec.istruzione.it



I.S.I.S ELENA DI SAVOIA - NAPOLI

Prot. 0004910 del 16/05/2022

V (Entrata)

ESAME DI STATO ANNO SCOLASTICO 2021/2022

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE (ai sensi del D. Lgs. 62/2017)

Classe 5[^] Sez. D

Tecnico dei servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Articolazione Enogastronomia

Coordinatore
Prof. Vladimiro Refuto

DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Daniela Oliviero

Indice

PREFAZIONE	3
IDENTITÀ E OFFERTA DELL'ISTITUTO.....	4
PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO "ELENA DI SAVOIA".....	5
CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO E DELL'UTENZA	6
TERRITORIO DI PROVENIENZA.....	6
AMBIENTE SOCIO-CULTURALE DI PROVENIENZA.....	6
ASPETTATIVE	7
ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA.....	8
COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE: I DOCENTI	12
CONTINUITÀ DIDATTICA.....	12
Composizione Commissione d'Esame.....	13
COMPOSIZIONE DELLA CLASSE: Le alunne - gli alunni.....	14
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E DEL PERCORSO DIDATTICO SEGUITO DAL CONSIGLIO DI CLASSE IN RELAZIONE ALLE ESIGENZE FORMATIVE.....	15
Indicazioni Generali Attività didattica	17
La Valutazione	18
Attribuzione CREDITI	19
PCTO.....	23
ATTIVITÀ SVOLTE NELL'AMBITO di EDUCAZIONE CIVICA.....	26
TIPOLOGIA DI MATERIALE DA SOTTOPORRE AL COLLOQUIO.....	33

Allegati:

ALLEGATO A: PROGRAMMAZIONI SVOLTE

ALLEGATO B: GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO ORALE

ALLEGATO C: GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

PREFAZIONE

Il Consiglio di Classe predispose entro il 15 maggio apposito documento per la commissione d'esame, qui di seguito articolato ed inteso come una sorta di "*diario di bordo*" dell'iter formativo realizzato dalla classe.

Il profilo educativo e culturale delle studentesse e degli studenti del secondo ciclo di istruzione e formazione ha come riferimento unitario:

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

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

Di seguito il Documento di Classe esplicita i criteri e le modalità di verifica e valutazione che il Consiglio di Classe ha adottato durante l'iter formativo, viste soprattutto nella loro funzione di correzione e recupero delle difficoltà, nonché di monitoraggio del proprio operato.

A tal fine il Consiglio di classe, per rendere più stretto il collegamento fra l'esame ed il percorso di studi, a tutela dei candidati, ha registrato nel Documento di Classe anche tutti gli ostacoli, gli errori e i ripensamenti che un percorso formativo necessariamente implica, nonché la reale situazione di apprendimento e di formazione dei nostri allievi.

IDENTITÀ E OFFERTA DELL'ISTITUTO

L'ISIS "Elena di Savoia" offre diversi percorsi formativi per venire incontro all'esigenze di un territorio molto diversificato, con realtà economiche varie e quindi bisogni formativi molto diversi. Gli indirizzi sono

◆ ISTRUZIONE TECNICA

- **Settore:** Tecnologico
 - **Indirizzo:** Chimica, Materiali e Biotecnologie
 - Articolazioni:
 - Biotecnologie Ambientali
 - Biotecnologie Sanitarie
- **Settore:** Economico
 - **Indirizzo:** Amministrazione, Finanza e Marketing
 - Articolazioni:
 - Amministrazione, Finanza e Marketing (Indirizzo generale)
 - Sistemi Informativi Aziendali
 - **Indirizzo:** Turismo con tre diverse lingue comunitarie

◆ ISTRUZIONE PROFESSIONALE

- **Settore:** Servizi
 - **Indirizzo:** Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
 - Articolazioni:
 - Enogastronomia
 - Accoglienza Turistica
 - Servizi di Sala e Vendita

◆ ISTRUZIONE LICEALE

- **Liceo Scientifico** "Scienze applicate"

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO "ELENA DI SAVOIA"

Il palazzo *CARAFÀ D'ANDRIA* sorge nel centro storico della vecchia Napoli, in Largo SS. Marcellino e Festo, il cui chiostro è oggi sede della facoltà di Geologia dell'Università di Napoli Federico II. La costruzione dell'edificio risale probabilmente al Regno di Alfonso o Ferdinando d'Aragona, ma nessun documento dà notizia certa sul primo costruttore, essa risale comunque alla seconda metà del quattrocento.

Dall'archivio della famiglia *CARAFÀ*, risulta che la costruzione fu dovuta al *Cardinale Oliviero Carafa*, il quale si distinse non solo per la dignità ecclesiastica, ma anche per meriti militari.

Nel 1472 infatti, per incarico del Papa Sisto IV, assunse il comando di un gruppo di navi per combattere la flotta turca che imperversava in quegli anni nel Tirreno. La famiglia Carafa ne ha conservato la proprietà fino a circa il 1830, per poi diventare, dopo diversi passaggi, sede di un istituto di istruzione professionale femminile prima e dell'Istituto Statale Istruzione Superiore "*Elena di Savoia*" poi. L'istituto è disposto su cinque piani e presenta un prospetto principale in stile neoclassico, prospiciente la piazzetta di S. Marcellino. Antiche sono anche le scale che dall'androne conducono ai piani; sul cortile interno, invece, utilizzato per attività sportive o rappresentazioni teatrali, si affacciano i locali destinati alla palestra e ad una delle cucine. Attualmente il palazzo ospita l'Istituto professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera mentre la sede di via Tribunali 350, A. Diaz, ospita i corsi del Tecnico.

Le finalità della scuola sono in primo luogo quelle della formazione dell'uomo e del cittadino e, in seconda istanza, la formazione alle competenze, nell'ottica dell'identità che caratterizza le singole istituzioni e del dinamismo che il rapido progresso delle scienze e della tecnica richiede.

I principali obiettivi sono: sviluppo delle capacità di conoscere se stessi e la consapevolezza dei fenomeni e delle problematiche adolescenziali; l'abitudine a confrontarsi con gli altri, a conoscere e rispettare la diversità; l'educazione alla legalità; l'acquisizione di una coscienza morale che aiuti gli alunni ad indirizzarsi verso scelte etiche consapevoli e responsabili di fronte a problemi concreti che la vita presenta.

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO E DELL'UTENZA

Territorio di provenienza

Da un'analisi globale della provenienza del corpo studentesco dell'I.S.I.S. "Elena di Savoia" si rileva che le zone della città che forniscono la quasi totalità della platea scolastica sono i quartieri limitrofi del centro storico e i comuni dell'*hinterland* collocati a nord della città di Napoli. Queste ultime sono zone periferiche spesso mal collegate, ed in generale tutti i quartieri da cui proviene il nostro corpo studentesco si caratterizzano per essere senza strutture sociali ricreative e con attrezzature sportive comunali e private insufficienti per numero e per manutenzione. Anche l'impianto urbanistico risulta improvvisato e spesso carente nelle infrastrutture. Le abitazioni, per lo più vecchie, sono di edilizia economica e popolare. La situazione di tali quartieri è sin troppo nota per costituire ulteriore elemento di riflessione. Scarsa è la provenienza dalle zone residenziali di Napoli.

Per quanto riguarda i mezzi di trasporto con i quali gli studenti raggiungono la scuola, si rileva spesso la necessità di usare diversi tipi di vettori (metropolitana, funicolare, cumana, autobus). Risulta in aumento il ricorso a mezzi privati.

Tali fattori, uniti al cospicuo numero di ore curricolari, limitano le possibilità di interventi formativi che comportino una prolungata permanenza o un ritorno pomeridiano nella sede dell'Istituto.

Spesso la socializzazione degli studenti nelle classi avviene proprio perché provenienti dallo stesso quartiere; ciò risulta anche quale fattore ostativo per la collaborazione tra studenti fuori dall'orario scolastico.

Ambiente socio-culturale di provenienza

L'analisi articolata dell'ambiente di provenienza della platea scolastica dell'Istituto permette di rilevare l'importanza dei seguenti fattori:

- *famiglia*: si tratta di nuclei spesso numerosi, aventi in genere un solo reddito derivante da lavoro dipendente nell'industria o nel terziario; gli stimoli e gli interessi culturali sono spesso molto scarsi;
- *spazio-casa*: il rapporto fra lo spazio e i componenti del nucleo familiare rivela di frequente l'impossibilità per una persona di disporre di un vano proprio, per cui lo studente è spesso costretto allo studio in spazi comuni;
- *altri interessi*: risulta trascurata quasi totalmente l'informazione, sia televisiva sia radiofonica sia giornalistica. Gli unici interessi rilevabili sono lo sport, limitato nella gran parte dei casi al calcio, e, negli ultimi anni, il computer come mezzo per accedere, prevalentemente, ai *social network*;
- *socializzazione nel quartiere di provenienza*: la mancanza di strutture sociali costringe i ragazzi nel tempo libero a girovagare per la strada.

Gli effetti di tali fattori sono: la delega all'istituzione scolastica, da parte delle famiglie, sia dell'educazione che della formazione dei figli e una propensione a considerare il periodo di preparazione non come un investimento ma come un intrattenimento; la disabitudine degli allievi all'espressione in lingua italiana, la mancanza di fantasia e autonomia creativa, il disorientamento verso ogni stimolo culturale. Nel comportamento la sopraffazione, la prevaricazione e il non rispetto delle regole sono atteggiamenti comuni.

Aspettative

Le famiglie e gli studenti scelgono l'Istituto Professionale Alberghiero perché cercano un concreto avviamento al lavoro dal quale gli allievi si attendono in tempi rapidi promozione sociale ed economica.

Da ciò deriva la tradizionale aspettativa da parte degli allievi di itinerari di apprendimento limitati e concreti e la scarsa disponibilità ad un impegno approfondito nello studio; le soggettive demotivazioni possono essere espressione di fattori personali o di condizionamenti di natura socio-culturale ed economica o, ancora, della modesta preparazione conseguita al termine della scuola media.

Certamente in questa tendenza generale si presentano anche lodevoli eccezioni, rappresentate da studenti genuinamente interessati al corso di studio intrapreso o da studenti che si trasferiscono da altre scuole dove gli si veniva richiesto un carico di studio teorico più alto rispetto a quello di un percorso professionale.

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

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.

Tre sono le parole-chiave possono aiutare a sintetizzare la nostra offerta formativa: menti d'opera, professionalità e laboratorialità.

Dopo il biennio si potrà scegliere tra tre articolazioni:

- Enogastronomia
- Accoglienza turistica
- Servizi di sala/bar e vendita

Titolo di Studio

Diploma di Tecnico dei Servizi Enogastronomici e dell'Ospitalità Alberghiera

Piano di studi

Il "Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. In particolare è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; opera nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individua le nuove tendenze enogastronomiche.

Percorso formativo

Il percorso si suddivide in biennio e triennio. Al termine del biennio comune, lo studente dovrà scegliere tra le diverse articolazioni: Enogastronomia - Servizi di Sala e Vendita - Accoglienza Turistica. Le caratteristiche fondamentali del percorso sono:

- l'integrazione dei saperi
- il laboratorio come didattica ordinaria per promuovere il saper fare e l'apprendimento induttivo
- la didattica per competenze
- stage, tirocini e alternanza per promuovere un incontro significativo con la realtà economico-lavorativa

Profilo dello studente in uscita:

Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambienti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. L'indirizzo presenta le articolazioni "Enogastronomia – servizi di sala e vendita – accoglienza turistica".

Competenze comuni

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Competenze specifiche di indirizzo

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e

il coordinamento con i colleghi. • valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

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

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

- utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.

- adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.

- promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.

- sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

Nell'articolazione “**Enogastronomia**”, il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

DISCIPLINE COMUNI	N. DI ORE
Lingua e letteratura italiana	4
Lingua inglese	3
Storia	2
Matematica	3
Spagnolo	3
Scienze motorie	2
Religione	1

DISCIPLINE DI INDIRIZZO	N. DI ORE
Sala e vendite	2
Enogastronomia	4
Diritto e tecniche amministrative	5
Scienze e cultura dell'alimentazione	3
<i>Totale ore</i>	32

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO della Classe V A Sala e vendita: i docenti

DISCIPLINA	DOCENTE
Lingua e letteratura italiana	Prof. VLADIMIRO REFUTO
Lingua inglese	Prof.ssa GIOVANNA FOSCHINI
Storia	Prof. VLADIMIRO REFUTO
Matematica	Prof.ssa CARMELA MURLO
Scienze Motorie e sportive	Prof.ssa ROBERTA TOZZA
Religione cattolica	Prof. PIERPAOLO PELLONE
Seconda lingua straniera	Prof.ssa MARIA CAPPÀ
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Prof. LORENZO DE MINICO
Scienze e cultura dell'alimentazione	Prof.ssa CARMELA DEL GIUDICE
Laboratorio servizi enogastronomici settore cucina	Prof. GIOVANNI FRANZESE
Laboratorio servizi enogastronomici settore sala e vendite	Prof. MICHELE MATTEO CUCCARO
Insegnanti di Sostegno	Prof.sse CLAUDIA CIPRIANO, ADRIANA CIRILLO

CONTINUITA' DIDATTICA

Rispetto all'anno passato la classe lavora in continuità con meno della metà del corpo docente, nello specifico per le discipline:

Laboratorio Servizi Enogastronomici Settore Cucina

Prima Lingua Inglese

Seconda Lingua Spagnola

Diritto e Tecniche dell'Amministrazione

*Composizione commissione Esame di Stato interni in riferimento
all'OM 65 del 14/03/2022*

	Docenti membri interni	Discipline
1	Del Giudice Carmela	Scie. e Cult.
2	Cuccaro Michele Matteo	Lab. Sala e Vendita
3	Refuto Vladimiro	Italiano e Storia
4	Franzese Giovanni	Lab. Enogastronomia
5	De Minico Lorenzo	Diritto e Tec. dell'Amm.ne
6	Foschini Giovanna	Lingua Inglese

LA STORIA DELLA CLASSE

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE: Le alunne - gli alunni

	<i>Alunne/i</i>	<i>Proveniente da</i>
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		

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

PROFILO GENERALE DELLA CLASSE

La classe è composta da tredici elementi frequentanti, nove ragazzi e quattro ragazze; non vi sono ripetenti e neanche elementi provenienti da altri istituti iscritti in questo anno scolastico.

Rispetto all'inizio del triennio, i quattro quinti degli studenti risultano gli stessi, con tre studenti non ammessi durante il percorso scolastico dei due anni precedenti. Fa eccezione una sola studentessa immessa al quarto anno attraverso esame di idoneità, in quanto proveniente da altro percorso di istruzione.

Gli studenti sono residenti in maggioranza nei quartieri limitrofi, tranne tre persone che abitano in quartieri più lontani dall'istituto ed usufruiscono dei mezzi pubblici per recarsi a scuola.

Come evidenziato dal prospetto sopra, nel presente documento, più della metà del corpo docente risulta non in continuità rispetto all'anno scolastico precedente, ivi compreso il sottoscritto coordinatore di classe. Quest'ultimo fattore ha rappresentato una notevole difficoltà, soprattutto durante il primo quadrimestre, in quanto ha comportato sia il rimodulare degli stili di apprendimento degli studenti in base ai nuovi docenti, sia, da parte di questi ultimi, la necessità di un periodo di conoscenza della classe e di studio delle strategie didattiche adeguate ad essa.

Fattore penalizzante è stata la difficoltà degli studenti, riscontrata in generale in tutte le classi dell'istituto, al riabituarsi ad un anno intero di didattica in presenza, dopo i due anni funestati dalla pandemia che hanno richiesto l'utilizzo frequente della didattica a distanza.

Altra difficoltà è stata la frequenza non sempre puntuale, soprattutto al primo quadrimestre, a causa del Covid, per problemi personali e familiari: ciò ha comportato un rallentamento nella didattica, dal punto di vista sia della quantità di programmazione svolta, rispetto a quella che si era pensata all'inizio dell'anno, sia dal punto di vista dell'approfondimento di alcune tematiche che, nelle intenzioni del corpo docente, sarebbe dovuto essere più ampio rispetto a quello effettivamente rilevato.

Dal punto di vista didattico, in base anche a quanto emerge dall'andamento degli anni precedenti, il gruppo si mostra diviso più o meno in tre fasce di rendimento, che tendono ad essere più omogenee nei voti soprattutto per quanto riguarda le materie di indirizzo. Vi sono tre o quattro studentesse e studenti che hanno raggiunto risultati più che buoni, in alcuni casi ottimi, in tutte le discipline, dimostrando impegno e costanza durante tutto l'anno scolastico. Un altro gruppo di studenti ha raggiunto risultati buoni in tutte le materie con qualche punta di rendimento nelle discipline verso le quali hanno mostrato più interesse. Il resto degli studenti raggiunge la sufficienza con pochi spunti da segnalare.

Per quanto riguarda le discipline di indirizzo, la farraginosità della frequenza dei laboratori nell'ultimo triennio a causa del Covid e di alcune temporanee difficoltà logistiche dell'istituto sono state un fattore fortemente penalizzante per gli studenti di un istituto professionale, finendo per diventare elemento demotivante in generale anche per lo studio delle discipline teoriche.

Sul piano disciplinare la maggiore criticità è stata rappresentata da assenze e ritardi, così come già evidenziato sopra. Un paio di studenti hanno collezionato un numero di assenze tale che potrebbe seriamente comprometterne l'ammissione all'esame finale. Non si segnalano comportamenti particolarmente maleducati o scorretti anche se più o meno tutti gli studenti, soprattutto durante il primo quadrimestre, hanno mostrato un notevole grado di immaturità per una classe quinta, il che si è tradotto in un clima didattico non sempre favorevole ed in un rapporto col corpo docente e all'interno della classe non sempre improntato al rispetto ed alla collaborazione reciproci.

Tuttavia nell'ultimo periodo scolastico la situazione è migliorata, ciò traducendosi in un maggior consolidamento degli apprendimenti grazie ad una maggiore frequenza alle lezioni.

PARTECIPAZIONE DELLE FAMIGLIE

Le famiglie sono state convocate in modalità remota attraverso la piattaforma Google Classroom per gli incontri scuola famiglia durante il mese marzo 2022 in ottemperanza alle misure di contenimento a causa dell'emergenza sanitaria COVID 19. Il coordinatore di classe e l'intero CDC sono stati in contatto con i genitori mediante conversazioni telefoniche per monitorare l'andamento didattico degli studenti in questo particolare anno scolastico che finalmente ha visto la ripresa piena della frequenza nonostante l'emergenza dovuta alla pandemia non sia definitivamente terminata.

INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

Metodologie e strategie didattiche e ambienti di apprendimento

Nel processo di insegnamento e apprendimento, per il raggiungimento degli obiettivi prefissati, sono state effettuate sempre lezioni in presenza e per alcuni alunni in DDI, didattica digitale integrata, a causa del Covid 19 che ha colpito la classe in diversi periodi dell'anno. I docenti hanno potuto utilizzare, come strumenti di lavoro, i libri di testo, di consultazione, sussidi audiovisivi, materiali ed applicativi didattici on line usufruendo anche della digital board che nel corso dell'anno è stata installata in aula pertanto oltre alla condivisione dei libri di testo, i docenti hanno utilizzato materiale strutturato offerto dalle case editrici, video e tutorial da Youtube, schede e materiali di lavoro offerte da google. Inoltre tutti hanno proposto mappe concettuali, schemi e materiali semplificativi.

Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione

Il Consiglio di classe ha operato in coerenza con il Piano dell'inclusione che definisce le modalità per l'utilizzo coordinato delle risorse che finalizzate alla modifica dei contesti inabilitanti, all'individuazione dei facilitatori di contesto, alla progettazione e programmazione degli interventi di miglioramento della qualità di inclusione scolastica.

Poiché la presenza di alunni che necessitano di un'attenzione speciale a causa di uno svantaggio sociale, culturale o scolastico richiede la messa a punto di strategie complesse atte a offrire servizi stabili e punti di riferimento qualificati attraverso l'individualizzazione e la personalizzazione dei percorsi formativi progettati e realizzati dai consigli di classe (piani didattici personalizzati), il consiglio di classe ha predisposto azioni di incoraggiamento all'apprendimento collaborativo, sostenendo e promuovendo un approccio strategico nello studio utilizzando i mediatori didattici adatti.

La valutazione

Il voto è considerato espressione di sintesi valutativa, pertanto, è fondato su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico – didattiche adottate, come riporta la C.M. n.89 del 18/10/2012.

Il voto esprime la valutazione e, in conformità dell'art.1 D.lgs. N. 62 del 13 aprile 2017, deve compendiare a) il processo pedagogico formativo e b) il raggiungimento dei risultati di apprendimento. Quello della valutazione è dunque il momento in cui si verificano il conseguimento dei risultati e il processo di insegnamento/apprendimento. L'obiettivo è quello di porre l'attenzione sui progressi dell'allievo ma al contempo sull' efficacia dell'azione didattica.

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

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

Inoltre il voto tiene in considerazione le attività svolte anche attraverso la DDI così come previsto dalle indicazioni ministeriali.

LA TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA SVOLTE NELLE DIVERSE DISCIPLINE in presenza

DISCIPLINE	Colloquio	Interrogazione breve	Prova scritta	Risoluzione di	Prove semistrutturate /strutturate	Questionari relazioni	Dizionari Bilingue	Esercizi
Lingua e letteratura italiana	✓	✓	✓					
Lingua inglese	✓	✓	✓		✓		✓	✓
Storia	✓	✓						
Matematica	✓	✓	✓	✓	✓			✓
Scienze motorie e sportive	✓							
I.R.C. o attività alternative	✓	✓		✓		✓		
Lingua francese	✓	✓			✓		✓	✓
Scienza e cult. dell'Alimentazione	✓	✓	✓	✓	✓			
Lab. dei serv. enog. settore ENOGASTRONOMIA	✓	✓		✓				
Lab. dei serv. enog. settore SALA E VENDITA	✓	✓		✓	✓	✓		✓
Diritto e tecn. amm. della struttura ricettiva	✓	✓		✓	✓	✓		

LE MODALITÀ DI RECUPERO

Le attività di sostegno e di recupero in itinere sono parte ordinaria e permanente della nostra Offerta Formativa e sono organizzate secondo una tempistica ed un'organizzazione che consentono di affrontare l'insuccesso scolastico più nell'ottica della prevenzione che in quella del recupero, come previsto dall'O.M. 92/2007.

In questo anno scolastico il recupero in itinere si è svolto in presenza e all'occorrenza.

ATTRIBUZIONE DEI CREDITI

L'attribuzione del credito scolastico è di competenza del Consiglio di classe, che comprende i docenti che impartiscono insegnamenti a tutti gli alunni o a gruppi di essi, compresi gli insegnanti di religione cattolica e di attività alternative alla medesima, limitatamente agli studenti che si avvalgono di tali insegnamenti.

L'attribuzione del credito avviene sulla base della tabella A (allegata al Decreto 62/17), che riporta la corrispondenza tra la media dei voti conseguiti dagli studenti negli scrutini finali per ciascun anno di corso e la fascia di attribuzione del credito scolastico.

TABELLA ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO DLGS 62/2017

Media dei voti	Fasce di credito III anno	Fasce di credito IV anno	Fasce di credito V anno
$M < 6$	-	-	7 - 8
$M = 6$	7 - 8	8 - 9	9 - 10
$6 < M \leq 7$	8 - 9	9 - 10	10 - 11
$7 < M \leq 8$	9 - 10	10 - 11	11 - 12
$8 < M \leq 9$	10 - 11	11 - 12	13 - 14
$9 < M \leq 10$	11 - 12	12 - 13	14 - 15

Stabilita la banda di appartenenza entro la quale collocare l'alunno in base alla media dei voti riportati, il punteggio variabile nelle singole fasce viene assegnato tenendo conto dei criteri stabiliti dal collegio e presenti nel PTOF e precisamente:

- Media superiore al punteggio decimale 0,50
- assiduità della frequenza (almeno il 90% del monte ore previsto);
- interesse rilevante nella partecipazione al dialogo educativo;
- interesse e impegno rilevanti nella partecipazione alle attività complementari e integrative e alle attività richiamate delle annuali OO.MM. sugli Esami di Stato;
- notevole diligenza nello svolgimento del lavoro individuale;
- capacità rilevante di recupero;
- interesse ed impegno rilevanti nella partecipazione ad attività extrascolastiche, debitamente certificate, attinenti agli obiettivi educativi e formativi previsti nel PTOF o utili a rafforzare le competenze di Cittadinanza attiva come individuate e declinate nei quadri di riferimento italiani ed europei ;
- interesse e impegno rilevanti nella partecipazione alle attività previste per i PCTO.

TABELLA CREDITI della classe V D ENO a.s. 2021/2022

	Alunni	Classe terza media voti	Classe terza crediti	Classe quarta media voti	Classe quarta crediti
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					

CONVERSIONE CREDITI

L'O.M. n° 65 del 14 marzo 2022 che definisce l'organizzazione e le modalità di svolgimento dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2021/2022, ai sensi dell'articolo 1, comma 956, della legge 30 dicembre 2021, n. 234 e dell'articolo 1 del decreto-legge 8 aprile 2020, n. 22, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 giugno 2020, n. 41 Articolo 11 (Credito scolastico), all'art. 11 recita:

Articolo 11 (Credito scolastico) 1. Per il corrente anno scolastico il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di cinquanta punti. I consigli di classe attribuiscono 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 cinquantesimali sulla base della tabella 1 di cui all'allegato C alla presente ordinanza.

Tabella 1 Conversione del credito scolastico complessivo

Punteggi o in base	Punteggi o in base
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

PCTO

La legge di bilancio 2019, all'art. 57, comma 18, ha modificato i percorsi di Alternanza Scuola Lavoro nei nuovi "Percorsi per le competenze Trasversali e per l'Orientamento" e, a decorrere dall'anno scolastico 2018/2019, sono stati ridotti, rispetto a quanto previsto dal comma 33 dell'art.1 della legge 107/2015. A seguito della comunicazione del MIUR, con la nota del 18/02/2019 prot. n. 3380, il nuovo monte ore previsto nel triennio è così stabilito:

- 210 ore negli Istituti Professionali;
- 150 ore negli Istituti Tecnici.
- L'Istituto, oltre a prevedere al significativo ridimensionamento del numero di ore, ha previsto, al fine di armonizzare il passaggio dalla precedente ASL e i PCTO, le seguenti principali finalità:
 - fornire agli studenti occasioni di apprendimento o di trasferimento delle competenze disciplinari acquisite a scuola in un contesto lavorativo e viceversa;
 - fornire agli studenti occasioni di consolidamento delle competenze sociali (autonomia, responsabilità, rispetto del lavoro altrui, ecc.) in un contesto lavorativo, molto differente da quello scolastico;
 - contribuire ad avvicinare il mondo della scuola al mondo del lavoro e alle sue specifiche problematiche;
 - fornire agli studenti contesti di esperienza utili a favorire la conoscenza di sé, delle proprie attitudini, delle proprie competenze, in funzione di una scelta post diploma più consapevole e ponderata (orientamento).
- Per gli anni scolastici 2019/20 e 2020/2021 la pandemia del COVID ha influenzato negativamente la possibilità di una più ampia partecipazione ad attività ed eventi a causa delle stringenti norme di sicurezza e nell'impossibilità materiali derivanti dalle chiusure totali o dal persistere di condizioni da "Zona Rossa" nella nostra regione per lunghi periodi.
- Vengono di seguito riportate in generale le attività di P.C.T.O. nel triennio e nello specifico quelle relative al presente anno scolastico.
- progetto PCTO;

Attività svolte durante l'anno scolastico 2021/2022

Percorsi per le Competenze Trasversali

Data	Azienda	Attività svolta
13/10/2021	Istituto "Elena di Savoia"	Servizio banchetto, con ospiti docenti dell'Istituto PGSAG "PENYO PENEV" di Ruse, Bulgaria.
11/12/2021	Istituto "Elena si Savoia"	Preparazione buffet per Open Day
Aprile/Maggio 2022	Miur, corso sulla sicurezza	La sicurezza: Corso tenuto in modalità on line
Maggio 2022	Pizza e sfizi del Duomo	Servizio in laboratorio di cucina
Maggio 2022	Rau e Tradizione	Servizio in laboratorio di cucina
Maggio 2022	Ristorante Napoli di Notte	Servizio in laboratorio di cucina
Maggio 2022	Ristorante Monsù	Servizio in laboratorio di cucina

2019/2020

- Buffet per evento all'università Federico II, Facoltà di Scienze Politiche,
- Serata di beneficenza per Telethon, presso la Sala delle colonne, Ospedale dell'Annunziata,
- Centenario dell'Istituto Elena di Savoia, presso la Marina Militare,
- Open Day dell'Istituto Elena di Savoia.

2020/2021

- Nel corso del 2020/2021, le attività di PCTO sono state svolte esclusivamente online a causa della situazione pandemica:

ATTIVITÀ SVOLTE NELL'AMBITO di EDUCAZIONE CIVICA

Nuclei tematici

Come indicato nelle Linee Guida, il seguente curriculum si sviluppa attraverso tre nuclei concettuali fondamentali:

1. **COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà**

- La conoscenza, la riflessione sui significati, la pratica quotidiana del dettato costituzionale rappresentano il primo e fondamentale aspetto da trattare.
- Collegati alla Costituzione sono i temi relativi alla conoscenza dell'ordinamento dello Stato, delle Regioni, degli Enti territoriali, delle Autonomie Locali e delle Organizzazioni internazionali e sovranazionali.
- Concetto di legalità, di rispetto delle leggi e delle regole comuni in tutti gli ambienti di convivenza, in particolare i regolamenti scolastici, rientrano in questo primo nucleo concettuale, così come la conoscenza dell'Inno e della Bandiera nazionale.
- Finalità specifiche per le **Quinte Classi**: Collocare la propria dimensione di cittadino in un orizzonte europeo e mondiale - Comprendere la necessità della convivenza di diverse culture in un unico territorio - Identificare le condizioni per la pace in un dato spazio geografico

2. **SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio**

- L'Agenda 2030 dell'ONU affronta il tema della sostenibilità non solo sul fronte ambientale, ma anche su quello dello sviluppo, delle società sostenibili e dei diritti, definendo 17 obiettivi da perseguire entro il 2030.
- Gli obiettivi dell'Agenda 2030 non riguardano solo la salvaguardia dell'ambiente e delle risorse naturali, ma anche la costruzione di ambienti di vita, di città, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone.
- In questo nucleo, che trova comunque previsione e tutela in molti articoli della Costituzione, possono rientrare i temi riguardanti l'educazione alla salute, la protezione civile, il rispetto per gli animali e i beni comuni.

3. CITTADINANZA DIGITALE (art. 5 della Legge)

E' la capacità di un individuo di avvalersi consapevolmente e responsabilmente dei mezzi di comunicazione virtuali.

- Consente l'acquisizione di informazioni e competenze utili a migliorare questo nuovo e così radicato modo di stare nel mondo e mettere i giovani al corrente dei rischi e delle insidie che l'ambiente digitale comporta
- Non è solo una questione di conoscenza e di utilizzo degli strumenti tecnologici e coinvolge tutti i docenti.

OBIETTIVI e FINALITA' da perseguire al termine del Triennio

Educare alla Cittadinanza significa acquisire il senso del "collettivo", i bisogni collettivi e la risposta dello Stato ad un interesse collettivo, necessità di gestire i rapporti interpersonali attraverso regole condivise, l'importanza del dialogo, il riconoscimento dei diritti e dei doveri distinguendo la dimensione individuale e lo spazio che essa occupa, dalla dimensione collettiva, nazionale e internazionale. Il rispetto per la persona come definita nella Carta Costituzionale per fondare un ambito democratico, rispettoso del rapporto uomo – mondo – natura – ambiente e territorio di appartenenza.

Pertanto il Consiglio di classe, in linea con quanto stabilito dalla normativa vigente e nel gruppo di lavoro nominato dal Collegio dei Docenti, individua i seguenti obiettivi da perseguire al termine del triennio per l'a.s.2020/21:

Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.

Imparare a considerare il lavoro come mezzo non solo di sostentamento ma di realizzazione della persona, nella sua dimensione individuale e collettiva Uniformarsi ai nuovi modelli organizzativi per l'accesso al lavoro

Collocare il rapporto di lavoro in un sistema di regole poste a garanzia dei lavoratori

Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali Collocare la propria dimensione di cittadino in un orizzonte europeo e mondiale.

Comprendere la necessità della convivenza di diverse culture in un unico territorio.

Identificare le condizioni per la pace in un dato spazio geografico.

Cogliere l'importanza del valore etico del lavoro e delle imprese che operano sul territorio

Partecipare alle attività previste per le tre giornate celebrative (Shoah, il 27 gennaio giorno della Memoria; Foibe, il 10 febbraio giorno del Ricordo; "Giornata della Legalità", il 19 marzo)

- Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.

- Partecipare al dibattito culturale nei vari ambiti e nelle diverse dimensioni
- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.
- Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.
- Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e solidarietà, promuovendo principi, valori e abiti per la prevenzione e il contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.
- Sensibilizzare gli studenti sul valore della privacy, al fine di diffondere la cultura del rispetto della persona
- Promuovere i diversi aspetti collegati alla sostenibilità ed elaborare iniziative coerenti con l'Agenda 2030.
- Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.
- Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.

Il Consiglio di Classe della V D - ENOGASTRONOMIA ha ripartito le ore di insegnamento dell'Educazione Civica secondo la seguente programmazione:

DISCIPLINE	NUCLEI TEMATICI / ARGOMENTI	ORE
Diritt. e Tec. Amm.	COSTITUZIONE: <ul style="list-style-type: none"> • Art. 35 e 36 della Costituzione Italiana • Il diritto-dovere al lavoro nella Costituzione • I nuovi modelli organizzativi del lavoro • Il rapporto di lavoro e il sistema di regole poste a garanzia dei lavoratori • La sicurezza sui luoghi di lavoro 	6

	<p>SVILUPPO SOSTENIBILE</p> <p>Il valore etico del lavoro e delle imprese che operano sul territorio</p>	
<p>ITALIANO E STORIA</p>	<p>COSTITUZIONE</p> <p>Lo Statuto Albertino: alle origini del costituzionalismo</p> <p>La Propaganda Fascista nella formazione del cittadino</p> <p>La Costituzione italiana nella sua vocazione antifascista</p>	6
<p>RELIGIONE</p>	<p>COSTITUZIONE:</p> <p>Il problema della “guerra giusta” e l’aspirazione alla pace</p> <p>SVILUPPO SOSTENIBILE</p> <p>La tutela dell'ambiente nell’enciclica di “Laudati si”</p>	2
<p>INGLESE</p>	<p>SVILUPPO SOSTENIBILE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Food Allergies and Food Intolerances; - Good, Clean & Fair Food: SLOW FOOD 	2
<p>SPAGNOLO</p>	<p>SVILUPPO SOSTENIBILE</p> <p>Sistema alimentarios sostenibiles</p> <p>Los Desechos Alimentarios</p> <p>Recetas para no desperdiciar nada</p>	3

SALA E VENDITA	SVILUPPO SOSTENIBILE <ul style="list-style-type: none"> • Obesità • Anoressia • Celiachia 	2
ENOGASTRONOMIA	SVILUPPO SOSTENIBILE <ul style="list-style-type: none"> • La globalizzazione e la cucina come elemento identitario • Allergie ed intolleranze alimentari: la celiachia 	4
MATEMATICA	COSTITUZIONE La partecipazione democratica <ul style="list-style-type: none"> • I sistemi elettorali: maggioritario e proporzionale. • La statistica e le elezioni. 	3
SCIENZE DEGLI		3

ALIMENTI	SVILUPPO SOSTENIBILE <ul style="list-style-type: none"> • I Cambiamenti Climatici • Fast Food e Slow Food 	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	SVILUPPO SOSTENIBILE L'importanza di una sana alimentazione nella quotidianità, in relazione anche all'attività motoria praticata	2
TOTALE ORE		33

Competenze	Abilità	Metodologie	Strumenti
<p>Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.</p> <p>Partecipare attivamente alle attività, apportando il proprio contributo personale.</p> <p>Collaborare e partecipare, riuscendo a comprendere i diversi punti di vista delle persone.</p>	<p>Individuare le caratteristiche essenziali delle norme giuridiche e comprenderle, a partire dalle proprie esperienze e dal contesto in cui si vive.</p> <p>Identificare i diversi modelli istituzionali e di organizzazione sociale e le principali relazioni tra persone, famiglie, società e Stato.</p> <p>Cogliere le responsabilità del cittadino nei confronti della vita sociale e dell'ambiente.</p> <p>Adottare nella vita quotidiana e quindi anche nella scuola, comportamenti responsabili per la convivenza civile, per la tutela e il rispetto di se stessi, degli altri, dell'ambiente e delle risorse naturali.</p>	<p>Metodo interattivo, lezione frontale, attività di gruppo e individuali, brainstorming, domande stimolo, debate</p>	<p>A titolo solo esemplificativo: Libri di testo, schede, computer, lim, film, video, cortometraggi, materiali autoprodotti.</p>

TIPOLOGIA DI MATERIALE DA SOTTOPORRE AL CANDIDATO PER IL COLLOQUIO:

Tipologia materiale	Consegna	Discipline coinvolte
<ul style="list-style-type: none">• Immagini (disegni, fotografie, vignette)• Frasi celebri slogan• Parole – chiave• Testi regolativi• Grafici	<ul style="list-style-type: none">• Analisi della struttura del testo, immagine, ecc, per coglierne, parti, relazioni, approfondimenti, concetti• Contestualizzazione storica• Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite per metterle in relazione	<ul style="list-style-type: none">• Italiano – storia• Scienze e cultura dell’Alimentazione• Inglese• D.T.A.• Lab. Sala e Vendita• Lab. Enogas. Cucina

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

La griglia di valutazione per il colloquio orale sarà quella indicata all’O.M. n. 65 del 14/03/2022 (allegato B) che viene allegata al documento.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA

Le griglie di valutazione per la prima prova scritta seguono nell’allegato C

APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO DA PARTE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Il Documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del C.d.C. del 12/05/2022.

Componente	Disciplina
Prof. Refuto Vladimiro	Italiano
Prof. Refuto Vladimiro	Storia
Prof.ssa Foschini Giovanna	Inglese
Prof.ssa Cappa Maria	Spagnolo
Prof.ssa Carmela Del Giudice	Sc. Alimentazione
Prof.ssa Murlo Carmela	Matematica
Prof. Franzese Giovanni	Lab. Cucina Enogastronomia
Prof. De Minico Lorenzo	Diritto e Tec. Amm.
Prof. Michele Matteo Cuccaro	Lab. Sala e Vendita
Prof. Pierpaolo Pellone	Religione
Prof.ssa Tozza Roberta	Sc. Motorie e Spor.
Prof.ssa Cipriani Claudia	Sostegno
Prof.ssa Cirillo Adriana	Sostegno

Il COORDINATORE

Prof. Vladimiro Refuto

La DIRIGENTE

Prof.ssa Daniela Oliviero

ALLEGATO A

ISIS “ELENA DI SAVOIA”
Classe 5, Sezione D, Articolazione ENOGASTRONOMIA
A.S. 2021/2022
PROGRAMMI DISCIPLINARI SVOLTI

ISIS "ELENA DI SAVOIA" DI NAPOLI

ANNO SCOLASTICO 2021/22
PROF. FRANZESE GIOVANNI

VD ENO - SCHEDE PROGRAMMI SVOLTI AL 15 MAGGIO 2022

INSEGNAMENTO	ENOGASTRONOMIA
DOCENTE	Franzese Giovanni
CONOSCENZE	<p>Modulo 1 La storia della cucina: La Preistoria Da Roma antica al Risorgimento Dal Settecento ad oggi.</p> <p>Modulo 2 Stili di cucina : La cucina tradizionale La cucina alternativa La cucina industriale Forme di cucine emergenti</p> <p>Modulo 3 La cucina regionale: Piatti e tradizioni della regione Campania</p> <p>Modulo 4 La dieta mediterranea: Gli ingredienti base per una dieta equilibrata</p> <p>Modulo 5 La cucina Europea: L'Europa in cucina</p> <p>Modulo 6 Le cucine dal Mondo: Le diverse cucine Mondiali</p> <p>Modulo 7 La storia del Menu: La storia del menu I vari momenti del servizio Tipi di menu</p> <p>Modulo 8 Dall'alimento al piatto:</p>

	<p>Le certificazioni di qualità Problemi alimentari Allergie e intolleranze alimentari Menu particolari</p> <p>Modulo 9 La percezione dei piatti: La percezione del cibo Gustare e degustare Le scelte nella creazione di un piatto La degustazione del cibo</p> <p>Modulo 10 Le tecniche contemporanee Le cotture contemporanee Le nuove tecniche di cucina</p> <p>Modulo 11 La ristorazione I diversi tipi di strutture ricettive Vari tipi di ristorazione La ristorazione commerciale La ristorazione collettiva</p>
<p>OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI COMPETENZE E ABILITA'</p>	<p>La classe ha raggiunto un livello accettabile in termini di competenze</p>
<p>STRUMENTI E METODOLOGIE</p>	<p>IN PRESENZA:</p> <p>Strumenti: Libro di testo, piattaforma Gsuite/meet per la condivisione</p> <p>Metodologia: Cooperative-learning. Metodo di insegnamento/apprendimento brainstorming da parte dell'insegnante</p>

SPAZI E TEMPI	IN PRESENZA: Aula- 4 ore sett.
LIBRO DI TESTO ADOTTATO	Sarò Chef per il quinto anno - Giunti T.V.P.

in relazione al programma svolto , la classe ha conseguito le seguenti competenze:

Conosce i fondamenti della cucina classica.

Sa agire correttamente nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.

Sa riconoscere una denominazione di qualità.

Sa abbinare correttamente gli alimenti per fornire un pasto equilibrato e nutrizionalmente completo.

Conosce i fondamenti della cucina classica dei maggiori paesi d'Europa.

Riconosce i fondamentali della cucina Fusion.

Sa stendere un menu corretto ed equilibrato, adeguato anche a particolari esigenze dietetiche.

Lo studente sa utilizzare correttamente gli alimenti di qualità, conoscendoli e riconoscendoli per le loro caratteristiche di tipicità

Sa distinguere un' intolleranza da una un' allergia

Sa proporre alimenti alternativi ai clienti allergici e intolleranti

Sa utilizzare ingredienti non allergenici

Lo studente padroneggia l' utilizzo delle moderne attrezzature

Sa illustrare graficamente le operazioni produttive attraverso un diagramma di flusso

Lo studente sa esaminare criticamente i piatti.

Sa riconoscere se un piatto è stato composto in modo corretto

Lo studente sa riconoscere l' esecuzione corretta di un piatto.

Sa esaminare gli errori di presentazione di un piatto.

Gli **obiettivi formativi** sono stati conseguiti attraverso la costruzione di un percorso di apprendimento inclusivo, costruito su un percorso di vita professionale, adottando un approccio pluridisciplinare, operando in modo integrato con i docenti delle altre discipline.

La classe ha sempre risposto positivamente alle attività proposte e a percorsi pluridisciplinari sulle tematiche individuate con gli stessi alunni, mediante riflessioni sui contenuti proposti, che hanno messo in evidenza l'interesse di tutto il gruppo classe. La valutazione per tutte le attività svolte ha previsto relazioni orali e discussioni di gruppo, con lo scopo di esercitare i discenti alla nuova prova orale.

Napoli,12/05/2022

Docente
Giovanni Franzese

ISIS “Elena di Savoia” di Napoli
Programmazione di Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
classe 5D ENO

Anno scolastico 2021/22
 Prof. Lorenzo De Minico

SCHEDA PROGRAMMI SVOLTI

MATERIA: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
DOCENTE: Lorenzo De Minico
LIBRO DI TESTO: M.G. Di Maio, Pianeta Hotel and Food Management 1, Simone per la scuola; M.G. Di Maio, Pianeta Hotel and Food Management 2B, Simone per la scuola

OBIETTIVI		
Competenze	Conoscenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sa ricercare e raccogliere le informazioni utilizzando fonti diverse ➤ Sa argomentare efficacemente in merito a problemi di diverso tipo ➤ Sa utilizzare gli strumenti tecnologici e la rete ➤ Usa un linguaggio appropriato e una corretta terminologia settoriale ➤ Sa risolvere problemi relativi alla vita quotidiana e al settore professionale 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ I contratti di lavoro del settore turistico ➤ La gestione aziendale: aspetto economico ed amministrativo ➤ Il credito e i finanziamenti aziendali ➤ La gestione economica delle imprese turistiche ➤ La contabilità e il bilancio di esercizio ➤ Marketing turistico e web marketing 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sa utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico e ristorativo e la relativa normativa ➤ Sa utilizzare gli strumenti informatici e gestionali nelle operazioni relative ai servizi ristorativi e alberghieri; ➤ Sa applicare la normativa relativa alla finanza agevolata: ➤ Sa organizzare la produzione e la vendita dei prodotti e servizi del settore turistico, enogastronomico e ricettivo; ➤ Sa redigere un business plan con l’ausilio del bilancio di esercizio. ➤ Sa realizzare un piano di marketing e operare scelte di marketing strategico.

METODOLOGIE DIDATTICHE
➤ lezione frontale

<ul style="list-style-type: none"> ➤ discussione in aula ➤ utilizzo della lavagna luminosa, anche per il reperimento di informazioni ➤ esercitazioni 	
ATTREZZATURE E MATERIALI DIDATTICI	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Libri di testo; ➤ Materiali reperiti in rete ➤ Materiali forniti dal docente 	
VERIFICHE	
PROVE SCRITTE	PROVE ORALI
<ul style="list-style-type: none"> ➤ test scritti di verifica 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ interrogazione orale;

PROGRAMMA SVOLTO	
MODULO I	I contratti di lavoro del settore turistico
MODULO II	La gestione aziendale: aspetto economico ed amministrativo
MODULO III	Il credito e i finanziamenti aziendali
MODULO IV	La gestione economica delle imprese turistiche
MODULO V	La contabilità e il bilancio di esercizio
MODULO VI	Marketing turistico e web marketing

Napoli, 10/5/2022

Prof. Lorenzo De Minico

ISIS “Elena di Savoia” di Napoli
Programmazione di INGLESE classe 5D-ENO

Anno scolastico 2021/22
 Prof. GIOVANNA FOSCHINI

SCHEDA PROGRAMMI SVOLTI

MATERIA:INGLESE
DOCENTE:GIOVANNA FOSCHINI
LIBRO DI TESTO: WELL DONE COOKING

OBIETTIVI		
Competenze	Conoscenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Capacità di utilizzare la lingua Inglese in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare; ➤ Stabilire collegamenti tra le tradizioni locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e lavoro; ➤ Agire in riferimento a un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali; ➤ Utilizzare il linguaggio settoriale della lingua inglese per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Strutture grammaticali, lessicali e fonologiche della lingua inglese; ➤ Vocaboli di indirizzo; ➤ Aspetti socio-culturali del paese di cui si studia la lingua; ➤ Obiettivi dell’Agenda 2030 dell’ONU. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Interagire in conversazioni di argomenti di indirizzo; ➤ Comprendere messaggi, brevi descrizioni, ricette di cucina e brani scritti su argomenti di indirizzo; ➤ Scrivere brevi testi, dialoghi su argomenti di indirizzo; ➤ Comprendere ricette di cucina, brevi messaggi, testi, dialoghi orali su argomenti di indirizzo; ➤ Usare vocaboli di indirizzo.
METODOLOGIE DIDATTICHE		
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Lezione frontale, esercitazioni pratiche, uso della piattaforma Google Classroom. 		
ATTREZZATURE E MATERIALI DIDATTICI		
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Libro di testo, fotocopie da altri testi. 		
VERIFICHE		
PROVE SCRITTE	PROVE ORALI	
3		

PROGRAMMA SVOLTO	
MODULO I SUSTAINABILITY	<ul style="list-style-type: none"> - The sustainable table; - Sustainability; - Good, Clean & Fair Food: SLOW FOOD; Argomento di Educazione Civica - F2F: From Farm to Fork; - F2F: Fish to Fork.
MODULO II SAFE FOOD FOR ALL: THE MILLENNIUM CHALLENGE	<ul style="list-style-type: none"> - The Millennium Challenge; - The Food Supply Chain; - Traceability and Certification; - Italian Food Products Certification; - Organic & GMO FOOD.
MODULO III FOOD-BORNE DISEASES	<ul style="list-style-type: none"> - Bacteria, Viruses and Food Poisoning; - Food Allergies and Food Intolerances; Argomento di Ed. Civica
MODULO IV DIET AND NUTRITION	<ul style="list-style-type: none"> - The Eatwell Plate; - The Mediterranean Diet; - Sports Diet; - Alternative Diets.

Napoli, 12/05/2022

Prof.ssa Giovanna Foschini

ISIS “Elena di Savoia” di Napoli
Programmazione di SPAGNOLO classe 5D-ENO
 Anno scolastico 2021/22
 Prof. Maria Cappa

SCHEDA PROGRAMMI SVOLTI

MATERIA:SPAGNOLO
DOCENTE:MARIA CAPPA
LIBRO DI TESTO: AL GUSTO

OBIETTIVI		
Competenze	Conoscenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Acquisire un linguaggio specifico ed appropriato relativo al settore enogastronomico. ➤ Capacità di riflettere su di sé e di relazionarsi con gli altri in maniera costruttiva, partecipando alla vita civica e sociale. ➤ Valorizzare le tradizioni enogastronomiche locali, nazionali, e del mondo ispanoamericano. ➤ Sapersi esprimere oralmente e per iscritto in modo coerente su argomenti di indirizzo, utilizzando strutture grammaticali scegliendo un linguaggio settoriale appropriato. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Regole grammaticali fondamentali. ➤ Comprensione e produzione di testi comunicativi e orali. ➤ Confrontare le culture locali e nazionali con quelle dei paesi in cui si studia la lingua. ➤ Aspetti comunicativi nella produzione orale in relazione al contesto di lavoro e di studio e agli interlocutori. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Comprendere testi scritti per cogliere sia il senso generale sia individuare informazioni su argomenti di indirizzo. ➤ Esprimersi linguisticamente in modo comprensibile. ➤ Saper interagire adeguandosi alla situazione comunicativa. ➤ Produrre testi di vario genere su argomenti vari e di indirizzo.
METODOLOGIE DIDATTICHE		
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Lezione frontale, lezione guidata, esercitazioni individuale e di gruppo. 		
ATTREZZATURE E MATERIALI DIDATTICI		
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Libro di testo, ricerche su internet. 		
VERIFICHE		
PROVE SCRITTE	PROVE ORALI	
3	2	

--	--

PROGRAMMA SVOLTO	
MODULO I A LA PLANCHA	<ul style="list-style-type: none"> - ¿Carne roja o carne blanca? - Riesgos del consumo excesivo de la carne roja - El cerdo iberico - El cordero - Aceite de oliva, la mejor opcion para las frituras a altas temperaturas - El milagro del jamon iberico de bellota
MODULO II UNA CUCHARADA DE...	<ul style="list-style-type: none"> - Gastromapa de Espana - La tortilla de patatas - Los diez ingredientes de la autentica paella valenciana - El marmitako de bonito - El gazpacho perfecto - Ensaladas y toques decorativos - Gastromapa de Hispanoamérica - Picor de México - El origen del burrito - Sabores de Centroamérica - Las empanadas - El cocito maragato
MODULO III A COMER Y BEBER!	<ul style="list-style-type: none"> - Tipos de menus - El origen de menu - Tapas, pinchos y raciones - Habitos de bebida

	- El cava
MODULO IV EDUCAZIONE CIVICA	- sistema alimentarios sostenibles - los desechos alimentarios - recetas para no desperdiciar nada

Napoli, 12/05/2022

Prof.ssa Maria Cappa

ISIS “ELENA DI SAVOIA” DI NAPOLI
PROGRAMMAZIONE SALA-VENDITA 5 D ENOGASTRONOMIA

ANNO SCOLASTICO 2021/22
 PROF. CUCCARO MICHELE MATTEO

SCHEMA PROGRAMMI SVOLTI AL 15 MAGGIO 2022

MATERIA	SALA VENDITA
DOCENTE	CUCCARO MICHELE MATTEO
LIBRO DI TESTO	MASTER LAB SALA - ENOGASTRONOMIA 4-5 ANNO

OBBIETTIVI		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
Riconoscere i prodotti utilizzati per i principali distillati e liquori; conoscere i criteri commerciali e strutturali della distilleria.	Comprendere le fasi di distillazione e di produzione dei principali distillati e liquori.	Conoscere le caratteristiche delle diverse tipologie di distillato e di liquore.
Riconoscere i principali criteri commerciali e strutturali della produzione vitivinicola delle regioni italiane	Comprendere le fasi di produzione, distribuzione e commercializzazione del vino.	Conoscere le caratteristiche delle diverse tipologie di vini e vini speciali.
Riconoscere le caratteristiche del vino tramite la degustazione e l'utilizzo delle papille gustative	Utilizzare le giuste tecniche di degustazione del vino	conoscenze delle corrette pratiche di degustazione del vino.
Essere in grado di applicare il giusto abbinamento di un vino ad un piatto/cibo	Riconoscere le diverse tipologie di abbinamenti enogastronomici e provenienza dei prodotti tipici locali.	Conoscere le caratteristiche delle diverse tipologie di vini spumanti distillati e liquori. Conoscere nel dettaglio i prodotti locali e le regioni enogastronomiche d'eccellenza.
Riuscire a mettere in pratica strategie di approvvigionamento, gestione del magazzino e gestione della cantina.	Utilizzare le giuste tecniche di approvvigionamento e conservazione di alimenti e del vino.	Conoscenze delle corrette pratiche di conservazione e approvvigionamento.
Essere in grado di eseguire i principali cocktail IBA e saper ideare o rivisitare	Utilizzare le giuste tecniche per l'esecuzione dei diversi cocktail	Conoscere le diverse tipologie di cocktail e metodi di esecuzione degli stessi

METODOLOGIE DIDATTICHE

- LEZIONE FRONTALE
- COOPERATIVE LEARNING
- DIDATTICA LABORATORIALE
- LEZIONE DIBATTITO
- P.C.T.O.
- DIDATTICA DIGITALE INTEEGRATA

ATTREZZATURE E MATERIALI DIDATTICI

- LIBRO DI TESTO
- MATERIALE MULTIMEDIALE
- LIM
- LABORATORIO DI SALA
- SUPPORTI WEB
- CLASSROOM

VERIFICHE

- VERIFICHE ORALI
- OSSERVAZIONI SISTEMATICHE

PROGRAMMA SVOLTO

MODULO I IL VINO	<ul style="list-style-type: none">- La produzione del vino.- Consolidamento del servizio dei vini.- Disciplinari di produzione.- L'enografia nazionale e internazionale.
MODULO II LA DEGUSTAZIONE E LA SOMMELLERIE	<ul style="list-style-type: none">- La figura del sommelier.- L'AIS (Associazione Italiana Sommelier).- Le attrezzature da degustazione.- I criteri di degustazione.
MODULO III L'ABBINAMENTO CIBO-VINO	<ul style="list-style-type: none">- Consolidamento dei principi dell'analisi sensoriale.- Le tecniche e i criteri di abbinamento cibo-vino.- I marchi di qualità nel settore agro-alimentare.
MODULO IV LA BIRRA	<ul style="list-style-type: none">- La produzione della birra.- Le varie tipologie di birra.- Degustazione ed abbinamento della birra.
MODULO V I SUPERALCOLICI E IL BERE MISCELATO	<ul style="list-style-type: none">- Tecniche di preparazione dei cocktail.- Consolidamento delle tecniche di preparazione dei prodotti di caffetteria.- I Distillati e liquori.

MODULO ED. CIVICA	PERCORSO 1 <ul style="list-style-type: none">- I contratti tipici delle attività di enogastronomia in Italia e in Europa- La cucina nazionale, europea e internazionale PERCORSO 2 <ul style="list-style-type: none">- Obesità- Anoressia- Celiachia- Sostenibilità
------------------------------	---

Napoli, 12/05/2022

Prof. Michele Matteo Cuccaro

SC. ALIMENTAZIONE PROGRAMMA SVOLTO – CLASSE V D ENO

ANNO SCOLASTICO	2021/2022
DOCENTE	Del Giudice Carmela
MATERIA	Scienza e cultura dell'alimentazione
LIBRO DI TESTO	Alimentazione oggi Ed.Clitt/Zanichelli
INDIRIZZO	Enogastronomia

COMPETENZE – ABILITÀ – CONOSCENZE**COMPETENZE DI CITTADINANZA**

Cod.	Competenze chiave	
C1	Competenza alfabetica funzionale	Capacità di individuare, comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale che scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo a varie discipline e contesti
C2	Competenza multilinguistica	Capacità di utilizzare diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare
C3	Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria	Capacità di sviluppare e applicare il pensiero e la comprensione matematici per risolvere una serie di problemi in situazioni quotidiane. Capacità di spiegare il mondo che ci circonda usando l'insieme delle conoscenze e delle metodologie, comprese l'osservazione e la sperimentazione. Competenze in tecnologie e ingegneria sono applicazioni di tali conoscenze e metodologie per dare risposta ai desideri o ai bisogni avvertiti dagli esseri umani
C4	Competenza digitale	Comprende l'alfabetizzazione informatica e digitale, la comunicazione e la collaborazione, l'alfabetizzazione mediatica, la creazione di contenuti digitali (inclusa la programmazione), la sicurezza, le questioni legate alla proprietà intellettuale, la risoluzione di problemi e il pensiero critico.
C5	Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	Capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera
C6	Competenza in materia di cittadinanza	Capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale
C7	Competenza imprenditoriale	Capacità di agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori per gli altri
C8	Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	Implica la comprensione e il rispetto di come le idee e i significati vengono espressi creativamente e comunicati in diverse culture e tramite tutta una serie di arti e altre forme culturali

COMPETENZE AREA GENERALE

N.	COMPETENZA DI RIFERIMENTO
G1	Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze

G2	comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
G3	Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
G4	Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
G5	Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
G6	Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
G7	Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
G8	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
G9	Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo
G10	Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
G11	Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
G12	Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

COMPETENZE DI INDIRIZZO

N.	COMPETENZA DI RIFERIMENTO
I1	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
I2	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
I3	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
I4	Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
I5	Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
I6	Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

I7	Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
I8	Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
I9	Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di <i>Hospitality Management</i> , rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
I10	Supportare le attività di <i>budgeting-reporting</i> aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di <i>Revenue Management</i> , perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
I11	Contribuire alle strategie di <i>Destination Marketing</i> attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

SAPERI – ABILITA' - CONOSCENZE

I saperi disciplinari sono articolati in abilità e conoscenze nel Piano delle Unità di Apprendimento.

PIANO DELLE UNITÀ DI APPRENDIMENTO

UDA 1: Sostenibilità ambientale e nuovi prodotti alimentari		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
<p>1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</p> <p>4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera .</p> <p>6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto</p>	<p>Saper individuare le problematiche ambientali per uno sviluppo sostenibile.</p> <p>Interpretare il significato della filiera alimentare e le innovazioni ad essa correlate.</p> <p>Saper distinguere e riconoscere il ruolo degli alimenti alleggeriti, arricchiti, fortificati, supplementari funzionali OGM e novel food</p> <p>Commentare il significato della doppia piramide ambientale e alimentare</p>	<p>Cambiamenti climatici</p> <p>Effetto serra</p> <p>Lo sviluppo sostenibile</p> <p>Filiera agroalimentare</p> <p>Nuovi prodotti alimentari</p> <p>Doppia piramide alimentare e ambientale</p>

COMPETENZE CHIAVE DI APPRENDIMENTO	C1 Competenza alfabetica funzionale C3 Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria
-	C4 Competenza digitale C5 Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare C7 Competenza imprenditoriale
METODOLOGIA	Lezione frontale Esercitazione individuale Cooperative learning Compilazione di rubriche personali dei termini nuovi Condivisione delle rubriche personali E learning (utilizzo delle tecnologie informatiche)
TIPOLOGIA DI VERIFICHE	Prove scritte Interrogazioni orali Test strutturati e semi strutturati
PRODOTTO ATTESO O ATTIVITA' RICHIESTA (a scelta del docente)	Ricerca sulla sostenibilità ambientale Agenda 2030 Proposta di un alimento o bevanda innovativa
TEMPI DI ATTUAZIONE	Settembre/ottobre

UDA 2: Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione

COMPETENZE	ABILITÀ	SAPERI ESSENZIALI
1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse 2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica 5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti	Individuare il rischio di tossinfezioni alimentari in determinate condizioni ambientali Adottare comportamenti igienici corretti che riguardano la persona, le strutture, le attrezzature e la manipolazione degli alimenti Riconoscere i criteri di applicazione dell' HACCP	Contaminazioni "Marcia in avanti" Igiene del personale Igiene dei locali Sistema HACCP
COMPETENZE CHIAVE DI APPRENDIMENTO	C1 Competenza alfabetica funzionale C3 Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria	
-	C4 Competenza digitale C5 Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare C7 Competenza imprenditoriale	
METODOLOGIA	Lezione frontale Esercitazione individuale Cooperative learning Compilazione di rubriche personali dei termini nuovi Condivisione delle rubriche personali E learning (utilizzo delle tecnologie informatiche)	
TIPOLOGIA DI VERIFICHE	Prove scritte Interrogazioni orali Test strutturati e semi strutturati	

PRODOTTO ATTESO O ATTIVITA' RICHIESTA (a scelta del docente)	Realizzazione di un diagramma di flusso individuando i CCP Realizzazione di un PPT
TEMPI DI ATTUAZIONE	Novembre

UDA 3: Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse 6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	Saper Calcolare MB e FE Valutare i criteri per definire lo stato nutrizionale di un individuo Definire e applicare il metodo IMC Saper calcolare il fabbisogno nutrizionale seguendo i Larn Elencare le 10 linee guida per una sana alimentazione italiana	Fabbisogno energetico Metabolismo basale Larn e dieta equilibrata Linee guida per una sana alimentazione Dieta nelle varie fasce di età
COMPETENZE CHIAVE DI APPRENDIMENTO	C1 Competenza alfabetica funzionale C3 Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria C4 Competenza digitale C5 Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare C7 Competenza imprenditoriale	
METODOLOGIA	Lezione frontale Esercitazione individuale Cooperative learning Compilazione di rubriche personali dei termini nuovi Condivisione delle rubriche personali E learning (utilizzo delle tecnologie informatiche)	
TIPOLOGIA DI VERIFICHE	Prove scritte Interrogazioni orali Test strutturati e semi strutturati	
PRODOTTO ATTESO O ATTIVITA' RICHIESTA (a scelta del docente)	Proposta di menù nelle varie situazioni fisiologiche. Preparazione di una brochure informativa sulle linee guida per una sana alimentazione. PPT	
TEMPI DI ATTUAZIONE	Dicembre/gennaio	

UDA 4: Alimentazione nella ristorazione e tipologie dietetiche		
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse 6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	Definire i criteri che legano le diverse ristorazioni nella collettività. Elencare i punti di forza e di debolezza delle varie tipologie dietetiche. Individuare gli elementi critici delle diete dimagranti	Alimentazione nella collettività Fast food e slow food Dieta mediterranea e altre tipologie dietetiche Limiti delle diete dimagranti
COMPETENZE CHIAVE DI	C1 Competenza alfabetica funzionale	

APPRENDIMENTO	C3 Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria
-	C4 Competenza digitale C5 Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare C7 Competenza imprenditoriale
METODOLOGIA	Lezione frontale Esercitazione individuale Cooperative learning Compilazione di rubriche personali dei termini nuovi Condivisione delle rubriche personali E learning (utilizzo delle tecnologie informatiche)
TIPOLOGIA DI VERIFICHE	Prove scritte Interrogazioni orali Test strutturati e semi strutturati
PRODOTTO ATTESO O ATTIVITA' RICHIESTA (a scelta del docente)	Proposta di menù ecosostenibile in una delle tipologie dietetiche Preparazione di una brochure informativa sui benefici della dieta mediterranea. PPT
TEMPI DI ATTUAZIONE	Febbraio

UDA 5 : Dieta in particolari condizioni patologiche

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE
1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse 6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	Saper mettere in relazione gli eccessi alimentari con determinate patologie Elaborare uno schema dietetico adeguato alle patologie Individuare gli alimenti che possono contenere allergeni, anche sulle etichette alimentari	Malattie cardiovascolari Obesità Aterosclerosi Diabete Cancerogenesi Anoressia e bulimia Allergie e intolleranze alimentari Danni da alcol
COMPETENZE CHIAVE DI APPRENDIMENTO	C1 Competenza alfabetica funzionale C3 Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria	
-	C4 Competenza digitale C5 Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare C7 Competenza imprenditoriale	
METODOLOGIA	Lezione frontale Esercitazione individuale Cooperative learning Compilazione di rubriche personali dei termini nuovi Condivisione delle rubriche personali E learning (utilizzo delle tecnologie informatiche)	
TIPOLOGIA DI VERIFICHE	Prove scritte Interrogazioni orali Test strutturati e semi strutturati	
PRODOTTO ATTESO O ATTIVITA' RICHIESTA (a scelta del docente)	Elaborazione di una dieta in particolari condizioni patologiche	

TEMPI DI ATTUAZIONE	Marzo/aprile
---------------------	--------------

1. CRITERI DI VALUTAZIONE
<i>Per gli indicatori relativi alla valutazione del profitto e della condotta e per la loro descrizione analitica si rimanda al PTOF dell'Istituto, e alle griglie elaborate dal Dipartimento.</i>

2. EVENTUALI ATTIVITÀ INTEGRATIVE E/O AGGIUNTIVE

3. MODALITÀ DI RECUPERO, SOSTEGNO, POTENZIAMENTO, APPROFONDIMENTO	
<i>In itinere con le seguenti modalità (indicare con una o più X)</i>	
a. Ripresa degli argomenti con diversa spiegazione per tutta la classe	x
b. Organizzazione di gruppi di allievi per livello e per attività in classe	
c. Assegno e correzione di esercizi specifici da svolgere autonomamente a casa	
d. Pausa didattica	x
e. Altro	
<i>In orario pomeridiano secondo le modalità stabilite dal Collegio dei Docenti</i>	

Napoli, 12/05/2022
docente

II

Prof.ssa Carmela Del Giudice

ISIS “Elena di Savoia” di Napoli
Programmazione di Matematica classe 5D-ENO

Anno scolastico 2021/22

Prof.ssa Carmela Murlo

SCHEDA PROGRAMMA SVOLTO

MATERIA: Matematica
DOCENTE: Carmela Murlo
LIBRO DI TESTO: Bergamini, Barozzi, Trifone - MATEMATICA IN CUCINA, IN SALA, IN ALBERGO - Volume UNICO - Zanichelli editore

OBIETTIVI		
Competenze	Conoscenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Capacità di sviluppare e applicare il pensiero e la comprensione matematici per risolvere una serie di problemi in situazioni quotidiane. ➤ Capacità di spiegare il mondo che ci circonda usando l’insieme delle conoscenze e delle metodologie, comprese l’osservazione e la sperimentazione. ➤ Competenze in tecnologie e ingegneria sono applicazioni di tali conoscenze e metodologie per dare risposta ai desideri o ai bisogni avvertiti dagli esseri umani. ➤ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. ➤ Utilizzare i concetti 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Espressioni algebriche: polinomi, operazioni ➤ Linguaggio naturale e linguaggio simbolico dell’algebra elementare. ➤ Algoritmi e loro risoluzione. ➤ Equazioni e disequazioni di primo e secondo grado. ➤ Le funzioni e la loro rappresentazione numerica, funzionale e grafica. ➤ Funzioni reali, razionali, paraboliche: caratteristiche e parametri significativi. ➤ Probabilità e frequenza. ➤ Statistica descrittiva: distribuzione delle frequenze a seconda del tipo di carattere e principali rappresentazioni grafiche. ➤ Indicatori di tendenza centrale: media, mediana, moda. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Utilizzare in modo consapevole strumenti di calcolo automatico. ➤ Utilizzare diverse forme di <ul style="list-style-type: none"> ○ rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali. ➤ Esprimere procedimenti risolutivi attraverso algoritmi. ➤ Risolvere equazioni e disequazioni anche graficamente. ➤ Rappresentare in un piano cartesiano funzioni lineari paraboliche e razionali. ➤ Porre, analizzare e risolvere problemi con l’uso di funzioni, di equazioni e sistemi di equazioni anche per via grafica. ➤ Riconoscere caratteri qualitativi, quantitativi, discreti e continui. ➤ Rappresentazioni

e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.		grafiche delle distribuzioni di frequenze. ➤ Calcolare, utilizzare e interpretare valori medi e misure di variabilità per caratteri quantitativi.
--	--	--

METODOLOGIE DIDATTICHE

<ul style="list-style-type: none"> ➤ Lezione frontale ➤ Lezione guidata ➤ Lezione interattiva/Ricerca ➤ Esercitazione individuale/di gruppo ➤ Presentazioni multimediali ➤ Correzione esercizi/attività assegnati per casa ➤ Uso di piattaforme e applicativi (GSuite Classroom, Padlet, Sites...)

ATTREZZATURE E MATERIALI DIDATTICI

<ul style="list-style-type: none"> ➤ Libro di testo ➤ Appunti e dispense ➤ PC, strumenti e materiali multimediali ➤ LIM

VERIFICHE

PROVE SCRITTE	PROVE ORALI
2	3

PROGRAMMA SVOLTO

MODULO I Equazioni e disequazioni	Equazioni di primo grado intere e fratte. Disequazioni di primo grado intere e fratte. Equazioni di secondo grado complete ed incomplete, intere e fratte. Disequazioni di secondo grado intere e fratte.
MODULO II Il piano cartesiano e la retta	Punti nel piano cartesiano. Punto medio di un segmento. Equazioni degli assi e delle rette parallele agli assi. Coefficiente angolare. Equazione della retta passante per l'origine. Equazione della retta in forma implicita ed esplicita. Rette parallele e perpendicolari. Fascio proprio ed improprio di rette.
MODULO III Studio di	Definizione di funzione. Dominio e codominio di una funzione. Funzioni numeriche. Classificazione delle funzioni. Dominio naturale di una funzione. Zeri di una funzione. Segno di una funzione. Funzioni crescenti e decrescenti:

funzione	funzioni monotone. Funzioni pari e funzioni dispari. Intersezione con gli assi. Deduzione delle proprietà di una funzione a partire dal suo grafico per quanto riguarda il concetto di: asintoto (verticale, orizzontale ed obliquo) e quindi di continuità o discontinuità di una funzione; andamento della funzione agli estremi del suo dominio; massimi e minimi relativi ed assoluti; concavità e convessità di una funzione; punto di flesso.
MODULO IV Statistica descrittiva	La statistica. Popolazioni e unità statistiche. Campione. Variabili quantitative e qualitative. Fasi di un'indagine statistica. Frequenze assolute, relative, percentuali. Serie e seriazioni statistiche. Diagrammi a barre e cartesiani, istogrammi e areogrammi e loro determinazione. Indici di posizione: media, mediana e moda.

EDUCAZIONE CIVICA <i>DM del 22.06.2020</i>	
TITOLO DELL'UDA La Costituzione: storia e principi fondamentali. Partecipazione democratica e le regole nell'uso delle risorse digitali	ORE
La partecipazione democratica <ul style="list-style-type: none"> • I sistemi elettorali: maggioritario e proporzionale. • La statistica e le elezioni. 	3

Napoli, 13/05/2022

Prof.ssa Carmela Murlo

ISIS “Elena di Savoia” di Napoli
Programmazione di Italiano classe 5D-ENO

Anno scolastico 2021/22

Prof. Vladimiro Refuto

SCHEDA PROGRAMMA SVOLTO

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE – V D ENO		
ANNO SCOLASTICO	2021/22	
DOCENTE	PROF. VLADIMIRO REFUTO	
MATERIA	ITALIANO	
LIBRO DI TESTO	SAMBUGAR, SALÀ, LETTERATURA APERTA, VOL. III -RIZZOLI EDITORE	
INDIRIZZO	PROFESSIONALE ALBERGHIERO (ENOGASTRONOMIA)	
COMPETENZE DI AREA GENERALE	ABILITÀ	CONOSCENZE
G2	<p>Ascoltare, applicando tecniche di supporto alla comprensione, testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni e riconoscendone la tipologia testuale, la fonte, lo scopo, l’argomento, le informazioni.</p> <p>Cogliere in una conversazione o in una discussione i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni per poter intervenire con pertinenza e coerenza.</p> <p>Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosi in modo critico, utilizzando un registro adeguato all’argomentazione e alla situazione.</p> <p>Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all’argomento e alla situazione.</p> <p>Confrontare documenti di vario tipo in formato cartaceo ed elettronico, continui e non continui (grafici, tabelle, mappe concettuali) e misti, inerenti anche uno stesso argomento, selezionando le informazioni ritenute più significative ed affidabili.</p> <p>Selezionare e ricavare informazioni, con uso attento delle fonti (manuale, enciclopedia, saggio, sito web, portale) per documentarsi su un argomento specifico.</p> <p>Interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche del genere.</p> <p>Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi afferenti alle lingue e letterature oggetto di studio.</p> <p>Scrivere testi di tipo diverso (narrativo, descrittivo, espositivo, regolativo, argomentativo) anche in formato digitale, corretti sul piano morfosintattico e ortografico, con scelte lessicali appropriate, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario, curati nell’impaginazione, con lo</p>	<p>Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali.</p> <p>Strutture essenziali dei testi funzionali: descrittivi, espositivi, espressivi, valutativo-interpretativi, argomentativi, regolativi.</p> <p>Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale</p> <p>Strumenti per l’analisi e l’interpretazione di testi letterari, per l’approfondimento di tematiche coerenti con l’indirizzo di studio;</p> <p>I caratteri fondamentali delle più significative espressioni artistiche (arti figurative, architettura ecc.) italiane e di altri Paesi</p> <p>Le caratteristiche più rilevanti e la struttura di base dei linguaggi artistici (arti figurative, cinema, ecc..)</p> <p>Fonti dell’informazione e della documentazione Social network e new media come fenomeno comunicativo.</p> <p>Caratteri comunicativi di un testo multimediale</p> <p>Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale.</p>

G4	sviluppo chiaro di un'idea di fondo e con riferimenti/citazioni funzionali al discorso Scrivere testi di forma diversa, ad es. istruzioni per l'uso, lettere private e pubbliche (lettera formale, CV europeo, webportfolio), diari personali e di bordo, articoli (di cronaca,	
G6	recensioni, commenti, argomentazioni) sulla base di modelli, adeguandoli a situazione, argomento, scopo, destinatario, e selezionando il registro più adeguato.	
G7	Realizzare forme diverse di riscrittura intertestuale: sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa di testi letti in vista di scopi specifici; realizzare forme di riscritture intersemiotiche: dal testo iconico-grafico al testo verbale, dal testo verbale alle sue diverse riformulazioni sotto forma di grafici, tabelle, schemi. Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari e non letterari di vario genere, esplicitando in forma chiara e appropriata tesi e argomenti a supporto utilizzando in modo ragionato i dati ricavati dall'analisi del testo. Utilizzare i testi di studio, letterari e di ambito tecnico e scientifico, come occasioni adatte a riflettere ulteriormente sulla ricchezza e la flessibilità della lingua italiana. Mostrare consapevolezza delle questioni linguistico-culturali che scaturiscono dalla traduzione e dall'adattamento da altre lingue Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse Riconoscere e identificare i principali periodi e linee di sviluppo della cultura artistica italiana e straniera Essere in grado di operare una lettura degli elementi essenziali dell'opera d'arte, come primo approccio interpretativo al suo significato Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi	

CONTENUTI SVOLTI

Giacomo Leopardi

Leopardi ed il suo tempo

Le fasi del Pessimismo Leopardiano

Lettura e commento de:

L'Infinito e de *Il Sabato del Villaggio*

Giovanni Verga e il romanzo verista

Biografia di Verga

Il Verismo Italiano ed il Positivismo Francese: similitudini e differenze tra i due movimenti.

Dai romanzi giovanili alla svolta "verista".

Il cambiamento di concetto di "Vero" da Manzoni a Verga

Il "ciclo dei vinti". Il pessimismo e la posizione anti-progressista.

Lettura e commento della novella: *La Roba*

Il Decadentismo Italiano e G. D'Annunzio

Panoramica generale sulla lettura francese del secondo ottocento: dai poeti maledetti al Decadentismo.

Gabriele D'Annunzio e la vita come opera d'arte;

Cenni sulla filosofia di Nietzsche ed il pensiero dannunziano:

Oltreuomo e superuomo.

Le imprese politiche del Vate

Lettura dal primo capitolo de *Il Piacere*

Lettura dell'opera "*La Piovra nel Pineto*"

Giovanni Pascoli ed il Simbolismo

Introduzione generale al simbolismo

La biografia: i lutti familiari; la carriera universitaria; il "nido ricostruito"

Il "socialismo umanitario" e il concetto del "nido-patria"

La poetica del "fanciullino";

Lettura della poesia "*Lavandare*"

Lettura del discorso "*La Grande Proletaria si è mossa*"

Il romanzo della crisi. Psicanalisi e umorismo

Cenni sulle opere ed il pensiero di S. Freud

Italo Svevo

La biografia

la psicanalisi;

I romanzi. La figura dell'"inetto"

La coscienza di Zeno: composizione, struttura, trama

Lecture: "Il Vizio del Fumo"

Luigi Pirandello

La biografia

Il pensiero e la poetica

La produzione narrativa

Lecture: *La Patente, Il Treno ha Fischiato* (da "*Novelle per un anno*")

Eugenio Montale

La biografia

Montale ed i suoi rapporti con l'Ermetismo;

Montale critico letterario e giornalista;

Lecture dalla raccolta *Ossi di Seppia*: "*Non chiederci la parola*"

Napoli, 12/05/2022

Prof. Vladimiro Refuto

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE 5D ENO

ANNO SCOLASTICO	2021/22	
DOCENTE	PROF. VADIMIRO REFUTO	
MATERIA	STORIA	
LIBRO DI TESTO	PAOLUCCI, SIGNORINI, LA NOSTRA STORIA, IL NOSTRO PRESENTE, VOL. 3, ZANICHELLI	
INDIRIZZO	PROFESSIONALE ALBERGHIERO (ENOGASTRONOMIA)	
COMPETENZE E DI AREA GENERALE	ABILITÀ	CONOSCENZE
G1	Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni. Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori immodificabili entro i quali porre il proprio agire. Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici.	Il quadro storico nel quale è nata la Costituzione. I Principi fondamentali e la Parte I della Costituzione. I principi basilari dell'ordinamento giuridico, con attenzione al lessico di riferimento e ai contenuti
G4	Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita. Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione	La parte II della Costituzione: i principi dell'organizzazione dello Stato ed il ruolo del cittadino nell'esercizio consapevole delle sue prerogative. Lo Stato italiano nell'Unione Europea e nelle istituzioni internazionali Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico-produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali
G6	Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-morfologiche e le trasformazioni nel tempo. Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici, tabelle anche attraverso strumenti informatici. Descrivere e analizzare un territorio utilizzando metodi, strumenti e concetti della geografia. Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea. Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento. Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva	Il Territorio come fonte storica: tessuto sociale e produttivo, in relazione ai fabbisogni formativi e professionali; Formazione, evoluzione e percezione dei paesaggi naturali e antropici. Metodi e strumenti di rappresentazione degli aspetti spaziali: reticolato geografico, vari tipi di carte, sistemi informativi geografici. La diffusione della specie umana nel pianeta; le diverse tipologie di civiltà e le periodizzazioni fondamentali della storia mondiale Le civiltà antiche e alto-medievali, con riferimenti a coeve civiltà diverse da quelle occidentali I contesti sociali, di studio e lavorativi delle realtà dei paesi europei ed internazionali. I sistemi di collegamento per lo scambio di esperienze lavorative nel proprio paese e nel mondo.

	<p>apertura ai contributi delle culture altre. Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale</p>	<p>Gli aspetti caratteristici del patrimonio ambientale e urbanistico e i principali monumenti storico-artistici del proprio territorio</p>
--	--	---

CONTENUTI SVOLTI

L'Italia e l'Europa da Vienna a Berlino (1815 - 1884)

I moti rivoluzionari dal 1820 al 1848.

L'Unità d'Italia ed Il Risorgimento.

La Francia di Napoleone III e la Prussia di Bismarck

La Conferenza di Berlino e la spartizione dell'Africa

La seconda rivoluzione industriale

Nuove fonti energetiche: petrolio ed elettricità.

Invenzioni e scoperte. L'automobile

La catena di montaggio e l'alienazione degli operai

Taylorismo e Fordismo

La questione operaia e i partiti di massa (il Partito socialista)

La Belle époque: la società di massa; i grandi magazzini, la pubblicità, il cinema, la vita notturna

L'Italia tra Ottocento e Novecento

I problemi post-unitari

la "questione meridionale"

Il problema delle infrastrutture

Unificazione doganale e fiscale. La tassa sul macinato

Unificazione linguistica (la soluzione manzoniana)

L'unificazione legislativa. La "piemontesizzazione"

Destra e Sinistra storiche

L'età giolittiana

La questione operaia e la questione agraria;

le riforme; il suffragio universale maschile;

Il trasformismo;

La conquista della Libia

I partiti di massa: socialisti e cattolici

La prima guerra mondiale

Le ragioni profonde della guerra

l'Europa alla vigilia della Prima guerra mondiale.

Nazionalismi, corsa agli armamenti, pangermanesimo

L'irredentismo italiano

Triplice Alleanza e Triplice Intesa

Tensioni e rivalità tra le potenze europee

Giappone ed U.S.A.: I nuovi attori sulla scena mondiale

Svolgimento ed esiti del conflitto

La guerra di trincea.

Neutralisti e interventisti in Italia.

L'entrata in guerra dell'Italia. Il Patto di Londra (1915)

La svolta del 1917. Gli U.S.A. in guerra

La Russia esce dalla Guerra. la rivoluzione comunista

La fine della guerra e i trattati di pace

Il mondo tra le due guerre

L'Europa tra le due guerre

Germania: la Repubblica di Weimar; un'economia in ginocchio

Russia 1917: la rivoluzione di febbraio e la rivoluzione d'ottobre.

Da Lenin a Stalin

L'Italia tra le due guerre

Il biennio rosso e la "paura del comunismo"

L'ascesa di Mussolini e la nascita del Partito fascista

La crisi dello Stato liberale

L'era dei totalitarismi

Stalin e l'U.R.S.S.

Mussolini e il Fascismo

Hitler e il Nazismo

La seconda guerra mondiale: cause e sviluppi della guerra

Il nazionalismo aggressivo del Terzo Reich

L'annessione dell'Austria e della Cecoslovacchia

La politica dell'appeasment

La conferenza di Monaco (1938)

L'invasione della Polonia e lo scoppio della guerra

Vittorie e sconfitte di Hitler

La Resistenza (1943-1945)

I trattati di pace

Il secondo dopoguerra e la "guerra fredda" (linee generali)

L'Europa dopo il conflitto

La "ricostruzione" di un'Europa devastata dalla guerra

Italia 1946: suffragio femminile e referendum Monarchia-Repubblica.

Nasce la Repubblica italiana (2 giugno 1946)

La Costituzione del 1948

Napoli, 12/05/2022

Prof. Vladimiro Refuto

ISIS “Elena di Savoia” di Napoli
Programmazione di Religione classe 5D-ENO
 Anno scolastico 2021/22
 Prof. Pellone Pier Paolo

SCHEDA PROGRAMMI SVOLTI

MATERIA: Religione
DOCENTE: Pellone Pier Paolo
LIBRO DI TESTO: La Nuova Tiberiade

OBIETTIVI		
Competenze	Conoscenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Valutare il contributo sempre attuale della tradizione cristiana allo sviluppo della civiltà umana, anche in dialogo con altre tradizioni culturali e religiosi. ➤ Riconoscere il valore dell’etica religiosa. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Conoscere gli eventi principali della storia della Chiesa e i loro effetti nella nascita e nello sviluppo della cultura europea. ➤ Conoscere il valore della vita e la dignità della persona, la natura e il valore delle relazioni umane e sociali secondo la visione cristiana. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ricostruire l’incontro del messaggio cristiano universale con le varie culture. ➤ Riconoscere il valore delle relazioni interpersonali per sviluppare un personale progetto di vita.
METODOLOGIE DIDATTICHE		
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Lezione frontale 		
ATTREZZATURE E MATERIALI DIDATTICI		
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Appunti del docente, fotocopie 		
VERIFICHE		
PROVE SCRITTE	PROVE ORALI	
	Verifiche sistematiche orali	

PROGRAMMA SVOLTO	
MODULO I (I° quadrimestre)	La Chiesa dell’800: il pontificato di Pio IX e l’unità d’Italia. La Chiesa del ‘900: i Papi di fronte ai totalitarismi.
MODULO II (II° quadrimestre)	Etica laica e etica cattolica: i grandi interrogativi umani. I principali temi dell’etica cattolica: manipolazioni genetiche; clonazione; fecondazione assistita; aborto; eutanasia.

Napoli, 12/05/2022

Il docente
Pier Paolo Pellone

SCHEDA PROGRAMMI SVOLTI AL 15 MAGGIO 2022

MATERIA: Scienze Motorie e Sportive
DOCENTE: Roberta Tozza
LIBRO DI TESTO: Educare al Movimento slim

OBIETTIVI		
Competenze	Conoscenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none">➤ Realizzare un'attività motoria via via più complessa, adeguata ad una personale maturazione psico-fisica➤ Trasferire i principi del fair play anche al di fuori dell'ambito sportivo➤ Assumere stili di vita e comportamenti attivi nei confronti della propria salute intesa come fattore dinamico➤ Discernere cosa limitare e cosa prediligere nell'alimentazione di uno sportivo	<ul style="list-style-type: none">➤ Le capacità coordinative generali e specifiche➤ La terminologia e il linguaggio specifico della disciplina➤ I regolamenti generali degli sport proposti➤ I regolamenti di gioco e le segnalazioni arbitrali➤ Gli elementi tecnici degli sport proposti➤ Il fair play nello sport➤ Il valore del movimento come elemento di prevenzione e antidoto alla sedentarietà diffusa➤ Una sana alimentazione come stile di vita anche in relazione all'attività motoria praticata	<ul style="list-style-type: none">➤ Rispondere adeguatamente ai diversi stimoli motori -➤ Riprodurre schemi motori semplici e complessi➤ Essere in grado progressivamente di mostrare tenacia e autodeterminazione nel raggiungimento di un obiettivo specifico➤ Eseguire e controllare i fondamentali individuali delle discipline sportive praticate (tennistavolo, calciobalilla)➤ Applicare i dettami fondamentali per una corretta dieta alimentare, quando si pratica una prestazione sportiva
METODOLOGIE DIDATTICHE		
<ul style="list-style-type: none">➤ Attività pratica in palestra➤ Esercitazioni individuali/di gruppo,➤ Dimostrazioni pratiche anche tra pari		
ATTREZZATURE E MATERIALI DIDATTICI		

<ul style="list-style-type: none"> ➤ Materiali e attrezzature presenti in palestra ➤ Libro di testo, LIM, video,
VERIFICHE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Osservazioni sistematiche ➤ Esercitazioni pratiche di coppia e di gruppi <p>Nella valutazione è stata posta particolare attenzione durante tutto l'anno</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ al miglioramento progressivo del livello di partenza ➤ all' impegno profuso ➤ alla continuità di partecipazione ➤ al rispetto delle regole condivise



PROGRAMMA SVOLTO	
MODULO I Il movimento: Più difficoltà, più motivazione al successo	<ul style="list-style-type: none"> -La terminologia e il linguaggio specifico della disciplina -Il gioco del tennistavolo: singolo e doppio -Impugnatura della racchetta, servizio, risposta al servizio, palleggio, attacco e schiacciata. -Gioco di abilità e destrezza: il calciobalilla singolo e doppio
MODULO II “Lo Sport, le regole e il fair play”	<ul style="list-style-type: none"> -Modalità di punteggio e regole fondamentali nel gioco del tennis-tavolo e nel calciobalilla -Tornei - I principi etici e il fair play nello sport
MODULO III “SALUTE, BENESSERE E PREVENZIONE”	<ul style="list-style-type: none"> - La salute intesa come fattore dinamico - Il valore del movimento come elemento di prevenzione e antidoto alla sedentarietà diffusa - I principi di una sana alimentazione
MODULO IV EDUCAZIONE CIVICA La Campania a tavola tra passato e presente “Alimentazione e sport”	<ul style="list-style-type: none"> -L'importanza di una sana alimentazione nella quotidianità, in relazione anche all'attività motoria praticata

Napoli, 13/05/2022

Prof.ssa Roberta Tozza

Allegato B

Griglia di valutazione della prova orale

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

Firmato digitalmente da

**BIANCHI PATRIZIO
C=IT
O=MINISTERO
DELL'ISTRUZIONE**

Allegato C

Griglie valutazione prova scritta

Griglia di valutazione - prova scritta di Italiano - tipologia A

ESAMI DI STATO A.S. 2021/22 (_____ COMMISSIONE) - CANDIDATO: _____ CLASSE _____

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI	PUNTI
1.1 Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo		
	Costruisce l'elaborato organizzando il testo in modo lineare, corretto e coerente con la consegna, personalizzandolo con originalità	10
	Costruisce l'elaborato organizzando il testo in modo lineare, corretto e coerente con la consegna	8
	Costruisce l'elaborato organizzando il testo in modo lineare e coerente alla consegna ma evidenziando alcune inesattezze nella scrittura	6
	Costruisce l'elaborato in modo non organico con alcune inesattezze e non rispettando del tutto la consegna	4
	Costruisce l'elaborato in modo disorganico con inesattezze e non rispettando la consegna	2
1.2 Coesione e coerenza testuale		
	Sviluppa la tematica proposta con fedeltà e capacità espositiva, originalità e personalizzazione	10
	Sviluppa la tematica proposta con fedeltà e capacità espositiva	8
	Sviluppa la tematica proposta con relativa fedeltà e capacità espositiva	6
	Sviluppa la tematica proposta con poca fedeltà e scarsa capacità espositiva	4

	Non sviluppa la tematica proposta nella maniera richiesta	2
2.1 Ricchezza e padronanza lessicale		
	Adopera un lessico ricco, pertinente e tecnicamente corretto	10
	Adopera un lessico ricco e pertinente	8
	Adopera un lessico adeguato ma semplice e lineare	6
	Adopera un lessico semplice e povero di varietà lessicale	4
	Adopera un lessico inadeguato e scarso	2
2.2 Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura		
	Presenta una scrittura corretta, efficace e con uso preciso e puntuale della punteggiatura	10
	Presenta una scrittura corretta, efficace e con uso adeguato della punteggiatura	8
	Presenta una scrittura con qualche imperfezione sintattica e imprecisioni nell'uso della punteggiatura	6
	Presenta una scrittura con diverse imperfezioni grammaticali, sintattiche e della punteggiatura	4
	Presenta una scrittura con imperfezioni grammaticali e sintattiche, e un uso improprio della punteggiatura	2
3.1 Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali		

	Costruisce il testo mostrando una conoscenza completa, approfondita e ricca di contributi culturali anche personali e originali	10
	Costruisce il testo mostrando una conoscenza completa, approfondita e ricca di contributi culturali anche personali	8
	Costruisce il testo mostrando una conoscenza non completa ma approfondita e con alcuni contributi culturali	6
	Costruisce il testo mostrando una conoscenza parziale e poco approfondita	4
	Costruisce il testo mostrando una conoscenza limitata e poco approfondita	2
3.2 Espressione di giudizi critici e valutazioni personali		
	Argomenta in maniera puntuale, critica e molto consapevole	10
	Argomenta in maniera critica e consapevole	8
	Argomenta in maniera poco critica ma consapevole	6
	Argomenta in maniera poco critica e appena consapevole	4
	Argomenta in maniera acritica e appena consapevole	2
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI	PUNTI
4.1 Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo - se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)		

	Rispetto completo e consapevole dei vincoli posti nella consegna	10
	Rispetto completo dei vincoli posti nella consegna	8
	Rispetto parziale dei vincoli posti nella consegna	6
	Rispetto inadeguato dei vincoli posti nella consegna	4
	Rispetto scarso dei vincoli posti nella consegna	2
4.2 Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici		
	COMPLETEA e CONSAPEVOLE	10
	COMPLETEA	8
	PARZIALE	6
	GENERICA	4
	INADEGUATA	2
4.3 Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)		
	COMPLETEA e CONSAPEVOLE	10
	COMPLETEA	8
	PARZIALE	6
	GENERICA	4
	INADEGUATA	2
4.4 Interpretazione corretta e articolata del testo		
	COMPLETEA e CONSAPEVOLE	10
	COMPLETEA	8
	PARZIALE	6
	GENERICA	4
	INADEGUATA	2

Totale della prova in centesimi : 5 =/20

La commissione:

1. _____ 2. _____ 3. _____

4 _____ 5. _____ 6.

Il Presidente _____

Griglia di valutazione - prova scritta di Italiano - tipologia B

ESAMI DI STATO A.S. 2021/22 (_____ COMMISSIONE) - CANDIDATO: _____ CLASSE _____

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI	PUNTI
1.1 Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo		
	Costruisce l'elaborato organizzando il testo in modo lineare, corretto e coerente con la consegna, personalizzandolo con originalità	10
	Costruisce l'elaborato organizzando il testo in modo lineare, corretto e coerente con la consegna	8
	Costruisce l'elaborato organizzando il testo in modo lineare e coerente alla consegna ma evidenziando alcune inesattezze nella scrittura	6
	Costruisce l'elaborato in modo non organico con alcune inesattezze e non rispettando del tutto la consegna	4
	Costruisce l'elaborato in modo disorganico con inesattezze e non rispettando la consegna	2
1.2 Coesione e coerenza testuale		
	Sviluppa la tematica proposta con fedeltà e capacità espositiva, originalità e personalizzazione	10
	Sviluppa la tematica proposta con fedeltà e capacità espositiva	8
	Sviluppa la tematica proposta con relativa fedeltà e capacità espositiva	6
	Sviluppa la tematica proposta con poca fedeltà e scarsa capacità espositiva	4

	Non sviluppa la tematica proposta nella maniera richiesta	2
2.1 Ricchezza e padronanza lessicale		
	Adopera un lessico ricco, pertinente e tecnicamente corretto	10
	Adopera un lessico ricco e pertinente	8
	Adopera un lessico adeguato ma semplice e lineare	6
	Adopera un lessico semplice e povero di varietà lessicale	4
	Adopera un lessico inadeguato e scarso	2
2.2 Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura		
	Presenta una scrittura corretta, efficace e con uso preciso e puntuale della punteggiatura	10
	Presenta una scrittura corretta, efficace e con uso adeguato della punteggiatura	8
	Presenta una scrittura con qualche imperfezione sintattica e imprecisioni nell'uso della punteggiatura	6
	Presenta una scrittura con diverse imperfezioni grammaticali, sintattiche e della punteggiatura	4
	Presenta una scrittura con imperfezioni grammaticali e sintattiche, e un uso improprio della punteggiatura	2
3.1 Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali		

	Costruisce il testo mostrando una conoscenza completa, approfondita e ricca di contributi culturali anche personali e originali	10
	Costruisce il testo mostrando una conoscenza completa, approfondita e ricca di contributi culturali anche personali	8
	Costruisce il testo mostrando una conoscenza non completa ma approfondita e con alcuni contributi culturali	6
	Costruisce il testo mostrando una conoscenza parziale e poco approfondita	4
	Costruisce il testo mostrando una conoscenza limitata e poco approfondita	2
3.2 Espressione di giudizi critici e valutazioni personali		
	Argomenta in maniera puntuale, critica e molto consapevole	10
	Argomenta in maniera critica e consapevole	8
	Argomenta in maniera poco critica ma consapevole	6
	Argomenta in maniera poco critica e appena consapevole	4
	Argomenta in maniera acritica e appena consapevole	2
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI	PUNTI
4.1 Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto		
	DEL TUTTO COMPLETA, PERSONALE E ORIGINALE	15
	COMPLETA	12,5
	POCO COMPLETA	8

	PARZIALE	6
	GENERICA	4
	INADEGUATA	2
4.2 Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti		
	DEL TUTTO COMPLETA, PERSONALE E ORIGINALE	10
	COMPLETA	8
	PARZIALE	6
	GENERICA	4
	INADEGUATA	2
4.3 Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.		
	DEL TUTTO COMPLETA, PERSONALE E ORIGINALE	15
	COMPLETA	12,5
	POCO COMPLETA	8
	PARZIALE	6
	GENERICA	4
	INADEGUATA	2
Totale della prova in centesimi : 5 =/20		
La commissione:		
1. _____ 2. _____ 3. _____		
4 _____ 5. _____ 6. _____		
Il Presidente _____		

Griglia di valutazione - prova scritta di Italiano - tipologia C

ESAMI DI STATO A.S. 2021/22 (_____ COMMISSIONE) - CANDIDATO: _____ CLASSE _____

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI	PUNTI
1.1 Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo		
	Costruisce l'elaborato organizzando il testo in modo lineare, corretto e coerente con la consegna, personalizzandolo con originalità	10
	Costruisce l'elaborato organizzando il testo in modo lineare, corretto e coerente con la consegna	8
	Costruisce l'elaborato organizzando il testo in modo lineare e coerente alla consegna ma evidenziando alcune inesattezze nella scrittura	6
	Costruisce l'elaborato in modo non organico con alcune inesattezze e non rispettando del tutto la consegna	4
	Costruisce l'elaborato in modo disorganico con inesattezze e non rispettando la consegna	2
1.2 Coesione e coerenza testuale		
	Sviluppa la tematica proposta con fedeltà e capacità espositiva, originalità e personalizzazione	10
	Sviluppa la tematica proposta con fedeltà e capacità espositiva	8
	Sviluppa la tematica proposta con relativa fedeltà e capacità espositiva	6
	Sviluppa la tematica proposta con poca fedeltà e scarsa capacità espositiva	4

	Non sviluppa la tematica proposta nella maniera richiesta	2
2.1 Ricchezza e padronanza lessicale		
	Adopera un lessico ricco, pertinente e tecnicamente corretto	10
	Adopera un lessico ricco e pertinente	8
	Adopera un lessico adeguato ma semplice e lineare	6
	Adopera un lessico semplice e povero di varietà lessicale	4
	Adopera un lessico inadeguato e scarso	2
2.2 Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura		
	Presenta una scrittura corretta, efficace e con uso preciso e puntuale della punteggiatura	10
	Presenta una scrittura corretta, efficace e con uso adeguato della punteggiatura	8
	Presenta una scrittura con qualche imperfezione sintattica e imprecisioni nell'uso della punteggiatura	6
	Presenta una scrittura con diverse imperfezioni grammaticali, sintattiche e della punteggiatura	4
	Presenta una scrittura con imperfezioni grammaticali e sintattiche, e un uso improprio della punteggiatura	2
3.1 Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali		

	Costruisce il testo mostrando una conoscenza completa, approfondita e ricca di contributi culturali anche personali e originali	10
	Costruisce il testo mostrando una conoscenza completa, approfondita e ricca di contributi culturali anche personali	8
	Costruisce il testo mostrando una conoscenza non completa ma approfondita e con alcuni contributi culturali	6
	Costruisce il testo mostrando una conoscenza parziale e poco approfondita	4
	Costruisce il testo mostrando una conoscenza limitata e poco approfondita	2
3.2 Espressione di giudizi critici e valutazioni personali		
	Argomenta in maniera puntuale, critica e molto consapevole	10
	Argomenta in maniera critica e consapevole	8
	Argomenta in maniera poco critica ma consapevole	6
	Argomenta in maniera poco critica e appena consapevole	4
	Argomenta in maniera acritica e appena consapevole	2
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI	PUNTI
4.1 Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione		
	COMPLETA E CONSAPEVOLE	10

	COMPLETA	8
	PARZIALE	6
	GENERICA	4
	INADEGUATA	2
4.2 Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione		
	DEL TUTTO COMPLETO	15
	COMPLETO	12,5
	POCO COMPLETO	8
	PARZIALE	6
	GENERICO	4
	INADEGUATO	2
4.3 Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali		
	DEL TUTTO COMPLETA	15
	COMPLETA	12,5
	POCO COMPLETA	8
	PARZIALE	6
	GENERICA	4
	INADEGUATA	2
Totale della prova in centesimi : 5 =/20		
La commissione:		
1. _____	2. _____	3. _____
4. _____	5. _____	6. _____
Il Presidente _____		

