

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "SAN BENEDETTO"

-LATINA

PROFESSIONALE E TECNICO AGRARIO, TECNICO-CHIMICO, PROFESSIONALE ALBERGHIERO

Via Mario Siciliano, 4 – Latina- Centralino 0773/698835

LTIS01600E@ISTRUZIONE.IT – LTIS01600E@PEC.ISTRUZIONE.IT – WWW.IPASANBENEDETTO.EDU.IT



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

V A

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"

SERALE

A.S. 2023/2024

DESCRIZIONE DEL CONTESTO IN GENERALE

Breve descrizione del contesto

Presentazione istituto

INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

Profilo in uscita dell'indirizzo

Quadro orario settimanale

DESCRIZIONE DELLA SITUAZIONE DELLA CLASSE

Composizione consiglio di classe e continuità docenti

Composizione della classe

Presentazione della classe

- Obiettivi educativi/comportamentali
- Obiettivi cognitivi trasversali
- Conoscenze, competenze, abilità

Credito scolastico

INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

Metodologie e strategie didattiche

ATTIVITÀ E PROGETTI

Attività di recupero e potenziamento

Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa

Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento

Curricolo dell'insegnamento trasversale di educazione civica competenze chiave di educazione civica
competenze trasversali - comuni a tutte le discipline

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

Criteri di valutazione

Criteri attribuzione crediti

Griglia di valutazione della prima prova scritta

Griglia di valutazione della seconda prova scritta

Griglia di valutazione del colloquio orale

Altre eventuali attività in preparazione dell'esame di Stato

INDICAZIONI SU DISCIPLINE

Schede informative su singole discipline

DESCRIZIONE DEL CONTESTO IN GENERALE

Breve descrizione del contesto

Con Determina del 23 dicembre 2019, la Giunta Regionale ha approvato il piano di dimensionamento delle Istituzioni scolastiche per l'anno 2020/2021, volto a rafforzare l'offerta formativa in tutte le provincie del Lazio, con una particolare attenzione agli sbocchi professionali. In quest'ottica di sinergia con le richieste del territorio a partire dall'A.S. 2020/2021 presso l'Istituto San Benedetto sono stati attivati i corsi serali:

- servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Indirizzo: ENOGASTRONOMIA

- servizi per l'agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane.

Il percorso di II livello è articolato in 3 periodi (annualità), così strutturati:

I Periodo didattico (ex 1 e 2 anno)

II Periodo didattico (ex 3 e 4 anno)

III Periodo didattico (5 anno)

Il Percorso di Secondo Livello prevede come destinatari:

Lavoratori di età maggiore di 18 anni

- Persone in attesa di occupazione
- Ex studenti che abbiano compiuto 16 anni ed hanno abbandonato i corsi diurni anche in scuole di diverso indirizzo
- Giovani e adulti stranieri che intendano conseguire un titolo di studio nel nostro Paese

Il nuovo sistema di istruzione degli adulti prevede che i percorsi di istruzione siano organizzati in modo da consentire la personalizzazione del percorso sulla base di un **Patto formativo individuale** definito previo riconoscimento dei saperi e delle competenze formali, informali e non formali posseduti dall'adulto.

L'offerta formativa è indirizzata a:

- valorizzare il patrimonio culturale e professionale della persona;
- consentire la riconversione professionale di adulti già inseriti in ambito lavorativo che vogliono ripensare o debbano ricomporre la propria identità professionale;
- favorire il concreto recupero della dispersione scolastica offrendo un percorso formativo a coloro che hanno abbandonato gli studi;

- offrire opportunità di approfondimenti professionali e aggiornamento delle competenze;
- implementare la collaborazione e l'integrazione con le altre agenzie formative dell'istruzione degli adulti presenti sul territorio (Corsi serali di altri Istituti, CPIA, Centri di Formazione Professionale).

PRESENTAZIONE ISTITUTO

L'Istituto "San Benedetto" è stato fondato 1956 e fin dalla sua fondazione ha perseguito, come scopo principale, la formazione di tecnici qualificati e preparati a inserirsi nel mondo del lavoro o a proseguire gli studi nel mondo universitario. Oggi procede in questo percorso didattico aggiornato negli indirizzi e nelle metodologie. Nel contesto della provincia di Latina l'Istituto San Benedetto rappresenta un unicum di istruzione e formazione professionale per l'offerta formativa che offre al territorio nel pieno rispetto di quelli che sono gli assi economici portanti dell'intera provincia: agricoltura, settore industriale chimico farmaceutico, settore alberghiero. L'istituto si estende su una superficie circa 44 ettari all'interno dei quali sono ben inserite le strutture scuola, il convitto maschile, i laboratori di cucina, di chimica, di agraria, di informatica, caseificio, orticola, serra, ambienti che sono funzionali alla mission dell'istituto: il successo formativo dei suoi alunni.

INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

Profilo in uscita dell'indirizzo

Il Diplomato di istruzione professionale, nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera", ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse

- ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nei “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera” consegue i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze:

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 turistico-alberghiera.
3. 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.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

ARTICOLAZIONE “ENOGASTRONOMIA”

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.

A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomati nell’ articolazione “Enogastronomia”, conseguono i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze:

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici del territorio.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

DISCIPLINE	1°Periodo		2°Periodo		3°Periodo
	1° biennio	3	2° biennio	3	5°anno
Lingua e letteratura italiana	3	3	3	3	3
Lingua inglese	2	2	2	2	2
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	3	3	3	3	3
Diritto ed economia	2	-	-	-	-
Scienze Integrate (Scienza della terra e biologia)	3	-	-	-	-
Scienze degli alimenti	-	3	-	-	-
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	2	2	-	-	-
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2	2	-	-	-
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2	-	-	-
Seconda lingua straniera	-	3	3	2	2
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	2	3	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	-	3	3	3
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	-	-	4	3	3
di cui in compresenza			1	1	1
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	-	-	-	2	2

DESCRIZIONE DELLA SITUAZIONE DELLA CLASSE

COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI CLASSE E CONTINUITÀ DOCENTI

DOCENTE	MATERIA	CONTINUITÀ
Ester Del Giudice	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	5 anno
Ester Del Giudice	STORIA	5 anno
Erika Quartucci	LINGUA STRANIERA (INGLESE)	5 anno
Rocchina Calocero	MATEMATICA	5 anno
Marianna Porcelli	SECONDA LINGUA STRANIERA (Francese)	4 - 5 anno
Loredana Di Lello	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	5 anno
Tiziana Pecchia	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	5 anno
Paolo Forzan	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	5 anno

Gerardo De Rosa	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA	5 anno
-----------------	--	--------

COMPOSIZIONE CLASSE

NUMERO COMPLESSIVO DI ALLIEVI	13
MASCHI	4
FEMMINE	9

OBIETTIVI EDUCATIVI/COMPORAMENTALI

Il percorso formativo è stato caratterizzato dall'intento di promuovere la crescita della personalità umana e sociale degli allievi favorendo:

- Lo sviluppo armonioso della personalità e del futuro cittadino del mondo;
- Lo spirito di cooperazione e l'apertura al dialogo e al pluralismo ideologico;
- La capacità di costruire un proprio sistema di valori;
- Sviluppo di una cultura fondata su tolleranza, apertura e valorizzazione delle differenze, su valori di pluralismo e libertà;
- Acquisizione di comportamenti coerenti con i valori assunti;
- Acquisizione e condivisione delle norme dell'Istituto (rispettare gli orari, lasciare gli ambienti scolastici puliti e ordinati, ecc.);
- Acquisizione di autocontrollo, responsabilità, comportamenti corretti nella realtà del gruppo;
- Partecipazione costruttiva alla vita collegiale della scuola (assemblea di classe e di Istituto, visite guidate, viaggi di istruzione e conferenze, ecc.).

OBIETTIVI COGNITIVI TRASVERSALI

Il Consiglio di Classe ritiene che gli studenti abbiano raggiunto, seppur a livelli diversi, i seguenti obiettivi:

- Acquisizione dei contenuti essenziali delle discipline;
- Comprensione dei vari tipi di comunicazione orale e scritta; capacità di analizzare e sintetizzare fatti, dati e informazioni;
- Sviluppo delle capacità logiche, critiche e operative;
- Capacità di collegare ed integrare conoscenze e competenze acquisite in ambiti disciplinari diversi;
- Capacità di esprimersi in modo chiaro, ordinato e corretto, utilizzando un linguaggio operativo specifico;
- Acquisizione di un metodo personale di studio adeguato alle diverse situazioni di studio e/o ricerca.

CONOSCENZE, COMPETENZE, ABILITÀ

Per quanto riguarda le conoscenze, competenze ad abilità delle singole discipline, si rimanda alle programmazioni e agli obiettivi definiti nell'ambito dei singoli dipartimenti.

CREDITO SCOLASTICO

Per l'attribuzione dei crediti maturati dai candidati frequentanti i percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello si fa riferimento alle prescrizioni dell'articolo 11, comma 5, dell'O.M. 45 del 09/03/2023, rimandando l'assegnazione dei medesimi alle operazioni di scrutinio finale.

INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

Il Consiglio di Classe ha adottato i curricoli sulla base delle osservazioni emerse e/o della documentazione prodotta ed ha proceduto ad implementare percorsi personalizzati per gli allievi. Il curricolo si è sviluppato nelle seguenti fasi:

FINALITÀ

- la realizzazione di percorsi che consentano ad ognuno di sviluppare le proprie potenzialità

OBIETTIVI

- Competenza alfabetica funzionale
- Competenza multi linguistica
- Competenza matematica e competenza in scienze e tecnologie
- Competenza digitale
- Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare
- Competenza in materia di cittadinanza
- Competenza imprenditoriale
- Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

METODOLOGIE DIDATTICHE

- Apprendimento cooperativo
- Apprendimento tra pari
- Didattica laboratoriale
- Sviluppo di procedure strutturate e sequenziali
- Sostegno alla motivazione
- Sostegno all'autostima
- Guida all'alunno nella predisposizione personale di schemi, mappe e diagrammi.

VERIFICHE E VALUTAZIONE

- Predisposizione di verifiche più brevi
- Semplificazione delle richieste
- Tempi più lunghi o riduzione del numero degli esercizi

- Uso di schemi, mappe, diagrammi
- Uso di materiali strutturati
- Uso di una didattica multisensoriale/multimediale.

INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

METODOLOGIE

- didattica laboratoriale
- problem solving
- storytelling
- cooperative learning
- peer education
- writing and reading
- didattica integrata
- didattica per scenari
- flipped classroom
- circle time
- debate
- jigsaw

STRATEGIE

- lavori individuali
- interventi individualizzanti
- lavori di gruppo
- ricerche guidate
- attività progettuali
- esercizi differenziati
- attività laboratoriali in classe o all'esterno
- attività di recupero
- attività di consolidamento
- attività di sviluppo
- iniziative di sostegno

ATTIVITÀ E PROGETTI

ATTIVITÀ DI RECUPERO E POTENZIAMENTO

Le attività di recupero e potenziamento sono state svolte in itinere.

ALTRE ATTIVITÀ DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

Partecipazione al laboratorio didattico di cucina "Sapori d'Autunno": il ristorante didattico è un luogo dove la formazione del settore Alberghiero ristorativo si mette in gioco avvicinandosi al mondo del lavoro. Un'iniziativa finalizzata a promuovere ed accrescere le competenze dei ragazzi dando loro l'opportunità di confrontarsi con la realtà operativa sperimentando l'attività di ristorante. Un'esperienza difficilmente proponibile in un normale contesto scolastico, ma ora tradotta in una vera e propria impresa formativa strumentale. I ragazzi si propongono in questa avventura per dimostrare le loro capacità ed il loro valore mettendo in pratica le loro conoscenze teoriche: la composizione del menù, gli ordini, la previsione dei volumi di vendita, la gestione del magazzino, il budget e il costo pasto anticipano le competenze professionali l'esecuzione dei vari piatti, il rispetto delle norme igieniche, l'allestimento dei tavoli, l'abbinamento cibo-vino, sino alla traduzione dei menù in lingua straniera, al servizio ed alla presentazione dei vini.

CURRICOLO DELL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA COMPETENZE CHIAVE DI EDUCAZIONE CIVICA COMPETENZE TRASVERSALI - COMUNI A TUTTE LE DISCIPLINE

IMPARARE AD IMPARARE: organizzare il proprio apprendimento, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità, anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio. **PROGETTARE:** utilizzare le competenze maturate per darsi obiettivi significativi e realistici e orientarsi per le future scelte formative e/o professionali.

COMUNICARE: comprendere messaggi di genere e complessità diversi trasmessi con linguaggi diversi e mediante diversi supporti; esprimere pensieri ed emozioni rappresentandoli con linguaggi diversi e diverse conoscenze disciplinari.

COLLABORARE E PARTECIPARE: interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.

AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE: partecipare attivamente alla vita sociale, riconoscendo l'importanza delle regole, della responsabilità personale, dei diritti e doveri di tutti, dei limiti e delle opportunità. **RISOLVERE I PROBLEMI:** affrontare situazioni problematiche e risolverle, applicando contenuti e metodi delle diverse discipline e le esperienze di vita quotidiana.

INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI: riconoscere analogie e differenze, cause ed effetti tra fenomeni, eventi e concetti, cogliendone la natura sistemica.

ACQUISIRE ED INTERPRETARE L'INFORMAZIONE: acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti ed opinioni.

Il monte ore previsto per anno di corso per l'insegnamento trasversale di educazione civica Monte non è stato inferiore a 33 ore nell'ambito del monte ore complessivo annuale. La disciplina è stata calibrata in

ragione delle specificità emergenti, in particolare sono stati esaltati i punti di contatto con ciascuna altra disciplina in ragione delle peculiari programmazioni e delle naturali interazioni.

UDA ED. CIVICA

“LA BIO DIVERSITA’ NEL PIATTO”

Presentazione :

Il progetto LIFE GRACE (GRAslands Conservation Efforts through usage) è coordinato da ARSIAL: Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l’Innovazione dell’Agricoltura del Lazio - e realizzato in partenariato con Comunità Ambiente srl, Università di Roma “La Sapienza” – Dipartimento di Biologia, FIRAB – Fondazione Italiana per la Ricerca in Agricoltura Biologica e Biodinamica, Green Factor srl. Forte della tutela ambientale e nutrizionale associata alle produzioni animali ottenute sui pascoli, GRACE mira a promuovere la conservazione di habitat naturali e seminaturali in siti Natura2000 considerati prioritari dalla direttiva europea Habitat: riqualificando il ruolo della zootecnia estensiva a pascolo (grass-fed, l'espressione anglofona ricorrente) con razze rustiche locali, rendendolo più sostenibile dal punto di vista economico, ambientale e sociale; promuovendo la creazione di iniziative di cooperazione tra gli operatori zootecnici e la loro rappresentanza all’interno e attraverso i distinti territori coinvolti; individuando e incentivando soluzioni di co-marketing per riqualificare un’economia locale; favorendo un avvicinamento cognitivo, relazionale e commerciale tra allevatori e cittadini/ consumatori e opportunità di istruzione e formazione essenziali per la valorizzazione delle produzioni derivanti da sistemi di allevamento incentrati sul pascolo, lo sviluppo dell’economia locale e, di conseguenza, la crescita dell'occupazione per il settore.

Competenze

Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi. Padroneggiare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire semplici interazioni comunicative nella lingua straniera. Padroneggiare le lingue straniere per interagire in diversi ambiti e contesti e per comprendere gli aspetti significativi della civiltà degli altri paesi in prospettiva interculturale

Analizzare dati e fatti della realtà, utilizzare le conoscenze matematiche-scientifiche-tecnologiche per trovare soluzioni a problemi reali, costruire ragionamenti formulando ipotesi.

Utilizzare tecniche tradizionali ed innovative di commercializzazione e promozione dei servizi di accoglienza turistico alberghiera. Valorizzazione della elaborazione e presentazione di prodotti locali, utilizzando tecniche tradizionali ed innovative. Saper collocare le principali espressioni storico-artistiche del proprio territorio nel loro contesto culturale. Assumere e portare a termine ruoli e compiti. Aiutare i compagni in difficoltà. Riconoscere e valutare situazioni e problemi di diversa natura. Riconoscere, individuare e valorizzare le risorse enogastronomiche locali comprese le bevande alcoliche.

Contenuti disciplinari:

Diritto: L'Italia e la strategia europea per la sicurezza alimentare: concetto, obiettivi, azioni, ruolo e partecipazione dell'Italia .Le nuove politiche dell'Unione europea: legislazione comunitaria rilevante e legislazione nazionale, EFSA, Le strategie europee sulle biodiversità e la Rete Natura 2000

Italiano: Fra' Diavolo .

Storia: la strage di Itri del 1911.

Sala: normativa nazionale e comunitaria del settore vitivinicolo. Prodotti autoctoni del territorio

Inglese e francese: agenda 2030 obiettivi 1 e 2. Progetto e normativa Grace Life

Cucina: i prodotti agroalimentari del territorio "PAT" tecniche di cottura e presentazione. Tipologie di produzione e allevamento della carne.

Alimentazione: tutela del Made in Italy e marchi di qualità. Corretto utilizzo della carne in alimentazione

Matematica : grafici di consumo e percentuali di crescita sulla coltivazione dell'oliva Itrana e carne da allevamento estensivo

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

CRITERI DI VALUTAZIONE

VERIFICHE ORALI

Esposizione argomentata, colloqui, interrogazioni sono valutati sulla base dei seguenti criteri:

1. comprensione della domanda
2. grado di elaborazione e di approfondimento della risposta
3. adeguatezza della comunicazione orale e uso del linguaggio settoriale
4. capacità di analisi critica e di rielaborazione personale dei contenuti.

Sono inoltre oggetto di valutazione, anche ai fini dell'attribuzione del credito scolastico, la costanza nella frequenza scolastica, la partecipazione e l'interesse al dialogo educativo, l'impegno dimostrato nelle attività dell'area di indirizzo, la partecipazione ad attività extrascolastiche.

VERIFICHE SCRITTE E GRAFICHE

Nelle verifiche scritte i criteri di attribuzione dei punteggi e dei voti per ciascun tipo di verifica sono deliberati dai dipartimenti e illustrati di volta in volta, a seconda del tipo di verifica, anche allegando apposita scheda esplicativa all'interno della prova.

VERIFICHE DELLE ATTIVITÀ DI LABORATORIO

Di seguito gli indicatori utilizzati per la misurazione e la valutazione dell'attività di laboratorio:

- rispetto delle normative standard di sicurezza sui luoghi di lavoro e relativi comportamenti adeguati
- capacità di progettazione dell'esperimento

- abilità nell'esecuzione
- abilità nell'uso degli strumenti di laboratorio
- analisi ed interpretazioni dei dati ricavati
- completezza e correttezza nella stesura dell'eventuale elaborato finale

CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITI

Ai fini del credito formativo saranno considerate valide le sotto indicate attività, svolte al di fuori del contesto scolastico, coerenti con il tipo di corso frequentato

ATTIVITÀ EXTRACURRICULARI	PUNTI
Esperienze di studio all'estero certificate da enti accreditati (trimestre, semestre, annuale)	0.5
Progetti europei (Erasmus+)	0.3
Conseguimento patente europea (E.C.D.L. - EIPASS) presso enti e istituti accreditati	0.4
Certificazioni/diplomi di lingua straniera rilasciati presso enti e istituti accreditati	0.4
Attività di volontariato svolte presso associazioni riconosciute a livello nazionale (minimo 20 ore)	0.3
Attività sportive: partecipazione a campionati almeno regionali, classificazione nelle prime tre posizioni di gare almeno provinciali (certificazione rilasciata dalla federazione di appartenenza)	0.4
Corsi di musica (Conservatorio)	0.3

Le esperienze acquisite all'interno della scuola di appartenenza concorrono alla definizione del credito scolastico all'interno della banda di oscillazione individuata dalla media dei voti. Di Seguito i parametri individuati per il calcolo dei punti di oscillazione

PARAMETRI PER IL CALCOLO PUNTI OSCILLAZIONE	PUNTI
Frequenza (max20%diorediassenzaperdisciplina), Assiduità, Interesse e impegno	0.1
Partecipazione attività di Istituto*	0.1
Religione Cattolica / Attività alternative	0.1
Progetti con finanziamento PON	0.3

* Sono considerate attività complementari e integrative:

- Gare sportive studentesche provinciali;
- Iniziative in rappresentanza/eventi dell'Istituto
- Partecipazione ai progetti d'istituto

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LA PROVA SCRITTA DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
TIPOLOGIA A**

(*) LA SOMMA DEI PUNTEGGI IN GRASSETTO CORRISPONDE ALLA SUFFICIENZA

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	PUNTEGGIO	
INDICATORI GENERALI	TESTO Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.	Elaborato organico e coerente in tutti i passaggi	20	
		Elaborato organico	16	
		Elaborato nel complesso organico (*)	12	
		Elaborato disorganico	8	
		Il testo manca di coesione e coerenza e non giunge ad una conclusione	4	
	LINGUA Correttezza grammaticale; punteggiatura. Ricchezza e padronanza lessicale*	Espone in modo corretto, appropriato e scorrevole. <u>Lessico vario e appropriato</u>	20	
		Espone in modo corretto. <u>Lessico appropriato</u>	16	
		Espone con alcune improprietà lessicali e/o alcune imprecisioni orto-morfo-sintattici (*)	12	
		Espone con diffusi errori. <u>Lessico generico e non appropriato</u>	8	
		Espone con gravi e diffusi errori. <u>Lessico improprio e ristretto</u>	4	
	CULTURA Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Esprime conoscenze ampie e articolate e valutazioni fondate e originali	20	
		Esprime conoscenze articolate e valutazioni pertinenti e personali	16	
		Esprime conoscenze essenziali e valutazioni sufficientemente motivate (*)	12	
		Esprime conoscenze superficiali e valutazioni non adeguatamente motivate	8	
		Esprime conoscenze episodiche e valutazioni prove di qualsivoglia spunto critico	4	
INDICATORI SPECIFICI	RISPETTO DEI VINCOLI POSTI NELLA CONSEGNA (Lunghezza del testo, forma parafrasata o sintetica della rielaborazione).	Completo rispetto dei vincoli stabiliti dalla consegna	10	
		Adeguate rispetto dei vincoli stabiliti dalla consegna	8	
		Sufficiente rispetto dei vincoli stabiliti dalla consegna (*)	6	
		Parziale rispetto dei vincoli stabiliti dalla consegna	4	
		Non si attiene in alcun modo alla consegna e ai vincoli assegnati	2	
	CAPACITÀ DI COMPRENDERE IL TESTO	Buona comprensione del testo	10	
		Adeguate comprensione del testo	8	
		Comprensione sostanziale del testo (*)	6	
		Comprensione parziale del testo	4	
		Mancata comprensione del testo	2	
	PUNTUALITÀ NELL'ANALISI	Riconoscimento completo degli aspetti contenutistici e stilistici	10	
		Adeguate riconoscimento degli aspetti contenutistici e stilistici	8	
		Sufficiente riconoscimento dei principali aspetti contenutistici e stilistici (*)	6	
		Parziale riconoscimento dei principali aspetti contenutistici e stilistici	4	
		Mancato riconoscimento degli aspetti contenutistici e stilistici	2	
	INTERPRETAZIONE	Interpretazione esauriente organizzata secondo una progressione tematica efficace e coerente	10	
		Interpretazione corretta e articolata, motivata con ragioni valide	8	
		Interpretazione corretta ed essenziale (*)	6	
		Interpretazione e approfondimento molto limitati	4	
		Nessuna interpretazione del testo	2	

In caso di testo nullo 2

* Per i candidati DSA si terrà conto solo dell'indicatore relativo alla competenza lessicale sottolineata

- [] ALL'UNANIMITÀ
[] A MAGGIORANZA

PUNTEGGIO TOTALE

V O T O

[IN 20 MI: PUNTEGGIO/5]
[IN 10 MI: PUNTEGGIO/10]

LA COMMISSIONE:

.....
.....
.....
.....
.....

IL PRESIDENTE

.....

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LA PROVA SCRITTA DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
TIPOLOGIA B**

(*) LA SOMMA DEI PUNTEGGI IN GRASSETTO CORRISPONDE ALLA SUFFICIENZA

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	PUNTEGGIO	
INDICATORI GENERALI	TESTO Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.	Elaborato organico e coerente in tutti i passaggi	20	
		Elaborato organico	16	
		Elaborato nel complesso organico (*)	12	
		Elaborato disorganico	8	
		Il testo manca di coesione e coerenza e non giunge ad una conclusione	4	
	LINGUA Correttezza grammaticale; punteggiatura. Ricchezza e padronanza lessicale*	Espone in modo corretto, appropriato e scorrevole. <u>Lessico vario e appropriato</u>	20	
		Espone in modo corretto. <u>Lessico appropriato</u>	16	
		Espone con alcune improprietà lessicali e/o alcune imprecisioni orto-morfo-sintattici (*)	12	
		Espone con diffusi errori. <u>Lessico generico e non appropriato</u>	8	
		Espone con gravi e diffusi errori. <u>Lessico improprio e ristretto</u>	4	
	CULTURA Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Esprime conoscenze ampie e articolate e valutazioni fondate e originali	20	
		Esprime conoscenze articolate e valutazioni pertinenti e personali	16	
		Esprime conoscenze essenziali e valutazioni sufficientemente motivate (*)	12	
		Esprime conoscenze superficiali e valutazioni non adeguatamente motivate	8	
		Esprime conoscenze episodiche e valutazioni prove di qualsivoglia spunto critico	4	
INDICATORI SPECIFICI	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.	Individuazione piena della tesi e comprensione di tutti gli snodi argomentativi	10	
		Individuazione complessiva della tesi e comprensione dei nuclei portanti delle argomentazioni	8	
		Individuazione globale della tesi e delle argomentazioni (*)	6	
		Individuazione incerta della tesi e delle argomentazioni	4	
		Individuazione nulla della tesi e delle argomentazioni	2	
	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.	Argomenta in modo ben organizzato logico e convincente con un uso pertinente dei connettivi	15	
		Argomenta in modo articolato e coerente con un uso corretto dei connettivi	12	
		Argomenta in modo chiaro e sostanzialmente corretto (*)	9	
		Argomenta in modo frammentario o incompleto	6	
		Argomenta in modo incoerente o nullo	3	
	Correttezza e congruità dei riferimenti culturali per sostenere l'argomentazione.	I riferimenti denotano un'ampia preparazione culturale	15	
		I riferimenti culturali risultano corretti e congruenti	12	
		I riferimenti culturali permettono di sostenere in modo personale le argomentazioni (*)	9	
		I riferimenti culturali sono scarsi o poco pertinenti	6	
		I riferimenti culturali sono assenti	3	

In caso di testo nullo 2

* Per i candidati DSA si terrà conto solo dell'indicatore relativo alla competenza lessicale sottolineata

- [] ALL'UNANIMITÀ
[] A MAGGIORANZA

PUNTEGGIO TOTALE

V O T O

[IN 20 MI: PUNTEGGIO/5]
[IN 10 MI: PUNTEGGIO/10]

LA COMMISSIONE:

.....
.....
.....
.....
.....

IL PRESIDENTE

.....

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LA PROVA SCRITTA DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
TIPOLOGIA C**

(*) LA SOMMA DEI PUNTEGGI IN GRASSETTO CORRISPONDE ALLA SUFFICIENZA

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	PUNTEGGIO	
INDICATORI GENERALI	TESTO Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.	Elaborato organico e coerente in tutti i passaggi	20	
		Elaborato organico	16	
		Elaborato nel complesso organico (*)	12	
		Elaborato disorganico	8	
		Il testo manca di coesione e coerenza e non giunge ad una conclusione	4	
	LINGUA Correttezza grammaticale; punteggiatura. Ricchezza e padronanza lessicale*	Espone in modo corretto, appropriato e scorrevole. <u>Lessico vario e appropriato</u>	20	
		Espone in modo corretto. <u>Lessico appropriato</u>	16	
		Espone con alcune improprietà lessicali e/o alcune imprecisioni orto-morfo-sintattici (*)	12	
		Espone con diffusi errori. <u>Lessico generico e non appropriato</u>	8	
		Espone con gravi e diffusi errori. <u>Lessico improprio e ristretto</u>	4	
	CULTURA Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Espone conoscenze ampie e articolate e valutazioni fondate e originali	20	
		Espone conoscenze articolate e valutazioni pertinenti e personali	16	
		Espone conoscenze essenziali e valutazioni sufficientemente motivate (*)	12	
		Espone conoscenze superficiali e valutazioni non adeguatamente motivate	8	
		Espone conoscenze episodiche e valutazioni prove di qualsivoglia spunto critico	4	
INDICATORI SPECIFICI	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi.	Il testo è pienamente aderente alla traccia e ove richiesto presenta titoli e paragrafi coerenti e funzionali	10	
		Il testo è aderente alla traccia e ove richiesto presenta titoli e paragrafi pertinenti	8	
		Il testo è essenziale rispetto alla traccia e ove richiesto presenta titoli e paragrafi accettabili (*)	6	
		Seppure in parte il testo è rispondente alla traccia contiene parti estranee all'argomento e ove richiesto presenta titoli e paragrafi non adeguati	4	
		Il testo non risponde alla traccia e seppure richieste non presenta né titoli, né paragrafi	2	
	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione.	Espone l'argomento con sicurezza	15	
		Espone l'argomento in modo ordinato	12	
		Espone in modo semplice (*)	9	
		Espone in modo non ordinato	6	
		Espone in modo incoerente e poco coeso	3	
	Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	Conoscenze e riferimenti culturali motivati, approfonditi e di apprezzabile spessore	15	
		Conoscenze e riferimenti culturali adeguati e pertinenti	12	
		Conoscenze e riferimenti culturali sufficientemente motivati ed essenziali (*)	9	
		Conoscenze e riferimenti culturali parziali e non approfonditi	6	
		Conoscenze e riferimenti culturali carenti o assenti	3	

In caso di testo nullo 2

* Per i candidati DSA si terrà conto solo dell'indicatore relativo alla competenza lessicale sottolineata

[] ALL'UNANIMITÀ

[] A MAGGIORANZA

PUNTEGGIO TOTALE

V O T O

[IN 20 MI: PUNTEGGIO/5]

[IN 10 MI: PUNTEGGIO/10]

LA COMMISSIONE:

.....

.....

.....

.....

.....

IL PRESIDENTE

.....

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LA SECONDA PROVA SCRITTA

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	PUNTEGGIO
COMPRESIONE DEL TESTO INTRODUTTIVO O DELLA TEMATICA PROPOSTA O DELLA CONSEGNA OPERATIVA	Comprende pienamente, in tutti gli aspetti, il testo introduttivo o la tematica proposta o la consegna operativa	3	
	Comprende in modo pressoché completo, con lievi incertezze, il testo introduttivo o la tematica proposta o la consegna operativa	2,5	
	Comprende nelle linee essenziali il testo introduttivo o la tematica proposta o la consegna operativa	2	
	Comprende parzialmente il testo introduttivo o la tematica proposta o la consegna operativa	1	
PADRONANZA DELLE CONOSCENZE RELATIVE AI NUCLEI FONDAMENTALI DELLA/DELLE DISCIPLINE	Evidenzia conoscenze complete e approfondite	6	
	Evidenzia conoscenze corrette ed essenziali	5	
	Evidenzia conoscenze non del tutto complete con presenza di errori	3 - 4	
	Evidenzia conoscenze superficiali, frammentarie, confuse e/o gravi errori	1 - 2	
PADRONANZA DELLE COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI EVIDENZIATE NELLA RILEVAZIONE DELLE PROBLEMATICHE E NELL'ELABORAZIONE DELLE SOLUZIONI	Individua le problematiche ed elabora relative soluzioni evidenziando ottima padronanza delle competenze tecnico-professionali	8	
	Individua le problematiche ed elabora le relative soluzioni evidenziando discreta padronanza delle competenze tecnico-professionali.	6 - 7	
	Individua le problematiche ed elabora semplici soluzioni evidenziando sufficiente padronanza delle competenze tecnico-professionali	5	
	Non individua tutte le problematiche e/o non elabora interventi risolutivi, evidenziando competenze lacunose.	3 - 4	
	Non evidenzia capacità di analisi/risolutive e competenze professionali adeguate.	1 - 2	
CAPACITÀ DI ARGOMENTARE, DI COLLEGARE, DI SINTETIZZARE LE INFORMAZIONI IN MODO CHIARO ED ESAURIENTE, UTILIZZANDO CON PERTINENZA I DIVERSI LINGUAGGI SPECIFICI	Argomenta e collega appropriatamente e in modo esauriente le informazioni, utilizzando con proprietà la terminologia specifica.	3	
	Argomenta e collega appropriatamente le informazioni, utilizzando con discreta padronanza la terminologia specifica. Evidenzia buone capacità di sintesi.	2,5	
	Argomenta e collega le informazioni utilizzando, con lievi incertezze, la terminologia specifica. Evidenzia sufficiente capacità di sintesi	2	
	Argomenta con difficoltà, non collega le informazioni, usa in modo scorretto/non utilizza la terminologia specifica. Non evidenzia capacità di sintesi.	1	

In caso di testo nullo o non pertinente

2

- () AL UNANIMITÀ
- () A MAGGIORANZA

PUNTEGGIO TOTALE
VOTO

Studente _____

Il Presidente

La Commissione

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

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

Latina _____

Commissione

Presidente

ALTRE EVENTUALI ATTIVITÀ IN PREPARAZIONE DELL'ESAME DI STATO

SIMULAZIONI DELLE PROVE

A completamento del percorso didattico propedeutico agli esami, si sono svolte le simulazioni della prima prova scritta e della seconda prova scritta secondo le modalità indicate dalla scuola. Viene predisposta, inoltre, una simulazione del colloquio orale sulle materie d'esame da svolgersi nella prima settimana di giugno.

INDICAZIONI SU DISCIPLINE

Programmi svolti:

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

I testi letterari

- Le caratteristiche principali di un testo letterario;
- differenza tra testi letterari e non letterari;
- i diversi tipi di testi letterari: testi di narrativa, testi poetici e testi teatrali.

Analisi di un testo narrativo

- Differenza tra autore e narratore;
- Ordine naturale e ordine narrativo;
- Suspense ed effetto sorpresa;
- Struttura-tipo e sequenze narrative;
- Il tempo della narrazione;
- Il sistema dei personaggi;
- Oggetto, destinatario e destinatore;
- La gerarchia dei personaggi;
- Le caratteristiche dei personaggi;
- Le tipologie del narratore;
- La voce narrante e il punto di vista;
- I generi letterari narrativi: favola, fiaba, novella, racconto, romanzo.
- I sotto-generi del racconto/romanzo: avventura, giallo, realistico, fantastico, fantascientifico, horror, d'evasione o rosa, di formazione, umoristico, psicologico, storico.

Analisi di un testo poetico

- Le caratteristiche del testo poetico;
- le diverse tipologie dei testi poetici;
- la metrica e i versi;

-la rima,

-le figure retoriche sintattiche, semantiche e fonetiche

Il Romanticismo

- La nascita del Romanticismo in Germania e in Inghilterra;

-la diffusione del Romanticismo in Francia e in Italia;

-Il dibattito classicisti/romantici in Italia;

-le caratteristiche del Romanticismo.

Alessandro Manzoni

-La vita;

-Prima della conversione: le opere classicistiche;

-dopo la conversione: gli "Inni sacri" e altre liriche;

-le tragedie manzoniane, in particolare "Il conte di Carmagnola" e l'"Adelchi",

- "I promessi sposi": genesi e storia del romanzo; il romanzo e la Storia; trama e analisi dei personaggi principali, il lieto fine, l'idillio, la Provvidenza, lettura di alcuni capitoli estratti dal romanzo.

Giacomo Leopardi

-La vita e il pensiero;

-la poetica del "vago" e "indefinito";

-Leopardi e il Romanticismo;

-il primo Leopardi: le "Canzoni" e gli "Idilli" e lettura, analisi e commento de "L'Infinito";

-le "Operette morali" e "l'arido vero";

-il "risorgimento" e i grandi idilli, analisi e commento del sonetto "A Silvia",

-l'ultimo Leopardi e i temi sviluppati nel "Ciclo di Aspasia" e ne "La ginestra".

Il naturalismo francese

-Differenza tra Realismo e Naturalismo;

-nascita e diffusione del Naturalismo francese;

-i teorici del Naturalismo francese;

- le caratteristiche del Naturalismo;

-lettura e analisi dei seguenti estratti da opere dei naturalisti francesi: la prefazione a "Germinie Lacerteux" (un manifesto del Naturalismo), "Lo scrittore come operaio del progresso sperimentale" da "Il romanzo sperimentale" di Zola;

Il Verismo

-Analogie e differenze tra Verismo e Naturalismo;

-la nascita e la diffusione del Verismo;

-i teorici del Verismo;

-le caratteristiche del Verismo

Giovanni Verga

- La vita;
- la poetica di Verga e il Verismo italiano;
- la tecnica narrativa di Verga;
- l'ideologia verghiana;
- il Verismo di Verga e il Naturalismo zoliano;
- le opere del periodo pre-verista e lettura ed analisi della prefazione di "Eva" e della novella "Nedda";
- l'approdo al Verismo: "Vita dei campi" e lettura ed analisi della novella "Rosso Malpelo",
- "Il ciclo dei Vinti" e "I Malavoglia", lettura, analisi e commento di alcuni capitoli estratti dal romanzo;
- Il "Mastro don Gesualdo" e la critica verghiana della "religione della roba";
- L'ultimo Verga.

Il Decadentismo

- definizione del termine "Decadentismo";
- nascita e diffusione del Decadentismo;
- i maggiori esponenti del Decadentismo;
- la visione del mondo decadente;
- temi e miti della letteratura decadente;
- il linguaggio poetico-letterario decadente

Gabriele D'Annunzio

- La vita;
- le fasi della produzione dannunziana;
- le principali opere: "Il Piacere", "Il trionfo della morte", "Le vergini delle rocce", "Le Laudi"; "Il Notturmo"
- analisi e commento di "Ritratto alla specchio: Andrea Sperelli ed Elena Muti" (da "Il Piacere"),
- "L'opera distruttiva della nemica" (da "Il trionfo della morte"), "Il programma politico del superuomo" (da "Le vergini delle rocce"), "La pioggia nel pineto" (da "Alcyone").

Giovanni Pascoli

- La vita;
- la visione del mondo, la poetica e l'ideologia politica;
- le raccolte poetiche "Myricae", "I Poemetti", "I Canti di Castelvecchio", "I poemi conviviali", "I Carmina";
- i temi della poesia pascoliana;
- Pascoli saggista ("Il fanciullino"),
- analisi e commento di: "Lavandare", "X agosto", "Il lampo" (tratte da "Myricae").

I maestri del romanzo europeo

- Svevo e "La coscienza di Zeno";
- Pirandello "Il fu Mattia Pascal" e "Uno, nessuno e centomila".

Giuseppe Ungaretti

- La vita;
- dal "Porto sepolto" all' "Allegria";
- il "Sentimento del tempo";
- le ultime raccolte;
- analisi e commento di "San Martino del Carso", "Mattina" e "Soldati"

STORIA

I moti europei dell'Ottocento:

- le aspirazioni libertarie e i moti degli anni 1820-1830;
- i moti rivoluzionari del '48 in Europa;
- la nascita e la diffusione del pensiero socialista;
- il Quarantotto in Italia e la prima guerra d'indipendenza.

L'unità d'Italia:

- la situazione italiana dopo il '48;
- l'ascesa al potere di Cavour;
- la partecipazione del Piemonte alla guerra di Crimea e gli accordi di Plombières;
- la Seconda guerra d'indipendenza e la liberazione del Nord;
- la Spedizione dei Mille e la liberazione del meridione;
- la Terza guerra d'indipendenza.

L'Italia dall' Unità a fine ottocento:

- unificazione legislativa e sviluppo economico;
- il governo della Destra storica,
- la questione meridionale;
- la Sinistra storica al governo del Paese;
- la nuova politica estera italiana;
- Crispi: riforma interna e colonialismo;
- la fondazione del "Partito socialista italiano";
- Socialisti e cattolici di fronte alla "questione sociale";
- la crisi di fine secolo.

L'Europa e il mondo nel secondo ottocento.

- l'evoluzione politica mondiale;
- la seconda rivoluzione industriale e la nascita della questione sociale;
- la nuova fase del colonialismo: l'imperialismo.

La belle époque: tra progresso ed inquietudine:

- i cambiamenti sociali, scientifici e tecnologici della Belle époque;
- le inquietudini della Belle époque;
- la Francia tra democrazia e nazionalismo;
- il rafforzamento della democrazia inglese e la lotta delle suffragiste;
- il nuovo corso militarista della Germania e la crescita economica tedesca;
- la Triplice intesa contro la Triplice alleanza;
- Giappone e Russia dalla modernizzazione alla guerra;
- la Rivoluzione russa del 1905;
- Gli Stati Uniti tra crescita economica e imperialismo.

L'età giolittiana:

- le riforme sociali e lo sviluppo economico;
- la "grande migrazione":1900-1915;
- la politica interna tra socialisti e cattolici;
- l'occupazione della Libia e la caduta di Giolitti.

La prima guerra mondiale:

- la rottura degli equilibri;
- l'inizio del conflitto e il fallimento della guerra-lampo;
- 1915: l'Italia dalla neutralità alla guerra;
- 1915-1916: la guerra di posizione;
- il fronte interno e l'economia di guerra;
- 1917-1918: verso la fine della guerra;
- la disfatta di Caporetto;
- l'intervento degli Stati Uniti;
- la fine della guerra e degli imperi centrali;
- i Trattati di pace e la Società delle Nazioni.

La Russia dalla rivoluzione alla dittatura:

- la Rivoluzione di febbraio;
- dalla Rivoluzione d'ottobre al comunismo di guerra;
- la nuova politica economica e la nascita dell'Urss;
- la costruzione dello Stato totalitario di Stalin;
- il terrore staliniano e i gulag.

Dopo la guerra: sviluppo e crisi:

- crisi e ricostruzione economica;
- trasformazioni sociali e ideologie;
- gli anni Venti: benessere e nuovi stili di vita;

-la crisi dl '29 e il "New Deal".

Fascismo e nazismo:

- la crisi dello Stato liberale in Italia;
- nascita e avvento del Fascismo;
- i primi governi di Mussolini e il regime fascista;
- la politica sociale ed economica;
- gli strumenti del consenso al regime;
- la politica estera e le leggi razziali;
- la guerra d' Etiopia e l' alleanza con la Germania;
- la Repubblica di Weimar;
- Hitler e la nascita del nazionalsocialismo;
- la costruzione dello Stato totalitario;
- l'ideologia nazista e l'antisemitismo;
- l'aggressiva politica estera di Hitler.

La seconda guerra mondiale:

- la guerra lampo (1939-1940);
- la svolta del 1941: la guerra diventa mondiale;
- la controffensiva alleata (1942-1943),
- la caduta del fascismo e la guerra civile in Italia;
- la vittoria degli alleati;
- lo sterminio degli ebrei;
- la guerra dei civili.

LINGUA STRANIERA - INGLESE

Food and Health

- Health Eating
- Diets and Nutrients
- The Food Pyramid
- The Eatwell Plate
- Food Intolerances and Allergies
- Eating disorders: anorexia, bulimia, binge eating

Food and Religion

- Eating Habits and Religion

Trends in Food

- Slow Food

- Fast Food
- Fusion Food and cuisine
- Typical Indian Food
- Chinese Cooking
- Japanese Cooking

Safety in the Catering Industry- Food safety

- Stages of the HACCP system
- Application of HACCP Principles

MATEMATICA

Richiami e complementi sulle equazioni e disequazioni

- Equazioni e disequazioni di primo grado
- Equazioni e disequazioni di secondo grado
- Equazioni e disequazioni di secondo grado per funzioni razionali fratte
- Sistemi di equazioni e disequazioni di secondo grado

Introduzione all'analisi

- L'insieme \mathbb{R} : richiami e complementi
- Funzioni reali di variabile reale: dominio e studio del segno per funzioni razionali intere e frazionarie
- Intersezione di una funzione con gli assi cartesiani
- Funzioni pari e dispari
- Funzioni crescenti e decrescenti

Limiti

- Introduzione al concetto di limite
- Limiti dal grafico
- Le funzioni continue e l'algebra dei limiti
- Forme indeterminate $\infty - \infty$, ∞/∞ , $0/0$ con particolare riferimento a funzioni algebriche razionali intere e frazionarie.

Continuità

- La continuità di una funzione in un punto
- Punti di discontinuità e loro classificazione
- Asintoti verticali e orizzontali

Grafico probabile di una funzione

Studio di una funzione partendo dal grafico

Schema per lo studio del grafico di una funzione algebrica razionale intera e fratta

SECONDA LINGUA STRANIERA FRANCESE

Grammaire :

- Les articles définis
- Les articles indéfinis
- La formation du pluriel
- La formation du féminin
- Les nombres ordinaux
- Les pronoms sujets
- Le verbe être au présent
- Le verbe avoir au présent

La négation

- L'interrogation partielle
- L'adjectif interrogative quel
- Les prépositions avec les noms de villes et de pays

-Les pronoms

-toniques

- Les verbes en –er (1)
- Le verbe aller au présent

Les adjectifs possessifs

- Qui est-ce? /
- Qu'est-ce que c'est?
- Il y a

-Les prépositions de lieu

-Le pronom on

-Les verbes en -er (2)

-L'interrogation totale

. La préposition de

L'impératif

Le verbe venir au présent

Le verbe prendre au présent

Le futur proche

Le passé récent

Les adjectifs démonstratifs

Les articles contractés

. Le verbe envoyer au présent
Le verbe recevoir au présent
Le verbe savoir au présent
Le present progressif
Pourquoi / Parce que
Le verbe faire au présent
Les verbs pronominaux
Les nombres de 100 à l'infini
L'expression de l'appartenance
C'est / Il est
Exprimer l'obligation
Il partitivo
-La negazione
-Les pronoms relatifs qui et que
Les pronoms relatifs dont et où
Les verbs impersonnels
Le verbe pouvoir au présent
Le verbe mettre au présent
Le passé composé (règle générale)
Le passé composé des verbes être et avoir
L'accord du participe passé avec être
L'accueil
La restauration
Le personnel de cuisine et la sécurité
Régimes et nutrition
Civilisation: Le vitellone d'Itri recette et préparation

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE:

Filiera alimentare
- La filiera agroalimentare
- Le frodi della filiera agroalimentare
- Tracciabilità e rintracciabilità
- Le certificazioni di qualità
Il sistema HACCP
- i Manuali di Buone Pratiche Igieniche (GHP - GMP)

- il sistema HACCP (fasi preliminari - i principi dell'HACCP)

- la valutazione della gravità del rischio (CPP - CP - GR)

- la contaminazione degli alimenti

La contaminazione biologica degli alimenti

- le malattie trasmesse dagli alimenti (MTA)

- i prioni, i virus (principali virus), i batteri (principali batteri), funghi, muffe, i principali parassiti intestinali

- I fattori di crescita microbica (sostanze nutrienti, tempo, temperatura, Ossigeno, Umidità, pH, Radiazioni)

- la tossinfezione alimentare

La contaminazione fisico-chimica degli alimenti

- contaminazione particellare, radionuclidi

- micotossine

- agrofarmaci e zoofarmaci

- sostanze cedute dai MOCA (materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti) e principali MOCA

- i metalli pesanti

L'alimentazione in situazione patologiche

- alimentazione nelle malattie cardiovascolare

- alimentazione nelle malattie metaboliche

- alimentazione dell'apparato digerente

- allergie ed intolleranze

- alimentazione e tumori

- disturbi alimentari

Verranno ancora affrontati:

- L'alimentazione in situazioni fisiologiche

- Stili alimentari e religioni

- La conservazione degli alimenti

- cottura degli alimenti

- nuovi prodotti alimentari e gli OGM

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Il mercato turistico

- Il mercato turistico internazionale: concetto, caratteri, dinamiche, evoluzione

- Gli organismi internazionali per il turismo: l'UNWTO o OMT, il WTTC, l'Unione europea

- Le fonti normative internazionali e comunitarie per il turismo
- Il mercato turistico nazionale: concetto, caratteri, strumenti di analisi, dinamiche
- Gli organismi e le fonti normative interne
- Le nuove tendenze del turismo mondiale e in Italia

Il marketing

- Il marketing: concetto e caratteri
- Il marketing strategico
- Il marketing operativo
- Il web marketing
- Il marketing plan

Pianificazione, programmazione e controllo di gestione

- La pianificazione aziendale e la programmazione
- Il budget: concetto, composizione, tecniche di redazione, controllo budgetario
- Il business plan: concetto, caratteri, struttura

La normativa del settore turistico-ristorativo

- Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro
- Le norme di igiene alimentare
- Le norme di protezione dei dati personali
- I contratti delle imprese ristorative

Le abitudini alimentari e l'economia del territorio

- Le abitudini alimentari
- I marchi di qualità alimentare

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI -SETTORE CUCINA

Qualità, sicurezza e salute in cucina

- la qualità alimentare
- le certificazioni e i prodotti biologici, la lotta integrata
- filiera corta e Km 0
- cosa si intende per tipicità e cosa sono gli alimenti OGM
- sicurezza in cucina, sicurezza sul lavoro e alimentare
- pacchetto igiene e cosa si intende per rintracciabilità
- il sistema di autocontrollo e HACCP
- la salute in cucina e le contaminazioni
- le malattie metaboliche congenite e le intolleranze

Organizzazione e gestione

-approvvigionamento e organizzazione di magazzino

-controllo dei costi, cos'è il food cost

-l'economato

Tecniche di catering e banqueting

-forme di catering, contratto di catering

-banqueting manager

-organizzazione della logistica, preparazione e trasporto delle pietanze

Materie prime e preparazioni di cucina

-esercitazioni pratiche di laboratorio di piatti tradizionali regionali, nazionali ed internazionali

-tecniche di preparazione e cottura degli alimenti

-esercitazioni pratiche con simulazioni di ristorante didattico

-la carne

-il pesce, molluschi e crostacei

-verdure e legumi, funghi e tartufi

-la pasta

-nozioni e preparazione di impasti base di pasticceria

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI. SETTORE SALA E VENDITA :

L'elaborazione menu e carte

-Come avviene la redazione del menù

-Quale relazione esiste tra cliente e pasto

-Come si struttura la carta dei vini

Il catering e il banqueting

-Che cos'è il catering

-Quali forme può assumere il catering

-Che cos'è il catering aziendale

-Che cos'è il catering industriale

-Che cos'è il banqueting

-Quali forme può assumere il banqueting

-Che cosa sono il banqueting congressuale e aziendale

-Qual è il ruolo del banqueting manager

La produzione vitivinicola

-Le fasi di produzione del vino e i sistemi di vinificazione

-La vinificazione in rosso, bianco e rosato

-La vinificazione con macerazione carbonica

-I vini passiti

-La cantina

-Come eseguire la degustazione di un vino

-Qual è la sequenza di degustazione

Olio extra vergine di oliva

-Le quattro DOP del Lazio

-Le dieci regole per un olio extra vergine

-L'assaggio professionale dell'olio

I vari tipi di caffè e le loro caratteristiche

-Le varietà di caffè

-Tanti tipi di caffè da gustare