



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE

“M. Buonarroti – Volta”

Sede centrale via Velio Spano, 7 – 09036 – GUSPINI (SU)

Tel. 0709783042 – mail: cais009007@istruzione.it – P.E.C.: cais009007@pec.istruzione.it –

Sito web: <http://www.iisbuonarrotiguspini.edu.it/>

ANNO SCOLASTICO 2024/25

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(Art. 5 D.P.R. 323/98, art. 17 c.1 D.Lgs. N. 62/17, art. 6 O.M. n. 205 11/03/2019)

CLASSE 5^aZ (Corso Serale)

Indirizzo: Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Articolazione: Pasticceria



Sommario

1. PERCORSO DI ISTRUZIONE DI SECONDO LIVELLO PER ADULTI	3
2. QUADRO ORARIO	4
3. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	5
4. CONTINUITA' DIDATTICA DEI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE	6
5. PROFILO DELLA CLASSE	7
6. TABELLE DI VALUTAZIONE E STRUMENTI DI VALUTAZIONE	8
7. TABELLA DEI CREDITI FORMATIVI	10
8. SCHEDA INFORMATIVA DEI CONTENUTI E DEGLI OBIETTIVI DI DISCIPLINA	11
9. PCTO	34
10. SIMULAZIONI PROVE ESAME DI STATO	34
11. GRIGLIE DI VALUTAZIONE ESAME DI STATO	34



1. PERCORSO DI ISTRUZIONE DI SECONDO LIVELLO PER ADULTI

Nel nostro istituto è stato istituito, presso la sede di Arbus, il Percorso di istruzione per adulti di secondo livello, **finalizzato all'acquisizione del Diploma dell'indirizzo di Enogastronomia e ospitalità alberghiera, articolazione: Pasticceria.**

I percorsi di istruzione professionale, riformati dal decreto legislativo 61 del 13 aprile 2017, qualsiasi sia l'indirizzo di studio scelto, si contraddistinguono per il Profilo educativo, culturale e professionale (P.E.Cu.P). Esso riassume sia i risultati di apprendimento comuni sia i risultati di apprendimento di indirizzo del diplomato. Il Decreto del 24 maggio 2018, n. 92 regolamentando i profili di uscita degli indirizzi di studio dei percorsi di istruzione professionale, stabilisce le competenze sia per l'area comune che per l'area di indirizzo che qui di seguito vengono riportati.

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

A conclusione del percorso, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo.



2. QUADRO ORARIO

DISCIPLINA	TRIENNIO		
	III	IV	V
AREA COMUNE			
Lingua e letteratura italiana	3	3	3
Storia	2	2	2
Lingua inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
AREA DI INDIRIZZO			
Lingua francese	3	2	2
Scienza degli alimenti	4	2	3
Laboratorio di Pasticceria	4	3	2
Tecnica di Organizzazione e Gestione dei Processi Produttivi	2	2	2
Diritto e Tecniche Amministrative		2	2
Analisi e Controlli Chimici		2	2
TOTALE ORE COMPLESSIVE	23	23	23

*Tra parentesi le ore in compresenza con gli I.T.P. di laboratorio



3. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

IL CONSIGLIO DI CLASSE		
	Disciplina	Docente
1	Lingue e Letteratura Italiana	Obinu Maria
2	Storia	Picciau Stefano
3	Matematica	Raccis Angelo
4	Inglese	Melis Lorenzo
5	Francese	Tomasi Giulia
6	Scienze degli Alimenti	Soru Silvia
7	Laboratorio Di Pasticceria	Pili Annamaria
8	Diritto e Tecniche Amministrative	Steri Carlo
9	Tecnica di Organizzazione e Gestione dei Proc. Prod.	Galfrè Luca
10	Analisi e Controlli Chimici	Salice Donatella

Per effetto dell'art.32, comma 1 L.18/06/2009 n.69 "a far data dal 01 gennaio 2010, gli obblighi di pubblicazione di atti e provvedimenti amministrativi aventi effetto di pubblicità legale si intendono assolti con la pubblicazione nei propri siti informatici da parte delle amministrazioni e degli enti pubblici obbligati"



4. CONTINUITA' DIDATTICA DEI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	CLASSE III	CLASSE IV	CLASSE V
ITALIANO	CORSENTINO CATERINA	MEREU CINZIA	PINTORI CLAUDIA OBINU MARIA
STORIA	CORSENTINO CATERINA	MEREU CINZIA	PICCIAU STEFANO
MATEMATICA	MURA SIMONETTA	MANCA MURIEL	SILVIA MUDU RACCIS ANGELO
INGLESE	MURA ANDREA	PIRAS ANNAMARIA	MELIS LORENZO
FRANCESE	ORRU' GIOVANNI	TOMASI GIULIA	TOMASI GIULIA
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	PODDA ROBERTA	SORU SILVIA	SORU SILVIA
LABORATORIO DI PASTICCERIA	ALTAMURA RAFFAELE	PILI ANNAMARIA	PILI ANNAMARIA SPANU VALENTINA SILIBERTO GIOVANNI
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE		COCCO ANTONELLO	STERI CARLO
TECNICA DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	FORMA SALVATORE	SULAS ANDREA	GALFRE' LUCA
ANALISI E CONTROLLI CHIMICI		SALICE DONATELLA	SALICE DONATELLA



5. PROFILO DELLA CLASSE

La Classe 5^aZ è composta da sei studenti, di cui cinque frequentanti, quattro uomini e una donna.

Provengono tutti da Arbus; la fascia di età della classe va da 23 a 57 anni.

Hanno frequentato il secondo periodo presso questo stesso istituto, ad eccezione di un alunno che proviene dal corso diurno, e nonostante non abbia condiviso i due anni precedenti con i compagni, si è integrato con successo nel gruppo, contribuendo positivamente alle attività didattiche.

Nel terzo periodo didattico, dal punto di vista del rendimento scolastico, si possono individuare due gruppi: uno che, nonostante gli impegni lavorativi e familiari e le difficoltà incontrate, è riuscito ad ottenere ottimi risultati in tutte le discipline; un secondo che, anche a causa di lacune pregresse, non è riuscito a raggiungere pienamente gli obiettivi prefissati, il gruppo classe risulta però coeso e i ragazzi collaborano tra di loro condividendo eventuali difficoltà.

Si rileva il caso di due discenti in cui si sono riscontrate oggettive difficoltà in diverse materie. Le lacune sono legate a fragilità di base o a modalità di apprendimento diverse, che richiederebbero strategie personalizzate (es. materiali semplificati).

Essendo un corso serale, gli studenti conciliano studio con impegni lavorativi e personali. La coesione del gruppo (anche grazie alla provenienza dallo stesso territorio) facilita il sostegno reciproco, ma permangono sfide legate a livelli eterogenei di preparazione.

La classe è stata partecipe e collaborativa in quasi tutte le discipline. In alcune, sono state riscontrate difficoltà a causa delle lacune accumulate gli anni scorsi; mancanze che si sono rese particolarmente evidenti nel secondo quadrimestre; gli alunni non sono stati in grado di colmarle attraverso lo studio a casa del materiale fornito dal docente, anche in vista della preparazione delle prove dell'esame di Stato; per queste ragioni i risultati attesi non sono stati raggiunti.

La frequenza è risultata per tutti gli studenti assidua.

Lo svolgimento dei programmi risulta solo in parte conforme alle programmazioni previste a inizio anno.

In merito alla preparazione della prima prova la classe risulta pronta dal punto di vista procedurale, ma potrebbero riscontrare delle difficoltà nell'affrontare le tematiche proposte dal Ministero.

Per quanto riguarda le questioni disciplinari, il consiglio ha rilevato un comportamento corretto e propositivo da parte di quasi tutti gli studenti.



6. TABELLE DI VALUTAZIONE E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Tutte le verifiche sono valutate secondo una scala docimologica (da 10 a 1). Il Consiglio di Classe si è attenuto, in linea di massima, alla griglia di valutazione contenuta nel PTOF che indica i criteri di valutazione in base alle conoscenze, competenze e capacità.

Livello di certificazione delle competenze di base (DM n. 9 del 27 gennaio 2010)	Voto	Conoscenze	Abilità	Competenze
Livello avanzato lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli	10	Organiche, approfondite ed ampliate in modo del tutto personale. Prova completa ed approfondita	Sa rielaborare correttamente ed approfondire in modo autonomo e critico situazioni complesse	Applica le conoscenze in modo corretto ed autonomo, anche a problemi complessi e trova da solo ulteriori soluzioni. Espone in modo fluido utilizzando un lessico ricco ed appropriato
	9	Complete, organiche, articolate e con approfondimenti autonomi. Prova completa ed approfondita	Rielabora in modo corretto, completo ed autonomo	Applica le conoscenze in modo corretto ed autonomo, anche a problemi complessi. Espone in modo fluido ed utilizza linguaggi specifici. Compie analisi approfondite ed individua correlazioni precise
Livello intermedio lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite	7-8	Complete, con qualche approfondimento autonomo. Prova completa, corretta e nel complesso organica	Rielabora in modo corretto e complete	Applica <u>autonomamente</u> le conoscenze anche a problemi più complessi. Espone in modo corretto e con proprietà linguistiche. Compie analisi corrette; coglie implicazioni; individua relazioni in modo completo
Livello base lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali	7	Complete, se guidato sa approfondire. Prova essenziale e corretta	Rielabora in modo corretto le informazioni e gestisce situazioni nuove in modo accettabile	Applica autonomamente le conoscenze anche a problemi più complessi, ma con imperfezioni. Espone in modo corretto e linguisticamente appropriato. Compie analisi coerenti
	6	Complete ma non	Rielabora	Applica le conoscenze senza



		approfondite Prova manualistica con lievi errori	sufficientemente le informazioni e gestisce situazioni semplice	commettere errori sostanziali. Si esprime in modo semplice e corretto. Sa individuare elementi e relazioni con sufficiente correttezza
Non ha raggiunto il livello base delle competenze	5	Limitate e superficiali Prova incompleta con errori non particolarmente gravi	Ha difficoltà a gestire situazioni semplice	Applica le conoscenze con imperfezioni. Si esprime in modo impreciso Compie analisi parziali
	4	Lacunose e parziali Prova lacunosa con numerosi errori	Compie sintesi scorrette	Applica le conoscenze minime se guidato, ma con errori. Si esprime in modo scorretto e improprio. Compie analisi lacunose e con errori
	3	Frammentarie e gravemente lacunose Prova con gravi e numerosi errori	Nessuna	Applica le conoscenze minime solo se guidato ma con gravi errori. Si esprime male. Non sa compiere analisi.
	2	Lavoro non svolto Mancate risposte/ Prova non valutabile	Nessuna	Nessuna, non riesce ad applicare neanche le conoscenze minime
	1	Nessuna	Nessuna	Nessuna



7. TABELLA DEI CREDITI FORMATIVI

I consigli di classe attribuiscono il credito scolastico sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo.

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

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

Tabella all'allegato A del d. lgs. 62/2017



8. SCHEDA INFORMATIVA DEI CONTENUTI E DEGLI OBIETTIVI DI DISCIPLINA

DOCENTE: CLAUDIA PINTORI - MARIA OBINU

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

ABILITÀ ACQUISITE:

- Quasi tutti comprendono discretamente il linguaggio specifico del testo letterario.
- Quasi tutti individuano autori, generi, movimenti studiati.
- Quasi tutti riconoscono per ogni periodo studiato le forme letterarie, la condizione degli intellettuali, il pubblico, i luoghi della cultura.
- Quasi tutti analizzano sufficientemente i testi antologizzati negli aspetti formali e contenutistici.

COMPETENZE ACQUISITE:

- Quasi tutti sanno individuare relazioni tra testi letterari coevi e tra testi lontani nel tempo.
- Quasi tutti espongono le proprie conoscenze in forma scritta e orale utilizzando categorie concettuali, registro, lessico e strutture coerenti alla tipologia testuale.
- Quasi tutti hanno sviluppato senso critico e autonomia di giudizio nell'analisi dei contenuti studiati in modo più che discreto
- Quasi tutti sanno produrre testi argomentativi.

CONOSCENZE ACQUISITE:

- Hanno acquisito i contenuti fondamentali dei movimenti letterari.
- Conoscono in buona parte le caratteristiche del periodo storico – culturale.
- Conoscono l'evoluzione formale dei generi sviluppatasi nei vari contesti.
- Conoscono la poetica e l'ideologia degli autori e delle opere.

ARGOMENTI E/O MODULI SVOLTI:

- Dal secondo Ottocento al primo Novecento: Verismo e Naturalismo: confronti tra i due movimenti culturali. Giovanni Verga.
- La letteratura del primo Novecento: Il Decadentismo e le avanguardie da Giovanni Pascoli a Gabriele D'Annunzio. Il Futurismo, Crepuscolarismo e i Vociani.
- La narrativa della crisi. Da Luigi Pirandello a Italo Svevo.
- Giuseppe Ungaretti. La vita e le opere principali, con particolare attenzione alla "poesia essenziale", alla frantumazione dei versi e all'uso del linguaggio scarno e simbolico.
- La poesia italiana tra Ermetismo e antiermetismo.

METODOLOGIE DIDATTICHE:

- Lezioni frontali e dialogate
- Lezioni simulate
- Esercitazioni online tramite piattaforme d'apprendimento

**MODALITÀ DI VERIFICA:**

- verifiche orali
- Lezioni simulate
- Tipologia A, B e C dell'esame di stato
- Verifiche strutturate e semi strutturate
- Ricerche e relazioni

LIBRI DI TESTO:

Tutto il materiale è stato creato e fornito dalla docente su Classrom
Materiali di studio, slide delle lezioni, registrazione in formato audio delle lezioni.



DOCENTE: TOMASI GIULIA

FRANCESE

COMPETENZE ACQUISITE

Lo studente deve essere in grado di:

- Padroneggiare la lingua francese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello A2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue (QCER);
- 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;
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

OBIETTIVI DIDATTICI

- Comprendere istruzioni semplici relative a ricette
- Comprendere brevi descrizioni di cibi e bevande francesi
- Comprendere dialoghi semplici relativi all'ordinazione al ristorante o all'acquisto di prodotti alimentari.
- Comprendere i nomi degli ingredienti più comuni in francese.
- Comprendere espressioni di gusto e preferenza
- Nominare e descrivere alcuni cibi e bevande francesi.
- Ordinare in modo semplice al ristorante o in un negozio di alimentari
- Esprimere gusti e preferenze in modo semplice
- Porre domande semplici relative al cibo
- Partecipare a brevi scambi comunicativi su argomenti legati all'enogastronomia.
- Il lessico relativo agli alimenti di base
- Il lessico relativo alle bevande più comuni
- Il lessico relativo agli utensili da cucina di base
- Il lessico relativo ai luoghi legati all'enogastronomia
- Alcuni termini specifici della cucina francese
- Espressioni relative al gusto
- Conoscere alcuni piatti tipici della cucina francese e le loro caratteristiche principali.
- Conoscere alcune abitudini alimentari francesi
- Confrontare alcuni prodotti enogastronomici italiani e francesi
- Scoprire l'importanza della convivialità e del cibo nella cultura francese.
- Riconoscere alcune festività francesi legate al cibo
- La curiosità verso una cultura diversa dalla propria.
- La capacità di osservazione e descrizione.
- La capacità di fare semplici confronti.
- La capacità di collaborare in attività di gruppo
- La consapevolezza dell'importanza di un'alimentazione sana ed equilibrata, anche in riferimento alla cultura francese



MACROARGOMENTI

- **Les chefs et les autres**
 - La brigade de cuisine
 - La tenue vestimentaire du personnel de cuisine
 - Les équipements
 - Les ustensiles

- **La pâtisserie**
 - Profil et compétences du pâtissier
 - Les produits de base

- **L'alimentation au cœur de la santé**
 - Comment manger équilibré
 - Les groupes alimentaires
 - La pyramide alimentaire
 - Les cuissons diététique
 - La régime crétois
 - Le végétarisme et le végétalisme ou véganisme
 - Les régimes religieux

- **Hygiène et sécurité et conservation des aliments**
 - Les aliments à risque
 - Les techniques de conservation par la chaleur et par le froid

- **Les systèmes de contrôle et de prévention**
 - Le système HACCP
 - L'hygiène et la sécurité du personnel, des équipements et des locaux

- **Objectif emploi**
 - La recherche d'un emploi
 - La lettre de motivation et le CV
 - L'entretien d'embauche

METODOLOGIE DIDATTICHE:

- Lezione frontale;
- Lezione dialogata;
- Operazione di sintesi e di sviluppo dei contenuti.

MODALITÀ DI VERIFICA:

- Scritte
- Orali



LIBRI DI TESTO:

Saveurs & Cuisine, M. Olivier e P. Beaupt, Rizzoli (2020)



**DOCENTE: PILI ANNAMARIA – SPANU VALENTINA
SILIBERTO GIOVANNI
LABORATORIO DI PASTICCERIA**

ABILITÀ ACQUISITE

- Organizzare il lavoro in un laboratorio di pasticceria, gestire le scorte di ingredienti e ottimizzare i processi produttivi.
- Imparare a riconoscere, utilizzare e conservare correttamente gli ingredienti base della pasticceria (farine, zucchero, uova, burro, latte, ecc.)
- Imparare a usare correttamente utensili e attrezzature da pasticceria (forno, abbattitore, planetaria, sac à poche, ecc.).
- Realizzazione impasti di base, creme, lievitati
- Realizzazione decorazioni

COMPETENZE ACQUISITE

- Competenze per realizzare impasti (lievitati, sfoglia, pasta frolla, biscotti, ecc.), creme, ripieni, decorazioni e altri prodotti dolciari tradizionali e innovativi.
- Conoscenze per la sicurezza alimentare e la gestione degli ambienti di lavoro in linea con le normative vigenti.

CONOSCENZE ACQUISITE

- Conoscere materie prime
- Conoscere varie tecniche di preparazione
- Conoscenza pasticceria italiana

MACROARGOMENTI (per il programma completo si rimanda ai programmi finali)

- La brigata di cucina/ pasticceria
- La divisa di pasticceria
- La ristorazione commerciale e collettiva
- HACCP
- Sicurezza sul lavoro
- I dolcificanti utilizzati in pasticceria
- I prodotti lievitati
- La pasticceria regionale italiana



METODOLOGIE DIDATTICHE:

- Lezione frontale;
- Lezione dialogata;
- Operazione di sintesi e di sviluppo dei contenuti.

MODALITÀ DI VERIFICA:

- Scritto
- Orale

LIBRI DI TESTO:

- Chef e Pastry Chef triennio (ALMA)
- Tecniche di cucina e pasticceria



DOCENTE: GALFRE' LUCA

TECNICA DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI

TESTI, MATERIALI E STRUMENTI ADOTTATI:

TESTO ADOTTATO: TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI 2.

AUTORI: CATALDO BIFFARO, ROSALBA E RAFFAELLA LABILE.

EDIZIONI HOEPLI

COMPETENZE ACQUISITE

Riconoscere, condurre e gestire macchinari e impianti di produzione nel settore dolciario e da forno. Effettuare scelte tecniche di settore.

Attuare strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi.

Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in tema di qualità e di sicurezza nei luoghi di lavoro.

CONOSCENZE ACQUISITE

Conoscenza dei concetti fondamentali degli argomenti svolti e capacità di discuterli in modo tecnicamente corretto. Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite per risolvere problemi tecnici di organizzazione e gestione dei processi produttivi in ambito enogastronomico.

ARGOMENTI E/O MODULI SVOLTI

1. I TRASPORTATORI INDUSTRIALI: TRASPORTI INTERNI, CLASSIFICAZIONE, GESTIONE DEI TRASPORTI. ELEMENTI COSTRUTTIVI E FINALITÀ DEI TRASPORTATORI INDUSTRIALI COMPRESA LA MANUTENZIONE E I

GUASTI PIU' FREQUENTI. TRASPORTATORI A RULLI, A NASTRO, A CATENA, VIBRANTI.

2. LE MACCHINE PER IL CIOCCOLATO E I PRODOTTI LIEVITATI DA FORNO:

ATTREZZATURE PER LA COTTURA, PER RAFFREDDARE, MANTECARE E CONSERVARE. LAVORAZIONI DEL CIOCCOLATO.

3. ELETTROPNEUMATICA E SISTEMI AUTOMATICI: FONDAMENTI DELL'AUTOMAZIONE NELLE MODERNE AZIENDE. IL SISTEMA AUTOMATICO E GLI SCHEMI A BLOCCHI CON E SENZA CONTROREAZIONE. I SISTEMI ELETTROPNEUMATICI. I SISTEMI AUTOMARICI.

4. QUALITÀ E SICUREZZA SUL LAVORO: LA QUALITÀ E I CONTROLLI DI QUALITÀ. LA SICUREZZA SUL LUOGO DI LAVORO. NORMATIVA PRINCIPALI LEGGI, NORMATIVA E TERMINOLOGIA. I RISCHI: ELETTRICO, MECCANICO, INCENDIO, MICROCLIMA, VIDEOTERMINALI.

MODALITÀ DI VERIFICA:

- Domande aperte
- Discussione su argomenti trattati
- Verifiche orali singole



DOCENTE: MUDU SILVIA - RACCIS ANGELO

MATEMATICA

LIBRI DI TESTO:

"Nuova matematica a colori ed. gialla" Leonardo Sasso

CONOSCENZE ACQUISITE

- Definizione di funzione
- Classificazione delle funzioni e relativo dominio
- Studio del segno e intersezioni con gli assi
- Definizione e significato di limite
- Noto il grafico di una funzione, deduzione dei limiti
- Calcolo dei limiti e forme indeterminate
- Definizione di funzione continua e interpretazione grafica
- Problemi storici
- Definizione di derivata
- Significato geometrico
- Regole di derivazione
- Ricerca dei massimi e minimi relativi di una funzione
- Ricerca dei flessi e della concavità rappresentazione grafica di una funzione
- Risoluzioni equazioni in due variabili
- Funzioni in 2 variabili

ABILITA':

- Saper classificare e determinare il dominio di una funzione
- Saper studiare la positività della funzione e le eventuali simmetrie
- Saper dedurre i limiti osservando il grafico della funzione
- Saper calcolare semplici limiti anche in forma indeterminata
- Comprendere il significato di continuità
- Comprendere il significato geometrico della derivata collegandolo a problemi reali.
- Saper calcolare la derivata di una funzione e determinarne i punti di non derivabilità.
- Saper determinare i punti stazionari e di inflessione di una funzione.
- Saper tracciare il grafico di una funzione dopo averne dedotto tutte le informazioni necessarie.
- Determinare, anche con l'utilizzo di strumenti informatici, il numero di permutazioni, disposizioni, combinazioni in un insieme, distinguendo le relative situazioni applicative.



COMPETENZA DISCIPLINA

- Utilizzare i primi strumenti dell'analisi per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.
- Utilizzare gli strumenti del calcolo differenziale nella descrizione e modellizzazione di fenomeni di varia natura.
- Utilizzare le tecniche dell'analisi, rappresentandole anche sotto forma grafica.
- Individuare strategie appropriate per risolvere problemi.
- Utilizzare modelli probabilistici per risolvere problemi ed effettuare scelte consapevoli.

ARGOMENTI E/O MODULI SVOLTI

- MODULO N° 1
- Equazioni e disequazioni
- Unità didattiche
- Equazioni di primo e secondo grado, intere e fratte.
- Disequazioni di primo e secondo grado, intere e fratte.
- MODULO N° 2
- Funzioni algebriche
- Unità didattiche
- Funzioni polinomiali intere e fratte
- Dominio di funzione.
- Condizione agli estremi della funzione
- Calcolo di limiti finiti, in forma indeterminata, destro e sinistro.
- Intersezione con gli assi
- MODULO N° 3
- Derivate di funzione
- Unità didattiche
- significato geometrico di derivata
- calcolo di derivata prima.
- Studio del segno della derivata prima, crescita, massimi, minimi.
- Calcolo della derivata seconda, concavità, flessi.
- studio del segno della derivata seconda, concavità, flessi.
- MODULO N° 4
- Studio di funzione
- Unità didattiche
- Studio completo del grafico di funzioni polinomiali intere e fratte

METODOLOGIE DI SVOLGIMENTO:

- Lezioni frontali e interattive
- Lezioni partecipate in cui gli allievi/e sono stati continuamente stimolati ad essere parte attiva delle lezioni.

Ho ritenuto opportuno dare al corso un'impostazione in cui ho limitato le lezioni frontali ai soli momenti indispensabili per l'esposizione di concetti teorici sempre affiancati dalla risoluzione di esercizi basilari volti a consolidare l'apprendimento dei fondamenti della materia. Ho privilegiato la parte applicativa e degli esercizi cercando sempre un coinvolgimento diretto degli alunni/e della classe.

**VERIFICHE ORALI:**

Risoluzione di esercizi al fine di stimolare la capacità di analisi e verificare le competenze
Verifiche orali formative continue in itinere attraverso la risoluzione di esercizi, domande informali e interventi durante le lezioni tendenti a saggiare l'acquisizione dei contenuti proposti.

TIPOLOGIA DI VERIFICHE SCRITTE:

Risoluzione di esercizi simili ad altri risolti in classe sugli argomenti trattati
Domande teoriche e di ragionamento

Nelle valutazioni scritte e orali ho valutato l'acquisizione dei contenuti previsti nella programmazione iniziale, l'acquisizione di un comportamento costruttivo e partecipe, del livello di partenza, del carattere e delle naturali inclinazioni del singolo alunno e della singola alunna e dei progressi conseguiti nei vari ambiti, in considerazione dell'impegno profuso e delle difficoltà tipiche di un corso serale.



DOCENTE: MELIS LORENZO – INGLESE

TESTI, MATERIALI E STRUMENTI ADOTTATI:

LIBRO DI TESTO: COOKING SHOW! Skills, Duties and Culture in the Kitchen

COMPETENZE:

Lo studente deve essere in grado di:

- Conoscere e utilizzare il lessico settoriale in lingua inglese a livello A2/B1 per interagire nei diversi ambiti del contesto alberghiero;
- Sviluppare e acquisire competenze comunicative applicabili in situazioni professionali reali.

OBIETTIVI DIDATTICI:

- Saper presentare una ricetta e dare delle direttive in inglese;
- Individuare elementi culturali veicolati dalla lingua madre e confrontarli con quelli veicolati in lingua straniera senza atteggiamenti di rifiuto;
- Comprensione di messaggi e consegne sia nella lingua madre che in quella inglese, distinguendo le informazioni principali da quelle accessorie;
- Comprensione e produzione orale e scritta in lingua straniera;
- Saper decifrare e analizzare un testo relativo al settore alberghiero.

ARGOMENTI E/O MODULI SVOLTI:

UDA 1:

- **Cooking Show!** : The Role of Food (pag.2), utensili della cucina (pag. 64-65).
- **Grammatica:** Present Simple dei verbi, pronomi personali soggetto e oggetto, pronomi possessivi, aggettivi possessivi, plurale dei sostantivi, avverbi di frequenza.

UDA 2:

- **Cooking Show!** : verbi più utilizzati nel mondo della cucina, preparazione Apericena (pag. 46-49).
- **Grammatica:** Verbi Modali (Can, Could, Should, Would, Must, Have to, May, Might).

UDA 3:



- **Cooking Show!** : Traditional British Dishes (pag. 170-175), ricetta del Rice Pudding (pag. 174).

Grammatica: *Present Continuous, Imperative.*

UDA 4:

- **Cooking Show!** : Mealtimes (pag. 176-185), ricetta dei Crumpets (pag. 183).

- **Grammatica:** Past Simple dei verbi.

UDA 5:

- **Cooking Show!** : La Sardegna (pag. 275-276), glossario sulla cucina sarda.

- **Grammatica:** Present Perfect dei verbi, ripasso di tutti gli argomenti in vista dell'esame.

METODOLOGIE DI SVOLGIMENTO:

- Lezione frontale;
- Lezione dialogata;
- Operazione di sintesi e di sviluppo dei contenuti.

TIPOLOGIA DI VERIFICHE:

- Scritte;
- Orali.



DOCENTE: PICCIAU STEFANO - STORIA

TESTI, MATERIALI E STRUMENTI ADOTTATI:

LIBRO DI TESTO: LA NOSTRA AVVENTURA 3 - EDIZIONE ROSSA - MONDADORI 2016

RIASSUNTI, SCHEMI RIEPILOGATIVI FORNITI DAL DOCENTE.

COMPETENZE:

Lo studente deve essere in grado di:

- Elaborare, individuare i concetti principali degli eventi trattati
- Collegare i vari eventi storici trattati, collocandoli in un arco temporale definito
- Rilevare i nessi causa-effetto e le modalità di svolgimento dei fatti trattati

OBIETTIVI DIDATTICI:

Lo studente ha come obiettivo la conoscenza dei fatti storici italiani ed europei degli ultimi 150 anni, e in particolare la comprensione di come certi fenomeni del Novecento abbiano avuto un così importante impatto sugli eventi contemporanei.

ARGOMENTI E/O MODULI SVOLTI:

- Congresso di Vienne e Restaurazione
 - Moti Rivoluzionari e Primavera dei popoli
 - Le guerre di Indipendenza e l'Unità d'Italia
 - I primi governi post unitari: Destra e Sinistra storica
 - Colonialismo e Imperialismo
 - La seconda rivoluzione industriale
 - Positivismo e Bella Epoque
 - La Germania di Bismark
 - L'epoca Giolittiana
 - Situazione europea 1900-1914
 - La Prima guerra mondiale
 - Il biennio Rosso e Rivoluzione russa



- L'Italia tra le due guerre e Fascismo
- Il Nazismo e la crisi del 29
- La Seconda guerra mondiale
- La guerra fredda, il boom economico, gli anni di piombo, la crisi balcanica e il crollo del muro di Berlino.

METODOLOGIE DI SVOLGIMENTO:

- Lezione frontale;
- Lezione dialogata;
- Operazione di sintesi e di sviluppo dei contenuti.

TIPOLOGIA DI VERIFICHE:

- Domande aperte
- Ripetizione lezione appena dopo la spiegazione
- Discussione plenaria su argomenti trattati
- Verifiche orali singole



DOCENTE: DONATELLA SALICE

MATERIA: Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari

TESTI, MATERIALI E STRUMENTI ADOTTATI:

LIBRO DI TESTO: Chimica per la pasticceria (Autore Carmelo Pescatore, Ed. Simone per la scuola)

SLIDES FORNITE DAL DOCENTE: Il materiale è disponibile nella sezione classe virtuale classroom

MAPPE CONCETTUALI E SCHEMI DI LAVORO

COMPETENZE:

Lo studente deve essere in grado di:

Applicare i principi teorici chimici per stabilire lo stato e la composizione degli alimenti.

Individuare i problemi di sicurezza attinenti al proprio ambito di competenza e proporre eventuali soluzioni.

Valutare le caratteristiche chimico fisiche dei composti organici.

Saper elaborare i dati di analisi chimiche e misurazioni ed esaminare criticamente i risultati (per ogni categoria di alimenti).

OBIETTIVI DIDATTICI:

- Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico
- Agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare
- Attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del



territorio

ARGOMENTI E/O MODULI SVOLTI:

Richiami di chimica organica

Gli idrocarburi: alcani, cicloalcani, alcheni, alchini, formule, nomenclatura, proprietà, isomeri.

I principali gruppi funzionali organici: alcoli, aldeidi, chetoni, acidi carbossilici, esteri, ammine.

I lipidi

I lipidi saponificabili e insaponificabili.

Gli acidi grassi, esempi di acidi grassi saturi e di acidi grassi insaturi.

I trigliceridi, formula chimica generale, le cere, i glicolipidi, i terpeni, le vitamine liposolubili. Schema della reazione di saponificazione di un trigliceride.

Le funzioni dei lipidi nelle produzioni da forno.

L'irrancidimento: idrolitico o lipolitico, chetonico e ossidativo.

I grassi: il burro, lo strutto e la margarina.

L'olio d'oliva, composizione; oli vergini ed oli raffinati.

Analisi sui grassi alimentari: determinazione dell'acidità di un olio, determinazione del numero di perossidi, valutazione della rancidità, determinazione del numero di iodio, determinazione del numero di saponificazione.

I glucidi

Monosaccaridi, disaccaridi, polisaccaridi, descrizione e funzioni dei principali.

Il glucosio e il fruttosio, struttura molecolare.

Proprietà di mono e disaccaridi: attività ottica e proprietà riducente.

Le funzioni dei glucidi nelle produzioni da forno.

Il destrosio, il levulosio e lo zucchero invertito.

Metodi chimici e fisici di analisi dei glucidi
Metodi chimici: metodo Fehling, metodo Bellucci. Metodi fisici: densimetria, rifrattometria, polarimetria.

Importanza dei glucidi in vino e mosto.

Determinazione del saccarosio nel miele.

Le proteine

Introduzione. Amminoacidi. Alcune funzioni delle proteine.

Peptidi, legame peptidico, polipeptidi.

Struttura delle proteine: primaria, secondaria, terziaria, quaternaria.

La determinazione quantitativa delle proteine negli alimenti: il metodo Kjeldal .

Le proteine nel latte, caseine e sieroproteine, determinazione del contenuto proteico.

Gli enzimi, caratteristiche, il sito attivo.



I fattori che influenzano la velocità delle reazioni enzimatiche.

L'acqua Caratteristiche chimico-fisiche dell'acqua.

Proprietà solventi dell'acqua.

L'acqua nell'arte bianca.

Il residuo fisso, il pH, determinazione dell'alcalinità dell'acqua.

La durezza dell'acqua e le conseguenze negli impasti.

Gli ioni dell'azoto, i cloruri e i metalli pesanti.

METODOLOGIE DI SVOLGIMENTO:

Lezione frontale (presentazione di contenuti e dimostrazioni logiche).

Esercitazioni collettive.

Lezione dialogata e interattiva.

TIPOLOGIA DI VERIFICHE:

Verifiche orali

Esercitazioni collettive e individuali alla LIM

Domande aperte



DOCENTE: SILVIA SORU

**SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ANALISI E
CONTROLLI MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

TESTI, MATERIALI E STRUMENTI ADOTTATI:

LIBRO DI TESTO: Scienza e cultura dell'alimentazione

Autori: Amparo Machado

Editore: Mondadori Education

Marchio: Poseidonia Scuola

Slide fornite dal docente, video e mappe concettuali.

COMPETENZE:

Lo studente deve essere in grado di:

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 ed equilibrati.

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

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.

OBIETTIVI DIDATTICI:

Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.

Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione. Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni.

Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.

Certificazioni di qualità e Sistema HACCP.

Conoscere menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.

Conoscere i principi di sicurezza alimentare e l'importanza del piano HACCP. Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.

**ARGOMENTI E/O MODULI SVOLTI:**

- UDA 1: LA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI
 - La conservazione degli alimenti;
 - La cottura degli alimenti;
 - I Nuovi prodotti alimentari.
- UDA 2: L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISILOGICHE
 - L'alimentazione nelle diverse fasi della vita;
 - Diete e stili alimentari (Dieta Mediterranea, Dieta DASH, Dieta vegana e vegetariana).
- UDA 3: L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE
 - L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari;
 - L'alimentazione nelle malattie metaboliche;
 - Allergie e intolleranze alimentari.
- UDA 4: Sicurezza alimentare a tutela dei consumatori (Ripasso lezioni svolte nell'anno precedente)
 - Il sistema HACCP;
 - La contaminazione biologica, fisica e chimica degli alimenti.

METODOLOGIE DI SVOLGIMENTO:

- Lezione frontale;
- Lezione dialogata;
- Operazione di sintesi e di sviluppo dei contenuti;
- Proiezione di video;

TIPOLOGIA DI VERIFICHE:

- Verifiche scritte con domande a risposta multipla;
- Verifiche scritte con domande a risposta aperta;
- Simulazione del TEMA della seconda prova dell'esame di Stato;
- Interrogazioni orali;
- Creazione di diapositive, proiezione ed esposizione.



DOCENTE: STERI CARLO

Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva

TESTI, MATERIALI E STRUMENTI ADOTTATI:

LIBRO DI TESTO:

Tutto compreso Vol. 3 – 5° anno ed. 2018 - Autori: Cammisa Filomena, Mastrisciano Paolo, Micelli Maria - Casa editrice: Scuola & Azienda.

Slides fornite dal docente

COMPETENZE:

Lo studente deve essere in grado di:

Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti eno-gastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera.

Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

Sovrintendere all'organizzazione dei servizi applicando tecniche di controllo della gestione economica e finanziaria.

Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi.

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

OBIETTIVI DIDATTICI:

Riconoscere gli elementi del marketing. Riconoscere gli elementi significativi nell'analisi dell'ambiente, della domanda e della concorrenza. Individuare la strategia di targeting più idonea. Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali. Saper collocare un prodotto in una mappa di posizionamento.

Effettuare l'analisi SWOT. Individuare gli elementi necessari per sviluppare un piano di marketing. Segmentare il mercato in base agli obiettivi. Analizzare l'ambiente politico, economico e sociale in cui opera un'impresa



turistica/ristoranti va. Elaborare il marketing mix e redigere un semplice piano di marketing.

Riconoscere il ruolo della Pubblica amministrazione per lo sviluppo turistico del territorio. Distinguere le attività di promozione territoriale degli operatori pubblici e privati. Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato. Riconoscere le opportunità di collaborazione tra la Pubblica amministrazione e le imprese private nel settore turistico. Riconoscere l'importanza dei prodotti a km zero, e più in generale dell'enogastronomia, per lo sviluppo turistico di un territorio. Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing. Redigere la SWOT analysis di un territorio/località. Individuare gli obiettivi per un piano di marketing turistico territoriale. Riconoscere l'importanza degli eventi e degli educational tour per lo sviluppo di un territorio.

Calcolare indici di efficienza e di efficacia. Redigere i budget delle vendite dei Tour Operator, delle imprese ricettive e delle imprese ristorative. Redigere il budget degli investimenti e il budget finanziario. Esaminare il budget economico generale e gli scostamenti. Individuare fasi e procedure per redigere un business plan. Redigere il piano di start-up e il preventivo finanziario. Redigere il preventivo economico e calcolare gli indici di redditività.

ARGOMENTI E/O MODULI SVOLTI:

- Tecniche di marketing turistico
- Il piano di marketing
- Il marketing territoriale
- La pianificazione strategica e la programmazione
- Il budget
- Il business plan

METODOLOGIE DI SVOLGIMENTO:

Gli argomenti del corso sono stati esposti e discussi alternando lezioni frontali e partecipate. L'attività di laboratorio e le esercitazioni applicate a problemi reali hanno avuto rilevanza fondamentale per il raggiungimento degli obiettivi.

TIPOLOGIA DI VERIFICHE:

Sono state organizzate prove oggettive strutturate e semi strutturate, esercitazioni pratiche e prove orali



DOCENTI C.D.C. - EDUCAZIONE CIVICA

ABILITA'

- Esercitano i principi della cittadinanza digitale con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica. In relazione tanto alle opportunità quanto ai rischi del mondo digitale.

COMPETENZE

- Sanno collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti e dei doveri correlato alle Cittadinanze.
- Sanno riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema sociopolitico.
- Comprendono il linguaggio e la logica interna della disciplina, riconoscendone l'importanza perché in grado di influire profondamente sullo sviluppo e sulla qualità della propria esistenza a livello individuale e sociale, applicandola in modo efficace con autonomia e responsabilità a scuola come nella vita.

CONOSCENZE

- Conoscono 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.
- Conoscono i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.
- Conoscono i principi della cittadinanza digitale.
- Conoscono le norme che regolano il trattamento dei dati.
- Conoscono le principali piattaforme digitali della Pubblica Amministrazione.

ARGOMENTI E/O MODULI SVOLTI:

- Principi fondamentali della Costituzione italiana e ordinamento della Repubblica;
- Accesso ai dati della pubblica amministrazione
- Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile adottata dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015

TIPOLOGIA DI VERIFICHE:

- Domande a risposta multipla
- Domande a risposta aperta
- Verifiche orali
- Relazioni



9. PCTO

Nei percorsi di secondo livello dell'istruzione per adulti, una parte del colloquio è condotta in modo da valorizzare il patrimonio culturale della persona a partire dalla sua storia professionale e individuale, quale emerge dal patto formativo individuale, e da favorire una rilettura biografica del percorso anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente. A tal riguardo, il colloquio può riguardare la discussione di un progetto di vita e di lavoro elaborato dall'adulto nel corso dell'anno.

10. SIMULAZIONI PROVE ESAME DI STATO

Sono state previste tre simulazioni, due per la prima e una per la seconda prova d'esame.

Le simulazioni si terranno nel mese di maggio.

11. GRIGLIE DI VALUTAZIONE ESAME DI STATO

Per quanto riguarda la prima prova, in sede di Dipartimento, i docenti di Italiano hanno approvato una griglia di correzione comune per ogni tipologia. Per quanto riguarda la seconda prova, saranno utilizzate le griglie di valutazione in linea con le indicazioni ministeriali.



GRIGLIA DI VALUTAZIONE - PRIMA PROVA SCRITTA - TIPOLOGIA A

CANDIDATO/A				
INDICATORI	PUNTEGGIO MASSIMO	DESCRIPTORI	PUNTEGGI DEI DIVERSI LIVELLI	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
INDICATORI GENERALI (MAX 60 PT)				
INDICATORE 1 <ul style="list-style-type: none"> Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo Coesione e coerenza testuale 	25	Nulla	1-7	
		Scarsa	8-12	
		Parziale	13-15	
		Adeguate	16-19	
		Completa	20-22	
		Ricca e articolata	23-25	
INDICATORE 2 <ul style="list-style-type: none"> Ricchezza e padronanza lessicale Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura 	15	Nulla	1-5	
		Scarsa	6-8	
		Parziale	9	
		Adeguate	10-11	
		Completa	12-13	
		Ricca e articolata	14-15	
INDICATORE 3 <ul style="list-style-type: none"> Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali Espressione di giudizi critici e valutazioni personali 	20	Nulla	1-6	
		Scarsa	7-9	
		Parziale	10-11	
		Adeguate	12-14	
		Completa	15-17	
		Ricca e articolata	18-20	
INDICATORI SPECIFICI (MAX 40 PT)				
Rispetto dei vincoli posti nella consegna	10	Nulla	1-2	
		Scarsa	3-4	
		Parziale	5	
		Adeguate	6	
		Completa	7-8	
		Ricca e articolata	9-10	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	15	Nulla	1-5	
		Scarsa	6-7	
		Parziale	8	
		Adeguate	9	
		Completa	10-12	
		Ricca e articolata	13-15	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica	5	Nulla	0,5	
		Scarsa	1	
		Parziale	2	
		Adeguate	3	
		Completa	4	
		Ricca e articolata	5	
Interpretazione corretta e articolata	10	Nulla	1-2	
		Scarsa	3-4	
		Parziale	5	
		Adeguate	6	
		Completa	7-8	
		Ricca e articolata	9-10	
PUNTEGGIO TOTALE DELLA PROVA				



GRIGLIA DI VALUTAZIONE - PRIMA PROVA SCRITTA - TIPOLOGIA B

CANDIDATO/A				
INDICATORI	PUNTEGGIO MASSIMO	DESCRITTORI	PUNTEGGI DEI DIVERSI LIVELLI	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
INDICATORI GENERALI (MAX 60 PT)				
INDICATORE 1 <ul style="list-style-type: none"> Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo Coesione e coerenza testuale 	25	Nulla	1-7	
		Scarsa	8-12	
		Parziale	13-15	
		Adeguate	16-19	
		Completa	20-22	
		Ricca e articolata	23-25	
INDICATORE 2 <ul style="list-style-type: none"> Ricchezza e padronanza lessicale Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura 	15	Nulla	1-5	
		Scarsa	6-8	
		Parziale	9	
		Adeguate	10-11	
		Completa	12-13	
		Ricca e articolata	14-15	
INDICATORE 3 <ul style="list-style-type: none"> Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali Espressione di giudizi critici e valutazioni personali 	20	Nulla	1-6	
		Scarsa	7-9	
		Parziale	10-11	
		Adeguate	12-14	
		Completa	15-17	
		Ricca e articolata	18-20	
INDICATORI SPECIFICI (MAX 40 PT)				
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni	15	Nulla	1-5	
		Scarsa	6-8	
		Parziale	9	
		Adeguate	10-11	
		Completa	12-13	
		Ricca e articolata	14-15	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	15	Nulla	1-5	
		Scarsa	6-8	
		Parziale	9	
		Adeguate	10-11	
		Completa	12-13	
		Ricca e articolata	14-15	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	10	Nulla	1-2	
		Scarsa	3-4	
		Parziale	5	
		Adeguate	6	
		Completa	7-8	
		Ricca e articolata	9-10	
PUNTEGGIO TOTALE DELLA PROVA				



GRIGLIA DI VALUTAZIONE - PRIMA PROVA SCRITTA - TIPOLOGIA C

CANDIDATO/A				
INDICATORI	PUNTEGGIO MASSIMO	DESCRITTORI	PUNTEGGI DEI DIVERSI LIVELLI	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
INDICATORI GENERALI (MAX 60 PT)				
INDICATORE 1 <ul style="list-style-type: none"> ● Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo ● Coesione e coerenza testuale 	20	Nulla	1-6	
		Scarsa	7-9	
		Parziale	10-11	
		Adeguate	12-14	
		Completa	15-17	
		Ricca e articolata	18-20	
INDICATORE 2 <ul style="list-style-type: none"> ● Ricchezza e padronanza lessicale ● Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); ● uso corretto ed efficace della punteggiatura 	15	Nulla	1-5	
		Scarsa	6-8	
		Parziale	9	
		Adeguate	10-11	
		Completa	12-13	
		Ricca e articolata	14-15	
INDICATORE 3 <ul style="list-style-type: none"> ● Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali ● Espressione di giudizi critici e valutazioni personali 	25	Nulla	1-7	
		Scarsa	8-12	
		Parziale	13-15	
		Adeguate	16-19	
		Completa	20-22	
		Ricca e articolata	23-25	
INDICATORI SPECIFICI (MAX 40 PT)				
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione.	20	Nulla	1-6	
		Scarsa	7-9	
		Parziale	10-11	
		Adeguate	12-14	
		Completa	15-17	
		Ricca e articolata	18-20	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	10	Nulla	1-2	
		Scarsa	3-4	
		Parziale	5	
		Adeguate	6	
		Completa	7-8	
		Ricca e articolata	9-10	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	10	Nulla	1-2	
		Scarsa	3-4	
		Parziale	5	
		Adeguate	6	
		Completa	7-8	
		Ricca e articolata	9-10	
PUNTEGGIO TOTALE DELLA PROVA				



Griglia di valutazione della seconda prova – Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari - Enogastronomia, opzione Prodotti dolciari artigianali ed industriali

Articolazione

(la Commissione assegna fino ad un massimo di 20 punti)

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	Base non raggiunto	Ha compreso in modo frammentario e lacunoso quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	0.50	
	Base	Ha compreso in modo parziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	1 - 1.50	
	Intermedio	Ha compreso in modo essenziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2	
	Adeguato	Ha compreso in modo completo quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2.50	
	Avanzato	Ha compreso in modo dettagliato e quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali della disciplina.	Base non raggiunto	Non utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	Base	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà	2	
	Intermedio	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3	
	Adeguato	Utilizza accuratamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, argomentando in modo chiaro e pertinente	4 - 5	
	Avanzato	Utilizza con padronanza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	6	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi.	Base non raggiunto	Non utilizza le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1 - 2	
	Base	Utilizza in modo parziale le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite con difficoltà e in modo stentato	3 - 4	
	Intermedio	Utilizza in modo adeguato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite	5	
	Adeguato	Utilizza in modo appropriato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione articolata	6 - 7	
	Avanzato	Utilizza in modo specifico le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione ampia e approfondita. Organizza, argomenta e rielabora le informazioni della traccia, apportando contributi personali pertinenti.	8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.	Base non raggiunto	Si esprime in modo inesatto e approssimativo, utilizzando un linguaggio specifico e lessico inadeguato	0.50	
	Base	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1 - 1.50	
	Intermedio	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	Adeguato	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2.50	
	Avanzato	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore.	3	
Punteggio totale della prova				