



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "L. Einaudi"
Via Vittorio Veneto – 89822 SERRA SAN BRUNO (VV)

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



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

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Anno Scolastico 2023/2024

Indirizzo: I.P.S.E.O.A.

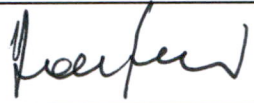

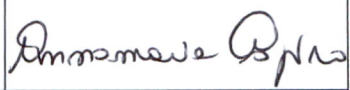




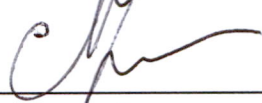
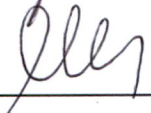
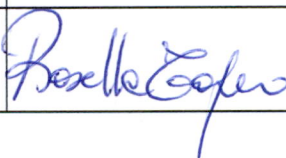
Classe V sez. A



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

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

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	DISCIPLINA	FIRMA
Luciani Salvatore	Lingua e Letteratura Italiana - Storia	
Clasadonte Angela Sonja	Lingua e Cultura Inglese	
Crispino Anna Maria	Matematica	
Cimello Maria Teresa	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	
Schinella Salvatore	Labor. Serv. Enog. - Settore Cucina	
Lubieri Francesco	Labor. Serv. Enog. - Settore Sala e Vendita	
Giamba Grazia Ippolita	Lingua e Cultura Tedesca	
Francica Mattea	Lingua e Cultura Francese	
Viola Saverio	Dir. Tecn. Amm.	
Lofaro Stefano	Scienze Motorie e Sportive	
Trapasso Rosalba	Religione	

Serra San Bruno, 13 Maggio 2024

Il Dirigente Scolastico
Antonino CERAVOLO

INDICE

1. Descrizione del contesto	pag. 5
1.1 Storia e finalità generali dell'Istituto	pag. 5
1.2 Analisi socio-economica e culturale del comprensorio serrese	pag. 6
2. Informazioni sul curriculum dell'indirizzo IPSEOA	pag. 8
2.1 Profilo culturale, educativo e professionale	pag. 8
2.2 Quadro orario settimanale	pag. 10
3. Storia della classe	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
4. Programmazione del Consiglio di classe	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.28
4.7 Attività di ampliamento dell'offerta formativa svolte nel triennio	pag.28
4.8 Fattori che concorrono alla valutazione complessiva	pag.29
5. Programmi svolti	pag.31
5.1 Lingua e letteratura italiana	pag.32
5.2 Storia	pag.36
5.3 Lingua e Cultura Inglese	pag.39
5.4 Matematica	pag.43
5.5 Scienze e Cultura dell'Alimentazione	pag.46
5.6 Enogastronomia Settore Cucina	pag.49
5.7 Enogastronomia Settore Sala e Vendita	pag.53

5.8 Lingua e Cultura Tedesca	pag.56
5.9 Lingua e Cultura Francese	pag.59
5.10 Diritto e Tecnica Amministrativa	pag.62
5.11 Scienze motorie e sportive	pag.65
5.12 Religione cattolica	pag.67
6. Griglie di Valutazione degli apprendimenti	pag.70
6.1 Griglia di Valutazione della prima prova	pag.71
6.2 Griglia di valutazione della seconda prova	pag.75
6.3 Griglia di valutazione del Colloquio	pag.76
6.4 Griglia di attribuzione del Credito	pag.77
7. Prove scritte	pag.78
8. Colloquio	pag.79
9. Simulazione seconda prova	pag.79

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 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 C. dell'Alimentazione			4	3	4
Lab. Serv. Enog.- Cucina	2	2	7	5	6
Lab. Serv. En.- Sala e Vendita	2	2	2*	4	2
Lab. Servizi Acc. Turistica	2	2			
Tedesco/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	1	1	1	1	1
TOTALE	32	32	32	32	32

*In compresenza con cucina

3. STORIA DELLA CLASSE



3.1 COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINE	DOCENTI	CONTINUITÀ
LINGUA E LETT.RA ITALIANA	Luciani Salvatore	SI
STORIA	Luciani Salvatore	SI
LINGUA INGLESE	Clasadonte Angela Sonja	SI
MATEMATICA	Crispino Anna Maria	SI
SC. E C. DELL'ALIMENTAZIONE	Cimello Maria Teresa	NO
LAB. SERV. ENOG. - CUCINA	Schinella Salvatore	SI
LAB. SERV. EN. - SALA E VENDITA	Lubieri Francesco	SI
2^ LINGUA COM. - TEDESCO	Giamba Grazia Ippolita	SI
2^ LINGUA COM. - FRANCESE	Francica Mattea	NO
DIR. TECN. AMM. IMPR. RIST.	Viola Saverio	NO
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Lofaro Stefano	NO
RELIGIONE	Trapasso Rosalba	NO

3.2 COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

Alunni iscritti	n. 10	di cui ripetenti	n. 0	Provenienza altre sezioni	n. 0
di cui femmine	n. 0	di cui promossi a giugno	n. 9	Provenienza da altri indirizzi	n. 0
di cui maschi	n. 10			Provenienza da altri istituti	n. 0

3.3 FLUSSO DEGLI STUDENTI NEL TRIENNIO

CLASSE	ISCRITTI CLASSE	PROVENIENZA ALTRA CLASSE/SCUOLA	PROMOSSI GIUGNO	PROMOSSI SOSP. GIUDIZ.	NON AMMESSI/RITIRATI
III	17	0	9	3	5
IV	12	0	9	1	2
V	10	0			

3.4 PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V A dell'Istituto IPSEOA, articolazione Cucina, è composta da 10 studenti maschi, provenienti dal Comune in cui ha sede l'Istituto o dai paesi limitrofi. Il gruppo è eterogeneo per estrazione sociale, ma tutti gli studenti dimostrano un sufficiente livello di preparazione scolastica anche se l'impegno nello studio non è stato sempre costante. Il rapporto tra studenti e docenti è improntato al rispetto reciproco e il clima in classe è sereno e collaborativo.

Il percorso didattico-formativo svolto dalla classe V A è stato complessivamente positivo, nonostante le difficoltà causate dalla pandemia e dai conseguenti cambiamenti negli approcci didattici che hanno richiesto un significativo adattamento da parte di docenti e studenti, inizialmente disorientati e in difficoltà. Tuttavia, con il tempo, gli studenti hanno superato queste criticità e hanno raggiunto

gradualmente gli obiettivi prefissati, dimostrando un impegno sufficiente, seppur non sempre costante. Inoltre, la continuità didattica nel triennio è stata garantita solo per alcune discipline. Le lezioni si sono svolte superando progressivamente le difficoltà iniziali, dovute a lacune pregresse e a carenze motivazionali.

La frequenza scolastica degli studenti della classe V A non è stata sempre assidua. Alcuni studenti hanno avuto problematiche personali e familiari che hanno ostacolato la loro frequenza regolare, mentre altri hanno fatto registrare diverse assenze individuali e ritardi nell'ingresso a scuola senza particolari motivazioni. Questi fattori hanno rallentato il ritmo didattico e hanno reso difficile lo svolgimento puntuale delle verifiche, con conseguenti difficoltà nel raggiungimento degli obiettivi prefissati.

La maggior parte degli studenti della classe V A ha partecipato alle attività didattiche con interesse pur non producendo continuità nello studio a casa. Le lezioni e le diverse attività proposte sono state seguite con attenzione e partecipazione da quasi tutti gli studenti. La maggior parte ha partecipato attivamente al dialogo e alle discussioni. Tuttavia, alcuni di loro hanno presentato difficoltà di approccio alle discipline, un ritmo di apprendimento lento e discontinuo e lacune nella preparazione di base. Per questo motivo, le esercitazioni pratiche sono state spesso organizzate suddividendo la classe in piccoli gruppi, in modo che gli studenti più deboli potessero ricevere aiuto e sostegno da parte di quelli con maggiori competenze.

L'andamento disciplinare è stato in generale nella norma: gli alunni sono stati tranquillamente gestibili anche se alcune volte un poco esuberanti.

Nel complesso, la classe V A ha raggiunto un livello di preparazione sufficiente, anche se alcuni studenti si sono distinti per il loro impegno in tutte le attività curriculari ed extracurriculari.

Una motivazione più spiccata gli alunni l'hanno dimostrata in occasione delle molteplici attività pratiche in cui sono stati impegnati e dove hanno dimostrato un'attitudine per il lavoro in cucina e/o in sala. Grazie alle numerose uscite didattiche presso le enoteche regionali, la partecipazione ai concorsi culinari regionali e nazionali, con relativi piazzamenti ai primi posti, si è potuto constatare che l'operatività manuale ha prevalso sugli aspetti teorici trattati in classe.

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
1. Competenza alfabetica funzionale
a. Comunicare in forma orale e scritta in una serie di situazioni; sorvegliare e adattare la propria comunicazione in funzione della situazione
b. Distinguere e utilizzare fonti di diverso tipo; cercare, raccogliere ed elaborare informazioni, usare ausili
c. Formulare ed esprimere argomentazioni in modo convincente e appropriato al contesto, sia oralmente sia per iscritto
d. Sviluppare il pensiero critico e la capacità di valutare informazioni e servirsene
2. Competenza multi linguistica
a. Conoscere e utilizzare il vocabolario e la grammatica funzionale di lingue diverse
b. Essere consapevoli dei principali tipi di interazione verbale e di registri linguistici
c. Comprendere le convenzioni sociali, l'aspetto culturale e la variabilità dei linguaggi
3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria
a. Sviluppare e applicare il pensiero e la comprensione matematici per risolvere una serie di problemi in situazioni quotidiane
b. Possedere una solida padronanza della competenza aritmetico-matematica, con particolare riferimento agli aspetti del processo e dell'attività
c. Usare modelli matematici di pensiero e di presentazione (formule, modelli, costrutti, grafici, diagrammi) ed essere disponibili a farlo
d. Spiegare il mondo circostante usando l'insieme delle conoscenze e delle metodologie, comprese l'osservazione e la sperimentazione, per identificare le problematiche e trarre conclusioni basate su fatti empirici
e. Applicare conoscenze e metodologie scientifiche per dare risposta ai desideri o ai bisogni avvertiti dagli esseri umani
f. Comprendere i cambiamenti determinati dall'attività umana e la responsabilità individuale del cittadino
4. Competenza digitale

a. Utilizzare le tecnologie digitali con dimestichezza e spirito critico e responsabile per apprendere, lavorare e partecipare alla società
b. Acquisire l'alfabetizzazione informatica e digitale, l'alfabetizzazione mediatica, la sicurezza (compreso l'essere a proprio agio nel mondo digitale e possedere competenze relative alla cybersicurezza)
c. Maturare competenze in merito alla comunicazione e la collaborazione, la creazione di contenuti digitali (inclusa la programmazione), le questioni legate alla proprietà intellettuale, la risoluzione di problemi e il pensiero critico
5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare
a. Riflettere su sé stessi, far fronte all'incertezza e alla complessità
b. Gestire efficacemente il tempo e le informazioni, imparare a imparare
c. Lavorare con gli altri in maniera costruttiva, mantenersi resilienti e gestire il proprio apprendimento e la propria carriera
d. Favorire il proprio benessere fisico ed emotivo, mantenere la salute fisica e mentale, essere in grado di condurre una vita attenta alla salute e orientata al futuro
e. Empatizzare e gestire il conflitto in un contesto favorevole e inclusivo
6. Competenza in materia di cittadinanza
a. Agire da cittadini responsabili e partecipare pienamente alla vita civica e sociale, in base alla comprensione delle strutture e dei concetti sociali, economici, giuridici e politici oltre che dell'evoluzione a livello globale e della sostenibilità
b. Impegnarsi efficacemente con gli altri per conseguire un interesse comune o pubblico, come lo sviluppo sostenibile della società
7. Competenza imprenditoriale
a. Essere consapevoli di opportunità e contesti diversi nei quali è possibile trasformare le idee in azioni nell'ambito di attività personali, sociali e professionali
b. Acquisire la creatività, che comprende immaginazione, pensiero strategico e risoluzione dei problemi, nonché riflessione critica e costruttiva in un contesto di innovazione e di processi creativi in evoluzione
8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali
a. Conoscere culture ed espressioni locali, nazionali, regionali, europee e mondiali, comprese le loro lingue, il loro patrimonio espressivo e le loro tradizioni, e prodotti culturali
b. Comprendere come le diverse espressioni culturali possono influenzarsi a vicenda e avere effetti sulle idee dei singoli individui

4.3 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:

NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI INDIVIDUATI			
Argomento	Discipline coinvolte	Documenti/testi proposti	Attività/tirocini
« 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,

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:

ATTIVITÀ PROGETTUALI LEGATE ALLA PROMOZIONE DELL'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (EX ASL) SVOLTE NEL CORSO DEL TRIENNIO			
CLASSE: III Anno Scolastico: 2021/2022 Monte ore: 70			
Progetto	Tipologia	Attività	Discipline coinvolte
IFS	Attività Laboratoriale	Banqueting Didattico: Una pastiera per la pace	Tutte
	Attività laboratoriale	Banqueting Didattico: Ricostruiamo la Socialità nel nostro territorio (mercatini di Natale)	Tutte
FORM. e/o ORIENTAMENTO	Educazione Digitale	Apprendimento in E-Learning (Ed. Digitale)	Tutte
	Formazione in Presenza	Come Formare il Curriculum Vitae	Tutte
	Formazione E-Learning	Incontro con Referente ANPAL	Tutte
	Formazione E-Learning	Upcycle, il nostro viaggio nella sostenibilità	Tutte

	Formazione E-Learning Video Lezione	Video Lezione - Youth-Empowered	Tutte
	Formazione E-Learning Video Lezione	Giovani Previdenti “ Pronti, Lavoroe via”	Tutte
CLASSE: IV			
Anno Scolastico: 2022/2023			
Monte ore: 70			
Progetto	Tipologia	Attività	Discipline coinvolte
IFS	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 InfoTipics	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
FORM. e/o ORIENT	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 Azienda Profumo di Pane (solo la 4^A)	Tutte
	Orientamento	Visita Guidata presso Certosa di Serra San Bruno	Tutte
	Orientamento	Visita presso al scuola di formazione ITS di VV	Tutte

STAGE E TIROCINI	Attività Laboratoriale	Stage in aziende presenti sul territorio serrese	Tutte
CLASSE: V Anno Scolastico: 2023/2024 Monte ore: 70			
Progetto	Tipologia	Attività	Discipline coinvolte
FORM. e/o ORIENT.	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 6/3/24 - 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. Stesura della relazione di PCTO e predisposizione del Curriculum dello studente	Tutte
STAGE E TIROCINI	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
IFS	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:

Percorso	Argomenti	Discipline coinvolte	Attività svolte
CITTADINANZA E COSTITUZIONE	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 gruppo; Brainstorming.
CITTADINANZA ED EDUCAZIONE ALLA LEGALITA'	Le associazioni mafiose - Le attività principali delle ecomafie - Rispetto delle regole della strada	Italiano - Diritto - Storia	Lezioni frontali; Attività laboratoriali; Lavori di gruppo; Brainstorming.
CITTADINANZA ED EDUCAZIONE ALLA SALUTE	Diritto alla salute - L'emergenza sanitaria. L'educazione alimentare: lotta alle diseguglianze alimentari e allo spreco. Sviluppo sostenibile e salvaguardia dell'ambiente	Tutte	Lezioni frontali; Attività laboratoriali; Lavori di gruppo; Brainstorming.

Percorso	Argomenti	Discipline coinvolte	Attività svolte
COSTITUZIONE, ISTITUZIONE, REGOLE E LEGALITA'	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.

AGENDA 2030 E SVILUPPO SOSTENIBILE	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.
CITTADINANZA DIGITALE	Diritto alla riservatezza e codice della privacy - Il regolamento europeo sulla privacy - Il garante della privacy	Tutte	Lezioni frontali; Attività laboratoriali; Lavori di gruppo; Brainstorming.

Percorso	Argomenti	Discipline coinvolte	Attività svolte
COSTITUZIONE, ISTITUZIONE, REGOLE E LEGALITA'	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 - La magistratura - L'amministrazione della giustizia - Il CSM - La Corte Costituzionale - Il Parlamento Europeo	Diritto - Storia	Lezioni frontali; Attività laboratoriali; Lavori di gruppo; Brainstorming.
AGENDA 2030 E SVILUPPO SOSTENIBILE	Agenda 2030: lo sguardo della Chiesa a partire dal magistero di Papa Francesco; I diritti umani; La comunicazione; lo sviluppo sostenibile.	Religione Scienze e Cultura degli Alimenti	Lezioni frontali; Attività laboratoriali; Lavori di gruppo; Brainstorming.
CITTADINANZA DIGITALE	Uso delle moderne tecnologie digitali e il fenomeno del cyberbullismo	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;
- incontri con gli ex studenti della scuola sulle opportunità lavorative;
- incontro con rappresentanti istituzionali delle Forze dell'Ordine e delle Forze Armate;
- Incontro con gli esperti del CPI, dell'ex ANPAL, della Camera di Commercio e di Confindustria;
- Collegamento con le piattaforme di alcuni esperti del settore (ALMA) e di alcuni Atenei italiani.

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	Cosenza	

	cantina Calabrese Spadafora		
	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



MATERIA LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Prof. Salvatore Luciani

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

Le attività di Lingua e Letteratura italiana hanno subito un processo di rallentamento a causa dell'intersecarsi di altre attività programmate nel corso dell'anno, per cui si è reso necessario una cessione di ore per l'espletamento di quelle attività come: Educazione Civica, Percorsi di Orientamento, PCTO, incontri con gli autori, uscite didattiche.

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

Conoscenze

Conoscenza delle strutture e delle funzioni della lingua (letteraria e non letteraria). Conoscenza dei registri linguistici. Conoscenza delle strategie di elaborazione scritta. Acquisizione della poetica dei vari autori presentati nel programma. Acquisizione dell'ambito storico culturale in cui si collocano i singoli autori.

Competenze

Analisi contenutistica dei testi letterari proposti. Analisi formale dei testi letterari proposti. Inserimento di un autore in un determinato ambito storico-culturale. Individuazione del rapporto con i percorsi tematici proposti.

Frequenza, applicazione allo studio, partecipazione al dialogo educativo

- La frequenza della classe è stata quasi sempre assidua per tutti gli alunni
- La classe ha dimostrato un'applicazione non sempre costante allo studio
- La partecipazione al dialogo educativo è stata sollecitata ed a volte proficua

CONTENUTI DISCIPLINARI TRATTATI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

ARGOMENTI TRATTATI	N°ore
<p>Gli alunni hanno seguito un progetto di classe dal titolo "Alla tavola del Grand Tour" che ha avuto lo scopo di approfondire gli scritti dei diari di viaggio dei viaggiatori italiani e stranieri che hanno visitato la Calabria e Serra San Bruno tra '800 e '900. Dalla lettura di queste pagine è venuto fuori un cortometraggio che si è chiuso con la preparazione di una ricetta con ingredienti tipici del luogo. Il lavoro finale è stato inviato all'Istituto Alberghiero di Paola che ha promosso il concorso dal titolo "Alla tavola del Grand Tour".</p> <p>Dal Secondo Romanticismo al Decadentismo. Il Naturalismo francese ed il Verismo italiano.</p>	

<p>Giovanni Verga Biografia e produzione letteraria. Il pensiero, il progresso, il culto della roba. Il ciclo dei Vinti. La conversione verista: “Nedda” “Rosso Malpelo”. Vita dei campi, I Malavoglia e Mastro don Gesualdo</p>	8
Il Decadentismo e Società industriale	
<p>Giovanni Pascoli Biografia e poetica. Lo stile letterario di Pascoli. La poetica del fanciullino, le raccolte poetiche. Myricae, I canti di Castelvecchio. “X Agosto”, “Novembre”, “Il fanciullino”</p>	8
<p>Gabriele D’Annunzio Biografia e poetica. L’Estetismo, il Superomismo, il Panismo. L’impegno politico, la partecipazione alla Prima Guerra Mondiale. Le raccolte giovanili e le Novelle. I romanzi, il teatro. “Il piacere” “La pioggia nel pineto”.</p>	8
<p>Il Futurismo Filippo Tommaso Marinetti</p>	2
<p>Italo Svevo Biografia e poetica. La figura dell’inetto. Il ruolo della psicoanalisi. “Senilità”. “Una vita”. “La coscienza di Zeno”.</p> <p>Luigi Pirandello La vita e la poetica. La psicoanalisi. L’esperienza con il Fascismo. Le maschere. L’umorismo. Pirandello romanziere. Pirandello e il teatro. “Il fu Mattia Pascal”, “Uno nessuno e centomila”, “Sei personaggi in cerca d’autore”.</p>	6
<p>Giuseppe Ungaretti Biografia e opere. L’ Ermetismo. L’Allegria, il Sentimento del tempo ed il recupero di Dio, il dolore. “Veglia”, “Soldati”, “San Martino del Carso”, “I fiumi”, “Mattina”</p>	10

Umberto Saba Biografia e poetica. Il Canzoniere. “La capra”, “Trieste”.	6
Salvatore Quasimodo La biografia. La poetica. L’Ermetismo “Ed è subito sera”, “Alle fronde dei salici”.	6
Primo Levi La vita e l’esperienza del campo di concentramento. Il senso della sopravvivenza. “Se questo è un uomo”.	6
Elsa Morante La vita e la poetica. “L’isola di Arturo” “La storia”	6
Dante - Paradiso: Quadro complessivo della struttura del Paradiso. Lettura, parafrasi e commento dei Canti I e III.	6

Gli argomenti indicati sono trattati fino al 15.05.2024. A partire da quella data sono state effettuate letture di approfondimento e ripetizioni degli argomenti studiati.

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

La didattica è stata condotta prevalentemente con il metodo della lezione frontale e partecipata. Alcuni studenti hanno approfondito individualmente i contenuti. Sono stati utilizzati video tratti da Internet per un consolidamento dei contenuti studiati

TIPOLOGIE PROVE DI VERIFICA - CRITERI DI VALUTAZIONE

VERIFICHE SCRITTE: Alla data della stesura della presente relazione sono state svolte sei verifiche scritte. I temi proposti nelle prove scritte hanno riguardato le tipologie tipiche delle prove d'esame.

VERIFICHE ORALI: Le verifiche orali sono state realizzate in forma di esposizione dei contenuti e di analisi critiche in relazione anche alla disciplina della Storia.

Si è tenuto conto dell'acquisizione dei contenuti proposti, della capacità di operare confronti e collegamenti; della chiarezza nell'esposizione e della proprietà nell'uso del linguaggio tecnico. La valutazione è stata condotta sulla base della scala valori da 1 a 10.

NELLE PROVE SCRITTE: (finalizzate all'esercitazione per la prima prova) la valutazione è stata organizzata sulla base delle griglie inserite nel POF.

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo: Paolo di Sacco: *Chiare lettere* con Antologia della Divina Commedia. Bruno Mondadori.
- Internet
- LIM

Serra San Bruno, 15/05/2024

IL DOCENTE

Prof. Salvatore Luciani

MATERIA STORIA

Prof. Salvatore Luciani

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

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

Conoscenze

Acquisizione di competenze storiche di base; Acquisizione di strumenti interpretativi per riconoscere i fatti e i fenomeni storici e collocarli nella loro diversa dimensione temporale; Conoscenza delle correnti culturali e di pensiero che hanno avviato o influenzato i processi storici; Conoscenza dei principali fatti ed eventi della storia politica che abbiano avviato essenziali processi di trasformazione dell'assetto storico.

Competenze

Saper riconoscere la struttura del fatto storico; Saper riconoscere e comparare le diverse realtà storiche; Saper decodificare una realtà storica complessa, riconoscendo in essa i processi di carattere politico, economico, sociale; Saper riconoscere le caratteristiche di una data epoca o periodo storico nelle loro linee essenziali e nelle loro strutture costitutive.

Frequenza, applicazione allo studio, partecipazione al dialogo educativo

- La frequenza della classe è stata quasi sempre assidua
- La classe ha dimostrato un'applicazione quasi sempre costante allo studio, seppure dopo sollecitazioni
- La partecipazione al dialogo educativo è stata a intermittenza ma complessivamente proficua

CONTENUTI DISCIPLINARI TRATTATI

STORIA

ARGOMENTI TRATTATI	N°ore
L'Italia tra la fine dell'Ottocento e gli inizi del Novecento L'Italia Giolittiana. La legislazione sociale di Giolitti e lo sviluppo industriale dell'Italia. La Questione Meridionale.	4
La Prima Guerra Mondiale:	

Le cause della guerra 1914: il fallimento della guerra lampo. L'entrata dell'Italia nel conflitto 1915: la guerra di posizione e la guerra di trincea. Dalla caduta del fronte russo alla fine della guerra (1917) . L'entrata in guerra degli Stati Uniti. La conclusione del conflitto. I trattati di pace. La vittoria mutilata.	
La Rivoluzione Russa. La rivoluzione di Febbraio e la rivoluzione d'Ottobre. Lenin e la guida dello stato sovietico	4
Il dopoguerra in Italia e l'avvento del fascismo. Le difficoltà economiche e sociali della ricostruzione. La crisi economica: la questione di Fiume e il biennio rosso. L'ascesa del fascismo. La costruzione del regime	6
La crisi della Germania repubblicana e il nazismo. La nascita della Repubblica di Weimar. Hitler e la nascita del nazionalsocialismo. Il nazismo al potere. L'ideologia nazista e l'antisemitismo	6
Il regime fascista in Italia. Il consolidamento del regime Il fascismo fra consenso e opposizione. Le leggi razziali	4
L'Europa verso una nuova guerra. Il riarmo della Germania nazista e l'alleanza con l'Italia e il Giappone. L'escalation nazista. Verso la guerra	
La Seconda Guerra Mondiale. Il successo della guerra lampo. L'occupazione della Polonia. La svolta del 1941: la guerra diventa mondiale. L'inizio della controffensiva alleata. La caduta del fascismo e la guerra civile in Italia. La vittoria degli alleati. Lo sterminio degli Ebrei. I trattati di pace.	6
L'Europa del dopoguerra e la ricostruzione economica. Il boom degli anni '60. La rivoluzione studentesca, La crisi economica degli anni '70.	4
La caduta del muro di Berlino. La riunificazione dell'Europa. Il consolidamento dell'Unione Europea	2

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

La didattica è stata condotta prevalentemente con il metodo della lezione frontale integrata dallo studio del manuale.

TIPOLOGIE PROVE DI VERIFICA - CRITERI DI VALUTAZIONE

Le verifiche orali sono state realizzate in forma di esposizione dei contenuti. Si è tenuto conto dell'acquisizione dei contenuti proposti, della capacità di operare confronti e collegamenti; della chiarezza nell'esposizione e della proprietà nell'uso del linguaggio della disciplina. La valutazione è stata condotta sulla base della scala dei valori da 1 a 10.

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo: CRISTINO, NANNI, DI RIENZO: I FATTI E LE INTERPRETAZIONI - VOLUME 3/DAL NOVECENTO A OGGI. Petrini Editore

- Schede di approfondimento
- Internet

Serra San Bruno, 15/05/2024

IL DOCENTE

Prof. Salvatore Luciani

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;">U. D. 1 "FOOD SECURITY AND FOOD DEFENCE"</p> <p><u>Food education</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Food security; - Food defence. <p><u>Food security in a sustainable world</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Sustainability in the food supply chain; - Farm-to-work; - Going green. <p><u>Food contamination</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Food contaminants; - Food poisoning. <p>Vocabulary: Health and safety. Grammar: Present Perfect</p>	12
<p style="text-align: center;">U. D. 2 "FOOD SAFETY"</p> <p><u>Hygiene</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Food and working environment hygiene; - How important is hygiene? <p><u>HACCP, restaurants and bars</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - The responsibility to serve safe food; - Hazard Analysis (HA) and Critical Control Point (CCP) System; - The seven principles of HACCP. <p>Grammar: Future. Culture: Italian food Heritage and quality certification</p>	12
<p style="text-align: center;">U. D. 3 "HEALTHY CATERING FOR DIFFERENT NEEDS"</p> <p><u>Lifestyles and diets</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - The functions of food; - Healthy food choices; - Diets; - Lifestyle diets. 	13

<u>Health and nutrition</u> - Food allergies and intolerances; - Overweight and obesity. Culture: The roots of vegetarianism.	
<p style="text-align: center;">U. D. 4 "DRINKS"</p> - Wine; - Beer; - Spirits.	12
<p style="text-align: center;">U. D. 5 "CAREER PATHS"*</p> <u>Getting a job:</u> - How to write a Curriculum Vitae;* - How to write a covering letter.* Vocabulary: Personal qualities and responsibilities.	4
<p style="text-align: center;">U. D. 6 "Educazione Civica"</p> <u>La Costituzione</u> The British system of government <u>Cittadinanza digitale</u> Fake news	4
<p style="text-align: center;">UdA</p> «I prodotti a Km "Zero" e.....la valorizzazione del Made in Italy» «Cibo e.... salute»	6

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. Giroto, 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. Annamaria CRISPINO

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

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

Conoscenze

- Le funzioni: classificazione, dominio, zeri e segno di una funzione.
- Gli intervalli e gli intorni di R
- I limiti: Definizione, calcolo dei limiti e risoluzione di forme indeterminate.
- Gli asintoti: definizione e calcolo degli asintoti di una funzione
- Le derivate: definizione e calcolo delle derivate fondamentali
- Funzioni crescenti e decrescenti, massimi e minimi, concavità e flessi.

Competenze

- Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo
- Utilizzare le tecniche e le procedure dell'analisi matematica
- Saper riflettere criticamente su alcuni temi della matematica

Frequenza, applicazione allo studio, partecipazione al dialogo educativo

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

CONTENUTI DISCIPLINARI TRATTATI
Matematica

ARGOMENTI TRATTATI	N° ore
<p>U. D. 1 – Funzioni reali di variabile reale</p> <p>Definizione di funzione Classificazione delle funzioni reali di variabile reale Il dominio delle funzioni Le intersezioni di una funzione con gli assi cartesiani Il segno di una funzione</p>	22 h
<p>U. D. 2 - Limiti di funzioni e continuità</p> <p>Gli intervalli e gli intorni Definizione di limite finito di una funzione in un punto Operazioni con i limiti Le forme indeterminate: $+\infty - \infty$, ∞/∞, $0/0$ Gli asintoti</p>	39 h
<p>U.D. 3 – Derivate</p> <p>La derivata di una funzione Calcolo di derivate usando la definizione La retta tangente ad una funzione Le derivate fondamentali Derivata di una somma, del prodotto di una funzione per una costante, del prodotto e del quoziente tra due funzioni Derivate di ordine superiore</p> <p>Studio della derivata prima di una funzione: massimi e minimi di una funzione, intervalli di monotonia * Studio della derivata seconda di una funzione: la concavità e i flessi di una funzione * Calcolo di massimi, minimi e flessi di semplici funzioni polinomiali di terzo grado * Studio di funzione completo di semplici funzioni razionali *</p>	22 h

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

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

Si è proceduto con lezioni di tipo frontale partecipate, proponendo gli argomenti con gradualità, al fine di consentire la comprensione dei temi trattati.

Sono state svolte numerose esercitazioni, coinvolgendo l'intera classe.

Si è cercato di guidare tutti i ragazzi almeno al raggiungimento degli obiettivi minimi di apprendimento.

Sono state effettuate simulazioni delle prove invalsi sulle competenze, utilizzando gli esempi di prove disponibili sul sito dell'Invalsi.

TIPOLOGIE PROVE DI VERIFICA - CRITERI DI VALUTAZIONE

Le prove di verifica utilizzate per la valutazione sono state:

verifiche scritte con la risoluzione di esercizi

verifiche orali per verificare la capacità di ragionamento, la comprensione degli argomenti trattati e l'abilità nell'applicazione delle regole.

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo *Matematica*

Autore: BERGAMINI/ TRIFONE/ BAROZZI

Titolo: MATEMATICA.BIANCO 5 LD

Editore: ZANICHELLI

- Lim
- Appunti
- Schede fornite dal docente
- Registro elettronico
- Classe virtuale "Classroom" per la condivisione di materiali

Serra San Bruno, 15/05/2024

IL DOCENTE

Prof. Annamaria CRISPINO

SCIENZE 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
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

ARGOMENTI TRATTATI	N° ORE
U. D. 1 -La dieta in condizioni fisiologiche 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	39
U. D. 2 - La Dieta in condizioni patologiche 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	10
U.D. 3 - I rischi e la sicurezza alimentare U.D. 3.1 - Fattori tossici e contaminazione alimentare U.D. 3.2 - Contaminazione biologica degli alimenti U.D. 3.3 - Additivi coadiuvanti tecnologici *	10
U. D. 4 - Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità* U.D. 4.1 Controllo e sicurezza alimentare* U.D. 4.2 La qualità degli alimenti*	12
U. D. 5 - Educazione civica Sviluppo sostenibile (Consumo e produzione responsabile)	2

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**

ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

Prof. Salvatore SCHINELLA

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

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

Conoscenze

- Vantaggi e finalità del sistema HACCP
- La nuova normativa sulla sicurezza sul lavoro
- Le principali norme di prevenzione antinfortunistica
- I principali personaggi della gastronomia
- Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società
- L'andamento degli stili alimentari e del consumo dei pasti fuori casa
- Il sistema valutativo delle principali guide gastronomiche
- Tipologie dei servizi ristorativi e classificazione dei pubblici esercizi
- Il mercato enogastronomico e i suoi principali segmenti
- Le principali tendenze del mercato ristorativo italiano
- Le funzioni e i tipi di menu e carta
- Le regole per la costruzione di menu tecnicamente corretti
- I menu nella ristorazione sociale
- La redazione della carta
- Analisi e strategie nella gestione del menu e della carta
- Il food cost, il costo-piatto, il costo-pasto e il controllo globale dei costi di cucina
- I criteri per la definizione del prezzo di vendita.
- I modelli tradizionali e innovativi di organizzazione dell'impianto di cucina
- del sistema cook & chill
- La cucina tra tradizione e innovazione
- I principi della cucina salutistica, con riferimento alla celiachia
- Tecniche tradizionali e tecniche innovative di lavorazione in cucina
- Le tecniche di preparazione e di cottura dei piatti
- Igiene personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e pulizia dell'ambiente
- La denominazione del piatto e gli stili della ricetta
- Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto
- Abbinamento dei sapori e degli ingredienti
- I principi che regolano la presentazione di un piatto

Competenze

- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza
- Intervenire nelle diverse fasi del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità
- Correlare la conoscenza storica agli sviluppi delle tecnologie e delle tecniche gastronomiche
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando tradizioni e prodotti tipici.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche
- Attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione.
- Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto e alla domanda dei mercati

- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati
- Utilizzare gli strumenti di team working appropriati al contesto.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni individuando le nuove tendenze di filiera
- Adeguare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati
- Utilizzare tecniche di lavorazione nella produzione di prodotti enogastronomici
- Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione conservazione e presentazione dei prodotti gastronomici.
- Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico e gastronomico
- Valorizzare e promuovere le tradizioni individuando le nuove tendenze.
- Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici
- Utilizzare appropriate tecniche di comunicazione e di vendita.
- Agire nel sistema di qualità della filiera produttiva
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Frequenza, applicazione allo studio, partecipazione al dialogo educativo

- La frequenza della classe è stata per la maggior parte della classe assidua mentre regolare per una minoranza.
- La classe ha dimostrato un'applicazione allo studio sufficiente per la maggior parte, mentre una minoranza buona e per altri distinta.
- La partecipazione al dialogo educativo è stata per una parte della classe limitata, un'altra soddisfacente e propositiva.

<p>CONTENUTI DISCIPLINARI TRATTATI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA</p>

ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA	N°ore
<p>U. D. 1 – Titolo unità ; Sicurezza in cucina 1- Sicurezza igienica e il sistema-H.A.C.C.P. 2- Sicurezza e tutela sul lavoro.</p>	30
<p>U. D. 2 - Titolo unità: Il mondo dell'enogastronomia 3- I grandi gastronomi del passato 4- Gastronomia e società</p>	20
<p>U.D. 3 - Titolo unità Enogastronomia manageriale 1. Il menu e la politica dei prezzi. 2. Organizzazione dell'impianto e del lavoro in cucina.</p>	40
<p>U. D. 4 - Titolo unità Cucina professionale evolutiva 1. La cucina innovativa. 2. Lo studio del piatto e dell'arte della presentazione.</p>	50
<p>U. D. 6 - Titolo unità Cucina professionale evolutiva 1. Il banqueting e i servizi esterni. 2. Tecniche e canali di approvvigionamento</p>	30

U. D. 7 - Titolo unità: Il mondo dell'enogastronomia	40
<ol style="list-style-type: none"> 1. Il mercato dell'enogastronomia 2. * Il menu e la politica dei prezzi. 	

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

- ✓ Lezione frontale
- ✓ Lezione partecipata
- ✓ Brain storming
- ✓ Didattica laboratoriale
- ✓ Esercizi applicativi guidati
- ✓ Lavoro di gruppo
- ✓ Attività di recupero
- ✓ Attività di approfondimento
- ✓ Peer to peer
- ✓ **Criteri utilizzati per la valutazione: fare riferimento a quanto deliberato dal Collegio dei docenti e inserito nel P.OF.)**

TIPOLOGIE PROVE DI VERIFICA - CRITERI DI VALUTAZIONE

La verifica è stata periodica ed è servita ad accertare il livello di apprendimento raggiunto da ogni singolo alunno, è stata inerente agli obiettivi prefissati ed ai contenuti sviluppati. La verifica ha avuto lo scopo di:

- ✓ assumere informazioni sul processo di apprendimento-insegnamento in corso per orientarlo e modificarlo secondo le esigenze;
- ✓ controllare, durante lo svolgimento dell'attività didattica, la validità del metodo adottato, delle tecniche e degli strumenti utilizzati;
- ✓ accertare il raggiungimento degli obiettivi didattici delle varie discipline, il possesso delle conoscenze da parte degli allievi, l'acquisizione delle competenze richieste, lo sviluppo delle capacità logico-critiche, espressive e di collegamento tra le discipline oggetto di studio;
- ✓ pervenire alla quantificazione del credito scolastico e formativo.

Al termine dello svolgimento di un nucleo fondante o di un'unità di apprendimento, secondo la complessità dell'argomento o del problema o quanto meno dopo lo svolgimento della parte più significativa di essi, ha avuto tipologia diversa di prove per riscontrare l'apprendimento raggiunto, come:

- ✓ Osservazione attenta e sistematica dei comportamenti individuali e collettivi
- ✓ Domande in itinere a scopo ricognitivo
- ✓ Prova orale
- ✓ Risoluzione di problemi
- ✓ Prova pratica di laboratorio
- ✓ Questionario,.
- ✓ Lavori di sintesi
- ✓ Prove pratiche in laboratorio di cucina.

La verifica è avvenuta:

- ✓ In itinere, per accertare l'efficacia dell'azione didattica e quindi il coinvolgimento degli alunni;
- ✓ formativa, per misurare i livelli di apprendimento raggiunti alla fine di un nucleo fondante e apportare delle correzioni metodologiche dove è necessario, commisurando gli interventi alle esigenze degli allievi e

consentire così anche ai più deboli di raggiungere gli standard minimi di apprendimento.

- ✓ sommativa, per rilevare il livello finale di preparazione.

La valutazione Quadrimestrale si è avvalsa di tutti i dati emersi dalle varie verifiche e dalle osservazioni sistematiche sul processo di apprendimento. Relativamente al numero delle prove di verifica, il Dipartimento ha proposto almeno due prove scritte per le discipline che lo prevedono e almeno due orali per tutte le discipline, per alunno ogni Quadrimestre.

I principali elementi di cui si è tenuto conto maggiormente nella valutazione sono state:

- ✓ Grado di conoscenza dei contenuti disciplinari
- ✓ Approfondimento delle tematiche trattate
- ✓ Uso appropriato dei linguaggi specifici
- ✓ Capacità logiche, intuitive, critiche, di analisi, di sintesi, di rielaborazione dei concetti, di coordinamento delle conoscenze operando collegamenti nell'ottica della multidisciplinarietà.

Inoltre, sono stati presi in considerazione anche i seguenti fattori:

- ✓ Impegno
- ✓ Partecipazione
- ✓ Raggiungimento degli standard minimi
- ✓ Progressi rispetto alla situazione di partenza
- ✓ Livelli di maturazione e di inserimento sociale raggiunti .

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo *Indicare materia*

Autore: **di Paolo Gentili.**

Titolo: **Alta professionalità in cucina**

Editore: **Calderini.**

- Lavagna
- Schede di approfondimento
- Internet.
- Laboratorio di Cucina
- Dispense e riviste.

Serra San Bruno 09/05/2024

IL DOCENTE

Prof. Salvatore SCHINELLA

ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA

Prof.ssa FRANCESCO LUBIERI

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

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

Conoscenze

Le conoscenze degli studenti sono apparse 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 sono apparse 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 la maggior parte degli studenti si sono distinti e sono stati da stimolo per tutto il gruppo classe.

Frequenza, applicazione allo studio, partecipazione al dialogo

- La frequenza della classe è stata regolare
- La classe ha dimostrato un'applicazione allo studio costante
- La partecipazione al dialogo educativo è stata costante e attiva per tutta la classe .

CONTENUTI DISCIPLINARI TRATTATI Enogastronomia Settore Sala e Vendita

ARGOMENTI	N° ore
U. D. 1 – Titolo unità Il mondo della ristorazione Il Food Coast La sicurezza sul lavoro	16

<p>Il Menù e la varie tipologie L'Azienda digitale La Ristorazione industriale e i Buoni pasto Le varie forme di servizio nella sala ristorante Banqueting e Management</p>	
<p>U. D. 2 - Dalla gestione degli acquisti ai prodotti KM 0 alla cucina Regionale</p> <p>La gestione degli acquisti La Valorizzazione dei prodotti tipici I marchi Come allestire un buffet L'Olio Etra vergine d'oliva La cucina regionale in linea generale</p>	10
<p>U. D. 3 - La cucina Regionale</p> <p>La valle d'Aosta Il Piemonte La Liguria La Lombardia Il Veneto Il Trentino Alto Adige</p>	7
<p>U. D. 4 degustazione e Abbinamento del Vino</p> <p>*L'analisi sensoriale, le papille gustative, *Abbinamento cibo vino *Sistemi di Vinificazione *Storia sulle Cantine Calabresi *La figura del Sommelier e le sue attrezzature</p>	*10

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

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

ATTIVITA' DIDATTICA IN PRESENZA Lezione frontale e lezione partecipata come punto di partenza del dialogo educativo. Gli argomenti sono stati trattati e riproposti anche attraverso domande, cooperative Learning, brain storming, lavori di gruppo, attività di approfondimento, peer to peer.

TIPOLOGIE PROVE DI VERIFICA - CRITERI DI VALUTAZIONE

Le attività di didattica sono state svolte in presenza: Prove tradizionali non strutturate orali (colloqui ampi o brevi, risoluzione di problemi, messa in pratica di tematiche);

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo : *Tecnica e pratica di Sala, Bar e Vendita*

Autore: Oscar Galeazzi

Titolo: Sala Bar Smart , Secondo Biennio e Quinto anno

Casa Editrice : HOEPLI

- Lavagna
- Schede di approfondimento
- Internet
- LIM

Serra San Bruno, 15/05/2023

IL DOCENTE

Prof. Francesco Lubieri

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
<p>U.D.1: ERNÄHRUNG, DIÄT UND MENÜ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ernährung <ul style="list-style-type: none"> – Energiebedarf – Diätformen • Konservierung • Hygiene: HACCP • Sicherheit und Unfallschutz • Das Menü <ul style="list-style-type: none"> – Die Menüreihenfolge – Die Speisekarte 	43
<p>U.D. 2: GETRÄNKE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kalte Getränke <ul style="list-style-type: none"> – Trinkwasser – Saft, Nektar, Limonade • Warme Getränke <ul style="list-style-type: none"> – Kaffee – Tee – Kakao • Bier • Wein • Spirituosen • Liköre 	43
<p>U.D. 3: DIE KARRIERE*</p> <ul style="list-style-type: none"> • Servicepersonal* <ul style="list-style-type: none"> Barpersonal* • Küchenpersonal* • Stellensuche* • Anzeigen* • Bewerbung* • Europäischer Lebenslauf* 	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 Giamba Grazia Ippolita

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

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-readingquestions, skimming, scanning, questionaries, follow up activities. Vi sono state comprensione di brani, esercitazioni su dispense fornite dalla docente.

TIPOLOGIE PROVE DI VERIFICA - CRITERI DI VALUTAZIONE

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

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Gli strumenti sono stati forniti direttamente dal docente:

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

Serra San Bruno, 15/05/2024

IL DOCENTE

Prof.ssa Mattea Francica

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

Prof. Saverio Felice VIOLA

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

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

Conoscenze

- Il fenomeno turistico e le sue fonti legislative
- L'imprenditore, l'impresa e la loro organizzazione nel settore turistico e della ristorazione.
- Le politiche di vendita nella ristorazione.

Competenze

- Riconoscere l'evoluzione del fenomeno turistico e le sue componenti culturali, sociali ed economiche, alla luce delle normative vigenti.
- Sovrintendere all'organizzazione di una struttura ricettiva, applicando le tecniche di controllo della gestione economica e finanziaria.
- Individuare le tecniche di marketing adeguate all'ottimizzazione di un'attività ricettiva nell'ambito di uno specifico territorio

Frequenza, applicazione allo studio, partecipazione al dialogo educativo

- La frequenza della classe è stata regolare nella prima parte dell'anno scolastico, mentre nel secondo quadrimestre è stata discontinua.
- La classe ha dimostrato un'applicazione allo studio adeguata alla disciplina.
- La partecipazione al dialogo educativo è stata attiva anche se non omogenea.

CONTENUTI DISCIPLINARI TRATTATI **Diritto e Tecnica Amministrativa**

ARGOMENTI TRATTATI	N°ore
Modulo A - Il turismo e le sue fonti U. D. 1 – Il fenomeno turistico: Chi è il turista? Forme di turismo Il turismo sostenibile e responsabile Gli effetti del turismo sull'economia nazionale La Bilancia dei pagamenti e l'impatto del turismo su di essa	8

<p>Modulo B - La legislazione turistica</p> <p>U.D. 1 Le norme obbligatorie per l'impresa: Gli obblighi dell'imprenditore, Tipologie di imprenditori e di imprese I requisiti per l'avvio dell'impresa La capacità all'esercizio dell'impresa L'obbligo delle scritture contabili Le procedure concorsuali (cenni) La tutela della privacy La sicurezza e salute sul luogo di lavoro (Dlgs 81/2008) La prevenzione incendi</p>	<p>12</p>
<p>U. D. 2 - Le norme sulla sicurezza alimentare:</p> <p>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 Le informazioni al consumatore: l'etichettatura</p>	<p>10</p>
<p>U. D. 3 -La disciplina dei contratti di settore:</p> <p>Premessa: il contratto di cui all'articolo 1321 C.C. e le sue componenti Il contratto atipico: articolo 1322 C.C. I principali contratti atipici (Leasing, Factoring, Franchising) Il contratto ristorativo Le caratteristiche del contratto ristorativo Il contratto di catering Il contratto di banqueting Le norme da applicare ai contratti ristorativi Il Codice del consumo: la tutela del cliente- consumatore La responsabilità del ristoratore</p>	<p>12</p>
<p>Modulo C - Le politiche di vendita nella ristorazione</p> <p>U. D. 1 - Il marketing: concetti generali: L'evoluzione del concetto di marketing Il marketing turistico territoriale</p>	<p>2</p>
<p>U. D. 2 Le tecniche del marketing Il marketing strategico e operative</p> <p>Il piano di marketing* L'analisi della situazione esterna * L'analisi della situazione interna * Gli obiettivi di marketing e il ciclo di vita del prodotto * Le strategie di marketing mix * Il controllo e la valutazione dei risultati *</p>	<p>10</p>

Gli argomenti contraddistinti con * si intende che saranno trattati nel periodo dal 10/05/2024 al termine delle attività didattiche.

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

Nella didattica in presenza la metodologia didattica utilizzata si è concentrata sulle lezioni frontali, alla lavagna e con la somministrazione di appunti esplicativi. Sono state effettuate anche esercitazioni pratiche relative al regime fiscale delle imprese, con particolare riferimento alla tassazione riferita alle imprese minime e familiari. La didattica a distanza è stata effettuata per limitati periodi e sempre in modalità mista, senza modifiche nella metodologia didattica utilizzata.

TIPOLOGIE PROVE DI VERIFICA - CRITERI DI VALUTAZIONE

Le prove di verifica sono state sia individuali che collettive. Alla classica interrogazione frontale, sono state aggiunte verifiche collettive a test con risposta aperta o chiusa e simulazioni delle prove d'esame.

I criteri di valutazione utilizzati sono stati quelli deliberati dal Collegio dei Docenti ed inseriti nella programmazione individuale.

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

- **Libro di testo**

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELL'IMPRESA RICETTIVA E TURISTICA. Quinto anno Enogastronomia e Servizi di sala e di vendita

Autori: Caterina De Luca, Maria Teresa Fantozzi

Editore: Liviana

- Lavagna
- Appunti
- Internet
- LIM

Serra San Bruno, 09/05/2024

IL DOCENTE

Prof. Saverio Felice VIOLA

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
U. D. 1 – Titolo unità Nozioni fondamentali di anatomia e fisiologia	2
U. D. 2 - Titolo unità Stili di vita sani	5
U. D. 2 - Titolo unità Stili di vita sani	3
U.D. 3 - Titolo unità Sostanze di abuso: alcol, fumo.	4
U.D. 4 - Titolo unità Le dipendenze	3
U.D. 4 - Titolo unità Le dipendenze	3
U. D. 5- Titolo unità Alimentazione	5
U. D. 6 - Titolo unità	5

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

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. **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 CATTOLICA

ARGOMENTI TRATTATI	N° Ore
U. D. 1 – La Chiesa e la Politica. 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 L'acqua un bene da salvaguardare (etica ecologica) L'ingegneria genetica nell'ambiente (OGM) -	18

<p>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>U. D. 2 - La Chiesa e il contemporaneo</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>18</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 *Indicare materia* Autore: Solinas L.

Titolo: Noi Domani

Editore: La Scuola Sei

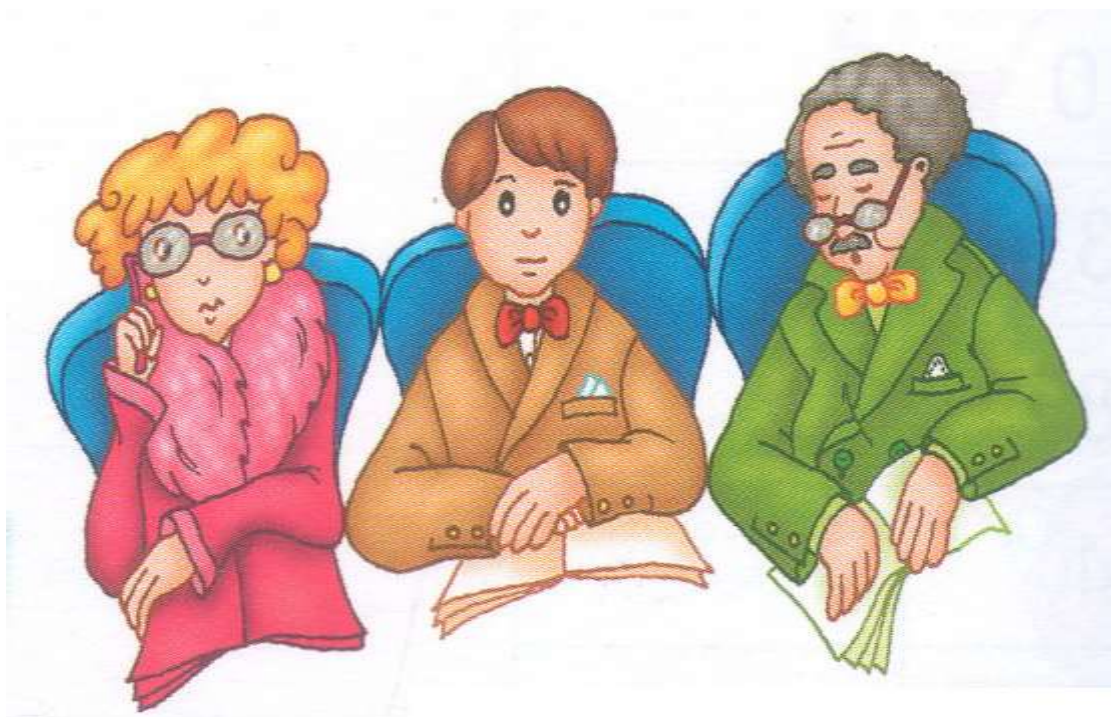
- Lavagna digitale
- Schede di approfondimento
- Internet
- LIM

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	Fraintendimenti 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	
Totale		40	

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

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

Tipologia B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

CANDIDATO/A

CLASSE

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

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

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

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

CANDIDATO/A

CLASSE

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

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

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

6.2 GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

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
Comprensione del testo introduttivo o del caso prof.le proposto o dei dati del contesto operativo <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	_____/3
	Comprensione adeguata, ma poco approfondita	2,5	
	Comprensione sufficientemente corretta	2	
	Comprensione superficiale e/o incompleta	1,5	
	Comprensione frammentaria e molto lacunosa.	1	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione <i>(Completezza dello svolgimento nel rispetto dei vincoli e dei parametri della traccia e relazioni pluridisciplinari)</i>	Svolgimento/soluzione corretto, articolato e approfondito.	6	_____/6
	Svolgimento/soluzione corretto e coerente	5	
	Svolgimento/soluzione corretto, ma poco articolato	4	
	Svolgimento corretto, ma tecnicamente semplice	3,5	
	Svolgimento/soluzione parziale e lacunosa	3	
	Svolgimento/soluzione parziale e in alcune parti scorretto	2	
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 <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	_____/8
	Svolgimento completo e corretto, ma poco approfondito	7/5	
	Svolgimento corretto e coerente con la traccia proposta.	4,5	
	Svolgimento parziale, poco coerente con la traccia	4/2	
	Svolgimento incompleto in quasi tutte le parti, incoerente o mancante	1,5/1	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale <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	_____/3
	Utilizzo adeguato della terminologia tecnico-aziendale	2,5	
	Utilizzo sufficiente della terminologia tecnico-aziendale	2	
	Uso non appropriato o assenza di terminologia specifica	1,5/1	

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	Livello	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 scorrente o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0-50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1-50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2-50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0-50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1-50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2-50	
Punteggio totale della prova				



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

6.4 GRIGLIA DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO (ALLEGATO A)

(Tabella D.M. 22 maggio 2007 n° 42)				CREDITO SCOLASTICO							INDIRIZZO:								
A L U N N O (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 Σ=Punteggio banda + I + II + III + IV + V								
Media dei voti M	III A.S. Banda di oscillaz.	IV A.S. Banda di oscillaz.	V A.S. Banda di oscillaz.	Anno Scolastico	Assiduità della frequenza scolastica e dell'attività di ASL I max 0,30	Interesse ed impegno nella partecipazione al dialogo educativo II max 0,30	Interesse ed impegno nelle attività complementari ed integrative III max 0,20	Frequenza dell'ora di Religione Cattolica o attività alternativa o studio individuale certificato IV 0,10	Eventuali Crediti Formativi** V 0,10	TOT. PUNTI	SI ATTRIBUISCE IL MINIMO DELLA BANDA DI APPARTENENZA CON LA SEGUENTE MOTIVAZIONE: III ANNO: <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 IV ANNO: <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 V ANNO: <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						Totale credito scolastico		
(a) M = 6	7 / 8	8 / 9	9 / 10	III														* Per particolare impegno e merito scolastico dimostrati nel recupero di situazioni di svantaggio Eventuale integrazione motivata del punteggio complessivo*	Credito scolastico Totale punti
				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.															
				Punti Credito Scolastico: III IV V _____		TOT. TRIENNIO _____		L'alunno è stato valutato in sede di scrutinio e, pertanto, è ammesso all'Esame di Stato											
				Il Coordinatore del Consiglio di Classe _____		Serra San Bruno li, _____		Il Dirigente Scolastico _____											

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.