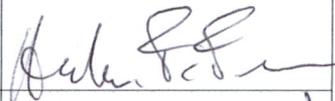
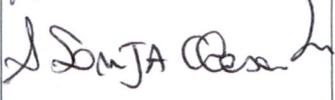
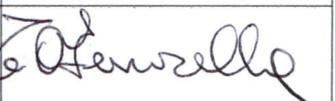
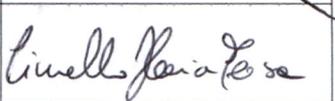
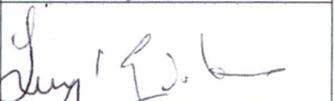
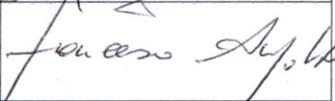
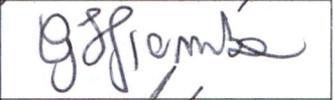
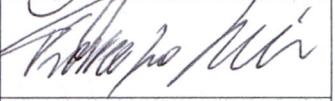




Il presente Documento è stato approvato all'unanimità dal Consiglio della Classe V sez. B nella seduta giorno 13 Maggio 2024.

### IL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	DISCIPLINA	FIRMA
Fera Andrea Francesco	Lingua e Letteratura Italiana - Storia	
Clasadonte Angela Sonja	Lingua e Cultura Inglese	
Iennarella Teresalba	Matematica	
Cimello Maria Teresa	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	
Giordano Luigi	Labor. Serv. Enog. - Settore Cucina	
Angotti Francesco	Labor. Serv. Enog. - Settore Sala e Vendita	
Giamba Grazia Ippolita	Lingua e Cultura Tedesca	
Francica Mattea	Lingua e Cultura Francese	
Vinci Francesco	Diritto e Tecnica Amministrativa	
Lofaro Stefano	Scienze Motorie e Sportive	
Trapasso Rosalba	Religione	

Serra San Bruno, 13 Maggio 2024

Il Dirigente Scolastico  
Antonino CERAVOLO

# INDICE

<b>1. Descrizione del contesto</b>	pag. 5
1.1 Storia e finalità generali dell'Istituto	pag. 5
1.2 Analisi socio-economica e culturale del comprensorio serrese	pag. 6
<b>2. Informazioni sul curriculum dell'indirizzo IPSEOA</b>	pag. 8
2.1 Profilo culturale, educativo e professionale	pag. 8
2.2 Quadro orario settimanale	pag. 10
<b>3. Storia della classe</b>	pag. 11
3.1 Composizione del Consiglio di classe	pag. 12
3.2 Composizione della classe	pag. 13
3.3 Flusso degli studenti nel triennio	pag. 13
3.4 Presentazione della classe	pag. 13
3.5 Credito scolastico	pag. 15
<b>4. Programmazione del Consiglio di classe</b>	pag. 16
4.1 Metodi e strategie didattiche	pag. 17
4.2 Obiettivi formativi e competenze trasversali	pag. 18
4.3 Nuclei tematici fondamentali	pag. 20
4.4 Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento	pag. 22
4.5 Percorsi per le competenze di Educazione civica	pag. 25
4.6 Percorsi di Orientamento (D.M. 328, 22/12/2022)	pag. 27
4.7 Attività di ampliamento dell'offerta formativa svolte nel triennio	pag. 28
4.8 Fattori che concorrono alla valutazione complessiva	pag. 28
<b>5. Programmi svolti</b>	pag. 30
5.1 Lingua e letteratura italiana	pag. 31
5.2 Storia	pag. 34
5.3 Lingua e Cultura Inglese	pag. 37
5.4 Matematica	pag. 41
5.5 Scienza e cultura dell'alimentazione	pag. 43
5.6 Laboratorio servizi di enogastronomia settore cucina	pag. 46
5.7 Laboratorio servizi di enogastronomia settore sala e vendita	pag. 49
5.8 Lingua e cultura tedesca	pag. 55

5.9	Lingua e cultura francese	pag. 58
5.10	Diritto e tecnica amministrativa	pag. 61
5.11	Scienze motorie e sportive	pag. 66
5.12	Religione Cattolica	pag. 68
<b>6.</b>	<b>Griglie di Valutazione degli apprendimenti</b>	pag. 71
6.1	Griglia di Valutazione della prima prova	pag. 72
6.2	Griglia di valutazione della seconda prova	pag. 76
6.3	Griglia di valutazione del Colloquio	pag. 77
6.4	Griglia di attribuzione del Credito	pag. 78
<b>7.</b>	<b>Prove scritte</b>	pag. 79
<b>8.</b>	<b>Colloquio</b>	pag. 80
<b>9.</b>	<b>Simulazione seconda prova</b>	pag. 80

**Allegato A** - Quadro complessivo di attribuzione del Credito Scolastico

**Allegato B** - Eventuali Titoli delle relazioni o dei percorsi multimediali dei candidati  
nell'ambito dei PCTO

**Allegato C**- Traccia simulazione seconda prova

## **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. 60/207, 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, allorquando i discenti 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**

### **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.

L'identità degli istituti professionali è connotata dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica. In linea con le indicazioni dell'Unione europea e in coerenza con la normativa sull'obbligo di istruzione, che prevede lo studio, l'approfondimento e l'applicazione di linguaggi e metodologie di carattere generale e specifico, l'offerta formativa degli istituti professionali si articola in un'area di istruzione generale, comune a tutti i percorsi, e in aree di indirizzo.

Gli studenti degli istituti professionali conseguono la propria preparazione di base con l'uso sistematico di metodi che, attraverso la personalizzazione dei percorsi, valorizzano l'apprendimento in contesti formali, non formali e informali. Le aree di indirizzo, presenti sin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi. Le attività e gli insegnamenti relativi a "Cittadinanza e Costituzione" di cui all'art. 1 del decreto legge 1 settembre 2008, n. 137, convertito con modificazioni, dalla legge 30 ottobre 2008, n. 169, coinvolgono tutti gli ambiti disciplinari e si sviluppano, in particolare, in quelli di interesse storico-sociale e giuridico - economico. Assume particolare importanza nella progettazione formativa degli istituti professionali la scelta metodologica dell'alternanza scuola lavoro, che consente pluralità di soluzioni didattiche e favorisce il collegamento con il territorio.

### **Risultati di apprendimento dell'indirizzo**

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

In riferimento alle 8 competenze chiave di cittadinanza (All. 2, DM. 139), 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 (C7)

- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato (C5)
- sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo (C4 - 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 (C4)
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio (C6)
- 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)
- 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 (C2)

## 2. 2 Quadro orario settimanale

Materia	Classe I	Classe II	Classe III	Classe IV	Classe V
Lingua e Lett.ra Italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Lingua e cultura Inglese	3	3	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Sc. Integrate - Fisica	2				
Sc. Integrate - Chimica		2			
Sc. Integrate (Sc. Terra Bio)	2	2			
Scienza degli Alimenti	2	2			
Sc. e cultura dell'Alimentazione			4	3	4
Lab. Serv. Enog.- Cucina	2	2		4	2
Lab. Serv. En.- Sala e Vendita	2	2	7	5	6
Lab. Servizi Acc. Turistica	2	2			
Lingua Tedesca/Francese	2	2	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2			
Dir. Tecn. Amm. Strut. Ric.			4	3	3
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica	1	1	1	1	1
<b>TOTALE</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

### 3. STORIA DELLA CLASSE



### 3.1 COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINE	DOCENTI	CONTINUITÀ
LINGUA E LETT.RA ITALIANA	Fera Andrea Francesco	SI
STORIA	Fera Andrea Francesco	SI
LINGUA INGLESE	Clasadonte Angela Sonja	SI
MATEMATICA	Iennarella Teresalba	SI
SC. E C. DELL'ALIMENTAZIONE	Cimello Maria Teresa	NO
LAB. SERV. ENOG. - CUCINA	Giordano Luigi	NO
LAB. SERV. EN. - SALA E VENDITA	Angotti Francesco	SI
2^ LINGUA COM. - TEDESCO	Giamba Grazia Ippolita	SI
2^ LINGUA COM. - FRANCESE	Francica Mattea	NO
DIR. TECN. AMM. IMPR. RIST.	Vinci Francesco	SI
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Lofaro Stefano	NO
RELIGIONE	Trapasso Rosalba	NO

### 3.2 COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

Alunni iscritti	n. 9	di cui ripetenti	n. 0	Provenienza altre sezioni	n. 0
di cui femmine	n. 6	di cui promossi a giugno	n. 8	Provenienza da altri indirizzi	n. 0
di cui maschi	n. 3			Provenienza da altri istituti	n. 0

### 3.3 FLUSSO DEGLI STUDENTI NEL TRIENNIO

CLASSE	ISCRITTI CLASSE	PROVENIENZA ALTRA CLASSE/SCUOLA	PROMOSSO GIUGNO	PROMOSSO SOSP. GIUDIZ.	NON AMMESSI/RITIRATI
III	13	0	9	2	2
IV	11	0	8	1	2
V	9	0			

### 3.4 PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V Sez. B dell'indirizzo I.P.S.E.O.A., articolazione Sala e Vendita, è composta da 9 alunni, di cui 3 maschi e 6 femmine. I ragazzi provengono da Serra San Bruno e dai comuni limitrofi. Nel corso del triennio, il gruppo classe ha subito una diminuzione numerica a causa della non ammissione di quattro studenti.

Gli alunni non hanno sempre evidenziato rispetto per le regole del vivere scolastico. Nonostante ciò, hanno avuto un discreto grado di socializzazione nelle relazioni interpersonali.

La frequenza scolastica non sempre è stata assidua. Di fatto, alcuni elementi della classe presentano molte assenze individuali e ritardi nell'ingresso a scuola che hanno rallentato l'andamento didattico e lo svolgimento puntuale delle verifiche.

Fin dall'inizio del triennio, il grado di interesse, la partecipazione al dialogo educativo e l'applicazione allo studio sono stati più accentuati e responsabili in pochi alunni che si sono distinti positivamente. Gran parte della classe, al contrario, ha sempre avuto bisogno di una costante sollecitazione, di quotidiane esortazioni e stimoli ad un maggiore impegno.

Dal punto di vista del profitto scolastico, la classe si presenta eterogenea e le differenze tra i gruppi si giustificano in ragione delle diverse capacità degli alunni, dei diversi livelli di rielaborazione personale e critica dei contenuti assimilati e del differente impegno profuso. Si possono individuare sostanzialmente tre gruppi: il primo, costituito da alunni che, in virtù delle capacità possedute e dell'impegno costante dimostrato, hanno raggiunto una buona preparazione. Un secondo gruppo, costituito da alunni che, nonostante un impegno e un senso di responsabilità non sempre adeguati e, spesso, meramente finalizzati alle verifiche, sono comunque riusciti ad ottenere dei risultati sufficienti. Alcuni alunni, infine, sono stati limitati da carenze che li hanno condizionati non favorendo, in alcune discipline, un'appropriata rielaborazione dei contenuti proposti.

La partecipazione della classe al dialogo educativo non è stata sempre propositiva. L'interesse è variato a seconda delle aree disciplinari e dell'argomento proposto.

I docenti tutti, operando in modo sinergico al fine di creare quella interdisciplinarietà indispensabile alla formazione umana, sociale e culturale dei giovani, hanno continuamente stimolato gli allievi ed hanno seguito in modo particolare quelli in difficoltà o poco motivati nello studio, richiamandoli, quando necessario, ad un comportamento più maturo e responsabile. Tutto ciò per consentire agli alunni di affrontare adeguatamente l'appuntamento degli Esami di Stato che li vedrà certamente protagonisti e nel quale dovranno dimostrare di aver acquisito conoscenze, competenze e capacità.

Il lavoro del consiglio di classe è sempre stato svolto in piena collaborazione ed orientato al raggiungimento degli obiettivi contenuti nella Programmazione di classe. Un elemento di positività è stato la continuità didattica (esclusa qualche materia) di cui i ragazzi hanno beneficiato per molte discipline consentendo ai docenti di poter monitorare, nell'arco del triennio, il percorso di ogni studente e pianificare il proprio

lavoro in un periodo più ampio per consentire a tutti di raggiungere gli obiettivi previsti.

Inoltre la classe ha seguito un percorso di PCTO ed un percorso di Educazione alla cittadinanza, per come meglio specificato nelle schede inserite nel documento di seguito riportate.

### **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 PCTO, nonché eventuali crediti formativi coerenti con l'indirizzo di studi frequentato.

In riferimento all'art. 11 dell'Ordinanza Ministeriale n. 55 del 22 marzo 2024, per l'anno scolastico 2023/2024, il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Il credito scolastico totale, è determinato dalla sommatoria del punteggio del terzo, quarto e quinto anno, assegnato in quarantesimi.

Il quadro complessivo di attribuzione del credito scolastico di ciascun alunno per anno e la valutazione finale del Consiglio di classe sono contenute in uno specifico allegato (**Allegato A**).

## 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, anche in base alla modalità didattica in atto durante l'anno scolastico.

Si è fatto uso, pertanto, 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

### **Strumenti**

- Classi virtuali (Google classroom)
- Video-conferenze (Google Meet, Skype,...)

## 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
<b>1. Competenza alfabetica funzionale</b>
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
<b>2. Competenza multi linguistica</b>
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
<b>3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</b>
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
<b>4. Competenza digitale</b>
a. Utilizzare le tecnologie digitali con dimestichezza e spirito critico e responsabile per

<p>apprendere, lavorare e partecipare alla società</p>
<p>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)</p>
<p>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</p>
<p><b>5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</b></p>
<p>a. Riflettere su sé stessi, far fronte all'incertezza e alla complessità</p>
<p>b. Gestire efficacemente il tempo e le informazioni, imparare a imparare</p>
<p>c. Lavorare con gli altri in maniera costruttiva, mantenersi resilienti e gestire il proprio apprendimento e la propria carriera</p>
<p>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</p>
<p>e. Empatizzare e gestire il conflitto in un contesto favorevole e inclusivo</p>
<p><b>6. Competenza in materia di cittadinanza</b></p>
<p>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</p>
<p>b. Impegnarsi efficacemente con gli altri per conseguire un interesse comune o pubblico, come lo sviluppo sostenibile della società</p>
<p><b>7. Competenza imprenditoriale</b></p>
<p>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</p>
<p>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</p>
<p><b>8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</b></p>
<p>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</p>
<p>b. Comprendere come le diverse espressioni culturali possono influenzarsi a vicenda e avere effetti sulle idee dei singoli individui</p>

### 4.3 NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI

Secondo l'art. 20, comma 3, dell'O.M. n° 55 del 22 Marzo 2024, negli istituti professionali di nuovo ordinamento, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui seguenti nuclei fondamentali di indirizzo correlati alle competenze:

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze
1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.
7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.
8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

Il Consiglio di Classe ha individuato i nuclei tematici fondamentali caratterizzanti le diverse discipline in coerenza con il percorso didattico svolto

durante l'anno scolastico. Di fatto i nuclei tematici fondamentali rappresentano il punto di partenza per lo sviluppo e la personalizzazione di un percorso strettamente attinente al lavoro svolto.

I nuclei tematici fondamentali individuati dal Consiglio di Classe, sono stati adattati e personalizzati rispetto ai programmi effettivamente svolti durante l'intero anno scolastico, considerando il contributo di ogni singola disciplina coinvolta, e vengono riportati nella tabella seguente:

<b>NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI INDIVIDUATI</b>			
<b>Argomento</b>	<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Documenti/testi proposti</b>	<b>Attività/tirocini</b>
« I prodotti a Km "Zero" e.....la valorizzazione del Made in Italy »	Tutte	Testi scolastici, video tutorial, dispense.	Lezioni frontali, Lezione partecipativa, interattiva e/o guidata, lavori di gruppo, Peer to Peer.
«Cibo e.... salute»	Tutte	Testi scolastici, video tutorial, dispense.	Lezioni frontali, Lezione partecipativa, interattiva e/o guidata, lavori di gruppo, Peer to Peer.
Promozione del territorio	Tutte	Testi scolastici, video tutorial, dispense.	Lezioni frontali, Lezione partecipativa, interattiva e/o guidata, lavori di gruppo, Peer to Peer.
Igiene e Ambiente di Lavoro	Scienze e Cultura dell'Alimentazione; Laboratorio di servizi enogastronomici - cucina; Laboratorio di servizi enogastronomici - sala.	Testi scolastici, video tutorial, dispense.	Lezioni frontali, Lezione partecipativa, interattiva e/o guidata, lavori di gruppo, Peer to Peer.
Sicurezza nei luoghi di lavoro	Tutte	Testi scolastici, video tutorial, dispense.	Lezioni frontali, Lezione partecipativa, interattiva e/o guidata, Peer to Peer.

## **4.4 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO**

Nel corso del triennio, gli studenti sono stati impegnati in varie attività formative, finalizzate a migliorare le loro capacità di orientamento, ad avvicinarli al mondo del lavoro, a incrementarne le opportunità di inserimento. Pertanto in deroga ai requisiti richiesti ai fini dell'ammissione dei candidati agli esami di Stato - anche in merito ai Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento - rientrano ugualmente nel colloquio le esperienze effettivamente maturate in seno ai percorsi svolti, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale.

I percorsi e le attività progettuali per la promozione dell'acquisizione delle competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO), i progetti svolti nell'ambito dell'insegnamento trasversale di Educazione civica, sono specificati qui di seguito:

<b>ATTIVITÀ PROGETTUALI LEGATE ALLA PROMOZIONE DELL'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (EX ASL) SVOLTE NEL CORSO DEL TRIENNIO</b>			
<b>CLASSE: III</b>			
<b>Anno Scolastico: 2021/2022</b>			
<b>Monte ore: 70</b>			
<b>Progetto</b>	<b>Tipologia</b>	<b>Attività</b>	<b>Discipline coinvolte</b>
<b>IFS</b>	Attività Laboratoriale	Banqueting Didattico: Una pastiera per la pace	Tutte le discipline
<b>FORM. e/o ORIENTAMENTO</b>	Educazione Digitale	Apprendimento in E-Learning ( Ed. Digitale)	Tutte le Discipline
	Formazione in Presenza	Come Formare il Curriculum Vitae	Tutte le Discipline
	Formazione E-Learning	Incontro con Referente Anpal	Tutte le Discipline
	Formazione E-Learning Video Lezione	Video Lezione - Youth-Empowered	Tutte le Discipline
	Formazione E-Learning Video Lezione	Giovani Previdenti " Pronti, Lavoro ....e via"	Tutte la Discipline

**CLASSE: IV**  
**Anno Scolastico: 2022/2023**  
**Monte ore: 70**

<b>Progetto</b>	<b>Tipologia</b>	<b>Attività</b>	<b>Discipline coinvolte</b>
<b>IFS</b>	Attività Laboratoriale	Formazione sulla Celiachia in collaborazione con Ampal e AiC	Tutte
	Attività Laboratoriale	Concorso di Cucina e Sala: "Capitan Cooking V edizione" Fase Regionale promosso da InfoTopics	Tutte
	Attività Laboratoriale	"I Grandi Lievitati" con il Maestro Pasticcere Fabio Trimboli	Tutte
	Attività Laboratoriale	Catering Didattico per le giornate di Open Day	Tutte
	Attività Laboratoriale	Catering Didattico per il Convegno sulla Festa della Donna promosso dal Comune di Brognaturo	Tutte
	Attività Laboratoriale	Catering Didattico presso Prefettura di Vibo Valentia	Tutte
	Attività Laboratoriale	Catering Didattico per il Convegno sulla Legalità con il Procuratore Capomolla	Tutte
	Attività Laboratoriale	Servizio di Banqueting per Ospiti in visita presso la nostra scuola	Tutte
<b>FORM. e/o ORIENT</b>	Formazione in presenza	Visita Guidata presso cantine Calabresi: Nesci, Dioscuri, Ceraudo, Caparra e Siciliani, Spadafora	Tutte
	Formazione in presenza	Incontro Formativo con i Mastri Birrai	Tutte
	Formazione in presenza	Incontro con l'Associazione di Categoria A.M.I.R.A.	Tutte
	Orientamento	Visita Guidata presso Certosa di Serra San Bruno	Tutte
	Orientamento	Visita presso al scuola di formazione ITS di VV	Tutte
<b>STAGE E TIROCINI</b>	Attività Laboratoriale	Stage in aziende presenti sul territorio serrese	Tutte

**CLASSE: V**  
**Anno Scolastico: 2023/2024**  
**Monte ore: 70**

<b>Progetto</b>	<b>Tipologia</b>	<b>Attività</b>	<b>Discipline coinvolte</b>
<b>FORM. e/o ORIENT.</b>	Orientamento	Partecipazione alle attività di Orientamento "Le giornate dell'Unical"	Tutte
	Orientamento	Live streaming (Assorienta): - Facoltà Universitarie 5/3/2024 - Forze Armate e di Polizia 6/3/2024 - Facoltà di Medicine e Professioni Sanitarie 7/3/2024	Tutte
	Orientamento	Incontro con ALMA	Tutte
	Form. in presenza	Partecipazione a seminari formativi in loco promossi da: - Esercito Italiano - Arma dei carabinieri	Tutte
	Form. in presenza	Seminario Formativo sulla Sicurezza Stradale promosso dalla Questura di Vibo Valentia	Tutte
	Form. in presenza	Seminario Formativo sui Contratti di Lavoro promosso dall'Ispettorato del Lavoro di Vibo Valentia	Tutte
	Form. in presenza	Seminario Formativo sulla Celiachia promosso da AIC	Tutte
	Form. in presenza	Seminario Formativo sull'Amaro promosso dall'azienda Kalos Jero	Tutte
	Form. in presenza	Seminario Formativo sull'Olio EVO promosso dal Dott. Agronomo Vincenzo Vozzo	Tutte
	Form. in presenza	Seminario Formativo sulla corretta gestione dei Social per promuovere le attività ristorative, promosso dal Food Blogger Wlady Nigro	Tutte
	Form. in presenza	Progetto "Insieme Creiamo il futuro" promosso da CPI di Serra San Bruno, Confindustria e Consulenti del lavoro della provincia di Vibo Valentia	Tutte
	Form. in presenza	Analisi a posteriori sul percorso di PCTO relativo al quinto anno e dell'intero triennio.	Tutte

		Stesura della relazione di PCTO e predisposizione del Curriculum dello studente	
<b>STAGE E TIROCINI</b>	Attività laboratoriale	Preparazione e partecipazione alla gara "Capitan Cooking"	Tutte
	Attività laboratoriale	Stage in strutture ristorative del Trentino e della Valle d'Aosta	Tutte
	Attività laboratoriale	Stage in aziende presenti sul territorio serrese	Tutte
	Attività laboratoriale	Preparazione al Contest Finale Regionale "Kalavria"	Tutte
<b>IFS</b>	Attività laboratoriale	Catering Didattico per la "Festa del Fungo"	Tutte
	Attività laboratoriale	Preparazione e distribuzione dolci tipici natalizi serresi	Tutte
	Attività laboratoriale	Catering Didattico per le giornate di Open Day	Tutte

Si allegano al presente Documento i titoli degli elaborati nell'esperienza di PCTO preparati dagli alunni (**Allegato B**).

#### **4.5 PERCORSI PER LE COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA**

Le attività e i percorsi finalizzati allo sviluppo di specifiche competenze di Educazione civica, per gli anni 2021/22, 2022/23 e 2023/24 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 percorsi svolti in quest'ambito sono illustrati di seguito:

<b>Percorso</b>	<b>Argomenti</b>	<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Attività svolte</b>
<b>CITTADINANZA E</b>	La nascita della costituzione italiana - La struttura e i caratteri della Costituzione e i principi fondamentali	Diritto - Storia - Italiano	Lezioni frontali; Attività laboratoriali; Lavori di

<b>COSTITUZIONE</b>			gruppo; Brainstorming.
<b>CITTADINANZA ED EDUCAZIONE ALLA LEGALITA'</b>	Le associazioni mafiose - Le attività principali delle ecomafie - Rispetto delle regole della strada	Italiano - Diritto - Storia	Lezioni frontali; Attività laboratoriali; Lavori di gruppo; Brainstorming.
<b>CITTADINANZA ED EDUCAZIONE ALLA SALUTE</b>	Diritto alla salute - L'emergenza sanitaria: droga, tabagismo e alcool - L'educazione alimentare: lotta alle disuguaglianze alimentari e allo spreco - Sviluppo sostenibile e salvaguardia dell'ambiente	Tutte	Lezioni frontali; Attività laboratoriali; Lavori di gruppo; Brainstorming.

<b>Percorso</b>	<b>Argomenti</b>	<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Attività svolte</b>
<b>COSTITUZIONE, ISTITUZIONE, REGOLE E LEGALITA'</b>	La Costituzione e i diritti e i doveri dei cittadini - Il lavoro nella Costituzione - Il rapporto del lavoro subordinato - Diritti e doveri dei lavoratori e obblighi del datore di lavoro - Il contratto di lavoro e le diverse tipologie - Problematiche connesse al mondo del lavoro: mobbing, caporalato, lavoro minorile e violenza sui luoghi di lavoro.	Diritto	Lezioni frontali; Attività laboratoriali; Lavori di gruppo; Brainstorming.
<b>AGENDA 2030 E SVILUPPO SOSTENIBILE</b>	Agenda 2030 - Il diritto all'ambiente salubre - Analisi e obiettivi dell'agenda 2030.	Diritto - Sc. Motorie - Religione - Lingua Inglese	Lezioni frontali; Attività laboratoriali; Lavori di gruppo; Brainstorming.
<b>CITTADINANZA DIGITALE</b>	Diritto alla riservatezza e codice della privacy - Il regolamento europeo sulla privacy - Il garante della privacy - Diritto all'oblio - Diritto alla portabilità dei dati - Il domicilio digitale, pec e peo.	Tutte	Lezioni frontali; Attività laboratoriali; Lavori di gruppo; Brainstorming.

<b>Percorso</b>	<b>Argomenti</b>	<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Attività svolte</b>
	La struttura del Parlamento -		Lezioni

<b>COSTITUZIONE, ISTITUZIONE, REGOLE E LEGALITA'</b>	Elezioni della Camera dei Deputati e del Senato della Repubblica - Il Presidente della Repubblica - Le funzioni del Presidente della Repubblica - La composizione e la formazione del governo - Le funzioni del Governo - La magistratura -L'amministrazione della giustizia - Il CSM - La Corte Costituzionale - Le norme di diritto internazionale - L'ONU - L'Unione Europea	Diritto - Storia	frontali; Attività 3laboratoriali; Lavori di gruppo; Brainstorming.
<b>AGENDA 2030 E SVILUPPO SOSTENIBILE</b>	Agenda 2030: lo sguardo della Chiesa a partire dal magistero di Papa Francesco - I diritti umani - La comunicazione - Lo sviluppo sostenibile	Religione - Scienza e cultura dell'alimentazione	Lezioni frontali; Attività laboratoriali; Lavori di gruppo; Brainstorming.
<b>CITTADINANZA DIGITALE</b>	Società della conoscenza e dell'informazione - Divario digitale - Diritti e doveri del cittadino digitale -Identità digitale - Proteggersi dalle insidie della rete - Informazione e disinformazione in rete - La comunicazione in rete - I cyber crimes - Le Fake news.	Tutte	Lezioni frontali; Attività laboratoriali; Lavori di gruppo; Brainstorming.

#### **4.6 PERCORSI DI ORIENTAMENTO (D.M. 328, 22 /12/2022)**

Durante il corso dell'anno scolastico sono state programmate e svolte le attività di orientamento per come previste dal D.M. 328, 22/12/2022. In particolare, la classe, affiancata ad un tutor dell'orientamento, è stata coinvolta nelle seguenti attività:

conoscenza del sé e delle proprie attitudini;

rinforzo del metodo di studio;

riflessione critica sul proprio percorso scolastico e sulle scelte future;

analisi sui mestieri e le competenze richieste per il lavoro del futuro.

## 4.7 ATTIVITA' DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NEL TRIENNIO

ATTIVITA' DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA			
TIPOLOGIA	OGGETTO	LUOGO	DURATA
Visite guidate e Viaggi d'istruzione	Partecipazione a manifestazioni teatrali e cinematografiche	Lamezia Terme	
	Visita Guidata presso la cantina Calabrese Nesci	Palizzi (RC)	
	Visita Guidata presso la cantina Calabrese Dioscuri	Bianco (RC)	
	Visita Guidata presso la cantina Calabrese Ceraudo	Crotone	
	Visita Guidata presso la cantina Calabrese Caparra e Siciliani	Crotone	
	Visita Guidata presso la cantina Calabrese Spadafora	Cosenza	
	Visita' all'università della Calabria - UNICAL	Arcavacata - Cosenza	
Approfondimenti e Incontri con gli esperti			

## 4.8 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, 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, secondo le modalità e i criteri stabiliti nel POF;
- il livello di competenze trasversali acquisito attraverso l'osservazione nel medio e lungo periodo;
- il grado complessivo di partecipazione nelle attività svolte.

## 5. PROGRAMMI SVOLTI



# LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

*Prof. Andrea Fera*

## RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

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

### Conoscenze

- Conoscere le caratteristiche fondamentali dei generi letterari
- Conoscere la peculiarità e la struttura di un testo narrativo e poetico
- Essere in possesso delle fondamentali strutture linguistico-espressive e conoscere alcune modalità di stesura di testi di varia tipologia
- Analisi e interpretazione di testi e di contenuti e messaggi fondamentali

### Competenze

- Saper organizzare ed esporre i contenuti in modo semplice, ma sostanzialmente corretto
- Saper produrre testi scritti vari

### Frequenza, applicazione allo studio, partecipazione al dialogo educativo

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

## CONTENUTI DISCIPLINARI TRATTATI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

ARGOMENTI TRATTATI	N° ORE
<b>U. D. 1 - Il Verismo</b> Caratteri generali del Verismo G. Verga Testi: <i>Rosso Malpelo</i>	5
<b>U. D. 2 - Il Decadentismo</b> Simbolismo: caratteri generali C. Baudelaire: <i>Corrispondenze</i> Decadentismo: caratteri generali G. D'annunzio, vita, opere, poetica Testi: <i>La pioggia nel pineto; La sera fiesolana</i> G. Pascoli, vita, opere, poetica Testi: <i>X agosto; Il gelsomino notturno; La mia sera; La cavalla storna</i>	10

<b>U.D. 3 – La rivolta contro la tradizione</b> Crepuscolarismo: caratteri generali Futurismo: caratteri generali Aldo Palazzeschi: <i>E lasciatemi divertire!</i>	<b>6</b>
<b>U. D. 4 – La coscienza delle crisi</b> L. Pirandello: vita e pensiero Testi: <i>Il treno ha fischiato; Il fu mattia Pascal</i> (trama); <i>Uno, nessuno e centomila</i> (trama) Itali Svevo: vita, pensiero, <i>La coscienza di Zeno</i> (trama)	<b>8</b>
<b>U. D. 5 – Sviluppi della letteratura nel Novecento</b> Ermetismo: caratteri generali G. Ungaretti: vita e poetica Testi: <i>I fiumi*</i> ; <i>San Martino del carso*</i> ; <i>Veglia*</i> ; <i>Soldati*</i> Eugenio Montale*: vita e poetica Testi: <i>Non chiederci la parola; Meriggiare pallido e assorto; Spesso il male di vivere ho incontrato; Ho sceso dandoti il braccio;</i> U. Saba*: vita e poetica Testi: <i>La capra; Città vecchia</i>	<b>8</b>

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

### METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

1. organizzazione del lavoro in moduli ed unità didattiche
2. lezioni frontali
3. lettura in classe ad alta voce e commento guidato

### TIPOLOGIE PROVE DI VERIFICA - CRITERI DI VALUTAZIONE

Le verifiche sono state distinte in formative, per il controllo del ritmo di apprendimento e la revisione *in itinere* della programmazione con l'avvio di eventuali interventi di recupero; sommative, per la misurazione e la valutazione del profitto. Per le verifiche formative si è fatto ricorso a colloqui brevi. Le verifiche sommative si sono svolte tramite interrogazioni orali ed elaborati scritti.

## STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo

Appunti e dispense

- Libro di testo

Autore: P. Di Sacco

Titolo: Chiare lettere

Editore: E. S. Bruno Mondadori

Serra San Bruno, 15/05/2024

Il docente

Prof. Andrea FERA

# STORIA

## *Prof. Andrea Fera*

### RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

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

#### Conoscenze

- Comprendere i nessi tra liberismo, protezionismo.
- Comprendere il valore delle riforme sociali fatte da Giolitti.
- Collegare il progressivo uso di armi moderne alla preesistenza di tattiche tradizionali per spiegare l'altissimo numero di morti durante la prima guerra mondiale.
- Conoscere i costi umani della prima guerra mondiale.
- Comprendere il diverso carattere della rivoluzione di febbraio e della rivoluzione d'ottobre.
- Comprendere le origini del fascismo-movimento; comprendere il consenso al fascismo - regime.
- Comprendere l'origine, le caratteristiche e gli effetti a livello mondiale del crollo della borsa di Wall Street.
- Comprendere le origini politiche e sociali del fascismo e del nazismo.
- Seguire la fase dell'avanzata dell'Italia.
- Esaminare gli effetti della guerra fredda.
- Seguire la nascita della costituzione, la ricostruzione economica del nostro paese e le tensioni sociali che l'accompagnarono.

#### Competenze

- Organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.
- Individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica.
- Acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.

**CONTENUTI DISCIPLINARI TRATTATI**  
**STORIA**

ARGOMENTI TRATTATI	N° ORE
<b>U. D. 1 - La “Grande guerra” e la Rivoluzione russa</b> Il sistema economico internazionale L’età giolittiana La Prima guerra mondiale La Rivoluzione russa Il “disagio della civiltà”	<b>10</b>
<b>U. D. 2 - La crisi del dopoguerra</b> Le conseguenze della “Grande guerra” La disintegrazione dell’economia internazionale	<b>6</b>
<b>U.D. 3 - I regimi totalitari</b> Lo Stato totalitario Il fascismo Il nazismo Lo stalinismo	
<b>U. D. 4 - La Seconda guerra mondiale e il nuovo sistema internazionale</b> La Seconda guerra mondiale Dopoguerra e ricostruzione* Il sistema internazionale dei blocchi contrapposti: la “guerra fredda”*	

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

**METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE**

Lezioni frontali e partecipate, conversazioni, analisi di documenti di critica storica presenti nel libro di testo, ricostruzione di fatti storici, mappe concettuali, dibattito in classe.

## TIPOLOGIE PROVE DI VERIFICA - CRITERI DI VALUTAZIONE

Interrogazioni orali brevi e di una certa ampiezza. Le valutazioni sono state effettuate secondo la griglia presente nel PTOF.

## STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo

- Libro di testo *Storia*

Autori: N. Cristino - G. Di Rienzo

Titolo: Nuovo I fatti e le interpretazioni

Editore: Petrini

Serra San Bruno, 15/05/2024

Il Docente

Prof. Andrea FERA

# LINGUA E CULTURA INGLESE

## *Prof.ssa Angela Sonja Clasadonte*

### RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

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

#### **Conoscenze**

- Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, a livello B2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali di gruppo relative a situazioni professionali.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.
- Essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato.
- Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo.

#### **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.
- Saper produrre semplici testi scritti il più possibile corretti, dimostrando di possedere capacità di sintesi.
- Saper partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità.

#### **Frequenza, applicazione allo studio, partecipazione al dialogo educativo**

- La frequenza della classe è stata abbastanza regolare per la maggior parte degli alunni.
- La classe ha dimostrato un'applicazione allo studio sufficiente/buona.
- La partecipazione al dialogo educativo è stata, per la maggior parte della classe, attiva.

**CONTENUTI DISCIPLINARI TRATTATI**  
**LINGUA E CULTURA INGLESE**

ARGOMENTI TRATTATI	N° ORE
<p style="text-align: center;"><b>U. D. 1 “FOOD SECURITY AND FOOD DEFENCE”</b></p> <p><u>Food education</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Food security;</li> <li>- Food defence.</li> </ul> <p><u>Food security in a sustainable world</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sustainability in the food supply chain;</li> <li>- Farm-to-work;</li> <li>- Going green.</li> </ul> <p><u>Food contamination</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Food contaminants;</li> <li>- Food poisoning.</li> </ul> <p>Vocabulary: Health and safety. Grammar: Present Perfect</p>	<b>13</b>
<p style="text-align: center;"><b>U. D. 2 “FOOD SAFETY”</b></p> <p><u>Hygiene</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Food and working environment hygiene;</li> <li>- How important is hygiene?</li> </ul> <p><u>HACCP, restaurants and bars</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- The responsibility to serve safe food;</li> <li>- Hazard Analysis (HA) and Critical Control Point (CCP) System;</li> <li>- The seven principles of HACCP.</li> </ul> <p>Grammar: Future. Culture: Italian food Heritage and quality certification</p>	<b>13</b>
<p style="text-align: center;"><b>U. D. 3 “HEALTHY CATERING FOR DIFFERENT NEEDS”</b></p> <p><u>Lifestyles and diets</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- The functions of food;</li> <li>- Healthy food choices;</li> <li>- Diets;</li> <li>- Lifestyle diets.</li> </ul> <p><u>Health and nutrition</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Food allergies and intolerances;</li> <li>- Overweight and obesity.</li> </ul> <p>Culture: The roots of vegetarianism.</p>	<b>13</b>

<p style="text-align: center;"><b>U. D. 4 "DRINKS"</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wine;</li> <li>- Beer;</li> <li>- Spirits.*</li> </ul>	<b>13</b>
<p style="text-align: center;"><b>U. D. 5 "CAREER PATHS"*</b></p> <p><u>Getting a job:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- How to write a Curriculum Vitae;*</li> <li>- How to write a covering letter.*</li> </ul> <p>Vocabulary: Personal qualities and responsibilities.</p>	<b>4</b>
<p style="text-align: center;"><b>U. D. 6 "Educazione Civica"</b></p> <p><u>La Costituzione</u> The British system of government <u>Cittadinanza digitale</u> Fake news</p>	<b>4</b>
<p style="text-align: center;"><b>UdA</b></p> <p>«I prodotti a Km "Zero" e.....la valorizzazione del Made in Italy» «Cibo e.... salute»</p>	<b>6</b>

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

### METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

- Lezione frontale e partecipata
- Correzione sistematica collettiva e individualizzata di esercizi proposti in classe e di verifiche formative
- Lavoro individuale e di gruppo
- Cooperative learning
- Peer to peer

### 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 quanto riguarda le modalità di verifica, è stata privilegiata la verifica orale, la quale ha puntato a misurare le competenze, le abilità e le conoscenze. In un primo breve momento, l'alunno è stato lasciato libero di introdurre l'argomento o gli argomenti oggetto della verifica, passando poi ad una fase durante la quale il docente ha posto più domande a

risposta breve, verificando la prontezza e la pertinenza con cui lo studente risponde alle sollecitazioni e la capacità di operare collegamenti con argomenti attinenti. Per quanto riguarda le verifiche scritte sono stati proposti agli studenti esercizi strutturati (completamento, trasformazione, ecc.), *Test* di comprensione di testi scritti, traduzioni, brevi resoconti, riassunti, composizioni.

## STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Gli strumenti sono stati forniti direttamente dal docente:

- dispense realizzate dalla docente;
- visione di filmati, documentari;
- schede di approfondimento;
- Video su You tube.
- Libro di testo

Titolo: **"TOP CLASS" - The Cooking, Bar and Pastry World**

Autore: Bennet, E. Caminada, M. Girotto, N. Hogg, A. Meo, P. Peretto

Editore: HOEPLI EDIZIONI

- Internet
- LIM

Serra San Bruno, 15/05/2024

Il Docente

Prof.ssa Angela Sonja CLASADONTE

# MATEMATICA

*Prof.ssa Teresa Alba Iennarella*

## RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

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

### Conoscenze

Riconoscere e classificare funzioni matematiche  
Saper tracciare il grafico di una funzione

### Competenze

Saper tracciare grafici e saperli leggere e analizzare

### Frequenza, applicazione allo studio, partecipazione al dialogo educativo

La frequenza della classe non è stata assidua

La classe ha dimostrato un'applicazione allo studio adeguata ed approfondita per qualcuno superficiale per altri

La partecipazione al dialogo educativo è stata attiva e collaborativa per quasi tutti

## CONTENUTI DISCIPLINARI TRATTATI

### MATEMATICA

ARGOMENTI TRATTATI	N° Ore
U. D. 1 - Le funzioni - Definizione di funzione - Classificazione delle funzioni - Dominio delle funzioni - Studio del segno di una funzione - Intersezione di una funzione con gli assi cartesiani	9
U. D. 2 - I limiti - Definizione intuitiva - Operazioni con i limiti - Le forme indeterminate - Asintoti e grafico probabile	7
U.D. 3 - Derivata di una funzione - Derivate fondamentali - Derivata del quoziente	

- Derivata del prodotto di due funzioni - Derivate di ordine superiore - Teoremi sulle derivate: teorema e regola di De L'Hopital,	10
U.D. 4 - Studio di funzione - Funzioni crescenti e decrescenti - Massimi, minimi, flessi - Studio completo di una funzione	5

## METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

Durante le attività sono state utilizzate le seguenti metodologie:

Lezione frontale

Lezione partecipata

Cooperative learning

Didattica laboratoriale

Lavoro di gruppo

Attività di recupero

Attività di approfondimento

## TIPOLOGIE PROVE DI VERIFICA - CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione è effettuata mediante la somministrazione di compiti in classe e interrogazioni orali e sono stati adottati i criteri stabiliti dal collegio dei docenti ed inseriti nel POF.

## STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Durante le attività sono stati utilizzati i seguenti strumenti:

Lavagna

Schede di approfondimento ed esercizi forniti dall'insegnante.

Serra San Bruno, 15/05/2024

Il Docente

Prof.ssa Teresa Alba IENNARELLA

# SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

*Prof.ssa Maria Teresa Cimello*

## RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

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

Sviluppare la cura e il controllo della propria salute attraverso una corretta alimentazione;

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e internazionali;

Illustrare gli aspetti fondamentali della regolamentazione comunitaria sui nuovi prodotti alimentari;

Riconoscere le variazioni dei bisogni nutrizionali nell'età evolutiva, nell'età adulta, nell'età avanzata, in gravidanza e nell'allattamento.

Elencare i fattori di rischio nelle malattie. Descrivere le principali indicazioni dietetiche nelle diverse patologie.

Descrivere le principali cause di contaminazione degli alimenti. Descrivere le possibili conseguenze sulla salute umana dell'assunzione dei differenti tipi di contaminanti

### Conoscenze

- Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari
- Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie
- Contaminazione chimica, fisica e biologica degli alimenti
- Tossinfezioni alimentari
- Certificazione di qualità e Sistema HACCP

### Competenze

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico- fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- Applicare le normative vigenti nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti

### Frequenza, applicazione allo studio, partecipazione al dialogo educativo

- La frequenza è stata regolare per la maggioranza della classe, a parte alcuni alunni che hanno accumulato numerose assenze.

- La classe, tranne pochi alunni, ha dimostrato uno scarso interesse verso la disciplina e un'applicazione allo studio non approfondita, che ha portato alcuni allievi a non raggiungere in linea generale la sufficienza.
- La partecipazione al dialogo educativo non è stata soddisfacente

**CONTENUTI DISCIPLINARI TRATTATI**  
**SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

ARGOMENTI TRATTATI	N° ORE
<b>U. D. 1 -LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE</b> U.D. 1.1 - Consuetudini alimentari nelle grandi religioni U.D. 1.2 - Nuovi alimenti e biotecnologie U.D. 1.3 - La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche U.D. 1.4 - Diete particolari	<b>39</b>
<b>U. D. 2 - LA DIETA IN CONDIZIONI PATOLOGICHE</b> U.D. 2.1 La dieta nelle malattie cardiovascolari U.D. 2.2 La dieta nelle malattie del metabolismo U.D. 2.3 La dieta nelle malattie dell'apparato digerente U.D. 2.4 Allergie e intolleranze U.D. 2.5 Alimentazione e cancerogenesi U.D. 2.6 Disturbi del comportamento alimentare	<b>10</b>
<b>U.D. 3 - I RISCHI E LA SICUREZZA ALIMENTARE</b> U.D. 3.1 - Fattori tossici e contaminazione alimentare U.D. 3.2 - Contaminazione biologica degli alimenti U.D. 3.3 - Additivi coadiuvanti tecnologici *	<b>10</b>
<b>U. D. 4 Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità*</b> U.D. 4.1 Controllo e sicurezza alimentare* U.D. 4.2 La qualità degli alimenti*	<b>12</b>
<b>U. D. 5 Educazione civica</b> Sviluppo sostenibile (Consumo e produzione responsabile)	<b>2</b>

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

## METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

Lezione frontale, lezione dialogata, dibattito

## TIPOLOGIE PROVE DI VERIFICA - CRITERI DI VALUTAZIONE

Sono state fatte verifiche scritte e orali intermedie, periodiche e finali differenziando le caratteristiche specifiche degli studenti.

Per quanto riguarda i criteri di valutazione, il punteggio è stato attribuito con voti numerici espressi in decimi, dove per raggiungere la sufficienza è richiesto un voto pari ad almeno 6/10.

## STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

### • **Libro di testo**

Autore: A. Machado

Titolo: Scienza e cultura dell'alimentazione

Editore: Poseidonia

- Lavagna
- Schede di approfondimento
- Internet
- LIM

Serra San Bruno, 15/05/2024

Il Docente

Prof. Maria Teresa CIMELLO

# LABORATORIO SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

*Prof. Luigi Giordano*

## RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

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

**Conoscenze:** Le conoscenze degli studenti e delle studentesse sono apparse poco soddisfacenti nello studio e nelle conoscenze dei contenuti degli argomenti sottoposti per la maggior parte del gruppo. Si premette che molti degli stessi riguardavano l'approfondimento critico di tematiche affrontate negli anni scolastici precedenti

**Competenze:** Le competenze raggiunte dai discenti sia nell'area tecnica ma soprattutto nell'area professionale sono apparse poco adeguate per quasi tutti gli studenti del gruppo classe; per alcuni si evidenziano incertezze nella gestione autonoma delle conoscenze e in qualche caso con carenze di base.

Alcuni studenti hanno avuto difficoltà nel far emergere adeguate capacità di analisi, di sintesi e di rielaborazione dei contenuti trattati nelle varie situazioni che sono state proposte loro e nei rispettivi e possibili collegamenti tra le stesse. Tuttavia pochi studenti e studentesse si sono distinti e sono stati da stimolo per tutto il gruppo classe.

**Frequenza, applicazione allo studio, partecipazione al dialogo educativo:** la frequenza non sempre è stata continua, l'applicazione allo studio non è stata continua e la partecipazione alle lezioni è stata interessata per le attività pratiche e poco per la parte teorica.

## CONTENUTI DISCIPLINARI TRATTATI LABORATORIO DERVIZI DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

ARGOMENTI TRATTATI	N° ore 60 DI CUI 10 APPROF.
<b>U. D. 1 - Il menu</b> Turistico, degustazione, del giorno, rotativo, ciclico, concordato, a tema, per buffet, piatto unico, la pizza. Alla carta, alla gran carta, per ristorante pizzeria. Le schede tecniche di cucina Il sistema cook and chill	10

Il menu in base alle esigenze della clientela (allergie, intolleranze, in base all'età, per sportivi, il diario per giovani diabetici.	
<b>U.D.2 - La ristorazione oggi</b> La ristorazione industriale: ospedaliera, scolastico, sui mezzi di trasporto, il circuito dei buoni pasto. La ristorazione commerciale; Tradizionale (ristoranti, false trattorie, crociere)  Alberghiera (alberghi, villaggi turistici)  Intermedia (pizzerie, pub)  Veloce (fast food)  Banqueting  Catering  I legami differiti.  Street food	<b>3</b>   <b>3</b>   <b>3</b>
<b>U. D.3 - Sicurezza igienica e sistema HACCP</b> L'igiene professionale. Il sistema HACCP Il piano di autocontrollo Sicurezza sul posto di lavoro	<b>3</b> <b>3</b> <b>3</b> <b>3</b>
<b>U. D.4 - I prodotti alimentari</b>  I marchi di tutela L'economato, personale e gestione.	<b>3</b> <b>3</b>
<b>U. D.5 - Il food and beverage manager</b> Il food beverage e il food beverage manager Il banquetting manager	<b>4</b>
<b>U. D.6 - Scheda tecnica</b> <b>Scheda tecnica</b> <b>Food cost</b>	<b>1</b> <b>1</b>

Dal 09/05/2021 a fine anno scolastico (8 h) tutti gli argomenti trattati saranno di ripetizione o approfondimento dedicati soprattutto agli elaborati.

## METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

Per attività in **Didattica in presenza** oltre alle modalità e agli strumenti canonici (libri di testo, appunti, lezioni frontali, ecc. si è dato ampio spazio ad approfondimenti tematici, discussioni ed analisi sul e del contesto sia scolastico che professionale.

## TIPOLOGIE PROVE DI VERIFICA - CRITERI DI VALUTAZIONE

Per **attività in didattica in presenza**: Prove tradizionali non strutturate orali (colloqui ampi o brevi, risoluzione di problemi, messa in pratica di tematiche) attività pratiche.

## STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo Enogastronomia: settore cucina

Autore: Paolo Gentili

Titolo: Cucina Gourmet Plus-Cucina gourmet corso avanzato

Editore: Calderini

- Lavagna
- Schede di approfondimento
- Internet
- YouTube
- Riviste di settore

Serra San Bruno, 15/05/2024

Il Docente

Prof. Luigi GIORDANO

# LABORATORIO SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA

*Prof. Francesco Angotti*

## RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

**Con riferimento alla programmazione curriculare sono stati conseguiti, pur in maniera differenziata, i seguenti obiettivi:** La classe ha evidenziato nel corso dell'a. s. una mediocre propensione alle attività scolastiche, tuttavia l'approccio verso l'area tecnico-professionale è risultata soddisfacente.

Gli incontri sono stati coerenti con l'orario di classe (martedì 4 ore e lunedì 2 ore) e sono serviti innanzitutto ad avere continuità didattica con il mondo della professione. Al martedì le ore sono state svolte prevalentemente in laboratorio con attività pratica, mentre al lunedì le ore sono state svolte in classe per riassumere e/o predisporre le lezioni di laboratorio. Nella programmazione delle esercitazioni si è preferito il coinvolgimento diretto dei discenti (role playing e tutoring) in modo da renderli partecipi, responsabili e capaci.

**Conoscenze:** Le conoscenze sono apparse mediocri. Lo studio, anche quello domestico, è risultato carente.

Gli argomenti sottoposti hanno riguardato l'approfondimento critico di tematiche affrontate in laboratorio e il potenziamento delle conoscenze degli anni scolastici precedenti.

**Competenze:** Le competenze raggiunte sia nell'area tecnica, che nell'area professionale sono apparse adeguate e soddisfacenti per quasi tutti gli studenti della classe; in alcuni si sono evidenziate incertezze nella gestione dell'autonomia e in qualche caso carenze di base.

**Capacità:** Alcuni studenti hanno avuto difficoltà nel far emergere adeguate capacità di analisi, di sintesi e di rielaborazione dei contenuti trattati nelle varie situazioni affrontate e nei collegamenti tra le stesse. Tuttavia la maggior parte degli studenti si sono distinti e sono stati da stimolo per tutto il gruppo classe per esempio nelle attività di PCTO e nelle manifestazioni dove il coinvolgimento attivo e le responsabilità sono state determinanti.

**Frequenza, applicazione allo studio, partecipazione al dialogo educativo:** Nel corso dell'anno scolastico la partecipazione della maggior parte degli allievi è stata regolare, tuttavia i risultati non sono stati sempre pari alle aspettative, soprattutto nella parte dello studio domestico. In compenso la maggior parte degli studenti si è distinta nelle attività di laboratorio e nelle attività pratico-professionale in generale. La frequenza è risultata assidua nella maggior parte degli allievi. Nel complesso la preparazione ma soprattutto la partecipazione si può ritenere soddisfacente in qualche caso casi anche distinta.

**CONTENUTI DISCIPLINARI TRATTATI**  
**LABORATORIO SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA**  
**E VENDITA**

ARGOMENTI TRATTATI	N° Ore
<p style="text-align: center;">U. D. 1 - Attività Teorica:</p> <p>Discussione sulla stagionalità turistica.            Il Menù: definizione e tipologie, Menù a km "0" a basso impatto ambientale;            Il Menù: a Scelta Libera - Menù a la Cart, Gran Cart, ecc. (coperto di base);            Il Menù: a Scelta Condizionata - Menù del Giorno, Menù Turistico, ecc. (coperto completo);            Il Menù: a Scelta Concordata - Menù Banqueting (coperto di gala).            Il Menù: L'importanza della territorialità;            Il Menù: Regole per creare un menù (Costruzione della carta tenendo in considerazione tutte le fattispecie riscontrabili: Intolleranze, Allergie, Abitudini alimentari, Vegetarismo, Veganismo, Fattori religiosi, ecc.),            Calcolo costo e prezzo proposto; impaginazione grafica ecc.;            Il Menù: Gli allergeni e come indicarli in un menù.            Il Menù: Pianificazione dell'esercitazione, previsione di spesa sulla base del budget disponibile.            Il Menù: Il concetto di "Portata" all'interno del menù e/o del servizio (collegamento con il concetto di coperto);            Il Menù: Le portate nel menù (Aperitivo, Antipasto, Primo piatto, Secondo piatto, Contorno, Dessert e Beverage)            Il Menù: Suddivisione di un pranzo/cena (Pasto, Pre-pasto, Dessert)</p> <p>La Comanda</p> <p>I marchi di tutela comunitari: DOP, IGT, STG;            I marchi di tutela nazionali: DOCG, DOC, IGT;            Altri marchi di tutela: BIO, BIODINAMICI, SLOW FOOD.</p> <p>I Formaggi: definizione del prodotto, servizio, uso in gastronomia, tagli appropriati e abbinamenti;            I Formaggi: i marchi di tutela (DOP, IGP; ecc.);            I Formaggi Tipici a marchio di tutela Italiani e Regionali (Calabria);            I Formaggi Tipici a marchio di tutela regionali (Caciocavallo Silano, Pecorino Crotonese, Pecorino del Monte Poro);            I Formaggi Calabresi Tipici a marchio Slow Food;            I Formaggi e il territorio.</p> <p>Le tecniche di servizio e gli stili di servizio;            Tecnica di servizio al piatto: Stile di servizio all'italiana;            Tecnica di servizio al vassoio: Stile di servizio all'inglese, francese diretto e indiretto;            Tecnica di servizio a supporto: Stile di servizio alla russa, a buffet;</p>	<p>48 + 10*</p>

Stile di servizio a buffet: libero, assistito;  
Importanza della clips  
Glossario dei termini: Clips, Bellavista, Precedenze, Portata, Piatto, Passe, ecc.

La Dieta Mediterranea come stile di vita

I Liquori e le Bevande (caratteristiche e differenze);  
I Processi di Produzione dei Liquori: Distillati, Fermentati, Infusi, Miscelati.

I Contratti di lavoro nel settore P.E., Ristorazione collettiva e commerciale e turismo (HO.RE.CA.):

Ambiti Professionali: A. Amministrativo-gestionale; A. Organizzativo; A. Operativo; A. di Collaborazione;

Livelli professionali e retributivi: Area Quadri (A e B), I, II, III, IV, V, VI Super, VI e VII.

Figure professionali e inquadramento retributivo.

Glossario dei termini: Maitre, Chef De Rang (Rang), Capo Partita (Partita); Trancher, Sommelier, Economo, Barman, Catering, Gastronomo, ecc.

Discussione partecipata degli argomenti svolti in prospettiva degli esami di stato [La Comanda; Le Figure Professionali; La Cantina; L'economato; Il Servizio dei Vini - I Vini Ordinari e i Vini Speciali]

Enologia: Le fasi del vino (Biologica, di Produzione e di Affinamento) e i sentori acquisibili;

Enologia: Il concetto di Terroir;

Enologia: Il servizio di Sommellerie (la mescita del vino);

Enologia: VINI ORDINARI: Rosso Giovane e Invecchiato, Rosato, Bianco Fermo e Mosso;

Enologia: VINI SPECIALI: Spumanti, Passiti, Distillati, Liquorosi, Infusi, Fermentati;

Enologia: Analisi dei termini: Terroir, Crù; Autoctono, Cultivar;

Disciplinari (normativa D.O.P., I.G.P., D.O.C.G., D.O.C., I.G.T., ecc.).

La struttura di un COCKTAIL attraverso i 6 punti caratterizzanti:

Nome: di fantasia, riconosciuti a livello internazionale (I.B.A.) e nazionale (A.I.B.E.S., F.I.B.);

Tipologie: alcolicità, quantità servita e momento del servizio (MACRO CATEGORIE) e categorie secondarie;

Ingredienti e dosi: elementi primari, elementi coadiuvanti, elementi correttori. Dosi: frazioni di unità, centilitri (Unità di misura europea), once (unità di misura internazionale).

Strumento di mescita o tecnica di mescita: Shaker, Mixing glass, Blender, ecc.

Bicchiere: le varie tipologie in uso (Tumbler, Coppette, Ballon. Flute, ecc).

Guarnizione: elementi decorativi.

<p>U. D. 2 - Attività di Approfondimento e/0 Potenziamento delle conoscenze:  Incontro con i consulenti del lavoro della Camera del Commercio a cura del dott. Vincenzo Greco.  Simulazione 2^ prova  Partecipazione al concorso gastronomico Capitan Cooking a RC  Attività di stage e P.C.T.O. (interne alla scuola/esterne alla scuola)</p>	<p>20</p>
<p>U.D. 3 - Attività di Educazione Civica:  [Educazione Civica] - Settimana nazionale della protezione civile - Prove di evacuazione - Norme generali di comportamento;  [Educazione Civica] - Portamento professionale e della divisa.  [Educazione Civica] - Incontro preparatorio con la psicologa "Progetto sul bullismo"  [Educazione Civica] - Sicurezza nel settore HO.RE.CA.: Conseguenze negative sulla sicurezza e sulla salute sul lavoro; Conoscenza dei pericoli e la valutazione dei rischi: Scivoloni, inciampate e cadute; Utensili taglienti e coltelli; Ustioni e Bruciature; Disturbi muscolo scheletrici (DMS); Rumore; Sostanze Pericolose; Gas compresso per la miscita delle bevande; Esposizione a temperature elevate; Pericolo d'incendio; Pericolo psico-sociale; Rischi Addetto al Servizio di Somministrazione e Vendita; I D.P.I. previsti.</p>	<p>20</p>
<p>U. D. 4 - U.D.A.:  U.D.A.: I Prodotti tipici del Made in Italy - nello specifico del Made in Calabria;  U.D.A.: I Prodotti tipici del territorio calabrese (predisposizione di un elaborato - Impaginazione con Microsoft Access [pacchetto office]);</p>	<p>10</p>
<p>U. D. 5 - Attività Pratica in Laboratorio (verifica della divisa di sala e bar):  [1] Mise en place della sala (con buffet/bouvette e tavolo reale) e del bar per servizio di Prime colazioni;  Allestimento del buffet/bouvette con tematica: Le Prime colazioni in albergo (breakfast); Mise en place della plancia di comando (banco bar) per servizio di caffetteria; Riassetto della sala e del banco bar  [2] Predisposizione della sala per convegno; Incontro/convegno in sala.  [3] Il servizio dei formaggi [a pasta dura, a pasta filata, a pasta morbida, a pasta spalmabile, a pasta semidura]; Il tagliere dei formaggi completo di sapori abbinati; Servizio dei formaggi con stile alla russa e francese indiretto; Il servizio sommellerie [miscita di un vino rosato: cantina Iuzzolini]; Servizio caffetteria; Riassetto della sala e del banco bar  [4] Servizio di composta di frutta; Sbarazzo e riassetto della sala  [5] Giornata Spritz, Caffetteria e preparazioni gastronomiche; Mise en</p>	<p>56  +  16*</p>

place della sala (con buffet / bouvette) e del banco bar per la lezione programmata; Gli spritz (Aperol Spritz, Hugo, Shirley Temple [analcolico]); Gastronomia: Preparazione di tramezzini; Analisi dei prodotti: Sciroppo di fiori di sambuco; Prosecco, Seltz (acqua gassata); Aperol, Sciroppo di granatina (amarena), Acqua tonica, ecc.  
Sbarazzo e riordino del laboratorio;

[6] Colazione all'Americana: Macedonia di frutta, Toast, Uova all'occhio di bue e frittata, Pancake, ecc.;

Allestimento della sala con tavolo reale e bouvette e buffet e del banco bar per servizio caffetteria; Servizio a buffet a forma libera; Sbarazzo e riordino della sala

[7] La preparazione e il servizio del "cous cous"; Il servizio di mescita: Vino Rosato "Puglia IGT"; Stappatura e servizio; Mise en place della sala e del banco bar per il servizio proposto; Sbarazzo e riordino della sala e del bar.

[8] La gastronomia al bar: Arrostitini alla piastra; American bar: i Pestati [Caipiroska all'arancia, Caipiroska alla Fragola, Mojito Tonic Analcolico]; Servizio Caffetteria; Mise en place della sala (tavoli sparsi con coperto di base) e del banco bar; Allestimento buvette per American bar e buffet di appoggio alla sala; Sbarazzo e riordino della sala.

[9] Mise en place con tavolo reale e coperto di gala; Mise en place del banco bar per servizio caffetteria e A.B.; Predisposizione della plancia di comando per preparazione e servizio degli analcolici classici (San Bitter e Crodino); La gastronomia di bar in formato finger food (Tramezzini, Rotoli e Pizzette);  
Riassetto e riordino del laboratorio.

[10] Servizio del tè all'inglese e prime colazione: Mise en place della sala con tavolo reale e coperto per prima colazione e del banco bar per il servizio caffetteria; Preparazione e servizio di bevande calde di caffetteria; Preparazione e servizio di pasticceria in formato finger (Bignè farciti, pan cake, ecc.); Riordino del laboratorio.

[11] Il servizio degli analcolici; La gastronomia al bar: Pizzette e toast farciti; Mise en place della sala con tavolo reale e coperto di base; Servizio della gastronomia con stile a buffet libero e alla francese indiretto; Preparazione di un buffet per servizio di Open Bar con analcolici; Riordino del laboratorio.

[12] Open day: Presentazione della scuola e del percorso didattico agli studenti delle scuole medie di Serra San Bruno

[13] [U.D.A.] I Taglieri dei prodotti tipici Regionali; Mise en place della sala con tavolo reale e buffet di degustazione prodotti tipici del territorio

Calabrese; Servizio di mescita di un vino rosato del territorio;  
Riordino del laboratorio.

[14] Gastronomia al bar: il menù di Pasqua (Colomba farcita, Bignè ai vari gusti); A.B.: Felicità di Camilleri; Sommellerie: il servizio del vino passito; Mise en place della sala con tavolo reale e coperto per dessert; servizio con stile alla Russa e Francese indiretto; Preparazione della plancia di comando per servizio caffetteria e A.B.; Preparazione e servizio cocktail con tecnica shake and strain; Riordino del laboratorio.

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

## METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

Oltre alla modalità canonica (lezioni frontali e laboratoriali, ecc.) si è dato ampio spazio ad approfondimenti tematici, discussioni ed analisi sul e del contesto sia scolastico che professionale e lavorativo.

Sono state, inoltre sperimentate e utilizzate nuove forme di didattica, come: Peer to peer, Brainstorming, Flipped classroom, Peer tutoring, Role plainning, Learning by doing, ecc.)

## TIPOLOGIE PROVE DI VERIFICA - CRITERI DI VALUTAZIONE

Durante l'anno scolastico le conoscenze, le competenze e le abilità acquisite sono state verificate sulla base delle U.D. trattate:

- quelle di carattere teoriche in classe con verifiche orali;
- quelle di carattere pratico in laboratorio con l'osservazione (portamento, eleganza, ricerca dell'errore, spirito di brigata, ecc.);
- Simulazione prova di esame.

## STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Oltre agli strumenti comunemente utilizzati (libri di testo, appunti, materiale informativo e professionale, Lim, proiettori, Schede di approfondimento, Lavagna, ecc.) si è fatto uso attrezzature professionali in laboratorio, strumenti informatici e digitali. Si è fatto ampio uso di materiale informativo aggiuntivo come fotocopie di argomenti utili all'approfondimento di tematiche particolari.

**Libro di testo** LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA BAR

**Autore:** FARACCA ANTONIO GALIE EMILIO

**Titolo:** MASTERLAB - SETTORE SALA E VENDITA / PER 4° E 5° ANNO + ME BOOK + RISORSE DIGITALI

**Editore:** LE MONNIER

Serra San Bruno, 15/05/2024

Il Docente  
Prof.: Francesco ANGOTTI

# LINGUA E CULTURA TEDESCA

## Prof.ssa Grazia Ippolita Giamba

### RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

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

#### Conoscenze

1. Padroneggiare la lingua tedesca per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, a livello B2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue;
2. redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali di gruppo relative a situazioni professionali;
3. stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
4. utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
5. individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;
6. essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
7. sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo.

#### Competenze

1. Saper comunicare usando le strutture della lingua straniera.
2. Saper comprendere, analizzare e riassumere semplici testi orali e scritti di interesse generale e specifici del settore di specializzazione.
3. Saper produrre semplici testi scritti il più possibile corretti, dimostrando di possedere capacità di sintesi.

#### Frequenza, applicazione allo studio, partecipazione al dialogo educativo

- La frequenza del gruppo classe è stata regolare
- Il gruppo classe ha dimostrato un'applicazione allo studio costante
- La partecipazione al dialogo educativo è stata attiva

### CONTENUTI DISCIPLINARI TRATTATI

#### LINGUA E CULTURA TEDESCA

ARGOMENTI	N° ore
U.D.1: ERNÄHRUNG, DIÄT UND MENÜ	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ernährung <ul style="list-style-type: none"> <li>– Energiebedarf</li> <li>– Diätformen</li> </ul> </li> <li>• Konservierung</li> <li>• Hygiene: HACCP</li> <li>• Sicherheit und Unfallschutz</li> <li>• Das Menü <ul style="list-style-type: none"> <li>– Die Menüreihenfolge</li> <li>– Die Speisekarte</li> </ul> </li> </ul>	43
<p>U.D. 2: GETRÄNKE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kalte Getränke <ul style="list-style-type: none"> <li>– Trinkwasser</li> <li>– Saft, Nektar, Limonade</li> </ul> </li> <li>• Warme Getränke <ul style="list-style-type: none"> <li>– Kaffee</li> <li>– Tee</li> <li>– Kakao</li> </ul> </li> <li>• Bier</li> <li>• Wein</li> <li>• Spirituosen</li> <li>• Liköre</li> </ul>	43
<p>U.D. 3: DIE KARRIERE*</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Servicepersonal*</li> <li>  Barpersonal*</li> <li>• Küchenpersonal*</li> <li>• Stellensuche*</li> <li>• Anzeigen*</li> <li>• Bewerbung*</li> <li>• Europäischer Lebenslauf*</li> </ul>	13

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

### METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

L'attività è stata svolta in lingua in modo reale, concreto ed il più possibile creativo, con l'ausilio di dialoghi guidati, Rollenspiele (giochi di ruolo), test orali e scritti, R/F(vero/falso), questionari a risposta aperta o a scelta multipla. Le fasi modulari

sono state finalizzate alla produzione di una L2 formalmente corretta ed alla formulazione di messaggi con obiettivi comunicativi specifici. Gli allievi hanno riflettuto anche sulle strutture morfologiche e sintattiche della lingua e stabilito contatti e differenze tra L1 ed L2.

### **TIPOLOGIE PROVE DI VERIFICA - CRITERI DI VALUTAZIONE**

La valutazione dei livelli di competenza comunicativa è stata effettuata sistematicamente, a livello orale con conversazioni in lingua ed a livello scritto con la produzione di testi ed esercizi di vario genere. La valutazione non è stata comunque, frutto di un rigido calcolo matematico, ma ha tenuto conto dell'impegno, della partecipazione alle attività ed al dialogo educativo e dei progressi rispetto al livello di partenza.

### **STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI**

Libro di testo lingua e cultura tedesca  
Autore: C. Brigliano, F. Doni, D. Strano, G. Venturini  
Titolo: *Paprika Neu Extra* Editore: Hoepli  
Lavagna  
Schede di approfondimento  
Internet

Serra San Bruno, 15/05/2024

Il docente

Prof.ssa Grazia Ippolita GIAMBA

# LINGUA E CULTURA FRANCESE

*Prof.ssa Mattea Francica*

## RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

Con riferimento alla programmazione curriculare 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 LINGUA E CULTURA FRANCESE

### U. D. 1 - REVISION

- Formes Interrogatives : *Inversion du sujet, Est-ce-que*, Formes négatives : *Ne.....Pas, Jamais, plus, rien...*
- Verbes du 1,2,3 groupe. Le passé composé

15

<p><b>U. D. 2 - LE PERSONNEL DE CUISINE, LA SECURITE'</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Parler de sécurité</li> <li>• La tenue du cuisinier</li> <li>• L'hygiène</li> <li>• Les infections et les intoxications alimentaires.</li> <li>• L'HACCP</li> <li>• Les risques et les mesures préventives contre la contamination</li> <li>• L'Impératif, Le verbe <i>devoir</i></li> <li>• <i>Il faut Verbes irrégulier.</i></li> </ul>	<b>15</b>
<p><b>U.D.3 -TECHNIQUES CULINAIRES ET CONSERVATION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Parler de cuisson, demander et indiquer la durée, connaitre les techniques de conservation des aliments.</li> <li>• Les techniques de cuisson à l'eau /au corps gras / chaleur</li> <li>• Les fonds et les fumets</li> <li>• Les méthodes physiques / chimiques/ physico-chimique et biologiques de conservations</li> </ul>	<b>10</b>
<p><b>U.D.4 -REGIMES ET NUTRITION</b> Parler de régime, de santé et de troubles alimentaires.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les groupes alimentaires</li> <li>• Les aliments biologiques</li> <li>• Les OGM</li> <li>• Le régime méditerranéen</li> <li>• Allergies et intolérances</li> <li>• Regime pour coeliaques</li> <li>• L'alimentation du sportif</li> <li>• Alimentation de adolescent</li> <li>• Les troubles du comportement alimentaire</li> <li>• Les régimes alternatives.</li> </ul>	<b>15</b>
<p><b>U.D.5 LE VIN HISTOIRE ET TRADITION</b> Presenter les vins, origins</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 'antiquité</li> <li>• Les régions vinicoles françaises</li> <li>• Appellations des vins françaises</li> </ul>	<b>10</b>
<p><b>U.D.6 LES LIQUEURS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le Chartreuse</li> <li>• Les apéritifs</li> </ul>	<b>10</b>
<p><b>EDUCAZIONE CIVICA</b> La Déclaration universelle des droits de l'homme*</p>	<b>3</b>

Gli argomenti contraddistinti con \* si intende che saranno trattati nel periodo dal 15/05/2024 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-reading questions, 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**

- 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, 15/05/2024

Il Docente

Prof.ssa Mattea FRANCICA

# DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

*Prof. Francesco Vinci*

## RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

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

Riconoscere, nell'evoluzione del fenomeno turistico, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che lo caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti nazionali e internazionali. Comprendere la realtà operativa, elaborando e interpretando dati, e individuare le variabili che determinano i processi produttivi.

Applicare le normative vigenti, nazionali e comunitarie, che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza sui luoghi di lavoro, alla trasparenza e tracciabilità dei prodotti, alle responsabilità degli operatori produttivi.

Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione per ottimizzare il servizio.

Individuare le nuove tendenze di filiera, valorizzando e promuovendo i prodotti tipici e le tradizioni locali.

Adeguare produzione e vendita in relazione alla domanda di mercato.

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

Promuovere e gestire i servizi turistico-ristorativi anche attraverso la progettazione di servizi per valorizzare le risorse culturali ed enogastronomiche del territorio, individuando le nuove tendenze.

Rafforzare la fiducia nelle proprie capacità.

Imparare ad affrontare le difficoltà come occasione di crescita.

Sviluppare la capacità di acquisire e interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti e con diversi strumenti comunicativi.

Collaborare e partecipare attivamente contribuendo all'apprendimento comune e alla realizzazione delle attività collettive attraverso le nuove metodologie didattiche.

### **Conoscenze**

- Il quadro storico nel quale è nata la Costituzione. I principi fondamentali e la Parte I della Costituzione. I principi basilari dell'ordinamento giuridico, con attenzione al lessico di riferimento e ai contenuti. La parte II della Costituzione: i principi dell'organizzazione dello Stato ed il ruolo del cittadino nell'esercizio consapevole delle sue prerogative. Lo Stato italiano nell'Unione Europea e nelle istituzioni internazionali.
- Evoluzione dei sistemi politico-istituzionale ed economici-produttivi, con riferimento agli aspetti demografici, sociali e culturali. Il territorio come fonte

storica: tessuto sociale e produttivo, in relazione ai fabbisogni formativi e professionali. Formazione, evoluzione e percezione dei paesaggi naturali e antropici.

- Metodi e strumenti di rappresentazione degli aspetti spaziali: reticolato geografico, vari tipi di carte, sistemi informativi geografici. La diffusione della specie umana nel pianeta; le diverse tipologie di civiltà e le periodizzazioni fondamentali nella storia mondiale. Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XI e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel mondo. Innovazione scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi sui servizi e sulle condizioni economiche.
- I contesti sociali, di studio e lavorativi delle realtà dei paesi europei ed internazionali. I sistemi di collegamento per lo scambio di esperienze lavorative nel proprio paese e nel mondo.
- Gli aspetti caratteristici del patrimonio ambientale e urbanistico e i principali monumenti storico-artistici del proprio territorio.
- Normativa sulla privacy e sul diritto d'autore.
- Le regole che governano l'economia ed i principali soggetti del sistema economico del proprio territorio. Il tessuto produttivo e dei servizi del proprio territorio I caratteri fondamentali del mercato del lavoro in ambito nazionale ed internazionale.
- Problematiche economiche, sociali ed etiche connesse con il settore produttivo e i servizi in cui si opera. I principi e le norme che regolano la salute e la sicurezza nel mondo del lavoro, con particolare riferimento al settore produttivo cui si riferisce ciascun indirizzo.
- Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi sui servizi e sulle condizioni economiche.

### **Competenze**

- Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.
- Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.

- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
- Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

**Frequenza, applicazione allo studio, partecipazione al dialogo educativo**

- La frequenza della classe è stata sufficiente.
- La classe ha dimostrato, ad eccezione di alcuni elementi, un'applicazione allo studio discontinua ed incostante.
- La partecipazione al dialogo educativo, ad eccezione di alcuni elementi, è stata appena sufficiente.

ARGOMENTI TRATTATI	N° Ore
<p><b>U. D. 1 - Il turismo e le fonti del diritto.</b></p> <p>Chi è il turista - Forme di turismo - Il turismo sostenibile e responsabile - Gli effetti del turismo sull'economia nazionale - La bilancia dei pagamenti - Le fonti statistiche - La gerarchia delle fonti - Le istituzioni dell'UE - Le fonti di diritto comunitario - Gli accordi internazionali.</p>	<b>10</b>
<p><b>U. D. 2 - La legislazione turistica.</b></p> <p>Gli obblighi dell'imprenditore - I requisiti dell'avvio dell'impresa - La capacità all'esercizio dell'impresa - L'obbligo delle scritture contabili - La tutela della privacy - La sicurezza e la salute sul luogo di lavoro - Il TUSL - La prevenzione incendi - Il problema della sicurezza alimentare - La strategia di sicurezza "dai campi alla tavola" - Il piano di autocontrollo HACCP - I controlli integrati nella filiera - La tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti alimentari - L'etichettatura - Il contratto ristorativo - Il contratto di catering - Il contratto di banqueting - Il Codice del consumo - La responsabilità del ristorante - I contratti tra imprese ristorative e imprese viaggi - Il sistema di qualità - Gli organismi di normazione e le ISO - I marchi e la loro tutela - I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari - I marchi di qualità dei vini - I prodotti a chilometro ero - I presidi <i>slow food</i>.</p>	<b>26</b>
<p><b>U. D. 3 - Le politiche di vendita nella ristorazione</b></p> <p>L'evoluzione del concetto di marketing - Il Customer Relationship Management (CRM) - Il marketing turistico territoriale - Il marketing strategico e operativo - Il piano di marketing - L'analisi della</p>	<b>15</b>

situazione interna ed esterna - Gli obiettivi di marketing e il ciclo di vita dei prodotti.	
<b>U. D. 4 - La programmazione aziendale</b> La programmazione aziendale - I tempi della programmazione - Il budget - Come costruire il budget - Il controllo budgetario - Vantaggi e limiti del budget - <i>Il business plan</i> - Le fasi per realizzare un <i>business plan</i> - I preventivi d'impianto - La valutazione dei dati - La fase di start up.	<b>15</b>

- **Tutti gli argomenti sono stati trattati in presenza e la programmazione è già stata completata.**

### METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

Il programma è stato svolto prevalentemente mediante lezioni frontali ed in alcune occasioni si è fatto ricorso alla lezione partecipata, al Cooperative learning e, infine, al lavoro di gruppo. Particolare cura è stata dedicata, in ogni fase dell'attività didattica, ad una adeguata acquisizione del lessico specifico del diritto e, più in generale, della capacità di esprimere in modo chiaro, corretto ed appropriato i contenuti disciplinari.

### TIPOLOGIE PROVE DI VERIFICA - CRITERI DI VALUTAZIONE

Per la verifica formativa si è fatto ricorso alla discussione in classe, allo svolgimento e alla correzione di esercizi (test a risposta aperta e a scelta multipla). La verifica sommativa è avvenuta mediante verifiche orali e prove scritte strutturate e semi-strutturate.

Per la valutazione delle prove orali sono stati presi in considerazione i seguenti elementi: verifica delle conoscenze; verifica delle capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro; verifica delle capacità di rielaborazione personale; verifica dell'utilizzo del linguaggio specifico.

Per la valutazione delle verifiche scritte sono stati presi in considerazione i seguenti elementi: correttezza e completezza delle informazioni; coerenza con la traccia e qualità dell'esposizione.

In sede di valutazione finale saranno, inoltre, considerati l'impegno, l'interesse, la partecipazione e le capacità maturate dallo studente durante l'anno scolastico.

### STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Durante il periodo di attività didattica in presenza sono stati utilizzati:

- Libro di testo

Autore: Caterina De Luca e Maria Teresa Fantozzi

Titolo: Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa ricettiva e turistica

Editore: Liviana

- Aula / lavagna
- Schede di approfondimento
- Fonti giuridiche
- Riviste specializzate.

Serra San Bruno, 15/05/2024

Il Docente  
Prof. Francesco VINCI

Allegato A: Programmazione di Educazione Civica

### Allegato A

#### EDUCAZIONE CIVICA ARGOMENTI TRATTATI

##### I Quadrimestre:

La Struttura del Parlamento - Elezioni della Camera dei Deputati e del Senato della Repubblica - Il Presidente della Repubblica - Le funzioni del Presidente della Repubblica - La composizione e la formazione del Governo - Le funzioni del Governo.

II Quadrimestre: - La magistratura - L'amministrazione della giustizia - Il CSM - Il presidente della Repubblica - La Corte Costituzionale - Informazione e disinformazione in rete - La comunicazione in rete - I cyber crimes - Le Fake news.

# SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

*Prof. Stefano Lofaro*

## RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

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

### Conoscenze

Conoscere i contenuti delle unità didattiche previste dalla programmazione curriculare, utilizzando il linguaggio specifico della disciplina  
Acquisire i contenuti attraverso i nuovi strumenti comunicativi.

### Competenze

- Maturare un atteggiamento positivo verso uno stile di vita sano e attivo;
- Utilizzare le proprie abitudini e propensioni personali all'esterno della scuola;
- Imparare ad affrontare le difficoltà come occasioni di crescita;
- Acquisire fiducia nelle proprie capacità.
- Correlare la storia delle attività motorie con il quadro storico complessivo.

### Frequenza, applicazione allo studio, partecipazione al dialogo educativo

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

## CONTENUTI DISCIPLINARI TRATTATI SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

ARGOMENTI TRATTATI	N° Ore
<b>U. D. 1 - Titolo unità</b> Nozioni fondamentali di anatomia e fisiologia	2
<b>U. D. 2 - Titolo unità</b> Stili di vita sani	5
<b>U. D. 2 - Titolo unità</b> Stili di vita sani	3
<b>U.D. 3 - Titolo unità</b> Sostanze di abuso: alcol, fumo.	4
<b>U.D. 4 - Titolo unità</b> Le dipendenze	3
<b>U.D. 4 - Titolo unità</b> Le dipendenze	3
<b>U. D. 5- Titolo unità</b> Alimentazione	5

<b>U. D. 6 - Titolo unità</b> Disturbi del comportamento alimentare	<b>5</b>
<b>U. D. 7 - Titolo unità</b> Alimentazione dello sportivo	<b>3</b>
<b>U. D. 8 - Titolo unità</b> Lo sport	<b>4</b>
<b>U. D. 9 - Titolo unità</b> Il doping	<b>6</b>

Gli argomenti contraddistinti con \* si intende che saranno trattati nel periodo dal 15/05/2023 al termine delle attività didattiche.

### **METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE**

- Lezioni frontali, partecipate, cooperative learning, processi individualizzati, lavori di gruppo.

### **TIPOLOGIE PROVE DI VERIFICA - CRITERI DI VALUTAZIONE**

La valutazione degli apprendimenti scaturirà da verifiche effettuate in itinere e dalla valutazione formativa finale. Nella valutazione formativa (intesa come feedback del lavoro svolto) si terrà conto della capacità degli alunni a collaborare e partecipare all'apprendimento adattandosi alle nuove metodologie didattiche e ai diversi strumenti comunicativi, si terrà conto, quindi, della disponibilità ad apprendere, a lavorare in gruppo, della responsabilità personale e sociale.

### **STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI**

- Libro di testo

Titolo Libro di testo: Più movimento slim

Autore: Fiorini, Bocchi, Coretti, Chiesa

Editore: DEA

- Schede di approfondimento: Mappe concettuali, Fotocopie, Dispense, Relazioni
- Internet: Video su YouTube, presentazioni in power point
- Schede di approfondimento
- Internet
- LIM

Serra San Bruno, 15/05/2024

Il Docente

Prof. Stefano LOFARO

# RELIGIONE CATTOLICA

*Prof.ssa Rosalba Trapasso*

## RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

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

### Conoscenze

- Individuare e confrontarsi con le domande di senso
- Analizza le diverse risposte religiose e non religiose

### Competenze

- Formulare domande di senso in relazione all'esperienza religiosa.
- Leggere e interpretare la realtà religiosa attraverso il metodo della ricerca.
- Riconoscere il contributo delle religioni e della tradizione cristiana allo sviluppo della civiltà umana.
- Utilizzare un linguaggio religioso appropriato.
- Costruire una identità libera e responsabile

### Frequenza, applicazione allo studio, partecipazione al dialogo educativo

- La frequenza della classe è stata discontinua
- La classe ha dimostrato un'applicazione allo studio discreta
- La partecipazione al dialogo è stata più che sufficiente

## CONTENUTI DISCIPLINARI TRATTATI

### RELIGIONE

ARGOMENTI TRATTATI	N° Ore
<b>U. D. 1 - La Chiesa e la Politica.</b>  Un'economia dal volto umano La globalizzazione e le sue problematiche La crisi ambientale L'educazione all'amore e alla vita di relazione La responsabilità verso gli altri L'impegno politico (La politica è un problema morale) La giustizia sociale e la dottrina sociale della Chiesa La responsabilità verso la terra La terra casa da custodire La COOP 28 La sostenibilità e le 5 P da considerare Concetto di Antropocentrismo Forte, debole e situato	<b>18</b>

<p>L'acqua un bene da salvaguardare (etica ecologica)  L'ingegneria genetica nell'ambiente (OGM) -  Responsabilità e bioetica  Che cos'è la bioetica?  Dilemmi sollevati dal progresso scientifico  L'aborto ed eutanasia  Il lavoro: condanna o realizzazione?  Lo sviluppo sostenibile (condivisione e solidarietà)  La convivenza sociale (la questione dell'immigrazione)  L'etica di fronte al problema della vita  Le manipolazioni genetiche *  La clonazione*  Non tutto ciò che è possibile fare è lecito? Ricerca e rispetto della vita*  La fecondazione assistita*</p>	
<p><b>U. D. 2 - La Chiesa e il contemporaneo</b></p> <p>Progetto famiglia  L'amore nella coppia  La violazione contro le donne e i bambini  La contraccezione  I rapporti prematrimoniali  La Chiesa del XX  Come nasce la Dottrina Sociale e perché  Il Una Chiesa che si mette in ascolto del mondo: personaggi, lavori e situazioni che cambieranno per sempre il volto della Chiesa quale sacramento di salvezza  (Il Concilio Vaticano)  Il ruolo dei laici  Nuovi fermenti all'interno della Chiesa  La voce dello Spirito nei Papi della Nuova  Il Magistero Di Papa Francesco</p>	<p><b>18</b></p>

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

### METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

- Lezioni Frontali
- Dialogo in classe
- Visione video e contenuti digitali in classe
- Lavoro di gruppo

- Stile di lezione al contrario

## **TIPOLOGIE PROVE DI VERIFICA - CRITERI DI VALUTAZIONE**

Le verifiche si sono svolte in modalità di confronto e dibattito in aula, con presentazione orale di ricerche condotte in modo personale a casa.

## **STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI**

Libro di testo Autore: Solinas L.

Titolo: Noi Domani

Editore: La Scuola Sei

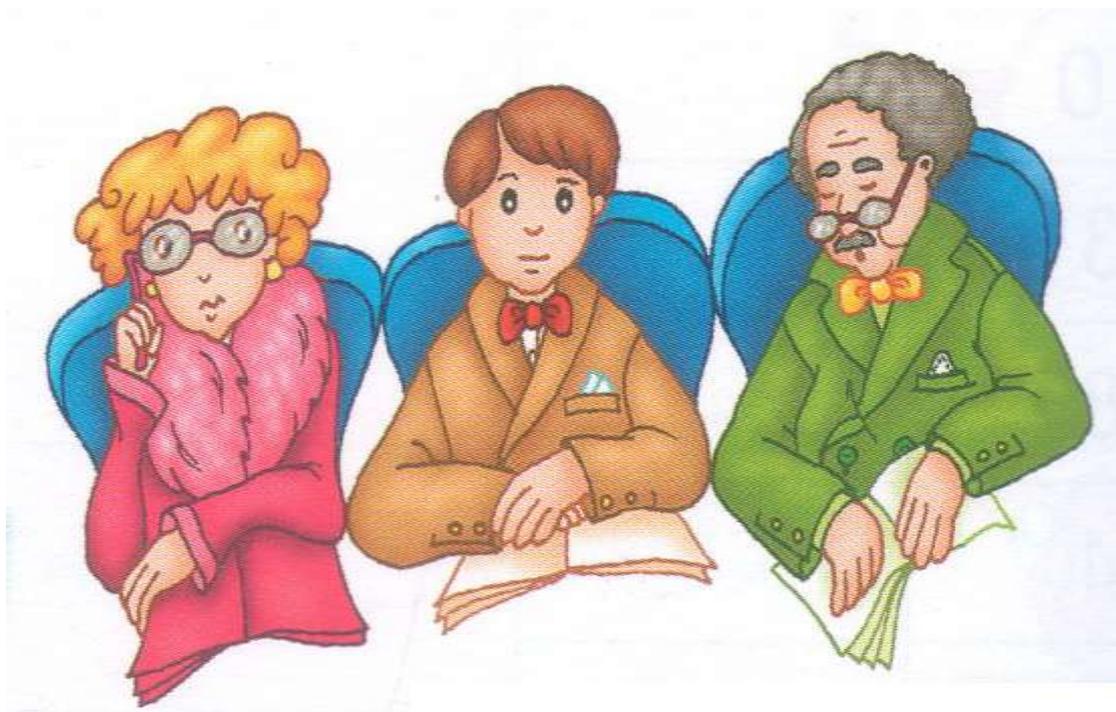
- Lavagna digitale
- Schede di approfondimento
- Internet
- LIM

Serra San Bruno, 15/05/2024

Il Docente

Prof. Rosalba TRAPASSO

## 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	Fratture sostanziali del contenuto del testo; mancata individuazione degli snodi tematici e stilistici	0-2	
	Lacunosa comprensione del senso globale del testo e limitata comprensione degli snodi tematici e/o stilistici	3-4	
	Corretta comprensione del senso globale del testo riconoscimento basilare dei principali snodi tematici e stilistici	5-6	
	Corretta comprensione del testo e degli snodi tematici e stilistici	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 corretta e articolata del testo	Interpretazione errata o priva di riferimenti al contesto storico- culturale e a testi dello stesso autore o di autori differenti	0-2	
	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	
<b>Totale</b>		<b>40</b>	

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				
<b>totale</b>				

## 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	
	<b>Totale</b>	<b>40</b>	

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				
<b>totale</b>				

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

CANDIDATO/A	DESCRITTORI	CLASSE	
		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 dei riferimenti culturali	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 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	
	<b>Totale</b>	<b>40</b>	

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

CANDIDATO/A: \_\_\_\_\_ CLASSE: 5^ \_\_\_ DATA: \_\_\_\_\_

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio Max
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	6
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	8
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	3

INDICATORE	LIVELLI	PUNTEGGIO
<b>Comprensione del testo introduttivo o del caso prof.le proposto o dei dati del contesto operativo</b>  <i>(Individuazione degli argomenti riguardanti i nuclei tematici fondamentali scelti a livello nazionale, identificazione e interpretazione dei dati)</i>	Comprensione completa e approfondita di tutti gli argomenti	3
	Comprensione adeguata, ma poco approfondita	2,5
	<b>Comprensione sufficientemente corretta</b>	2
	Comprensione superficiale e/o incompleta	1,5
	Comprensione frammentaria e molto lacunosa.	1
		_____/3
<b>Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione</b>  <i>(Completezza dello svolgimento nel rispetto dei vincoli e dei parametri della traccia e relazioni pluridisciplinari)</i>	Svolgimento/soluzione corretto, articolato e approfondito.	6
	Svolgimento/soluzione corretto e coerente	5
	Svolgimento/soluzione corretto, ma poco articolato	4
	<b>Svolgimento corretto, ma tecnicamente semplice</b>	3,5
	Svolgimento/soluzione parziale e lacunosa	3
	Svolgimento/soluzione parziale e in alcune parti scorretto	2
	Svolgimento/soluzione gravemente scorretto o mancante	1,5/1
		_____/6
<b>Padronanza delle competenze tecnico-prof.li espresso nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi</b>  <i>(Individuazione della giusta strategia risolutiva con particolare riferimento al corretto uso delle metodologie tecniche- prof.li specifiche di indirizzo, delle rappresentazioni contabili e dei procedimenti di calcolo, anche con contributi di originalità)</i>	Svolgimento completo, aderente alla traccia, articolato, approfondito e originale	8
	Svolgimento completo e corretto, ma poco approfondito	7/5
	<b>Svolgimento corretto e coerente con la traccia proposta.</b>	4,5
	Svolgimento parziale, poco coerente con la traccia	4/2
	Svolgimento incompleto in quasi tutte le parti, incoerente o mancante	1,5/1
		_____/8
<b>Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale</b>  <i>(Correttezza nell'utilizzo del linguaggio specifico e capacità di argomentazione, collegamento e sintesi delle informazioni)</i>	Utilizzo adeguato e sempre pertinente della terminologia tecnico-aziendale	3
	Utilizzo adeguato della terminologia tecnico-aziendale	2,5
	<b>Utilizzo sufficiente della terminologia tecnico-aziendale</b>	2
	Uso non appropriato o assenza di terminologia specifica	1,5/1
		_____/3

PUNTEGGIO \_\_\_\_/20

## 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 curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso	0-50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1-50-2-50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3-50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4-50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0-50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1-50-2-50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3-50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4-50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, elaborando 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 elaborazione dei contenuti acquisiti	3-3-50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, elaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4-50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, elaborando 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 sciatto 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	
<b>Punteggio totale della prova</b>				



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

## 6.4 GRIGLIA DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO

(Tabella D.M. 22 maggio 2007 n° 42)																			
CREDITO SCOLASTICO										INDIRIZZO:									
ALUNNO (INTERNO)			Scrutinio Finale	Italiano	Storia	Inglese	Matematica	Sc. Motorie e Sportive	Francese/ Tedesco	Labor. Serv. Enog. Sett. Cucina	Labor. Serv. Enog. Sett. Sala/Bar	Scienze e Cultura dell'aliment	Diritto e Tec. Amm. della Strutt. Ricettiva	Comportamento	Ed. Civica	Media Voti			
			III A.S.																
Luogo / Data di nascita			IV A.S.																
Sez.:			V A.S.																
Media M			Bande di oscillazione										Punti Elementi Valutazione [ E. V.] Credito Scolastico $\Sigma = \text{Punteggio banda} + \text{I} + \text{II} + \text{III} + \text{IV} + \text{V}$				<b>Totale credito scolastico</b>  SI ATTRIBUISCE IL MINIMO DELLA BANDA DI APPARTENENZA CON LA SEGUENTE MOTIVAZIONE:  <b>III ANNO:</b> <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  <b>IV ANNO:</b> <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  <b>V ANNO:</b> <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		
Media dei voti M	III A.S.	IV A.S.	V A.S.	Anno Scolastico	Assiduità della frequenza scolastica e dell'attività di ASL I max <b>0,30</b>	Interesse ed impegno nella partecipazione al dialogo educativo  II max <b>0,30</b>	Interesse ed impegno nelle attività complementari ed integrative  III max <b>0,20</b>	Frequenza dell'ora di Religione Cattolica o attività alternativa o studio individuale certificato  IV <b>0,10</b>	Eventuali Crediti Formativi*  V <b>0,10</b>	TOT. PUNTI									
(a) M=6	7/8	8/9	9/10	III															
				IV															
				V															
(b) 6<M≤7	8/9	9/10	10/11	III															
				IV															
				V															
(c) 7<M≤8	9/10	10/11	11/12	III															
				IV															
				V															
(d) 8<M≤9	10/11	11/12	13/14	III															
				IV															
				V															
9<M≤10	11/12	12/13	14/15	III															
				IV															
				V															
					**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.														
			<b>Punti Credito Scolastico: III      IV      V _____      TOT. TRIENNIO _____</b>										<b>L'alunno è stato valutato</b> in sede di scrutinio e, pertanto, è <b>ammesso</b> all'Esame di Stato						
<b>Il Coordinatore del Consiglio di Classe</b> _____										<b>Serra San Bruno li,</b> _____					<b>Il Dirigente Scolastico</b> _____				

## **7. PROVE SCRITTE** **(O. M. n. 55 del 22 marzo 2024)**

Secondo l'Art. 20, comma 3, dell'O.M. n. 55 del 22 marzo 2024, negli istituti professionali di nuovo ordinamento, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali di nuovo ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica:

a. la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con D.M. 15 giugno 2022, n. 164)

b. il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.

4. Con riferimento alla prova di cui al comma 3, le commissioni declinano le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato (o agli specifici percorsi attivati) dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e tenendo conto della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto, con le modalità indicate di seguito, costruendo le tracce delle prove d'esame con le modalità di cui ai seguenti commi. Le commissioni elaborano, entro il mercoledì 19 giugno per la sessione ordinaria ed entro il mercoledì 3 luglio per la sessione suppletiva, tre proposte di traccia. Tra tali proposte viene sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta dai candidati.

5. La prova di cui al comma 3 è predisposta secondo le due seguenti modalità, alternative tra loro, in relazione alla situazione presente nell'istituto:

A. Se nell'istituzione scolastica è presente, nell'ambito di un indirizzo, un'unica classe di un determinato percorso, l'elaborazione delle proposte di traccia è effettuata dai docenti della commissione/classe titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nel documento del consiglio di classe.

B. Se nell'istituzione scolastica sono presenti più classi quinte che, nell'ambito dello stesso indirizzo, seguono lo stesso percorso e hanno perciò il medesimo quadro orario ("classi parallele"), i docenti titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova di tutte le commissioni/classi coinvolte elaborano collegialmente le proposte di traccia per tali classi quinte, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nei documenti del consiglio di classe di tutte le classi coinvolte. In questo caso, poiché la traccia della prova è comune a più classi, è necessario utilizzare, per la valutazione della stessa, il medesimo strumento di valutazione, elaborato collegialmente da tutti i docenti coinvolti nella stesura della traccia in un'apposita riunione, da svolgersi prima dell'inizio delle operazioni di correzione della prova.

6. In fase di stesura delle proposte di traccia della prova di cui al comma 3, si procede inoltre a definire la durata della prova, nei limiti e con le modalità previste dai Quadri di riferimento, e l'eventuale prosecuzione della stessa il giorno successivo, laddove ricorrano le condizioni che consentono l'articolazione della prova in due giorni. Nel caso di articolazione della prova in due giorni, come previsto nei Quadri di riferimento, ai candidati sono fornite specifiche consegne all'inizio di ciascuna giornata d'esame.

**Si precisa che il laboratorio non possiede le postazioni singole per ogni studente che consentono lo svolgimento della prova in forma laboratoriale.**

## **8. COLLOQUIO**

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

## **9. SIMULAZIONE SECONDA PROVA**

La simulazione della seconda prova è stata predisposta tenendo presente le U.d.A svolte durante il corrente anno scolastico. La simulazione somministrata non ha avuto carattere laboratoriale. Si allega la traccia della simulazione svolta.

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

**ALLEGATO B:** Eventuali Titoli delle relazioni o dei percorsi multimediali dei candidati nell'ambito dei PCTO

**ALLEGATO C:** Traccia simulazione seconda prova