



MINISTERO DELL' ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "L. Einaudi"

Via Vittorio Veneto – 89822 SERRA SAN BRUNO (VV)

Contatti
tel. 0963-71209
web: www.iiseinaudi.edu.it
email: vvis003008@istruzione.it
pec: vvis003008@pec.istruzione.it



Info
Codice Fiscale: 96013710791
Codice Univoco Ufficio: UFU8XH
Codice Ministeriale: VVIS003008

I.I.S. "L. Einaudi" Serra San Bruno (VV)

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Anno Scolastico 2023/2024

Indirizzo:

Classe V sez. A IPSEOA corso per adulti

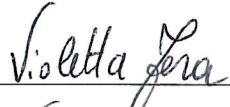

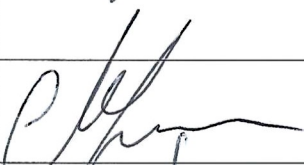

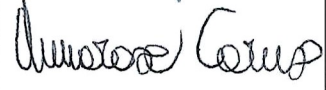
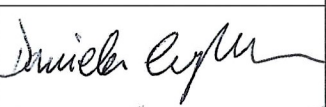
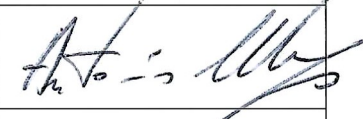

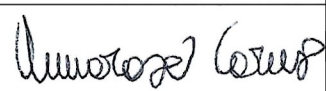


**«La scuola è un luogo di formazione e di educazione...
è una comunità di dialogo»**

[Art.1, Statuto delle Studentesse e degli Studenti, D.P.R. n° 249 del 24/6/1998]

Il presente *Documento* è stato approvato all'unanimità dal *Consiglio della classe V sez.*
A nella seduta giorno 13 Maggio 2024.

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	DISCIPLINA	FIRMA
Fera Violetta	Lingua e Letteratura Italiana	
Fera Violetta	Storia	
La Salvia Melania	Lingua Inglese	
Francica Mattea	2 Lingua Comunitaria Francese	
Manno Leonardo	Matematica	
Caruso Annarosa	Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	
Cugliari Daniela	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	
Mungo Antonio	Lab. Servizi Eno- Cucina	
Carè Francesco	Lab. Servizi Eno – Sala e vendita	
Caruso Annarosa	Educazione civica	

Serra San Bruno, 13 Maggio 2024

Il Dirigente Scolastico
Antonino CERAVOLO

INDICE

1. Descrizione del contesto	pag. 5
1.1 Storia e finalità generali dell'Istituto	pag. 5
1.2 Analisi socio-economica e culturale del comprensorio serrese	pag. 6
2. Informazioni sul curriculum dell'indirizzo IPSEOA-IDA	pag. 7
2.1 Profilo culturale, educativo e professionale	pag. 7
2.2 Quadro orario settimanale	pag. 9
3. Storia della classe	pag.10
3.1 Composizione del Consiglio di classe	pag.11
3.2 Composizione della classe	pag.11
3.3 Flusso degli studenti nel triennio	pag.12
3.4 Presentazione della classe	pag.12
3.5 Credito scolastico	pag.13
4. Programmazione del Consiglio di classe	pag.14
4.1 Metodi e strategie didattiche	pag.15
4.2 Obiettivi formativi e competenze trasversali	pag.16
4.3 Nodi concettuali	pag.17
4.4 Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento	pag.18
4.5 Percorsi per le competenze di Cittadinanza e Costituzione e per l'Educazione civica	pag.18
4.6 Attività di ampliamento dell'offerta formativa svolte nel triennio	pag.24
4.7 Fattori che concorrono alla valutazione complessiva	pag.24
5. Programmi svolti	pag.26
5.1 Lingua e letteratura italiana	pag.27
5.2 Storia	pag.30
5.3 Inglese	pag.33
5.4 Lingua comunitaria Francese	pag.36
5.5 Matematica	pag.40
5.6 Scienze e Cultura degli Alimenti	pag.49
5.9 Diritto e Tecnica Amministrativa	pag.51
5.7 Laboratorio Servizi Enogastronomia- Cucina	pag.55

5.8 Laboratorio Servizi Enogastronomia- Sala e Vendita	pag.58
5.10 Educazione civica	pag.62
6. Griglie di Valutazione degli apprendimenti	pag.66
6.1 Griglia di Valutazione della prima prova	pag.67
6.2 Griglia di valutazione della seconda prova	pag.74
6.3 Griglia di valutazione del Colloquio	pag.75
6.4 Griglia di attribuzione del Credito	pag.76
7. Prove scritte	pag.78
8. Colloquio	pag.78
9. Simulazione prova d'esame	pag.78

Allegato A - Quadro complessivo di attribuzione del Credito Scolastico

1. Descrizione del contesto

1.1 Storia e finalità generali dell'Istituto

L'Istituto d'Istruzione Superiore "L. Einaudi" di Serra San Bruno legalmente sorge nell'Anno Scolastico 1997-1998 dalla fusione di due istituzioni scolastiche preesistenti da alcuni decenni: il Liceo Scientifico "N. Machiavelli" e l'Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "L. Einaudi". Primo *preside* dell'Istituto è stato il Prof. Francesco SCOPACASA. L'accorpamento tra i due Istituti dà vita, nel territorio *serrese*, a un *polo scolastico* di *secondaria di secondo grado* di notevole rilevanza, con un bacino d'utenza che abbraccia 14 comuni montani e collinari.

In seguito, nell'anno scolastico 2001/2002, viene inaugurato l'IPSSAR Istituto Professionale Alberghiero e per la Ristorazione, che completa l'offerta formativa Liceale e Tecnica dell'Istituto "L. Einaudi" con un indirizzo dell'ordine professionale. Dall'anno scolastico 2018/2019 si assiste a un ulteriore ampliamento dell'offerta formativa con l'apertura dei Corsi d'istruzione per adulti (indirizzi IPSEOA e AFM-CAT) e l'adesione alla R.I.A. (Rete Istruzione per Adulti) provinciale. L'anno scolastico 2019/2020 ha visto, altresì, la nascita dell'indirizzo di Liceo Linguistico.

La sede centrale di Serra San Bruno è dotata di tre edifici ubicati nella medesima area, uno tra questi è il primo stabile di edilizia scolastica finanziato dalla (all'epoca neonata) provincia di Vibo Valentia. Un altro plesso ospita la sezione staccata di Acquaro, originariamente sede di un Istituto Tecnico Commerciale e dopo di un Istituto Alberghiero.

La facoltà di ottimizzare e razionalizzare le infrastrutture ha consentito al giovane Istituto di progettare e realizzare, nel corso del tempo, un polo scolastico moderno e competitivo, dotato di diversi laboratori e con una biblioteca (dedicata nel 2009 allo scrittore Sharo GAMBINO) che custodisce una significativa dotazione libraria. La biblioteca dell'Istituto "L. Einaudi" è stata riconosciuta dal MIUR tra le realtà bibliotecarie individuate per il progetto "Biblioteche scolastiche innovative" e fa parte del Sistema Bibliotecario Regionale.

Oggi il complesso scolastico "Luigi Einaudi" è un vero baluardo del territorio, una scuola aperta a tutti e, soprattutto, a chi vuole crescere come uomo e come cittadino proiettato verso la formazione permanente (*lifelong Learning*). Formare e orientare i propri allievi attraverso la qualità, l'integrazione e la varietà dei servizi, anche in relazione alle figure professionali richieste dal mercato del lavoro sempre più esigente e competitivo, è stato sin dagli esordi il motto che ha fatto crescere l'Istituto, in particolare per quanto attiene i corsi degli Indirizzi AFM - Tecnici Amministrazione Finanza e Marketing (ex Istituto Tecnico Commerciale), CAT - Costruzione Ambiente e Territorio (ex Istituto Tecnico per

Geometri) e IPSEOA – Istituto Professionale per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera (ex IPSSAR Istituto Professionale Alberghiero e per la Ristorazione).

La Scuola continua a guardare verso queste **finalità**:

- favorire la crescita della persona, secondo i principi della Costituzione;
- fornire saperi diffusi in un'ottica trasversale;
- educare all'alterità e all'intercultura;
- promuovere il successo scolastico attraverso l'implementazione degli interessi e la valorizzazione delle doti e della creatività (a tal riguardo la scuola, sulla base del D.L. n. 60/2007, promuove la cultura umanistica e la valorizzazione del patrimonio culturale attraverso azioni esplicite quali: Progetto "Nessun Parli...", Premio di scrittura creativa "S. Gambino", Summer School-II ed.)

1.2 Analisi socio-economica e culturale del comprensorio serrese

La popolazione studentesca che frequenta l'Istituto Statale d'Istruzione Superiore "L. Einaudi" di Serra San Bruno proviene, in misura significativa, dai paesi del *circondario*.

Gli alunni pendolari, quotidianamente, raggiungono dai luoghi della loro abituale dimora la predetta sede scolastica, fruendo dei pochi mezzi di trasporto pubblico impiegati a tale scopo, non disdegnando, tuttavia, di servirsi, anche per motivi di natura economica, di vari mezzi di fortuna ed occasionali.

Il *territorio serrese*, sotto il profilo economico, è caratterizzato da una certa povertà, determinata sia dall'assenza di un grande polmone industriale che provveda a dare lavoro alla stessa sia dal forte calo produttivo subito dall'*agricoltura* e dalla *zootecnica*, attività che, in un passato recente, sono state piuttosto fiorenti. Non bisogna dimenticare, inoltre, che le varie forme di artigianato tipico del *comprensorio*, che spaziavano dalla lavorazione artistica del legno a quella della pietra e del ferro, sono oggi pressoché scomparse e le stesse iniziative turistiche, legate al patrimonio storico e naturale del territorio, sono limitate, al massimo, a un paio di mesi all'anno. A questo punto è d'obbligo, per una più attenta lettura del *territorio*, porre l'accento su come questo sia contraddistinto da una particolare conformazione morfologica ed orogenetica, che lo classificano come *ambiente di media montagna*, con tutti i disagi che ne conseguono, senza sottacere, peraltro, come proprio da questa sua natura fisica possa farsi anche discendere la sua *arretratezza economica e sociale*. Alla luce di un siffatto quadro economico abbastanza preoccupante, emerge come sia alto, all'interno della sua popolazione, il *tasso di disoccupazione* che colpisce le forze giovani di lavoro e come a queste, se vogliono assicurare a se stesse e ai propri congiunti più dignitose condizioni di vita, non resti altro da fare che emigrare verso altre regioni della Penisola o alla volta di Paesi europei e transoceanici, in cerca di una più redditizia attività lavorativa. Tutto ciò contribuisce a caratterizzare il nostro comprensorio, dal punto di vista abitativo, come *luogo a bassa densità*

umana. Le rimesse inviate dagli emigrati alle rispettive famiglie non compensano, in alcun modo, quelle gravi conseguenze che il fenomeno migratorio causa inevitabilmente all'interno del nucleo familiare disgregato e che sono riscontrabili particolarmente nel processo di formazione umana dei figli. La mancanza di biblioteche, circoli culturali, cinema, impianti sportivi pubblici e di altre forme di attività fa sì che ogni onere e responsabilità ricada sulla *scuola*, che resta l'unica *agenzia educativa* (fuori dalle mura domestiche) presente sul *territorio*. Alla presenza di un così poco edificante *contesto socio-economico*, non può destare stupore se la preparazione culturale di non pochi allievi raggiunge un livello inferiore rispetto a quello medio nazionale. Tali carenze appaiono in tutta la loro gravità e nudità, allorché i discendenti rivelano diverse difficoltà nelle *abilità di base*. Si nota, per esempio, in taluni allievi il forte condizionamento negativo esercitato dall'*uso* pressoché *esclusivo del dialetto*, così come non sembrano sempre adeguati i *prerequisiti logico-matematici* necessari per un proficuo inserimento nella *scuola secondaria di secondo grado*.

2. Informazioni sul curriculum dell'indirizzo IPSEOA corso per adulti

2.1 Profilo culturale, educativo e professionale

I percorsi degli Istituti Professionali sono parte integrante del sistema dell'istruzione secondaria superiore in cui si articola il secondo ciclo del sistema di istruzione e formazione di cui all'articolo 1 del decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226, come modificato dall'articolo 13 della legge 2 aprile 2007, n. 40. Essi sono finalizzati al conseguimento di un diploma quinquennale di istruzione secondaria superiore. Gli istituti professionali costituiscono un'articolazione dell'istruzione tecnica e professionale, dotata di una propria identità culturale, metodologica e organizzativa, che fa riferimento al profilo educativo, culturale e professionale dello studente, a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione di cui all'articolo 1, comma 5, del decreto legislativo n. 226/2005. Il profilo del settore dei servizi si caratterizza per una cultura che consente di agire con autonomia e responsabilità nel sistema delle relazioni tra il tecnico, il destinatario del servizio e le altre figure professionali coinvolte nei processi di lavoro. Tali connotazioni si realizzano mobilitando i saperi specifici e le altre qualità personali coerenti con le caratteristiche dell'indirizzo.

Il corso è rivolto principalmente ad adulti già in possesso del diploma di scuola secondaria di I grado che siano sprovvisti del diploma di istruzione secondaria di II grado; sono altresì aperti a giovani che abbiano compiuto i 16 anni di età e che

vogliono proseguire/riprendere il percorso di studi, ma non possono frequentare i corsi mattutini e, infine, nei limiti dei posti disponibili, ad adulti già in possesso di un diploma di istruzione superiore che vogliono conseguire un diverso diploma. Dunque, il corso facilita lo sviluppo, l'aggiornamento e la riconversione della professionalità dello studente adulto.

Il percorso per adulti si articola, così come previsto dalle Linee guida per l'istruzione degli adulti, in un primo, secondo e terzo periodo didattico, corrispondenti al primo biennio, secondo biennio e quinto anno. I periodi didattici hanno rispettivamente un orario complessivo obbligatorio pari al 70% di quello previsto dai rispettivi ordinamenti per i corsi diurni, con riferimento all'area di istruzione generale e alle singole aree di indirizzo. Presupposto e centro dei corsi di istruzione per adulti è la definizione del Patto Formativo Individuale, disposto ad esito di un percorso di riconoscimento dei crediti che passa attraverso le fasi di identificazione, valutazione e attestazione delle competenze di apprendimento formale, non formale e informale di ciascun corsista. Il riconoscimento dei crediti è finalizzato alla personalizzazione del percorso di studi, dunque alla stipula del Patto.

Risultati di apprendimento dell'indirizzo

In riferimento alle 8 competenze chiave per l'apprendimento permanente (Raccomandazione del Consiglio dell'Unione europea del 22 maggio 2018), gli studenti, a conclusione del percorso di studio, sono in grado di:

- ✓ riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali (C8)
- ✓ cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio (C8)
- ✓ essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato (C8)
- ✓ sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo (C1 – C5)
- ✓ svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità (C5)

- ✓ contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio (C5)
- ✓ applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio (C5 – C6) 17
- ✓ intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità (C5)

2. 2 Quadro orario settimanale

MATERIA	1° periodo		2° periodo		3° periodo
	Classe I	Classe II	Classe III	Classe IV	Classe V
LING. e LETT.ra ITALIANA	3	3	3	3	3
STORIA	0	3	2	2	2
INGLESE	2	2	2	2	2
2 LING. COMUNITARIA FRANCESE	0	3	3	2	2
MATEMATICA	3	3	3	3	3
LAB. SERVIZI ENO- CUCINA	2	2	4	3	3
LAB SERVIZI ENO SALA E VENDITA	2	2	0	2	2
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	0	0	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	0	0	0	0
ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	0	0	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	3	2	3	2
SCIENZE INTEGRATE FISICA	3	0	0	0	0
SC. INT. SCIENZE DELLA TERRA	3	0	0	0	0
TOTALE	22	23	22	23	22

3. STORIA *della* CLASSE



3.1 COMPOSIZIONE *del* CONSIGLIO *di* CLASSE

DISCIPLINE	DOCENTI	CONTINUITÀ
LINGUA <i>e</i> LETT. <i>ra</i> ITALIANA	FERA VIOLETTA	SI
STORIA	FERA VIOLETTA	SI
INGLESE	LA SALVIA MELANIA	NO
FRANCESE	FRANCICA MATTEA	NO
MATEMATICA	MANNO LEONARDO	NO
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	CUGLIARI DANIELA	NO
LAB. SERVIZI ENO - CUCINA	MUNGO ANTONIO	SI
LAB. SERVIZI ENO – SALA E VENDITA	CARE' FRANCESCO	NO
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	CARUSO ANNAROSA	NO
EDUCAZIONE CIVICA	CARUSO ANNAROSA	NO

3.2 COMPOSIZIONE *della* CLASSE

Alunni iscritti	n. 14	di cui ripetenti	n. 0	Provenienza altre sezioni	n. 0
-----------------	----------	------------------	------	---------------------------	------

di cui femmine	n. 7	di cui promossi a giugno	n.	Provenienza da altri indirizzi	n.
di cui maschi	n. 7			Provenienza da altri istituti	n.

3.3 FLUSSO *degli* STUDENTI *nel* TRIENNIO

CLASSE	ISCRITTI <i>classe</i>	PROVENIENZA <i>altra classe/scuola</i>	PROMOSSI <i>giugno</i>	PROMOSSI <i>Sosp. giudiz.</i>	NON AMMESSI/RITIRATI
III				-	
IV				-	
V				-	

3.4 PRESENTAZIONE *della* CLASSE

La classe V A serale, articolazione enogastronomia/cucina e seconda lingua straniera francese, ha una composizione pressoché simile dal punto di vista socio-culturale. Quasi tutti gli alunni hanno interrotto il normale percorso di studi, due alunni sono già in possesso del diploma di maturità. Uno dei due corsisti desidera specificare professionalmente le proprie competenze in virtù di una precisa scelta lavorativa in questo settore. Dei 14 allievi totali, 7 sono stati gli effettivi frequentanti, 4 studenti e 3 studentesse. Vi sono stati 2 nuovi iscritti, per i quali è stato necessario provvedere all'accertamento delle competenze delle materie d'indirizzo ai fini della predisposizione del PFI. Nella classe sono presenti studenti lavoratori che, durante tutto l'anno scolastico, hanno cercato, seppure in modo parziale, di conciliare il lavoro con lo studio. Dopo un iniziale periodo scolastico di conoscenza del corpo docenti, gli studenti hanno formato un insieme poco coeso fra loro facendo emergere, a volte, attriti e

differenze. La collaborazione, tra gruppo classe e docenti, è stata debole ed a tratti incoerente. Una parte degli allievi proviene da una situazione professionale attinente all'indirizzo scolastico. Gli studenti, fatta eccezione per un singolo caso, non sempre hanno dimostrato, durante il corso dell'anno, un interesse generale per tutte le materie. La frequenza alle lezioni è risultata poco lineare e discontinua e questo ha avuto ripercussioni sull'andamento didattico e sull'espletamento dei programmi disciplinari. Nel corso delle lezioni, in particolare nelle discipline professionalizzanti, alcuni studenti hanno portato in campo anche le proprie esperienze personali e professionali vissute nei rispettivi ambiti lavorativi. Tali situazioni si sono dimostrate molto utili per un confronto reciproco e una migliore comprensione degli argomenti sviluppati in classe. Gli alunni hanno fatto emergere un dislivello nella preparazione di base e nella capacità di apprendimento e sintesi dei temi trattati nelle varie discipline; alcuni di essi risultano ostacolati da lacune pregresse e da una scarsa capacità di concentrazione, acquisizione e rielaborazione dei contenuti disciplinari. Alcuni studenti hanno, inoltre, evidenziato difficoltà nell'esposizione orale e nella trasposizione scritta degli argomenti oggetto di studio. Gli insegnanti hanno tenuto conto di questa difficoltà e della presenza di livelli di conoscenza e di apprendimento disomogenei nell'ambito della classe, soffermandosi temporaneamente sugli argomenti trattati. L'attività didattica è stata proposta attraverso unità di apprendimento, programmata tenendo conto del patto formativo individuale- nonché delle peculiarità dell'utenza del corso- e svolta sempre in modo regolare e reciprocamente rispettosa. La valutazione ha tenuto conto del processo di apprendimento dei corsisti, quindi è stata formativa, poiché si tratta di adulti e lavoratori, ai quali è importante garantire un inserimento agevole e un recupero delle lacune di base. L'attività scolastica ordinaria, svolta in classe dai vari docenti, è stata talvolta supportata da materiale didattico, schemi, sintesi, mappe concettuali, proiezione di video. Gli insegnanti hanno cercato di instaurare un rapporto di collaborazione e fiducia con gli studenti, verificando costantemente la comprensione degli argomenti trattati. Nel presente anno scolastico, la classe ha globalmente raggiunto gli obiettivi formativi indicati nel PTOF e la maggior parte degli studenti ha raggiunto una sufficiente preparazione; in qualche caso invece è stata discreta ed appena sufficiente. Gli studenti non sono stati sempre attivi né costanti, carenti, a volte, di curiosità.

3.5 CREDITO SCOLASTICO

Il credito scolastico è attribuito valutando, oltre alla media finale dei voti (che viene utilizzata per l'individuazione della banda di oscillazione), la partecipazione, l'impegno, la frequenza assidua degli alunni alle lezioni e alle attività di ASL, nonché eventuali crediti formativi coerenti con l'indirizzo di studi frequentato.

In riferimento all'Ordinanza Ministeriale n. 55 del 22 marzo 2024, per l'anno scolastico 2023/2024, 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.

4. PROGRAMMAZIONE *del* CONSIGLIO *di* CLASSE



4.1 METODI e STRATEGIE DIDATTICHE

Il Consiglio di classe, nella scelta dei metodi, ha impiegato in maniera equilibrata, tenendo conto delle esigenze della classe, tecniche di apprendimento idonee, controllando sempre che le scelte metodologiche rispondessero a criteri di organicità e coerenza. Ha usato, pertanto, il procedimento induttivo e deduttivo, dosando opportunamente sia l'uno che l'altro.

Si è fatto uso di metodologie e strategie diversificate rispondenti di volta in volta alle esigenze didattiche. In particolare, è stato lasciato spazio alla lezione frontale, al lavoro di gruppo e alla ricerca personale, anche su testi diversi da quelli scolastici.

In maniera più analitica, le metodologie e gli strumenti prevalentemente utilizzati sono i seguenti:

Metodologie

- Lezione frontale
- Lezione partecipativa, interattiva o guidata
- Discussione guidata
- Esercitazioni individuali in classe
- Esercitazioni per piccoli gruppi in classe
- Elaborazione di schemi/mappe concettuali
- Relazioni su ricerche individuali e collettive
- Esercitazioni grafiche e pratiche
- Lezione/applicazione
- Correzione collettiva di esercizi ed elaborati

- Simulazioni
- Attività di laboratorio/Palestra
- Cooperative learning
- Peer to peer
- Didattica laboratoriale
- Flipped classroom
- Problem solving
- Discussione di gruppo e/o individuale
- Produzione di testi, articoli, relazioni, saggi...
- Esercitazioni individuali e di gruppo
- Lezione segmentata
- Altro

Strumenti

- Espansioni digitali e piattaforme dei libri di testo in uso
- Altro

4.2 OBIETTIVI FORMATIVI e COMPETENZE TRASVERSALI

Le Programmazioni disciplinari intendono potenziare l'acquisizione e lo sviluppo delle Competenze chiave per l'apprendimento permanente già acquisite nel corso del Primo e del Secondo biennio, insistendo su talune competenze necessarie alla promozione di cittadini responsabili e consapevoli dei propri diritti e di quelli altrui.

COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE
1. Competenza alfabetica funzionale
a. Comunicare in forma orale e scritta in una serie di situazioni; sorvegliare e adattare la propria comunicazione in funzione della situazione
b. Distinguere e utilizzare fonti di diverso tipo; cercare, raccogliere ed elaborare informazioni, usare ausili
c. Formulare ed esprimere argomentazioni in modo convincente e appropriato al contesto, sia oralmente sia per iscritto
d. Sviluppare il pensiero critico e la capacità di valutare informazioni e servirsene
2. Competenza multi linguistica
a. Conoscere e utilizzare il vocabolario e la grammatica funzionale di lingue diverse
b. Essere consapevoli dei principali tipi di interazione verbale e di registri linguistici

c. Comprendere le convenzioni sociali, l'aspetto culturale e la variabilità dei linguaggi
3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria
a. Sviluppare e applicare il pensiero e la comprensione matematici per risolvere una serie di problemi in situazioni quotidiane
b. Possedere una solida padronanza della competenza aritmetico-matematica, con particolare riferimento agli aspetti del processo e dell'attività
c. Usare modelli matematici di pensiero e di presentazione (formule, modelli, costrutti, grafici, diagrammi) ed essere disponibili a farlo
d. Spiegare il mondo circostante usando l'insieme delle conoscenze e delle metodologie, comprese l'osservazione e la sperimentazione, per identificare le problematiche e trarre conclusioni basate su fatti empirici
e. Applicare conoscenze e metodologie scientifiche per dare risposta ai desideri o ai bisogni avvertiti dagli esseri umani
f. Comprendere i cambiamenti determinati dall'attività umana e la responsabilità individuale del cittadino
4. Competenza digitale
a. Utilizzare le tecnologie digitali con dimestichezza e spirito critico e responsabile per apprendere, lavorare e partecipare alla società
b. Acquisire l'alfabetizzazione informatica e digitale, l'alfabetizzazione mediatica, la sicurezza (compreso l'essere a proprio agio nel mondo digitale e possedere competenze relative alla cybersicurezza)
c. Maturare competenze in merito alla comunicazione e la collaborazione, la creazione di contenuti digitali (inclusa la programmazione), le questioni legate alla proprietà intellettuale, la risoluzione di problemi e il pensiero critico
5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare
a. Riflettere su sé stessi, far fronte all'incertezza e alla complessità
b. Gestire efficacemente il tempo e le informazioni, imparare a imparare
c. Lavorare con gli altri in maniera costruttiva, mantenersi resilienti e gestire il proprio apprendimento e la propria carriera
d. Favorire il proprio benessere fisico ed emotivo, mantenere la salute fisica e mentale, essere in grado di condurre una vita attenta alla salute e orientata al futuro
e. Empatizzare e gestire il conflitto in un contesto favorevole e inclusivo
6. Competenza in materia di cittadinanza
a. Agire da cittadini responsabili e partecipare pienamente alla vita civica e sociale, in base alla comprensione delle strutture e dei concetti sociali, economici, giuridici e politici oltre che dell'evoluzione a livello globale e della sostenibilità
b. Impegnarsi efficacemente con gli altri per conseguire un interesse comune o pubblico, come lo sviluppo sostenibile della società
7. Competenza imprenditoriale
a. Essere consapevoli di opportunità e contesti diversi nei quali è possibile trasformare le idee in azioni nell'ambito di attività personali, sociali e professionali
b. Acquisire la creatività, che comprende immaginazione, pensiero strategico e risoluzione

dei problemi, nonché riflessione critica e costruttiva in un contesto di innovazione e di processi creativi in evoluzione
8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali
a. Conoscere culture ed espressioni locali, nazionali, regionali, europee e mondiali, comprese le loro lingue, il loro patrimonio espressivo e le loro tradizioni, e prodotti culturali
b. Comprendere come le diverse espressioni culturali possono influenzarsi a vicenda e avere effetti sulle idee dei singoli individui

4.3 NODI CONCETTUALI

Il Consiglio di classe ha individuato alcuni nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline, in coerenza con il percorso didattico svolto. Il colloquio ha carattere pluridisciplinare, con particolare riguardo per le materie d'indirizzo, pertanto i materiali scelti dalla Commissione sono finalizzati a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline. I nodi concettuali non rappresentano uno strumento rispetto al quale ricercare ad ogni costo collegamenti artificiosi con tutte le discipline, ma un punto di partenza per lo sviluppo e la personalizzazione di un percorso strettamente attinente al lavoro svolto.

I nodi concettuali pluridisciplinari individuati dal Consiglio di classe sono indicati nella seguente tabella:

Argomento	Discipline coinvolte
Il concetto di Cittadinanza: Quale concetto di cittadinanza oggi?	Tutte le discipline
Igiene e ambienti di lavoro	Tutte le discipline professionalizzanti
Cibo, stili di vita e alimentazione	Tutte le discipline

4.4 PERCORSI *per le* COMPETENZE TRASVERSALI e per l'ORIENTAMENTO

Trattandosi di persone adulte, già inserite nel mondo del lavoro e/o già con precisi obiettivi e motivazioni occupazionali che li hanno portati a scegliere questo percorso scolastico, si è ritenuto di non intraprendere per la classe specifiche attività di orientamento post – diploma; pertanto il candidato discuterà un elaborato concernente un progetto di vita e/o di lavoro realizzato in forma di relazione o documento multimediale.

4.5 PERCORSI *per le* COMPETENZE di EDUCAZIONE CIVICA

Le attività e i percorsi finalizzati allo sviluppo di specifiche competenze nell’ambito dell’insegnamento di Educazione civica, realizzati in coerenza con gli obiettivi del PTOF, hanno avuto l’intento di valorizzare e potenziare la dimensione civico-sociale di tutte le discipline, non soltanto di quelle direttamente coinvolte, in una prospettiva trasversale.

I progetti svolti nell’ ambito di Educazione Civica riferiti agli aa. ss. 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024 sono di seguito specificati:

ATTIVITÀ PROGETTUALI LEGATE ALLA PROMOZIONE DELL'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE SVOLTE NEL CORSO SECONDO PERIODO (a.s. 2021/2022)			
Percorso	Argomenti	Discipline coinvolte	Attività svolte
La costituzione e le garanzie dell'uomo e del cittadino artt. 13-54	-rapporti civili -rapporti etico-sociali -rapporti economici- Rapporti politici -reddito di cittadinanza	Dta Italiano storia	Lezioni e dibattito sul tema
Il servizio sanitario nazionale	-principi fondamentali -principi organizzativi -iscrizione al SSN -partecipazione alla spesa sanitaria -sanità pubblica e privata: vantaggi e svantaggi	Dta Italiano storia	Lezioni e dibattito sul tema
Cittadinanza e Costituzione digitale	- Il digital device - Agenzia per l'italia	Matematica Inglese	Lezioni e dibattito sul tema

	digitale - Privacy on line e come difenderla - Dipendenza da internet - Democrazia e identità digitale	dta	
--	---	-----	--

ATTIVITÀ PROGETTUALI LEGATE ALLA PROMOZIONE DELL'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE TRASVERSALI DI EDUCAZIONE CIVICA SVOLTE NEL TERZO PERIODO (a.s. 2022/23)			
Percorso	Argomenti	Discipline coinvolte	Attività svolte
Il mercato turistico internazionale e il marketing	<ul style="list-style-type: none"> • Il mercato turistico internazionale • Fattori che influenzano il turismo internazionale • Organismi e fonti normative internazionali (UNWTO), dell'UE e nazionali • Codice del turismo • Le nuove tendenze del turismo • Il turismo sostenibile e responsabile • Principi e teoria del marketing e orientamento alla valorizzazione dei prodotti • Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del 	DTA CUCINA	Lezioni e dibattito sul tema

	<p>servizio e i rapporti con il cliente</p> <ul style="list-style-type: none"> • I menu e la successione delle portate • Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di menu e carte • Le allergie e le intolleranze alimentari 		
La nascita dell'Unione Europea	<ul style="list-style-type: none"> • La nascita dell'Unione Europea • Il Trattato di Maastricht • Il Trattato di Schengen • L'Euro • Percorso che si propone di contribuire alla formazione dei futuri cittadini europei, partendo dalla conoscenza delle principali istituzioni Europee fino al rispetto delle differenze e dalla curiosità verso stili di vita differenti • Let's explain the Brexit The Eu Institutions • Valorizzare la propria identità europea e favorire la consapevolezza di sé 	<p>STORIA INGLESE FRANCESE</p>	Lezioni e dibattito sul tema
Legislazione	<ul style="list-style-type: none"> • Riferimenti 	<p>SC. E CULT.</p>	Lezioni e dibattito sul

<p>Europea dei prodotti enogastronomici: i marchi di qualità</p>	<p>legislativi per la qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici; per i marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici; per la tracciabilità/sicurezza degli alimenti e per il pacchetto igiene (Haccp)</p>	<p>DELL'ALIMENTAZIONE</p>	<p>tema</p>
---	--	---------------------------	--------------------

<p>ATTIVITÀ PROGETTUALI LEGATE ALLA PROMOZIONE DELL'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE TRASVERSALI DI EDUCAZIONE CIVICA SVOLTE NEL TERZO PERIODO (a.s. 2023/24)</p>			
<p>Percorso</p>	<p>Argomenti</p>	<p>Discipline coinvolte</p>	<p>Attività svolte</p>
<p>Il mercato turistico internazionale e il marketing</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Il mercato turistico internazionale • Fattori che influenzano il turismo internazionale • Organismi e fonti normative internazionali (UNWTO), dell'UE e nazionali • Codice del turismo • Le nuove tendenze del turismo • Il turismo sostenibile e responsabile 	<p>DTA</p>	<p>Lezioni e dibattito sul tema</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Principi e teoria del marketing e orientamento alla valorizzazione dei prodotti • Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio e i rapporti con il cliente 		
La nascita dell'Unione Europea	<ul style="list-style-type: none"> • La nascita dell'Unione Europea • Il Trattato di Maastricht • Il Trattato di Schengen • L'Euro • Percorso che si propone di contribuire alla formazione dei futuri cittadini europei, partendo dalla conoscenza delle principali istituzioni Europee fino al rispetto delle differenze e dalla curiosità verso stili di vita differenti • Let's explain the Brexit The Eu Institutions • Valorizzare la propria identità europea e favorire la consapevolezza di sé 	STORIA INGLESE FRANCESE	Lezioni e dibattito sul tema

<p>Legislazione Europea dei prodotti enogastronomici: i marchi di qualità</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Riferimenti legislativi per la qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici; per i marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici; per la tracciabilità/sicurezza degli alimenti e per il pacchetto igiene (Haccp) 	<p>SC. E CULT. DELL'ALIMENTAZIONE</p>	<p>Lezioni e dibattito sul tema</p>
--	---	---------------------------------------	--

4.6 ATTIVITA' di AMPLIAMENTO dell'OFFERTA FORMATIVA svolte nel triennio

Trattandosi di persone adulte, già inserite nel mondo del lavoro e/o già con precisi obiettivi e motivazioni occupazionali che li hanno portati a scegliere questo percorso scolastico, si è ritenuto di non intraprendere per la classe specifiche attività di ampliamento dell'offerta formativa.

4.7 FATTORI che concorrono alla VALUTAZIONE COMPLESSIVA

Il voto è stato considerato espressione di sintesi valutativa, pertanto si è fondato su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico – didattiche adottate, come riporta la C.M. n.89 del 18/10/2012. Il D. Lgs. N. 62 del 13 aprile 2017, all'art. 1 comma 2 recita: “La valutazione è coerente con l'offerta formativa delle istituzioni scolastiche, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il curriculum e le Linee guida ai D.P.R. 15 marzo 2010, n.87, n.88 e n.89; è effettuata dai docenti nell'esercizio della propria

autonomia professionale, in conformità con i criteri e le modalità definiti dal collegio dei docenti e inseriti nel piano triennale dell'offerta formativa”.

L'art.1 comma 6 dl D. Lgs n.62 del 13 aprile 2017 recita: “L'istituzione scolastica certifica l'acquisizione delle competenze progressivamente acquisite anche al fine di favorire l'orientamento per la prosecuzione degli studi”. Dunque quello della valutazione è il momento in cui si sono verificati i processi di insegnamento/apprendimento. L'obiettivo è stato quello di porre l'attenzione sui progressi dell'allievo e sulla validità dell'azione didattica.

Tanto premesso e attesa la particolarità della situazione che si protrae da oltre un anno, la valutazione è stata orientata a valorizzare lo spirito di cooperazione e di reciprocità degli studenti, la loro disponibilità, la partecipazione, il progresso, l'impegno, esaminando in successione il processo di apprendimento e fornendo costantemente a ciascuno l'opportuno feedback indispensabile in ogni “valutazione formativa”.

Nel complesso, in quest'ottica, nel processo di valutazione periodica e finale di ogni alunno sono stati presi in esame:

- il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate in riferimento al Pecup dell'indirizzo
- i progressi evidenziati rispetto al livello culturale iniziale e l'impegno profuso
- i risultati delle prove di verifica in presenza, secondo le modalità e i criteri stabiliti nel PTOF
- il livello di competenze trasversali acquisito attraverso l'osservazione nel medio e lungo periodo.

PROGRAMMI SVOLTI



LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

III PERIODO IPSEOA IDA

Prof. ssa Violetta FERA

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

Con riferimento alla programmazione curriculare sono stati conseguiti, seppure in maniera differenziata, i seguenti obiettivi:

Conoscenze

- Conoscere il contesto socio-culturale e letterario in cui si inseriscono i vari autori
- Conoscere i tratti distintivi dei vari movimenti culturali
- Conoscere la poetica e la produzione letteraria degli autori

Competenze

- Saper individuare i generi e le caratteristiche principali della produzione letteraria del '900
- Saper collocare l'autore nel contesto socio-culturale e letterario
- Saper individuare le tappe fondamentali della produzione letteraria di ogni autore e la messa in relazione delle varie opere dello stesso
- Saper interpretare i testi sia in prosa che in poesia

Frequenza, applicazione allo studio, partecipazione al dialogo educativo

- La frequenza della classe è stata poco assidua e discontinua per la maggior parte degli alunni
- La classe ha dimostrato un'applicazione allo studio non sempre coerente e costante
- La partecipazione al dialogo educativo è stata accettabilmente attiva e collaborativa

CONTENUTI DISCIPLINARI TRATTATI

Lingua e Letteratura italiana

ARGOMENTI TRATTATI	N°ore
U. D. 1 - La Seconda metà dell'Ottocento Dal Naturalismo di Zola agli scrittori veristi italiani. Naturalismo e Verismo: analogie e differenze. La vita, i generi letterari e le principali opere di Verga; la visione del mondo e la poetica verista. Giosuè Carducci, vita ed opere; "San Martino".	12

<p>U.D. 2 – Il Decadentismo La visione del mondo decadente. Gabriele D’Annunzio, vita ed opere; “La pioggia nel pineto”. Estetismo decadente. Giovanni Pascoli, vita ed opere; simbolismo pascoliano; “X Agosto”, “La quercia caduta”.</p>	15
<p>U.D. 3 – Tra Ottocento e Novecento - Il romanzo del Primo Novecento Le avanguardie storiche; il Futurismo; la poesia del primo Novecento; il Crepuscolarismo. Guido Gozzano, vita ed opere; “L’assenza”. Luigi Pirandello, vita, opere e pensiero. L’Umorismo e le maschere. “L’uomo dal fiore in bocca”. Italo Svevo, vita ed opere; I concetti di inetto, malattia e psicoanalisi; “La ribellione”.</p>	20
<p>U. D. 4 – La poesia tra innovazione e tradizione Umberto Saba, vita ed opere; “Mio padre è stato per me l’assassino”. Giuseppe Ungaretti, vita ed opere; “Veglia”</p>	16
<p>U. D. 5– L’Ermetismo Eugenio Montale, vita ed opere. “Spesso il male di vivere” “Merigiare pallido e assorto”, “Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale”. Salvatore Quasimodo, vita ed opere, “Ed è subito sera”.</p>	18
<p>U. D. 6 –Esperienza di guerra e secondo dopoguerra Mario Rigoni Stern vita ed opere, “La solitudine del sergente”. Primo Levi, vita ed opere, “Se questo è un uomo”. Renata Viganò, vita ed opere, “L’impiccato”. Aldo Palazzeschi, vita ed opere, “Rio Bo”; linguaggio futurista ed onomatopea. Emilio Lussu, vita ed opere, “Gli austriaci in mezzo a noi”, “Il battesimo fascista”. Alda Merini; esperienza biografica ed arte, “Due ritratti di famiglia”.</p>	18

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

Lezioni con spiegazioni, dibattiti, esercitazioni individuali e/o collettive, correzione elaborati;
Studio autonomo con rimessa di report ed esercitazioni;
Flipped classroom;
Digital story-telling;

Approfondimenti suggeriti agli o dagli alunni con elaborazione di contenuti che prevedono l'uso di presentazioni, video, testi, immagini.

TIPOLOGIE PROVE DI VERIFICA - CRITERI DI VALUTAZIONE

Colloqui con singoli alunni;
Colloqui con gruppi di alunni;
Esposizione autonoma di argomenti a seguito di attività di ricerca personale o approfondimenti.

Verifiche scritte:

Elaborati scritti in modalità autonoma a seguito di attività di ricerca personale o approfondimenti;
Prove strutturate, semi-strutturate e aperte a tempo;
Saggi, relazioni, produzione di testi "aumentati" con collegamenti ipertestuali.

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libri di testo forniti dalla docente
- Agende e planning digitali
- Rete internet
- Devices di varia natura (PC, tablet, smartphone, fotocamere)
- e-Product (*Video, slides di sintesi, animazioni, laboratori virtuali*)
- Siti tematici dedicati

Serra San Bruno, 09/05/2024

LA DOCENTE
Prof. ssa Violetta Fera

STORIA

III PERIODO IPSEOA IDA

Prof. ssa Violetta FERA

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

Con riferimento alla programmazione curriculare sono stati conseguiti, pur in maniera differenziata, i seguenti obiettivi:

Conoscenze

- Conoscenza dei processi principali che determinarono gli avvenimenti storici presi in esame
- Conoscenza delle radici storiche del periodo novecentesco
- Conoscenza delle varietà e dello sviluppo storico dei sistemi economici e politici

Competenze

- Saper individuare le caratteristiche peculiari dei vari momenti storici mettendo in rilievo differenze e analogie
- Saper individuare i cambiamenti sociali, economici e geopolitici avvenuti in seguito a conflitti mondiali
- Comprendere la rilevanza storica di quanto accaduto nelle attuali dinamiche culturali, storiche e sociali

Frequenza, applicazione allo studio, partecipazione al dialogo educativo

- La frequenza della classe non è stata continuativamente assidua
- La classe ha dimostrato un'applicazione allo studio poco costante e superficiale
- La partecipazione al dialogo educativo è stata accettabilmente attiva e collaborativa

CONTENUTI DISCIPLINARI TRATTATI

Storia

ARGOMENTI TRATTATI	N°ore
U. D. 1 - Il mondo tra Otto e Novecento Sistema politico europeo tra Ottocento e Novecento. Le origini dell'età contemporanea. L'Italia da Depretis a Giolitti. L'Europa della Belle Epoque.	8

<p>U. D. 2 - Gli anni della Grande Guerra – 1919-1939: tra democrazia e totalitarismo</p> <p>L’inizio della Grande Guerra in Europa. Il biennio 1915-1916 e l’intervento italiano. Il terribile 1917. La Pace di Versailles e la nuova carta d’Europa. La Rivoluzione bolscevica in Russia. Il “dopoguerra” dei vincitori. L’ascesa del fascismo in Italia. Fascismo e nazismo: alleanza fatale.</p>	<p>14</p>
<p>U.D. 3 - La dittatura di Stalin in Unione Sovietica, La crisi del '29 e il New Deal</p> <p>1921: la nuova politica economica (NEP). L’ascesa di Stalin e lo stalinismo. I piani quinquennali. USA 1929: la prima grande crisi del capitalismo e un “nuovo corso”.</p>	<p>10</p>
<p>U.D. 4 - L’ascesa del nazismo in Germania e la Seconda guerra mondiale</p> <p>Il nazionalsocialismo ed Adolf Hitler. Il nazismo al potere: nascita del Terzo Reich. 1939-1941: l’avanzata dei tedeschi. L’Italia entra in guerra. Pearl Harbor: è guerra mondiale.</p>	<p>12</p>
<p>U. D. 5 - Resistenza e Liberazione. Il Dopoguerra</p> <p>1942-1945: Resistenza e liberazione: lo sbarco in Normandia degli Alleati e la fine del nazifascismo. La “guerra fredda”.</p>	<p>12</p>
<p>U. D. 6 - Decolonizzazione e distensione. I due blocchi tra sviluppo e crisi</p> <p>Il dopoguerra ed i primi anni Cinquanta. Decolonizzazione e distensione. USA ed URSS: la distensione. 1979-1989: la fine della guerra fredda.</p>	<p>10</p>

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

Lezioni e spiegazioni, dibattiti, esercitazioni individuali e/o collettive, correzione elaborati;
 Studio autonomo con approfondimenti in classe;
 Flipped classroom;
 Digital story-telling;

Approfondimenti suggeriti agli o dagli alunni con elaborazione di contenuti che prevedono l'uso di presentazioni, video, testi, immagini.

TIPOLOGIE PROVE DI VERIFICA - CRITERI DI VALUTAZIONE

Colloqui in presenza con singoli alunni;
Colloqui in presenza con gruppi di alunni;
Esposizione autonoma di argomenti a seguito di attività di ricerca personale o approfondimenti.

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libri di testo forniti dalla docente
- Rete internet
- Devices di varia natura (PC, tablet, smartphone, fotocamere, ...)
- e-Product (*Video, slides di sintesi, animazioni, laboratori virtuali,...*)
- Siti tematici dedicati

Serra San Bruno, 09/05/2024

LA DOCENTE

Prof. ssa Violetta Fera

LINGUA E CULTURA INGLESE

Prof.ssa Melania La Salvia

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

Con riferimento alla programmazione curriculare sono stati conseguiti, pur in maniera differenziata, i seguenti obiettivi:

Conoscenze

- Conoscere il lessico relativo alla brigata di cucina, alla preparazione di un piatto, agli strumenti di cucina, alla sicurezza ed igiene dei cibi, agli utensili più comuni in cucina.
- Conoscere i principali ingredienti in cucina, le portate e la loro sequenza, i pasti principali caratterizzanti l'area inglese.

Competenze

- Comprendere il significato di brani non troppo complessi individuandone informazioni di carattere generale e specifico inerenti la sfera personale, il lavoro o il settore d'indirizzo.
- Utilizzare lessico e fraseologia di settore.

Frequenza, applicazione allo studio, partecipazione al dialogo educativo

- La frequenza della classe è stata discontinua.
- La classe ha dimostrato un'applicazione allo studio altalenante.
- La partecipazione al dialogo educativo è stata accettabilmente collaborativa.

CONTENUTI DISCIPLINARI TRATTATI

Lingua e cultura inglese

ARGOMENTI TRATTATI	N°ore
<p>U. D. 1 – General English grammar recap.</p> <p>Ripasso dei tempi verbali e delle strutture grammaticali di base. Ripresa di lessico e funzioni. Present simple, the imperative, prepositions of place, quantifiers, past simple, comparatives and superlatives, verbs used in cooking.</p>	15
<p>U.D 2 Taking and making an order at the restaurant; Kitchen vocabulary. Kitchen utensils. Kitchen equipment. Food hygiene and food safety (HACCP system)</p> <p>Make an order at the restaurant. How to ask for something. Use of “would you like” and “I’d like” Food processing rules: HACCP</p>	10
<p>U.D.3 – Writing recipes. Comparing quantities. Cooking techniques.</p> <p>How to write a recipe. Ingredients and cooking techniques. Preparing a dish; Describing the different cooking techniques.</p>	10
<p>U. D.4 – Preparing meals. writing and reading a menu.</p> <p>Recognize the different types of menu. How to write a menu</p>	10
<p>U. D. 5- British and American food traditions.</p> <p>Traditional British dishes (fish’n’ chips, the Sunday roast, Ploughman’s lunch, pies and puddings, cakes and desserts) British meals (breakfast, brunch, lunch, afternoon tea, dinner)</p>	10
<p>U. D. 6- Applying for a job; *</p> <p>answering a job advertisement writing a CV and an application letter</p>	5

Gli argomenti contraddistinti con * si intende che saranno trattati nel periodo dal 15/05/2024 al termine delle attività didattiche.

La disciplina ha partecipato in modo trasversale all’insegnamento dell’Educazione Civica secondo quanto stabilito dal Curricolo d’Istituto, concordando le attività con l’Insegnante di Educazione Civica, facendo riferimento alla programmazione di classe.

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

Le metodologie didattiche utilizzate sono:

Lezione frontale partecipata e group work

Spiegazione di regole grammaticali con esercizi in classe

Attività di listening and reading comprehension

Ascolto, lettura, traduzione di testi e termini di micro lingua relativi al settore alimentare.

TIPOLOGIE PROVE DI VERIFICA - CRITERI DI VALUTAZIONE

Verifiche scritte (multiple choice, testi di comprensione con domande a risposta aperta/chiusa, vero/falso).

Verifiche orali in lingua sugli argomenti trattati.

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

- Dispense fornite dall'insegnante.
- Lavagna
- Schede di approfondimento
- Internet
- LIM

Serra San Bruno, 06/05/2024

IL DOCENTE

Prof.ssa Melania La Salvia

LINGUA FRANCESE

Prof.ssa Mattea Francica

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

Con riferimento alla programmazione curricolare sono stati conseguiti, pur in maniera differenziata, i seguenti obiettivi:

Conoscenze

- Conoscere il sistema e la struttura di base della lingua.
- Strategie di esposizione orale e di interazione in contesti di studio e di lavoro.
- Strategie di comprensione di testi riguardanti argomenti socio-culturali.
- Conoscere i principali termini tecnici relativi all'indirizzo di studio prescelto (micro lingua);
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali in una prospettiva interculturale e multiculturale.

Competenze

- Saper comunicare usando le strutture della lingua straniera.
- Saper comprendere, analizzare e riassumere semplici testi orali e scritti di interesse generale e specifici del settore di specializzazione.
- Utilizzare la micro-lingua nell'ambito di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista.
- Capacità di acquisire i contenuti attraverso i nuovi strumenti comunicativi.

Frequenza, applicazione allo studio, partecipazione al dialogo educativo

- La frequenza della classe è stata costante
- La classe ha dimostrato una sufficiente partecipazione allo studio
- La partecipazione al dialogo educativo è stata assidua per alcuni allievi, altri allievi hanno dimostrato una motivazione allo studio appena sufficiente.

CONTENUTI DISCIPLINARI TRATTATI
FRANCESE

Da integrare con* i contenuti che verranno affrontati dopo il 12 Maggio 2024

ARGOMENTI TRATTATI	N°ore
<p>U. D. 1 – REVISION</p> <ul style="list-style-type: none"> • Formes Interrogatives : <i>Inversion du sujet, Est-ce-que</i>, Formes négatives : Ne.....Pas, Jamais, plus, rien... • Verbes du 1,2,3 groupe. Le passé composé 	15
<p>U. D. 2 - LE PERSONNEL DE CUISINE, LA SECURITE'</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parler de sécurité • La tenue du cuisinier • L'hygiène • Les infections et les intoxications alimentaires. • L'HACCP • Les risques et les mesures préventives contre la contamination • L'Impératif, Le verbe <i>devoir</i> • <i>Il faut Verbes irrégulier.</i> 	15
<p>U.D.3 –TECHNIQUES CULINAIRES ET CONSERVATION</p> <ul style="list-style-type: none"> • Parler de cuisson, demander et indiquer la durée, connaitre les techniques de conservation des aliments. • Les techniques de cuisson à l'eau /au corps gras / chaleur • Les fonds et les fumets • Les méthodes physiques / chimiques/ physico-chimique et biologiques de conservations 	10
<p>U.D.4 -REGIMES ET NUTRITION Parler de régime, de santé et de troubles alimentaires.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les groups alimentaires • Les aliments biologiques • Les OGM • Le régime méditerranéen • Allergies et intolérances • Regime pour coeliaques • L'alimentation du sportif • Alimentation de adolescent • Les troubles du comportement alimentaire 	15

<ul style="list-style-type: none"> • Les régimes alternatives. 	
U.D.5 LE VIN HISTOIRE ET TRADITION Presenter les vins, origins <ul style="list-style-type: none"> • 'antiquité • Les régions vinicoles françaises • Appellations des vins françaises 	10
U.D.6 LES LIQUEURS <ul style="list-style-type: none"> • Le Chartreuse • Les apéritifs 	10
EDUCAZIONE CIVICA La Déclaration universelle des droits de l'homme*	3

Gli argomenti contraddistinti con * si intende che saranno trattati nel periodo dal 12/05/2024 al termine delle attività didattiche.

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

La metodologia didattica utilizzata ha cercato di orientare gli alunni in attività che valorizzassero quanto più possibile le 4 skills linguistiche dando spazio opportuno sia alla produzione orale che scritta. Le produzioni orali, non sono state considerate come momenti finalizzati alla valutazione, ma come opportunità offerte per mettere alla prova le proprie abilità d'espressione in lingua straniera. Nello sviluppo delle abilità di lettura sono state utilizzate le seguenti tecniche e strategie: pre-readingquestions, skimming, scanning, questionaries, follow up activities. Vi sono state comprensione di brani, esercitazioni su dispense fornite dalla docente.

TIPOLOGIE PROVE DI VERIFICA - CRITERI DI VALUTAZIONE

La verifica è stata concepita principalmente come formativa e orientata essenzialmente a dare un feedback del lavoro svolto. Per ogni unità di apprendimento è stato effettuato l'accertamento dell'assimilazione dei contenuti tramite prove strutturate di tipo oggettivo quali test vero/falso, test a scelta multipla, test di completamento quesiti a risposta aperta, lezione partecipata. Tali prove hanno avuto lo scopo di accertare se l'obiettivo proposto è stato conseguito oppure se fosse necessario apportare eventuali integrazioni o lavori di recupero. Per la valutazione globale dell'allievo si è tenuto conto del grado di partecipazione al dialogo educativo, alla motivazione, all'impegno profuso, ai risultati raggiunti rispetto al livello di partenza.

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Gli strumenti sono stati forniti direttamente dal docente:

- Dispense realizzate dalla docente
- Libro A Table Hoepli Editore
- Slides, PowerPoint realizzate dalla docente,
- Uso di materiali reperiti in rete
- Libri interattivi, schede di approfondimento,

Serra San Bruno, 09/05/2024

IL DOCENTE

Prof.ssa Mattea Francica

MATEMATICA

Prof. LEONARDO MANNO

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

In riferimento alla programmazione curriculare sono stati conseguiti, pur in maniera differenziata, i seguenti obiettivi:

CONOSCENZE:

Comprendere il linguaggio formale specifico della matematica, saper utilizzare le procedure tipiche del pensiero matematico, conoscere i contenuti fondamentali delle teorie che sono alla base della descrizione matematica della realtà.

Comprendere le strutture portanti dei procedimenti argomentativi e dimostrativi della matematica, anche attraverso la padronanza del linguaggio logico - formale; usarle in particolare nell'individuare e risolvere problemi di varia natura; saper utilizzare strumenti di calcolo e di rappresentazione per la modellizzazione e la risoluzione di problemi.

COMPETENZA:

Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico. Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole, anche in forme grafiche - Analizzare i dati e interpretarli anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche - Individuare strategie adeguate per la soluzione dei problemi.

Frequenza, applicazione allo studio, partecipazione al dialogo educativo:

- La frequenza della classe è stata continuativa per metà della classe e molto frammentaria per la restante classe
- La classe ha dimostrato un'applicazione allo studio buona
- La partecipazione al dialogo educativo è stata mediocre

CONTENUTI DISCIPLINARI TRATTATI

MATEMATICA

UDA N. 1 – IL CALCOLO ALGEBRICO ED IL CALCOLO LETTERALE: RECUPERO E POTENZIAMENTO	
DURATA PREVISTA 10	Totale ore 10
COMPETENZA DA ACQUISIRE	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche in forme grafiche • Analizzare i dati e interpretarli anche con l’ausilio di rappresentazioni grafiche • Individuare strategie adeguate per la soluzione dei problemi
ABILITÀ’	<ul style="list-style-type: none"> • Risolvere espressioni con i numeri naturali, interi e razionali • Risolvere problemi con percentuali e proporzioni • Riconoscere numeri appartenenti ad insiemi diversi • Operare con i polinomi
CONOSCENZE <i>(macroargomenti)</i>	Gli insiemi numerici N, Z, Q - Monomi e Polinomi
CONOSCENZE <i>(microargomenti)</i>	<p style="text-align: center;">Gli insiemi numerici N, Z, Q</p> <ul style="list-style-type: none"> • Operazioni ed espressioni con i numeri naturali, interi e razionali • Le proporzioni e le percentuali <p style="text-align: center;">Monomi e polinomi</p> <ul style="list-style-type: none"> • I monomi e i polinomi • Le operazioni e le espressioni con i monomi e i polinomi • I prodotti notevoli
PREREQUISITI NECESSARI	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenze di base relative ai numeri
ATTIVITÀ’ DIDATTICHE E STRUMENTI CONSIGLIATI	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale interattiva e dialogata • Problemsolving • Soluzione di semplici problemi in classe mediante attività per gruppi • Libri di testo e materiale didattico

TIPOLOGIE DI VERIFICA E VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • Verifica sommativa a conclusione dell'UDA • Verifiche intermedie (formative) sia scritte che orali • Esercitazioni orientate in classe
--	--

UDA N. 2- EQUAZIONI E DISEQUAZIONI DI PRIMO E DI SECONDO GRADO	
DURATA PREVISTA 15	Totale ore 15
COMPETENZA DA ACQUISIRE	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche in forme grafiche • Analizzare i dati e interpretarli anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche • Individuare strategie adeguate per la soluzione dei problemi
ABILITÀ'	<ul style="list-style-type: none"> • Stabilire se un valore è soluzione di un'equazione • Applicare i principi di equivalenza delle equazioni • Risolvere equazioni numeriche intere e fratte di primo e secondo grado • Risolvere problemi mediante l'utilizzo di equazioni • Risolvere disequazioni intere e fratte di primo e secondo grado • Risolvere sistemi di disequazioni
CONOSCENZE <i>(macroargomenti)</i>	<p>A. Le equazioni lineari</p> <p>B. Le disequazioni lineari</p> <p>C. Le equazioni di secondo grado</p> <p>D. Le disequazioni di secondo grado</p>

<p>CONOSCENZE (<i>microargomenti</i>)</p>	<p style="text-align: center;">LE EQUAZIONI LINEARI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Equazioni: definizioni e caratteristiche • I principi di equivalenza • Le equazioni lineari intere e fratte <p style="text-align: center;">LE DISEQUAZIONI LINEARI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Disuguaglianze e disequazioni • Le disequazioni lineari intere e fratte <p style="text-align: center;">LE EQUAZIONI DI SECONDO GRADO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le equazioni di secondo grado complete e incomplete • Interpretazione grafica di un'equazione di secondo grado <p style="text-align: center;">LE DISEQUAZIONI DI SECONDO GRADO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le disequazioni di secondo grado intere e fratte • I sistemi di disequazioni
<p>PREREQUISITI NECESSARI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Il calcolo algebrico ed il calcolo letterale
<p>ATTIVITÀ DIDATTICHE E STRUMENTI CONSIGLIATI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale interattiva e dialogata • Problemsolving • Soluzione di semplici problemi in classe mediante attività per gruppi • Libri di testo e materiale didattico
<p>TIPOLOGIE DI VERIFICA E VALUTAZIONE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Verifica sommativa a conclusione dell'UDA • Verifiche intermedie (formative) sia scritte che orali • Esercitazioni orientate in classe
<p>UDA N. 3– I SISTEMI LINEARI</p>	
<p>DURATA PREVISTA 15</p>	<p>Totale ore 15</p>
<p>COMPETENZE DA ACQUISIRE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche in forme grafiche • Analizzare i dati e interpretarli anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche • Individuare strategie adeguate per la soluzione dei problemi

ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none"> saper risolvere un sistema lineare
CONOSCENZE	A. I SISTEMI LINEARI
CONOSCENZE	<p>I SISTEMI LINEARI</p> <ul style="list-style-type: none"> I sistemi di due equazioni lineari in due incognite Interpretazione grafica di un sistema lineare Risoluzione di un sistema lineare: metodo di Metodo di sostituzione Metodo del confronto Metodo di riduzione Metodo di Cramer Metodo di Sarrus Metodo grafico
PREREQUISITI NECESSARI	<ul style="list-style-type: none"> Il calcolo algebrico ed il calcolo letterale Le equazioni e le disequazioni lineari Le equazioni e le disequazioni di secondo grado
ATTIVITÀ DIDATTICHE E STRUMENTI CONSIGLIATI	<ul style="list-style-type: none"> Lezione frontale interattiva e dialogata Problem-solving Soluzione di semplici problemi in classe mediante attività per gruppi Libri di testo e materiale didattico
TIPOLOGIE DI VERIFICA E VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> Verifica sommativa a conclusione dell'UDA Verifiche intermedie (formative) sia scritte che orali Esercitazioni orientate in classe

UDA N. 4– LA RETTA NEL PIANO CARTESIANO	
DURATA PREVISTA 15	Totale ore 15
COMPETENZA DA ACQUISIRE	<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche in forme grafiche Analizzare i dati e interpretarli anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche Individuare strategie adeguate per la soluzione dei problemi

ABILITÀ'	<ul style="list-style-type: none"> • Rappresentare punti e rette nel piano cartesiano • Risolvere sistemi lineari 2x2 per via algebrica e per via grafica • Stabilire la posizione reciproca tra due rette nel piano • Risolvere problemi mediante l'utilizzo di sistemi
CONOSCENZE <i>(macroargomenti)</i>	A Il piano cartesiano e la retta
CONOSCENZE <i>(microargomenti)</i>	Il piano cartesiano e la retta <ul style="list-style-type: none"> • Coordinate cartesiane • Distanza tra due punti • Rette nel piano cartesiano • Retta parallele e rette perpendicolari • Punto Medio e Distanza • Distanza da un punto e una retta • Asse di un segmento • Fasci propri e impropri
PREREQUISITI NECESSARI	<ul style="list-style-type: none"> • Il calcolo algebrico ed il calcolo letterale • Le equazioni lineari
ATTIVITÀ DIDATTICHE E STRUMENTI CONSIGLIATI	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale interattiva e dialogata • Problemsolving • Soluzione di semplici problemi in classe mediante attività per gruppi • Libri di testo e materiale didattico
TIPOLOGIE DI VERIFICA E VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • Verifica sommativa a conclusione dell'UDA • Verifiche intermedie (formative) sia scritte che orali • Esercitazioni orientate in classe

UDA N. 5 – LA PARABOLA	
DURATA PREVISTA 15	Totale ore 15

COMPETENZA DA ACQUISIRE	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche in forme grafiche • Analizzare i dati e interpretarli anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche • Individuare strategie adeguate per la soluzione dei problemi
ABILITÀ'	<ul style="list-style-type: none"> • Rappresentare la parabola • Utilizzare le proprietà dell'equazioni • Risolvere semplici equazioni e disequazioni
CONOSCENZE	LA PARABOLA
CONOSCENZE	LA PARABOLA <ul style="list-style-type: none"> • Definizione di parabola • Parabola equazione e formule • Rappresentazione grafica di una parabola • Dai punti e dal vertice all'equazione della parabola • Da fuoco, asse e direttrice all'equazione • Intersezione con la retta • La tangente alla parabola
PREREQUISITI NECESSARI	<ul style="list-style-type: none"> • Il calcolo algebrico ed il calcolo letterale • Le equazioni e le disequazioni lineari • Le equazioni e le disequazioni di secondo grado • Il piano cartesiano
ATTIVITÀ' DIDATTICHE E STRUMENTI CONSIGLIATI	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale interattiva e dialogata • Problem - solving • Soluzione di semplici problemi in classe mediante attività per gruppi • Libri di testo e materiale didattico
TIPOLOGIE DI VERIFICA E VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • Verifica sommativa a conclusione dell'UDA • Verifiche intermedie (formative) sia scritte che orali • Esercitazioni orientate in classe

UDA N. 6 – CIRCONFERENZA ED ELLISSE

DURATA PREVISTA 22	Totale ore 22
COMPETENZA DA ACQUISIRE	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche in forme grafiche • Analizzare i dati e interpretarli anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche • Individuare strategie adeguate per la soluzione dei problemi
ABILITÀ'	<ul style="list-style-type: none"> • Rappresentare le funzioni di circonferenza ed ellisse • Utilizzare le proprietà dell'equazioni • Risolvere semplici equazioni e disequazioni • Risolvere semplici equazioni e disequazioni logaritmiche
CONOSCENZE	LA CIRCONFERENZA L'ELLISSE
CONOSCENZE	<p style="text-align: center;">LA CIRCONFERENZA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definizione di una circonferenza • Equazione di una circonferenza • Rappresentazione grafica di una circonferenza • Semicirconferenza • Tangenti <p style="text-align: center;">L'ELLISSE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definizione di ellisse • Equazione di un ellisse • Rappresentazione grafica di un ellisse
PREREQUISITI NECESSARI	<ul style="list-style-type: none"> • Il calcolo algebrico • Le equazioni e le disequazioni lineari • Le equazioni e le disequazioni di secondo grado • Il piano cartesiano
ATTIVITÀ DIDATTICHE E STRUMENTI CONSIGLIATI	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale interattiva e dialogata • Problem solving • Soluzione di semplici problemi in classe mediante attività per gruppi • Libri di testo e materiale didattico

TIPOLOGIE DI VERIFICA E VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • Verifica sommativa a conclusione dell'UDA • Verifiche intermedie (formative) sia scritte che orali • Esercitazioni orientate in classe
--	--

Gli argomenti contraddistinti con * si intende che saranno trattati nel periodo dal 11/05/2024 al termine delle attività didattiche.

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE
--

- LEZIONE FRONTALE
- LAVORO DI GRUPPO
- ATTIVITÀ DI RECUPERO
- ATTIVITÀ DI APPROFONDIMENTO.

TIPOLOGIE PROVE DI VERIFICA - CRITERI DI VALUTAZIONE

- VERIFICA SCRITTA
- VERIFICA ORALE

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libri usati vari testi e appunti personali
- Lavagna
- Schede di approfondimento
- Internet
- LIM

Serra San Bruno 09/05/2024

Il Docente
Manno Leonardo

SCIENZE DEGLI ALIMENTI

Prof. Daniela CUGLIARI

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

in riferimento alla programmazione curriculare sono stati conseguiti, pur in maniera differenziata, i seguenti obiettivi:

Conoscenze

- Saper riconoscere i principali rischi nella conservazione degli alimenti.
- Saper distinguere gli alimenti e utilizzarli per una corretta alimentazione a seconda delle differenti condizioni fisiologiche.
- Conoscere consuetudini alimentari nelle grandi religioni.
- Saper formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela
- Saper valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni.

Competenze

- Competenza alfabetica funzionale
- Competenza multilinguistica
- Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria
- Competenza digitale
- Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

Frequenza, applicazione allo studio, partecipazione al dialogo educativo

- La frequenza della classe è stata continuativa per metà della classe e molto frammentaria per la restante classe
- La classe ha dimostrato un'applicazione allo studio superficiale
- La partecipazione al dialogo educativo è stata mediocre

CONTENUTI DISCIPLINARI TRATTATI **Scienze degli alimenti**

ARGOMENTI TRATTATI	N° ore
U. D. 1 – L'alimentazione nell'era della globalizzazione -Nuovi prodotti alimentari -Cibo e religione	8
U. D. 2 - Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare -Agenti biologici responsabili delle contaminazioni alimentari. -Contaminazione fisico-chimica degli alimenti -Contaminazione biologica degli alimenti	10
U.D. 3 - La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche -la dieta del lattante e del neonato -svezzamento e dieta del bambino -la dieta dell'adolescente -la dieta dell'adulto -la piramide alimentare -la dieta della terza età	8
U. D. 4 - La dieta nelle principali patologie - La dieta nelle malattie metaboliche * - Allergie e intolleranze alimentari *	4
U. D. 5 - Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare -Agenti biologici responsabili delle contaminazioni alimentari - Contaminazione fisico-chimica degli alimenti - Contaminazione biologica degli alimenti	10
U. D. 6 - Alimentazione e salute -Alimentazione corretta e rischi sulla salute * -Principali patologie legate ad una scorretta alimentazione. * -LARN e linee guida per una corretta alimentazione. *	4

Gli argomenti contraddistinti con * si intende che saranno trattati nel periodo dal 15/05/2024 al termine delle attività didattiche.

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

LE

- Lezione frontale
- Lavoro di gruppo
- Attività di recupero
- Attività di approfondimento

TIPOLOGIE PROVE DI VERIFICA - CRITERI DI VALUTAZIONE

- Verifica scritta
- Verifica orale

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo *Scienze degli alimenti*
Autore: A.Machado
Titolo: Scienza degli alimenti
Editore: Poseidonia scuola
- Lavagna
- Schede di approfondimento
- Internet
- LIM

Serra San Bruno, 07/05/2024

IL DOCENTE

Prof. Daniela Cugliari

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE

Prof.ssa Annarosa CARUSO

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

Conoscenze:

- Il mercato turistico internazionale
- Il mercato turistico nazionale
- Aspetti generali del marketing
- Marketing strategico
- Marketing operativo
- Marketing plan
- La pianificazione
- La programmazione
- Il budget
- Il controllo di gestione
- Testo unico sulla salute e sicurezza nei luoghi di lavoro
- Normativa antincendi
- Segnaletica di sicurezza
- Normativa sulla sicurezza alimentare
- Norme volontarie ISO 9000

Competenze:

- Saper adeguare l'offerta delle aziende ristorative alle tendenze del mercato turistico
- Saper promuovere e commercializzare prodotti e servizi enogastronomici cogliendo le tendenze del mercato di riferimento
- Supportare le attività di budgeting e reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie aziendali.
- Applicare correttamente la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
- Applicare correttamente la normativa sulla sicurezza alimentare e il sistema HACCP

Frequenza, applicazione allo studio, partecipazione al dialogo educativo:

- La classe ha partecipato alle attività didattiche in modo saltuario; solo per una corsista la frequenza è stata più regolare per tutto l'anno scolastico.
- L'applicazione allo studio è stata limitata e in alcuni casi del tutto superficiale.
- La partecipazione al dialogo educativo è stata discreta. Le lezioni, infatti, sono state sempre partecipate con contributi adeguati e pertinenti da parte dei corsisti.

CONTENUTI DISCIPLINARI TRATTATI**Diritto e Tecniche Amministrative delle strutture ricettive**

ARGOMENTI TRATTATI	N° ore
<p>UdA n. 1 – IL MERCATO TURISTICO</p> <ul style="list-style-type: none"> • I caratteri del turismo • Quali fattori influenzano il turismo internazionale • Gli organismi internazionali • Gli organi dell'Unione Europea • Strumenti di analisi del mercato turistico interno • Gli organismi interni 	13
<p>UdA n. 2 – IL MARKETING</p> <ul style="list-style-type: none"> • Che cos'è il marketing • Le fasi del marketing strategico • Analisi interna • Analisi della concorrenza • Analisi della domanda • Segmentazione • Posizionamento • Marketing mix • Analisi del ciclo di vita di un prodotto • Canali di distribuzione • Comunicazione • Che cos'è il marketing plan 	7
<p>UdA n. 3 – PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definizione di pianificazione e di strategia • Fasi del processo di pianificazione • Articolazione del budget d'esercizio • Il controllo budgetario 	8
<p>UdA n. 4 – LE NORME SULLA SICUREZZA DEI LUOGHI DI LAVORO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Disposizioni del testo Unico sulla salute e sicurezza nei luoghi di lavoro • Obblighi delle imprese • Servizio di prevenzione protezione • Obblighi dei lavoratori • Cosa succede se non vengono rispettate le norme imposte dal TU • Principali disposizioni della normativa antincendi • Segnaletica di sicurezza 	4
<p>UdA n. 5 – LE NORME DI IGIENE ALIMENTARE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Responsabilità diretta degli operatori della filiera agro-alimentare 	4

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Meccanismi di controllo della filiera agro-alimentare• Rintracciabilità e tracciabilità dei prodotti (etichettatura)• Frodi alimentari• Le norme volontarie ISO 9000 | |
|---|--|

Rispetto alla programmazione iniziale, non è stata affrontata la sesta unità didattica relativa ai “contratti delle imprese ristorative” sia per cause legate allo svolgimento, durante l’anno scolastico, di attività alternative che hanno ridotto l’orario delle lezioni, ma anche per le ripetute assenze dei corsisti e, infine, per dare spazio al recupero in itinere delle lacune di alcuni studenti; dedicando altresì del tempo alla preparazione della prova orale dell’esame di Stato.

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

- Lezione frontale interattiva e dialogata
- Problem solving

TIPOLOGIE PROVE DI VERIFICA - CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione è avvenuta attraverso verifiche scritte e orali:

- a conclusione dell'UDA (verifiche sommative);
- durante lo svolgimento dell’attività didattica (verifiche intermedie o formative);

La valutazione ha, altresì, sempre tenuto conto dei progressi dei singoli corsisti, della partecipazione, dell’impegno e del metodo di studio avuti durante tutto l’anno scolastico.

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

- Dispense
- Appunti

Serra San Bruno, 09/05/2024

LA DOCENTE

Prof.ssa Annarosa CARUS

LAB. ENOG. CUCINA

Prof. Antonio Mungo

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

Con riferimento alla programmazione curriculare sono stati conseguiti, pur in maniera differenziata, i seguenti obiettivi:

***(si faccia riferimento, per la compilazione di questa sezione, sia alla didattica in presenza sia a quella a distanza)**

Conoscenze

- Conoscenza dei metodi e dei materiali utilizzati
- Conoscenza dei metodi di conservazione principali ed i loro effetti sugli alimenti
- Conoscenza del piano Haccp e sicurezza dell'igiene alimentare
- Conoscenza delle materie prime descritte in precedenza e il loro utilizzo nella cucina professionale
- Conoscenza dei ristoranti per identità e conoscenza dei rischi che possono creare le intolleranze alimentari
- Conoscenza dei ristoranti per identità e conoscenza dei rischi che possono creare le intolleranze alimentari
- Conoscenza della dieta mediterranea, dei suoi pregi e degli alimenti in essa inclusi

Competenze

- Competenze di base dell'ambito cucina sui metodi di cottura innovativi
- L'alunno deve identificare quali migliori metodi di conservazione adottare sugli alimenti e le metodiche
- L'allievo deve avere le competenze necessarie nell'utilizzo delle attrezzature utili alla sicurezza alimentare.
- Competenze nell'utilizzo dei prodotti del territorio inseriti anche nei menù
- Competenze riguardanti le varietà di ristorazione più importanti ed avere competenze sulle varie intolleranze alimentari

- Gli allievi dovranno avere le competenze adatte a stabilire le qualità degli alimenti nella dieta mediterranea equilibrata.

Frequenza, applicazione allo studio, partecipazione al dialogo educativo

- La frequenza della classe è stata: ottima
- La classe ha dimostrato un'applicazione allo studio: molto buona
- La partecipazione al dialogo educativo è stata: Ottima

CONTENUTI DISCIPLINARI TRATTATI
Indicare materia: lab. Enog. cucina

ARGOMENTI TRATTATI	N° ore
U. D. 1 – I metodi di cottura. I nuovi metodi di cottura (Sottovuoto, olio cottura, vaso cottura) Applicazione dei metodi principali di cottura, classici ed innovativi; Utilizzo dei metodi di conservazione (fisici, chimici, chimico-fisici)	10
U. D. 2 - Applicazione dei criteri di conservazione e tutela dei cibi (metodologia) Applicazione dei criteri di conservazione e tutela dei cibi (metodologia)	10
U.D. 3 - Il piano HACCP, la sicurezza alimentare. Nuovi strumenti di sicurezza alimentare Il piano HACCP, la sicurezza alimentare. Nuovi strumenti di sicurezza alimentare	20
U. D. 4 - I prodotti del territorio e i menù relativi	10

I prodotti del territorio e i menù relativi (Il valore dei prodotti locali ed il loro utilizzo in cucina)	
U. D. 5 - Le varietà di ristorazione. Le tipologie di servizio (le varietà di menù in ristorazione)	10
U. D. 6 - La cucina Mediterranea, il settore Ho.Re.Ca. La cucina Mediterranea, il settore Ho.Re.Ca.	10
U. D. 7 - I menù speciali La cucina senza glutine, vegetariana, vegana	10

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

Attività in classe e di laboratorio.

TIPOLOGIE PROVE DI VERIFICA - CRITERI DI VALUTAZIONE

Verifiche orali, scritte e verifica della parte pratica in laboratorio.

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

*Nella compilazione, operare un'opportuna distinzione tra il periodo delle attività in presenza, in modalità mista, a distanza

- Libro di testo (*personale*)
Autore: Frangini/Benedetti
Titolo: Italian Masterchef
Editore: Le Monnier

- Internet (Dispense inerenti le lezioni)

- Lavagna
- Schede di approfondimento
- LIM

Serra San Bruno, 09/05/2024

IL DOCENTE

Prof. Antonio Mungo

ENOGASTRONOMIA – SETTORE SALA E VENDITA

Prof. Francesco CARÈ

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

Con riferimento alla programmazione curriculare sono stati conseguiti, pur in maniera differenziata, i seguenti obiettivi:

Conoscenze

- Norme su prevenzione e sicurezza sul lavoro. Procedure di sicurezza alimentare. Applicare procedure di base di autocontrollo relative all'igiene alimentare.
- La ristorazione, lo staff, le aree e le attrezzature.
- Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi (certificazioni, stagionalità, prossimità, eco sostenibilità). Principi di eco sostenibilità applicati ai settori di riferimento. Tecniche per ridurre lo spreco
- La mise en place. Gli stili di servizio. Il servizio delle bevande

- I vari processi di vinificazione. I vini passiti e i vini speciali. La degustazione .
abbinamento cibo – vino
- Il bar, caffè, latte e derivati. Il servizio delle bevande al bar

Competenze

- *APPLICARE CORRETTAMENTE IL SISTEMA HACCP, LA NORMATIVA SULLA SICUREZZA E SULLA SALUTE NEI LUOGHI DI LAVORO*
- *SUPPORTARE LA PIANIFICAZIONE E LA GESTIONE DEI PROCESSI DI APPROVVIGIONAMENTO, DI PRODUZIONE E DI VENDITA IN UN’OTTICA DI QUALITÀ E DI SVILUPPO DELLA CULTURA DELL’INNOVAZIONE*
- *PREDISPORRE PRODOTTI, SERVIZI E MENÙ COERENTI CON IL CONTESTO E LE ESIGENZE DELLA CLIENTELA (ANCHE IN RELAZIONE A SPECIFICI REGIMI DIETETICI E STILI ALIMENTARI), PERSEGUENDO OBIETTIVI DI QUALITÀ, REDDITIVITÀ E FAVORENDO LA DIFFUSIONE DI ABITUDINI E STILI DI VITA SOSTENIBILI E EQUILIBRATI*
- *UTILIZZARE TECNICHE TRADIZIONALI E INNOVATIVE DI LAVORAZIONE, DI ORGANIZZAZIONE, DI COMMERCIALIZZAZIONE DEI SERVIZI E DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI, RISTORATIVI E DI ACCOGLIENZA TURISTICO-ALBERGHIERA, PROMUOVENDO LE NUOVE TENDENZE ALIMENTARI ED ENOGASTRONOMICHE*

Frequenza, applicazione allo studio, partecipazione al dialogo educativo

- La frequenza della classe è stata regolare solo per pochi corsisti, discontinua per il resto.
- La classe ha dimostrato un’applicazione allo studio non sempre coerente e costante
- La partecipazione al dialogo educativo è stata attiva per buona parte dei corsisti.

CONTENUTI DISCIPLINARI TRATTATI ENOGASTRONOMIA – SETTORE SALA E VENDITA
--

ARGOMENTI TRATTATI	N°ore 44
U. D. 1 – SICUREZZA E IGIENE SUL LAVORO Formazione generale D.lgs 81/2008, obblighi del datore di lavoro, gli obblighi del lavoratore, la sicurezza nei luoghi di lavoro, la prevenzione degli infortuni. Il sistema HACCP, igiene della persona igiene degli alimenti, la contaminazione crociata, l’applicazione del sistema di autocontrollo.	5

<p>U. D. 2 - La ristorazione, lo staff, le aree e le attrezzature La ristorazione commerciale , la ristorazione collettiva, catering e banqueting La brigata di sala, la sala ristorante, i reparti annessi alla sala ristorante, tovagliato, posateria e vasellame. Le fasi della mise en place di sala. Mise en place per menu.</p>	8
<p>U.D. 3 - L’elaborazione di menu e carte Le diverse tipologie di menu: menu a la carte, menu a table d’ hôte(menu fisso), menu à la grande carte, la sequenza delle portate nella composizione del menu. Come va redatto un menu, cos’è la valutazione strutturale. La composizione gastronomica, il legame con il territorio.</p>	4
<p>U. D. 4 - La mise en place e gli stili di servizio Le fasi della mise en place, coperti per differenti menu, il menage e gli altri elementi in tavola. Il servizio all’italiana, alla russa, il servizio all’inglese, il servizio alla francese. Il servizio buffet, buffet di esposizione, buffet misto e buffet con portate separate. Attrezzature e regole di servizio, il servizio dell’acqua, il servizio del vino, il servizio dello spumante.</p>	8
<p>U. D. 5 - Enologia e sommellerie Il “terror” nella produzione del vino. La vinificazione in rosso, la fermentazione alcolica. La vinificazione in bianco e vinificazione con macerazione carbonica. Metodo classico e metodo Charmat. I vini passiti, i vini muffati. Abbinamento cibo-vino per concordanza, per contrapposizione, per tradizione.</p>	7
<p>U. D. 6 - Abilità di base nel bar Caffè e derivati, il servizio della prima colazione, la cioccolata Cenni: le fasi della distillazione e i liquori. Uso corretto dell’attrezzatura per la miscelazione. Preparazione e servizio dei cocktail: Negroni, Martini Dry, White Lady, Sidecar, Spritz, Daiquiri e Cosmopolitan.</p>	10
<p>Educazione civica: Danni per la salute provocati dal consumo di alcol. Malnutrizione dall’abuso di alcol.</p>	2

<p>Didattiche Metodologie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lezione frontale - Lezione dialogata - Dibattito in classe - Esercitazioni individuali in classe
--

- Esercitazione pratiche
- Lavoro di gruppo
- Attività di recupero
- Attività di approfondimento

Tipologia prove di verifica- Criteri di valutazione

- Prova orale
- Prova scritta
- Prova pratica di laboratorio
- Domande aperte
- Prove strutturate
- Prove semistrutturate

VALUTAZIONE

La valutazione Quadrimestrale si avvarrà di tutti i dati emersi dalle varie verifiche e dalle osservazioni sistematiche sul processo di apprendimento. I principali elementi di cui si terrà conto maggiormente nella valutazione saranno:

- Grado di conoscenza dei contenuti disciplinari
 - Approfondimento delle tematiche trattate
 - Uso appropriato dei linguaggi specifici
 - Capacità logiche, intuitive, critiche, di analisi, di sintesi, di rielaborazione dei concetti, di coordinamento delle conoscenze operando collegamenti nell'ottica della multidisciplinarietà.
- Inoltre, verranno presi in considerazione anche i seguenti fattori:
- Impegno
 - Partecipazione
 - Raggiungimento degli standard minimi
 - Progressi rispetto alla situazione di partenza
 - Livelli di maturazione e di inserimento sociale raggiunti . Qualora, attraverso le verifiche, si dovessero registrare esiti non positivi, relativamente all'acquisizione di conoscenze, di competenze o di un valido metodo di studio, potranno essere programmati interventi didattici integrativi.

Strumenti didattici utilizzati

- Lavagna
- Appunti e fotocopie fornite dal docente
- Schede di approfondimento
- Internet
- LIM
- Uso dei laboratori per la parte pratica

MATERIA EDUCAZIONE CIVICA

Prof.ssa Annarosa Caruso

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

Con riferimento alla programmazione curricolare sono stati conseguiti, pur in maniera differenziata, i seguenti obiettivi:

Conoscenze

- **I motivi dell'uscita della Gran Bretagna dall'UE**
- **Percorso che si propone di contribuire alla formazione dei futuri cittadini europei, partendo dalla conoscenza delle principali Istituzioni Europee fino al rispetto delle differenze e dalla curiosità verso culture e stili di vita diversi.**
- **Il mercato turistico internazionale**
- **Fattori che influenzano il turismo internazionale**
- **Il turismo sostenibile e responsabile**
- **Codice del turismo**
- **La nascita dell'Unione Europea**
- **Il Trattato di Maastricht**
- **Il Trattato di Schengen**
- **I paesi membri dell'Unione Europea**
- **L'euro**
- **Principi e teoria del marketing e orientamento alla valorizzazione dei prodotti**
- **Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio e i rapporti con il cliente**

- Percorso che si propone di contribuire alla formazione dei futuri cittadini europei, partendo dalla conoscenza delle principali istituzioni Europee fino al rispetto delle differenze e dalla curiosità verso stili di vita differenti
- **Riferimenti legislativi per la qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici; per i marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici**

Competenze

- **Prendere consapevolezza del senso di appartenenza alla propria comunità, rimanendo aperti e sensibili anche alle diversità sociali, culturali e fisiche**
- Prendere coscienza della propria capacità di partecipare in modo consapevole alla realizzazione di progetti che rappresentino il benessere e gli interessi della collettività
- **Utilizzare la lingua straniera, medium essenziale nell'esercizio della cittadinanza europea**
- **Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela**
- Diventare cittadini consapevoli
- 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**
- **Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche**
- Prendere consapevolezza del senso di appartenenza alla propria comunità, rimanendo aperti e sensibili anche alle diversità sociali, culturali e fisiche
- Prendere coscienza della propria capacità di partecipare in modo consapevole alla realizzazione di progetti che rappresentino il benessere e gli interessi della collettività
- Applicare correttamente il sistema Haccp e la normativa sulla sicurezza del prodotto e sul luogo di lavoro

Frequenza, applicazione allo studio, partecipazione al dialogo educativo

- **La frequenza della classe è stata assidua**
- **La classe ha dimostrato un'applicazione allo studio costante**
- **La partecipazione al dialogo educativo è stata soddisfacente**

CONTENUTI DISCIPLINARI TRATTATI
EDUCAZIONE CIVICA

ARGOMENTI TRATTATI	N°ore
U. D. 1 – Inglese <ul style="list-style-type: none"> • Let's explain the Brexit The Eu Institutions • Valorizzare la propria identità europea e favorire la consapevolezza di sé • Esprimersi correttamente in una lingua straniera 	4
U. D. 2 - Diritto e tecnica amministrativa <ul style="list-style-type: none"> • Il mercato turistico internazionale • Fattori che influenzano il turismo internazionale • Organismi e fonti normative internazionali (UNWTO), dell'UE e nazionali • Codice del turismo • Le nuove tendenze del turismo • Il turismo sostenibile e responsabile 	10
U.D.3 - Storia <ul style="list-style-type: none"> • La nascita dell'Unione Europea • Il Trattato di Maastricht • Il Trattato di Schengen • L'Euro 	3
U. D. 4- Francese <ul style="list-style-type: none"> • Percorso che si propone di contribuire alla formazione dei futuri cittadini europei, partendo dalla conoscenza delle principali istituzioni Europee fino al rispetto delle differenze e dalla curiosità verso stili di vita differenti • esprimersi correttamente in lingua straniera 	4
U. D. 5- Sc. Alimenti <ul style="list-style-type: none"> • Riferimenti legislativi per la qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici; per i marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici; per la tracciabilità/sicurezza degli alimenti e per il pacchetto igiene (Haccp) 	6

- Lezione frontale interattiva e dialogata;
- Problem solving;
- Soluzione di semplici problemi in classe mediante attività per gruppi.

<p style="text-align: center;">TIPOLOGIE PROVE DI VERIFICA - CRITERI DI VALUTAZIONE</p>
--

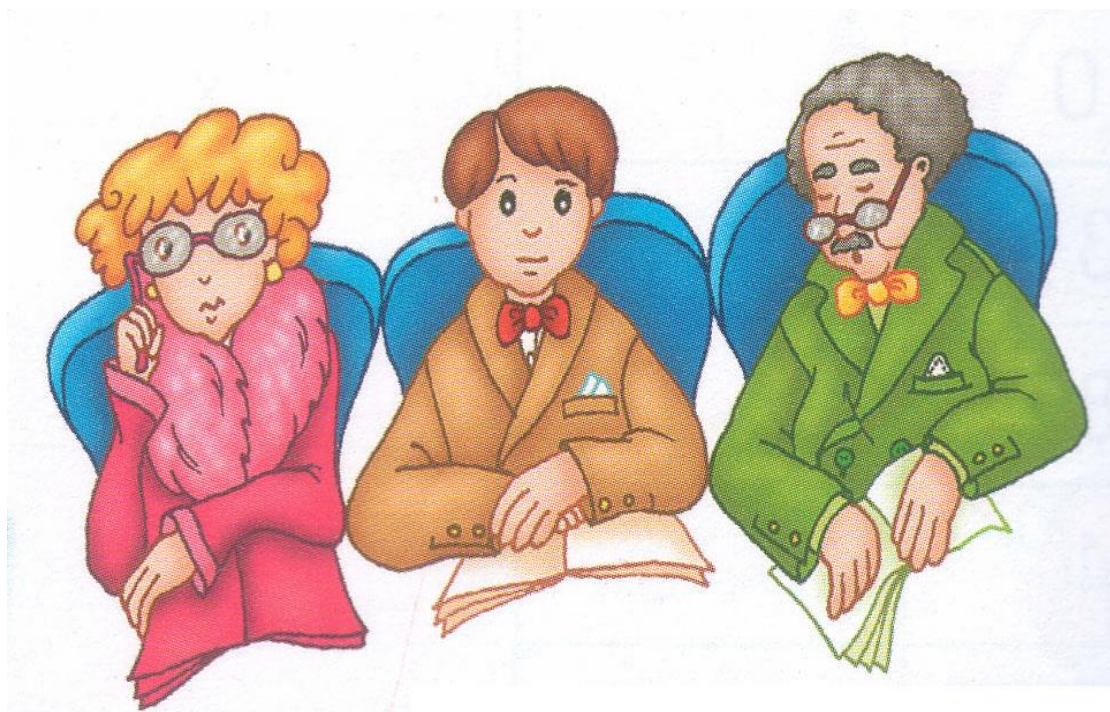
Verifiche orali

- **Libro di testo** *Indicare materia*
Autore:
Titolo:
Editore:
 - **Lavagna**
 - **Schede di approfondimento**
 - **Internet**
 - **LIM**

Serra San Bruno, 09/05/2024

IL DOCENTE
Prof. Ssa Annarosa Caruso

6. GRIGLIE di VALUTAZIONE *degli* APPRENDIMENTI



6.1 GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA (D.M. n. 769 del 2018)

Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati

CANDIDATO/A

CLASSE

Indicatore		Max	Punt. ass.
Indicatori generali	Descrittori	60	
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	Ideazione confusa e/o frammentaria, pianificazione e organizzazione non pertinenti	0-2	
	Ideazione frammentaria, pianificazione e organizzazione limitate e/o non sempre pertinenti	3-4	
	Ideazione e pianificazione limitate ai concetti di base e/o organizzazione non sempre logicamente ordinata	5-6	
	Ideazione chiara, pianificazione e organizzazione ben strutturate e/o ordinate	7-8	
	Ideazione chiara e/o completa, pianificazione efficace, organizzazione pertinente e/o logicamente strutturata	9-10	
Coerenza e coesione testuale	Quasi inesistente la coerenza concettuale tra le parti del testo e la coesione a causa dell'uso errato dei connettivi	1-2	
	Carente la coerenza concettuale in molte parti del testo e/o scarsa la coesione a causa di un uso non sempre pertinente dei connettivi	3-4	
	Presente nel testo la coerenza concettuale di base e/o la coesione tra le parti sostenuta dall'uso sufficientemente adeguato dei connettivi	5-6	
	Buona la coerenza concettuale e/o pertinente l'uso dei connettivi per la coesione del testo	7-8	
	Ottima la coerenza concettuale per l'eccellente strutturazione degli aspetti salienti del testo e/o ottima la coesione per la pertinenza efficace e logica dell'uso dei connettivi che rendono il testo	9-10	
Ricchezza e padronanza lessicale	Livello espressivo trascurato e/o a volte improprio con errori formali nell'uso del lessico specifico	1-2	
	Livello espressivo elementare e/o con alcuni errori formali nell'uso del lessico specifico	3-4	
	Adeguate competenza formale e/o padronanza lessicale elementare	5-6	
	Forma corretta e fluida e lessico pienamente appropriato	7-8	
	Forma corretta e fluida e ricchezza lessicale ed efficacia comunicativa	9-10	
Correttezza grammaticale	Difficoltà nell'uso delle strutture morfosintattiche, errori che rendono difficile la comprensione esatta del testo;	0-2	

(punteggiatura, ortografia, morfologia, sintassi)	punteggiatura errata o carente		
	Errori nell'uso delle strutture morfosintattiche che non inficiano la comprensibilità globale del testo; occasionali errori ortografici. Punteggiatura a volte errata	3-4	
	Generale correttezza morfosintattica e saltuari errori di ortografia. Punteggiatura generalmente corretta	5-6	
	Uso delle strutture morfosintattiche abbastanza articolato e corretto con saltuarie imprecisioni. Testo corretto e uso adeguato della punteggiatura	7-8	
	Strutture morfosintattiche utilizzate in modo corretto e articolato. Ortografia corretta. Uso efficace della punteggiatura	9-10	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenze gravemente carenti e gravi difficoltà a organizzare i concetti e i documenti proposti. Riferimenti culturali banali	0-2	
	Conoscenze lacunose e uso inadeguato dei documenti proposti. Riferimenti culturali non sempre precisi	3-4	
	Conoscenze e riferimenti culturali essenziali con modeste integrazioni dei documenti proposti	5-6	
	Conoscenze documentate e/o riferimenti culturali ampi. Utilizzo adeguato dei documenti proposti	7-8	
	Conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e ampi. Utilizzo consapevole e appropriato dei documenti	9-10	
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	Argomentazione frammentaria e assenza di adeguati nessi logici	1-2	
	Coerenza limitata e fragilità del processo argomentativo con apporti critici e valutazioni personali sporadici	3-4	
	Apporti critici e valutazioni personali circoscritti o poco approfonditi	5-6	
	Argomentazione adeguata con spunti di riflessione originali ed elementi di sintesi coerenti	7-8	
	Argomentazione ampia con spunti di riflessione originali e motivati. Valutazioni personali rielaborate in maniera critica e autonoma	9-10	
	Totale	60	

Tipologia A (Analisi del testo letterario)

CANDIDATO/A

CLASSE

Indicatori specifici	Descrittori	Max	Punt. ass.
		40	
Rispetto dei vincoli posti nella consegna (lunghezza del testo, parafrasi o sintesi del testo)	Scarso rispetto del vincolo sulla lunghezza e parafrasi e / o sintesi non conforme al testo	1-2	
	Parziale rispetto del vincolo sulla lunghezza e parafrasi e/o sintesi parzialmente conforme al testo	3-4	
	Adeguatezza rispetto del vincolo sulla lunghezza e parafrasi e/o sintesi essenzialmente conforme al testo	5-6	
	Rispetto del vincolo sulla lunghezza e parafrasi e/o sintesi conforme al testo	7-8	
	Pieno rispetto del vincolo sulla lunghezza del testo; parafrasi e/o sintesi complete e coerenti	9-10	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Fraintendimenti sostanziali del contenuto del testo; mancata individuazione degli snodi	0-2	
	Lacunosa comprensione del senso globale del testo e limitata comprensione degli snodi	3-4	
	Corretta comprensione del senso globale del testo riconoscimento basilare dei principali snodi	5-6	
	Corretta comprensione del testo e degli snodi tematici e	7-8	
	Comprensione sicura e approfondita del senso del testo e degli snodi tematici e stilistici	9-10	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica, ecc.	Mancato riconoscimento degli aspetti contenutistici e/o stilistici (figure retoriche, metrica, linguaggio ...)	0-2	
	Parziale riconoscimento degli aspetti contenutistici e/o stilistici (figure retoriche, metrica, linguaggio ...)	3-4	
	Adeguatezza riconoscimento degli aspetti contenutistici e/o stilistici (figure retoriche, metrica, linguaggio ...)	5-6	
	Riconoscimento apprezzabile degli aspetti contenutistici e stilistici (figure retoriche, metrica, linguaggio ...)	7-8	
	Riconoscimento completo e puntuale degli aspetti contenutistici e stilistici (figure retoriche, metrica, linguaggio ...) e attenzione autonoma all'analisi formale del testo	9-10	
	Interpretazione errata o priva di riferimenti al contesto storico- culturale e a testi dello stesso autore o di autori differenti	0-2	

Interpretazione corretta e articolata del testo	Interpretazione parziale con pochi riferimenti al contesto storico-culturale e/o a testi dello stesso autore o di autori differenti	3-4	
	Interpretazione nel complesso corretta con riferimenti essenziali al contesto storico-culturale e confronti tra testi dello stesso autore o di altri autori	5-6	
	Interpretazione corretta e originale con riferimenti approfonditi al contesto storico-culturale e confronti tra testi dello stesso autore o di altri autori	7-8	
	Interpretazione corretta, articolata e originale con riferimenti culturali ampi, pertinenti e personali al contesto storico-culturale e confronti tra testi dello stesso autore o di altri autori	9-10	
	Totale	40	

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

Valutazione in 20mi	Punteggio	Divisione per 5	Totale non arrotondato	Totale arrotondato
Indicatori generali		/5		
Indicatori specifici				
totale				

Tipologia B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

CANDIDATO/A

CLASSE

Indicatori specifici	Descrittori	MAX	Punt. ass
		40	
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Mancata o parziale comprensione del senso del testo.	0-2	
	Individuazione stentata di tesi e/o argomentazioni.	3-4	
	Individuazione della tesi e delle principali argomentazioni. Organizzazione a tratti incoerente delle osservazioni.	5-6	
	Individuazione completa e puntuale di tesi e argomentazioni. Articolazione coerente delle argomentazioni.	7-8	
	Individuazione delle tesi sostenute, spiegazione degli snodi argomentativi, riconoscimento della struttura del testo.	9-10	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato	Argomentazione incoerente	0-2	
	Argomentazione scarsamente coerente	3-4	
	Argomentazione complessivamente coerente	5-6	
	Argomentazione strutturata e razionale	7-8	
	Argomentazione coerente, ben strutturata, fluida e rigorosa	9-10	
Utilizzo pertinente dei connettivi	Uso improprio dei connettivi	0-2	
	Uso non sempre pertinente dei connettivi	3-4	
	Uso quasi sempre pertinente dei connettivi	5-6	
	Uso appropriato dei connettivi	7-8	
	Uso efficace dei connettivi	9-10	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Riferimenti culturali non corretti e/o incongruenti che non consentono di sostenere l'argomentazione	0-2	
	Riferimenti culturali corretti ma incongruenti che consentono di sostenere solo a tratti l'argomentazione	3-4	
	Riferimenti culturali corretti e congruenti che consentono di sostenere un'argomentazione essenziale	5-6	
	Riferimenti culturali corretti, congruenti e puntuali che consentono di sostenere un'argomentazione articolata	7-8	
	Riferimenti culturali corretti, ricchi, puntuali e articolati in maniera originale, che consentono una rielaborazione autonoma e personale	9-10	
	Totale	40	

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

Valutazione in 20mi	Punteggio	Divisione per 5	Totale non arrotondato	Totale arrotondato
Indicatori generali		/5		
Indicatori specifici				
totale				

Tipologia C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)

CANDIDATO/A

CLASSE

Indicatori specifici	Descrittori	MAX	Punt. ass.
		40	
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	Scarsa pertinenza del testo rispetto alla traccia e alle consegne	0-2	
	Parziale e incompleta pertinenza del testo rispetto alla traccia e alle consegne con parziale coerenza del titolo e della parafrasi	3-4	
	Adeguate pertinenza del testo rispetto alla traccia e alle consegne con titolo e parafrasi coerenti	5-6	
	Completa pertinenza del testo rispetto alla traccia e alle consegne con titolo e parafrasi opportuni	7-8	
	Completa e originale pertinenza del testo rispetto alla traccia e alle consegne. Titolo efficace e parafrasi funzionale	9-10	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Esposizione confusa e incoerente	0-3	
	Esposizione frammentaria e disarticolata	4-6	
	Esposizione logicamente ordinata ed essenziale	7-9	
	Esposizione logicamente strutturata e lineare nel suo sviluppo	10-12	
	Esposizione ben strutturata, progressiva, coerente e coesa	13-15	
Correttezza e articolazione delle	Conoscenze e riferimenti culturali non corretti e non ben articolati	0-3	
	Conoscenze e riferimenti culturali corretti ma poco articolati. Osservazioni superficiali, generiche, prive di apporti personali	4-6	
	Conoscenze e riferimenti culturali corretti e articolati con riflessioni adeguate	7-9	

conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenze e riferimenti culturali corretti e articolati in maniera originale con riflessioni personali	10-12	
	Conoscenze e riferimenti culturali corretti, ricchi, puntuali. Riflessioni critiche sull'argomento, rielaborate in maniera originale	13-15	
	Totale	40	

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

Valutazione in 20mi	Punteggio	Divisione per 5	Totale non arrotondato	Totale arrotondato
Indicatori generali		/5		
Indicatori specifici				
totale				

6.2 GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA (D.M. 769 DEL 2018)

INDIRIZZO IPSEOA ANNO SCOLASTICO 2023/2024

CLASSE 5^A A II PROVA SCRITTA DI SCIENZA E CULTURA ALIMENTAZIONE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)	Punteggio assegnato
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	3	[] 1 - NULLA/MEDIOCRE [] 1.5 - SUFFICIENTE [] 2 - DISCRETA/BUONA [] 3 - OTTIMA/ECCELLENTE
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina.	6	[] 2- NULLA [] 4- SCARSA/MEDIOCRE [] 5- SUFFICIENTE/BUONA [] 6- OTTIMA/ECCELLENTE
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	8	[] 2- NULLA [] 4- SCARSA [] 6- MEDIOCRE/SUFFICIENTE [] 7- DISCRETA/BUONA [] 8- OTTIMA/ECCELLENTE
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	3	[] 1 - NULLA/MEDIOCRE [] 1.5 - SUFFICIENTE [] 2 - DISCRETA/BUONA [] 3 - OTTIMA/ECCELLENTE
Totale		

Alunno/a

La Commissione

Prof.

Prof.....

Prof.

Prof.....

Prof.

Prof.....

Prof.....

6.3 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO (O.M. n. 55 del 22 Marzo 2024 - Allegato A)

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 curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	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				



Firmato digitalmente da
VALDITARA GIUSEPPE
C = IT
O = MINISTERO
DELL'ISTRUZIONE

6.4 GRIGLIA DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO (Allegato A)

A L U N N O (INTERNO)			Scrutinio Finale	Italiano	Inserire materie	Inserire materie	Inserire materie	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	Sc. motorie e sportive	Comportamento	Media Voti		
Cognome / Nome			II PERIODO														
Luogo / Data di nascita			III PERIODO														
Sez.:																	
Media M Bande di oscillazione			Punti Elementi Valutazione [E. V.] Credito Scolastico Σ =Punteggio banda + I + II + III + IV + V										Totale credito scolastico				
Media dei voti M	II PERIODO** Banda di oscillaz.	III PERIODO Banda di oscillaz.	Anno Scolastico	Assiduità della frequenza scolastica e dell'attività di ASL I max 0,30	Interesse ed impegno nella partecipazione al dialogo educativo II max 0,30	Interesse ed impegno nelle attività complementari ed integrative III max 0,20	Frequenza dell'ora di Religione Cattolica o attività alternativa o studio individuale certificato IV 0,10	Eventuali Crediti Formativi** V 0,10	TOT. PUNTI		SI ATTRIBUISCE IL MINIMO DELLA BANDA DI APPARTENENZA CON LA SEGUENTE MOTIVAZIONE: II PERIODO: <input type="checkbox"/> PER AMMISSIONE A SEGUITO DI DEBITO FORMATIVO <input type="checkbox"/> PER SUPERAMENTO DEL NUMERO DI ASSENZE INDIVIDUALI STABILITO NEL POF <input type="checkbox"/> PER SUPERAMENTO DEL NUMERO DI ASSENZE COLLETTIVE STABILITO NEL POF <input type="checkbox"/> PER SUPERAMENTO DEL NUMERO DI ENTRATE IN RITARDO E/O USCITE ANTICIPATE STABILITO NEL POF III PERIODO: <input type="checkbox"/> PER AMMISSIONE A SEGUITO DI DEBITO FORMATIVO <input type="checkbox"/> PER SUPERAMENTO DEL NUMERO DI ASSENZE INDIVIDUALI STABILITO NEL POF <input type="checkbox"/> PER SUPERAMENTO DEL NUMERO DI ASSENZE COLLETTIVE STABILITO NEL POF <input type="checkbox"/> PER SUPERAMENTO NUMERO DI ENTRATE IN RITARDO E/O USCITE ANTICIPATE STABILITO NEL POF						
M<6		7/8	III													* Per particolare impegno e merito scolastico dimostrati nel recupero di situazioni di svantaggio	
			IV														
			V														
M=6		9/10	III														
			IV														
			V														
6<M≤7		10/11	III														
			IV														
			V														
7<M≤8		11/12	III														
			IV														
			V														
8<M≤9		13/14	III														
			IV														
			V														
9<M≤10		14/15	III														
			IV														
			V														
**Il credito per il II periodo è ricalcolato per ciascun candidato ai sensi dell'art.11, comma 5, dell'O.M. n.65 del 14 marzo 2022.			**Verranno valutati solo crediti formativi coerenti con il Profilo educativo, culturale e professionale (Pecup) inerente al piano di studi dell'Indirizzo frequentato. Il punteggio parziale di ciascun anno si arrotonda per eccesso in caso di valori >= a 0,50; il punteggio si arrotonda per difetto in caso di valori < a 0,50.														
Punti Credito Scolastico: II PERIODO: CREDITO ASSEGNATO _____ CREDITO RICALCOLATO _____ III PERIODO _____ TOTALE _____																	
L'alunno è stato valutato in sede di scrutinio e, pertanto, è ammesso all'Esame di Stato																	
<i>Il Coordinatore del Consiglio di Classe</i>										<i>Il Dirigente Scolastico</i>							
Serra San Bruno li, _____																	

7. PROVE SCRITTE

(O. M. n. 55 del 22 marzo 2024)

Per le prove scritte e relative correzione e valutazione si rimanda ai criteri contenuti nell' O.M. n.55 del 22 marzo 2024, Art. 19, Art.20, Art.21.

8. COLLOQUIO D'ESAME

Per il Colloquio si rimanda ai criteri contenuti nell' O.M. n.55 del 22 marzo 2024, Art. 22. Comma 8.

9. SIMULAZIONE SECONDA PROVA

L'attività didattica di simulazione della seconda prova degli Esami di Stato è stata predisposta dal Consiglio di classe. Si allega la traccia della simulazione svolta.
(di seguito: Allegato B)

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE: CUCINA
Tema di: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE
CUCINA e SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
LA SICUREZZA ALIMENTARE

Tipologia B DOCUMENTO Da: Il "Libro Bianco sulla Sicurezza Alimentare" Commissione delle Comunità Europee [...]

CAPITOLO 1: INTRODUZIONE 1. La politica europea degli alimenti deve essere fondata su standard elevati di sicurezza alimentare onde tutelare e promuovere la salute dei consumatori. La produzione e il consumo di alimenti è un fatto centrale di ogni società e ha ripercussioni economiche, sociali e, in molti casi, ambientali. Anche se la protezione della salute deve sempre avere carattere prioritario, si deve tenere conto anche di tali aspetti nello sviluppo di una politica degli alimenti. Inoltre, le condizioni e la qualità dell'ambiente, in particolare dell'ecosistema, possono influire sui diversi anelli della catena alimentare. La politica ambientale svolge quindi un ruolo importante al fine di assicurare alimenti sicuri ai consumatori. [...]

3. [...] La catena della produzione alimentare sta diventando sempre più complessa. Ogni singolo anello di tale catena deve essere altrettanto forte degli altri se si vuole che la salute dei consumatori sia adeguatamente protetta. Tale principio deve valere indipendentemente dal fatto che gli alimenti vengano prodotti nella Comunità europea o importati da paesi terzi. Una politica efficace di sicurezza alimentare deve riconoscere la natura interrelata della produzione alimentare. Essa richiede la valutazione e il monitoraggio dei rischi che possono derivare alla salute dei consumatori dalle materie prime, dalle prassi agricole e dalla lavorazione degli alimenti; essa richiede un'efficace azione normativa per gestire tali rischi nonché la

messa in atto e la gestione di sistemi di controllo onde sorvegliare e assicurare l'attuazione di tali norme. Ciascun elemento è parte di un ciclo: in tal modo, gli sviluppi della lavorazione degli alimenti possono richiedere cambiamenti delle normative vigenti, mentre il feed back fornito dai sistemi di controllo può contribuire ad identificare e a gestire i rischi esistenti e quelli emergenti. Ciascuna parte del ciclo deve funzionare adeguatamente se si vogliono realizzare gli standard più elevati possibili di sicurezza alimentare. [...]

Pag. 2/3 Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
CAPITOLO 4: VERSO L'ISTITUZIONE DI UN'AUTORITÀ ALIMENTARE EUROPEA [...] 38. L'Autorità deve soddisfare i principi fondamentali dell'indipendenza, dell'eccellenza e della trasparenza se vuole che la sua missione sia coronata dal successo. Contestualmente a tali principi

l'Autorità deve dimostrare nelle sue azioni un elevato livello di responsabilità nei confronti delle istituzioni europee e dei cittadini. Per tale motivo l'Autorità deve - attingere alle migliori conoscenze scientifiche - essere indipendente dagli interessi industriali e politici - essere aperta ad un esame rigoroso da parte del pubblico - essere scientificamente autorevole e - operare a stretto contatto con gli organismi scientifici nazionali. (Fonte: dal

“Libro bianco sulla sicurezza alimentare”, in:

www.salute.gov.it/portale/documentazione/p6_2_2_1.jsp?lingua=italiano&id=1553)

Il candidato, per gli studi e le esperienze seguiti nel corso del quinquennio, è consapevole della centralità che la sicurezza alimentare ricopre in tutta la filiera alimentare, dai campi alla tavola, in quanto questa rappresenta la garanzia della qualità dei prodotti proposti al cliente in ogni luogo di consumo e contribuisce a uno stile alimentare sano. Il candidato supponga di essere incaricato, in qualità di OSA (Operatore Settore Alimentare), di predisporre le iniziative necessarie per controllare la salubrità delle pietanze nei luoghi di preparazione e di servizio di un'azienda ristorativa. Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti o alle consegne in tutti i punti successivi.

A) Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, il candidato risponda alle seguenti domande: - Qual è, secondo il “Libro Bianco sulla sicurezza alimentare” l'obiettivo generale della “politica europea degli alimenti”? Proponi una sintetica spiegazione dell'obiettivo individuato. - Nell'Introduzione si asserisce che “Una politica efficace di sicurezza alimentare deve riconoscere la natura interrelata della produzione alimentare”. Cosa si intende con l'espressione “natura interrelata della produzione alimentare”? - Nel Cap.4° vengono proposte cinque caratteristiche che deve avere l'Autorità Europea chiamata a vigilare sulla sicurezza alimentare. Scegline due e fornisci una breve motivazione della tua scelta.

B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, supponga di dover spiegare in maniera sintetica le

principali fasi del sistema HACCP a due nuove figure professionali inserite nel settore dell'azienda di ristorazione. In particolare: - chiarisca le finalità del sistema HACCP; - elenchi le fasi preliminari e i 7 principi su cui si basano la progettazione e l'applicazione del sistema HACCP; - riferisca, riportando degli esempi, le tipologie di pericoli che possono mettere a rischio la salute del consumatore; individui un pericolo specifico e ne spieghi gli effetti sulla salute del consumatore; - fornisca la definizione di "punto critico di controllo" (CCP) e lo spieghi con un esempio. Pag. 3/3

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

- C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico - professionali conseguite, il candidato supponga di dover organizzare il servizio di un aperitivo alla milanese in un wine bar per un gruppo di 50 persone e di dover elaborare con i due nuovi assunti delle procedure operative per garantire la sicurezza alimentare. In particolare: - riferisca come intenda procedere alla scelta degli ingredienti e alla selezione dei fornitori per la preparazione di un toast farcito o di una selezione di tramezzini o di una bevanda alcolica miscelata; - identifichi un pericolo associato alla preparazione del toast farcito o dei tramezzini o della bevanda di cui al punto precedente, ne analizzi la gravità e il rischio, proponga un CCP e proceda alla definizione del limite e delle azioni correttive; - definisca le procedure per assicurare la sicurezza alimentare durante il servizio a buffet; - riporti, in modo sintetico, le tecniche di gestione dei locali della cantina al fine della corretta conservazione dei vini.
- D) Il candidato concluda predisponendo una pagina informativa da allegare alla lista delle vivande con due indicazioni che rassicurino il cliente sulla salubrità dei piatti e delle bevande che vengono serviti. È data facoltà al candidato di fare riferimento anche a conoscenze e competenze acquisite in laboratorio o in contesti operativi extra-scolastici (es. stage, tirocini etc.)

_____ Durata massima della prova -
prima parte: 4 ore. La prova si compone di due parti. La prima è riportata nel presente documento ed è predisposta dal MIUR mentre la seconda è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto. È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana. È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

ALLEGATO A: Quadro complessivo di attribuzione del Credito Scolastico in forma anonima