Scuola Superiore LUIGI EINAUDI - C.F. 96013710791 C.M. VVIS003008 - A23D098 - UFFICIO PROTOCOLLO - AFFARI GENERALI
Prot. 0005024/U del 13/05/2023 11:46 V.2 - Ammissioni e iscrizioni

MIM Ministero dell'Istruzione e del Merito

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

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

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

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

A*nno* **S***colastico* **2022/2023**

Indirizzo:

Classe V sez. A – IPSEOA corso per adulti

«La scuola è un luogo di formazione e di educazione…
è una comunità di dialogo»
[Art.1, *Statuto delle Studentesse e degli Studenti*, D.P.R. n° 249 del 24/6/1998]

Il presente *Documento* è stato approvato all'unanimità dal *Consiglio della classe* V sez. A nella seduta giorno 12 *Maggio 2023.*

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	DISCIPLINA	FIRMA
Violetta Fera	**Lingua e Letteratura Italiana**	
Violetta Fera	**Storia**	
Maria Luisa Griffo	**Inglese**	
Giuseppina Modafferi	**2 Lingua Comunitaria Francese**	
Vincenzo Lonano	**Matematica**	
Francesca Barreca	**Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva**	
Marietta Ersilia Grillo	**Scienza e Cultura dell'Alimentazione**	
Antonio Mungo	**Lab. Servizi Eno- Cucina**	
Domenico Conidi	**Lab. Servizi Eno – Sala e vendita**	
Francesca Barreca	**Educazione civica**	

Serra San Bruno, 12 Maggio 2023

Il **D***irigente* **S***colastico*
Antonino **CERAVOLO**

F.to digitalmente
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 curricolo dell'indirizzo IPSEOA-IDA pag. 7

2.1 Profilo culturale, educativo e professionale pag. 7

2.2 Quadro orario settimanale pag. 9

3. Storia della classe pag.10

3.1 Composizione del Consiglio di classe pag.11

3.2 Composizione della classe pag.11

3.3 Flusso degli studenti nel triennio pag.12

3.4 Presentazione della classe pag.12

3.5 Credito scolastico pag.13

4. Programmazione del Consiglio di classe pag.14

4.1 Metodi e strategie didattiche pag.15

4.2 Obiettivi formativi e competenze trasversali pag.16

4.3 Nodi concettuali pag.17

4.4 Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento pag.18

4.5 Percorsi per le competenze di Cittadinanza e Costituzione e per l'Educazione civica pag.18

4.6 Attività di ampliamento dell'offerta formativa svolte nel triennio pag.24

4.7 Fattori che concorrono alla valutazione complessiva pag.24

5. Programmi svolti pag.26

5.1 Lingua e letteratura italiana pag.27

5.2 Storia pag.30

5.3 Inglese pag.33

5.4 Lingua comunitaria Francese pag.36

5.5 Matematica pag.40

5.6 Scienze e Cultura degli Alimenti pag.42

5.9 Diritto e Tecnica Amministrativa pag.45

5.7 Laboratorio Servizi Enograstronomia- Cucina pag.48

5.8 Laboratorio Servizi Enograstronomia- Sala e Vendita pag.52
5.10 Educazione civica pag.56

6. Griglie di Valutazione degli apprendimenti pag.60
6.1 Griglia di Valutazione della prima prova pag.61
6.2 Griglia di valutazione della seconda prova pag.68
6.3 Griglia di valutazione del Colloquio pag.69
6.4 Griglia di attribuzione del Credito pag.70

7. Prove scritte **pag.72**

8. Colloquio **pag.72**
9. Simulazione prova d'esame **pag.72**

Allegato A - Quadro complessivo di attribuzione del Credito Scolastico
Allegato B – Traccia simulazione seconda prova

1. Descrizione del contesto

1.1 Storia e finalità generali dell'Istituto

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

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

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

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

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

Geometri) e IPSEOA – *IstitutoProfessionale 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 siadal forte calo produttivo subìto dall'*agricoltura* e dalla *zootecnica*, attivitàche, 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 curricolo dell'indirizzo IPSEOA corso per adulti

2.1 Profilo culturale, educativo e professionale

I percorsi degli Istituti Professionali sono parte integrante del sistema dell'istruzione secondaria superiore in cui si articola il secondo ciclo del sistema di istruzione e formazione di cui all'articolo 1 del decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226, come modificato dall'articolo 13 della legge 2 aprile 2007, n. 40. Essi sono finalizzati al conseguimento di un diploma quinquennale di istruzione secondaria superiore. Gli istituti professionali costituiscono un'articolazione dell'istruzione tecnica e professionale, dotata di una propria identità culturale, metodologica e organizzativa, che fa riferimento al profilo educativo, culturale e professionale dello studente, a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione di cui all'articolo 1, comma 5, del decreto legislativo n. 226/2005. II 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 16 le altre figure professionali coinvolte nei processi di lavoro. Tali connotazioni si realizzano mobilitando i saperi specifici e le altre qualità personali coerenti con le caratteristiche dell'indirizzo.

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

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

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

Risultati di apprendimento dell'indirizzo

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

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

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

2. 2 Quadro orario settimanale

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

3.1 COMPOSIZIONE *del* CONSIGLIO *di* CLASSE

DISCIPLINE	DOCENTI	CONTINUITÀ
LINGUA *e* LETT.*ra* ITALIANA	VIOLETTA FERA	SI
STORIA	VIOLETTA FERA	SI
INGLESE	MARIA LUISA GRIFFO	NO
FRANCESE	GIUSEPPINA MODAFFERI	NO
MATEMATICA	VINCENZO LONANO	NO
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	MARIETTA ERSILIA GRILLO	SI
LAB. SERVIZI ENO - CUCINA	ANTONIO MUNGO	SI
LAB. SERVIZI ENO – SALA E VENDITA	DOMENICO CONIDI	NO
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	FRANCESCA BARRECA	NO
EDUCAZIONE CIVICA	FRANCESCA BARRECA	NO

3.2 COMPOSIZIONE *della* CLASSE

Alunni iscritti	n. 24	di cui ripetenti	n. 0	Nuovi iscritti	n. 12

di cui femmine	n. 11	di cui promossi a giugno	n./	Provenienza da altri indirizzi	n.0
di cui maschi	n. 13			Provenienza da altri istituti	n.0

3.3 FLUSSO *degli* STUDENTI *nel* TRIENNIO

CLASSE	ISCRITTI classe	NUOVI ISCRITTI *altra* classe/scuola	PROMOSSI giugno	PROMOSSI Sosp. giudiz.	NON AMMESSI/RITIRATI
III	**6**	**/**	**6**	**6**	**15**
IV	**12**	**6**	**12**	**12**	**24**
V	**24**	**12**	**-**	**-**	**0**

3.4 PRESENTAZIONE *della* CLASSE

La classe V A serale, articolazione enogastronomia/cucina e seconda lingua straniera francese, ha una composizione molto eterogenea dal punto di vista socio-culturale. La maggior parte degli alunni ha interrotto il normale percorso di studi, sei alunni sono in già in possesso del diploma di maturità e due alunni hanno conseguito la laurea. Nel secondo e terzo caso si tratta di adulti che vogliono riqualificarsi professionalmente aggiornando le proprie competenze alle richieste del mercato del lavoro. Dei 24 allievi totali frequentanti, 13 studenti ed 11 studentesse, vi sono 2 nuovi iscritti- per uno di questi è stato necessario provvedere all'accertamento delle competenze delle materie d'indirizzo ai fini della predisposizione del PFI. Nella classe sono presenti studenti lavoratori o esercenti attività imprenditoriali che si sono impegnati durante tutto l'anno scolastico, conciliando il lavoro con lo studio. Dopo un iniziale periodo scolastico di conoscenza del corpo docenti, gli studenti hanno formato, naturalmente e

conseguentemente, due insiemi solidi e coesi fra loro per interessi ed età affini. Quasi tutti hanno collaborato fra loro e con i docenti, aiutandosi e sostenendosi reciprocamente nelle diverse discipline. Una parte degli allievi proviene da una situazione professionale attinente all'indirizzo scolastico. Gli studenti hanno dimostrato, durante il corso dell'anno, un generale interesse per tutte le materie. La frequenza alle lezioni è risultata abbastanza buona, con casi di discontinuità dovuti alla contemporaneità con l'attività lavorativa svolta. Nel corso delle lezioni, in particolare nelle discipline professionalizzanti, alcuni studenti hanno portato in campo anche le proprie esperienze personali vissute nei rispettivi ambiti lavorativi. Tali situazioni si sono dimostrate molto utili per un confronto reciproco e una migliore comprensione degli argomenti sviluppati in classe. Gli alunni hanno dimostrato molta eterogeneità e dislivello nella preparazione di base e nella capacità di apprendimento e sintesi dei temi trattati nelle varie discipline; alcuni di essi risultano ostacolati da lacune elementari e dalla bassa capacità di acquisizione e rielaborazione dei contenuti disciplinari. Alcuni studenti hanno, inoltre, evidenziato delle difficoltà nell'esposizione orale e nella trasposizione scritta degli argomenti oggetto di studio. Gli insegnanti hanno tenuto conto di questa difficoltà e della presenza di livelli di conoscenza e di apprendimento non omogenei nell'ambito della classe, soffermandosi per più tempo sugli argomenti trattati. L'attività didattica è stata proposta attraverso unità di apprendimento, programmata tenendo conto del patto formativo individuale- nonché delle peculiarità dell'utenza del corso- e svolta sempre in modo regolare e reciprocamente rispettosa**.** La valutazione ha tenuto conto del processo di apprendimento dei corsisti, quindi è stata formativa, poiché si tratta di adulti e lavoratori, ai quali è importante garantire un inserimento agevole e un recupero delle lacune di base. L'attività scolastica ordinaria, svolta in classe dai vari docenti, è stata talvolta supportata da materiale didattico, da schemi, mappe concettuali, proiezione di video. Gli insegnanti hanno cercato di instaurare un rapporto di collaborazione e fiducia con gli studenti, verificando costantemente la comprensione degli argomenti trattati. Nel presente anno scolastico, la classe ha globalmente raggiunto gli obiettivi formativi indicati nel PTOF e la maggioranza degli studenti ha raggiunto una buona preparazione; in altri casi invece è stata discreta ed appena sufficiente. Gli studenti partecipativamente attivi si sono, inoltre, distinti non solo per la costanza e la curiosità ma, anche, per la disponibilità verso i compagni e i docenti.

3.5 CREDITO SCOLASTICO

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

In riferimento all'art. 11 dell'Ordinanza Ministeriale n. 45 del 9 marzo 2023, per l'anno scolastico 2022/2023, nei percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo e nel terzo periodo didattico fino a un massimo di quaranta punti. In particolare, per quanto riguarda il credito maturato nel secondo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quarto anno, di cui alla tabella all'allegato A del d. lgs. 62/2017, moltiplicando per due il punteggio ivi previsto, in misura comunque non superiore a venticinque punti; per quanto riguarda, invece, il credito maturato nel terzo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quinto anno di cui alla citata tabella.

4. PROGRAMMAZIONE *del* CONSIGLIO *di* CLASSE

4.1 METODI *e* STRATEGIE DIDATTICHE

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

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

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

Metodologie

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

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

Strumenti

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

4.2 OBIETTIVI FORMATIVI *e* COMPETENZE TRASVERSALI

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

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

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

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

4.3 NODI CONCETTUALI

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

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

Argomento	**Discipline coinvolte**
Il concetto di Costituzione	Tutte le discipline
Igiene e ambienti di lavoro	Tutte le discipline professionalizzanti
Cibo, stili di vita e alimentazione	Tutte le discipline

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

Trattandosi di persone adulte, già inserite nel mondo del lavoro e/o già con precisi obiettivi e motivazioni occupazionali che li hanno portati a scegliere questo

percorso scolastico, si è ritenuto di non intraprendere per la classe specifiche attività di orientamento post – diploma; pertanto il candidato discuterà un elaborato concernente un progetto di vita e/o di lavoro realizzato in forma di relazione o documento multimediale.

4.5 PERCORSI *per le* COMPETENZE *di* EDUCAZIONE CIVICA

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

I progetti svolti nell' ambito di Educazione Civica riferiti agli aa. ss. 2020/2021 , 2021/2022 , 2022/2023 sono di seguito specificati:

ATTIVITÀ PROGETTUALI LEGATE ALLA PROMOZIONE DELL'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE SVOLTE NEL CORSO SECONDO PERIODO (a.s. 2020/2021)			
Percorso	Argomenti	Discipline coinvolte	Attività svolte
La costituzione e le garanzie dell'uomo e del cittadino artt. 13-54	-rapporti civili -rapporti etico-sociali -rapporti economici- Rapporti politici -reddito di cittadinanza	Dta Italiano storia	**Lezioni e dibattito sul tema**
Il servizio sanitario nazionale	-principi fondamentali -principi organizzativi -iscrizione al SSN -partecipazione alla spesa sanitaria -sanità pubblica e privata: vantaggi e svantaggi	Dta Italiano storia	**Lezioni e dibattito sul tema**
Cittadinanza e Costituzione digitale	- Il digital device - Agenzia per l'italia digitale - Privacy on line e come difenderla	Matematica Inglese dta	**Lezioni e dibattito sul tema**

	- Dipendenza da internet - Democrazia e identità digitale		

ATTIVITÀ PROGETTUALI LEGATE ALLA PROMOZIONE DELL'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE TRASVERSALI DI EDUCAZIONE CIVICA SVOLTE NEL TERZO PERIODO (a.s. 2021/22)			
Percorso	Argomenti	Discipline coinvolte	Attività svolte
Il mercato turistico internazionale e il marketing	• Il mercato turistico internazionale • Fattori che influenzano il turismo internazionale • Organismi e fonti normative internazionali (UNWTO), dell'UE e nazionali • Codice del turismo • Le nuove tendenze del turismo • Il turismo sostenibile e responsabile • Principi e teoria del marketing e orientamento alla valorizzazione dei prodotti • Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio e i rapporti con il cliente	DTA CUCINA	**Lezioni e dibattito sul tema**

	• I menu e la successione delle portate • Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di menu e carte • Le allergie e le intolleranze alimentari		
La nascita dell'Unione Europea	• La nascita dell'Unione Europea • Il Trattato di Maastricht • Il Trattato di Schengen • L'Euro • Percorso che si propone di contribuire alla formazione dei futuri cittadini europei, partendo dalla conoscenza delle principali istituzioni Europee fino al rispetto delle differenze e dalla curiosità verso stili di vita differenti • Let's explain the Brexit The Eu Institutions • Valorizzare la propria identità europea e favorire la consapevolezza di sé	STORIA INGLESE FRANCESE	**Lezioni e dibattito sul tema**
Legislazione Europea dei prodotti enogastronomici: i marchi di qualità	• Riferimenti legislativi per la qualità ed etichettatura dei	SC. E CULT. DELL'ALIMENTAZIONE CUCINA	**Lezioni e dibattito sul tema**

	prodotti enogastronomici; per i marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici; per la tracciabilità/sicurezza degli alimenti e per il pacchetto igiene (Haccp)		

ATTIVITÀ PROGETTUALI LEGATE ALLA PROMOZIONE DELL'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE TRASVERSALI DI EDUCAZIONE CIVICA SVOLTE NEL TERZO PERIODO (a.s. 2022/23)			
Percorso	Argomenti	Discipline coinvolte	Attività svolte
Il mercato turistico internazionale e il marketing	• Il mercato turistico internazionale • Fattori che influenzano il turismo internazionale • Organismi e fonti normative internazionali (UNWTO), dell'UE e nazionali • Codice del turismo • Le nuove tendenze del turismo • Il turismo sostenibile e responsabile • Principi e teoria del marketing e	DTA	**Lezioni e dibattito sul tema**

	orientamento alla valorizzazione dei prodotti • Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio e i rapporti con il cliente		
La nascita dell'Unione Europea	• La nascita dell'Unione Europea • Il Trattato di Maastricht • Il Trattato di Schengen • L'Euro • Percorso che si propone di contribuire alla formazione dei futuri cittadini europei, partendo dalla conoscenza delle principali istituzioni Europee fino al rispetto delle differenze e dalla curiosità verso stili di vita differenti • Let's explain the Brexit The Eu Institutions • Valorizzare la propria identità europea e favorire la consapevolezza di sé	STORIA INGLESE FRANCESE	**Lezioni e dibattito sul tema**
Legislazione Europea dei prodotti enogastronomici: i marchi di qualità	• Riferimenti legislativi per la qualità ed	SC. E CULT. DELL'ALIMENTAZIONE CUCINA	**Lezioni e dibattito sul tema**

	etichettatura dei prodotti enogastronomici; per i marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici; per la tracciabilità/sicurezza degli alimenti e per il pacchetto igiene (Haccp)		

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

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

4.7 FATTORI *che concorrono alla* VALUTAZIONE COMPLESSIVA

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

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

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

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

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

PROGRAMMI SVOLTI

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
III PERIODO IPSEOA IDA

Prof. ssa Violetta **FERA**

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

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

Conoscenze

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

Competenze

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

Frequenza, applicazione allo studio, partecipazione al dialogo educativo

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

CONTENUTI DISCIPLINARI TRATTATI
Lingua e Letteratura italiana

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

U.D. 2 – Il Decadentismo La visione del mondo decadente. Gabriele D'Annunzio, vita ed opere; "La pioggia nel pineto". Estetismo decadente. Giovanni Pascoli, vita ed opere; simbolismo pascoliano; "X Agosto", "La quercia caduta".	**12**
U.D. 3 – Tra Ottocento e Novecento Le avanguardie storiche; il Futurismo; la poesia del primo Novecento; il Crepuscolarismo. Guido Gozzano, vita ed opere; "L'assenza".	**16**
U.D. 4 – Il romanzo del Primo Novecento Luigi Pirandello, vita, opere e pensiero. L'Umorismo e le maschere. "Acqua e lì", "L'uomo dal fiore in bocca". Italo Svevo, vita ed opere; I concetti di inetto, malattia e psicoanalisi; "La ribellione".	**18**
U. D. 5 – La poesia tra innovazione e tradizione Umberto Saba, vita ed opere; "Mio padre è stato per me l'assassino"; "Trieste". Poesia di guerra; Giuseppe Ungaretti, vita ed opere; "Veglia"; "Non gridate più".	**16**
U. D. 6– L'Ermetismo Eugenio Montale, vita ed opere. "Spesso il male di vivere" "Meriggiare pallido e assorto", "Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale". Salvatore Quasimodo, vita ed opere, "Rifugio d' uccelli notturni", "Ed è subito sera".	**18**
U. D. 7 –Esperienza di guerra e secondo dopoguerra Mario Rigoni Stern vita ed opere, "La solitudine del sergente". Primo Levi, vita ed opere, "Se questo è un uomo". Renata Viganò, vita ed opere, "L'impiccato". Aldo Palazzeschi, vita ed opere, "Rio Bo"; linguaggio futurista ed onomatopea. Emilio Lussu, vita ed opere, "Gli austriaci in mezzo a noi", "Il battesimo fascista". Alda Merini; esperienza biografica ed arte, "Due ritratti di famiglia".	**18**

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

Lezioni con spiegazioni, dibattiti, esercitazioni individuali e/o collettive, correzione elaborati;

Studio autonomo con rimessa di report ed esercitazioni;
Flipped classroom;
Digital story-telling;
Approfondimenti suggeriti agli o dagli alunni con elaborazione di contenuti che prevedono l'uso di presentazioni, video, testi, immagini.

TIPOLOGIE PROVE DI VERIFICA - CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

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

Serra San Bruno, 06/05/2023

LA **DOCENTE**

Prof. ssa Violetta Fera

STORIA
III PERIODO IPSEOA IDA

Prof. ssa Violetta **FERA**

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

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

Conoscenze

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

Competenze

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

Frequenza, applicazione allo studio, partecipazione al dialogo educativo

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

CONTENUTI DISCIPLINARI TRATTATI
Storia

ARGOMENTI TRATTATI	**N°ore**
U. D. 1 - Il mondo tra Otto e Novecento Sistema politico europeo tra Ottocento e Novecento. Le origini dell'età contemporanea. L'Italia da Depretis a Giolitti. L'Europa della Belle Epoque.	**8**
U. D. 2 - Gli anni della Grande Guerra L'inizio della Grande Guerra in Europa. Il biennio 1915-1916 e l'intervento italiano. Il terribile 1917. La Pace di Versailles e la nuova carta d'Europa. La Rivoluzione bolscevica in Russia.	**10**

U.D. 3 - 1919-1939: tra democrazia e totalitarismo Il "dopoguerra" dei vincitori. L'ascesa del fascismo in Italia. Fascismo e nazismo: alleanza fatale.	**10**
U.D. 4 - La dittatura di Stalin in Unione Sovietica, La crisi del '29 e il New Deal 1921: la nuova politica economica (NEP). L'ascesa di Stalin e lo stalinismo. I piani quinquennali. USA 1929: la prima grande crisi del capitalismo e un "nuovo corso".	**10**
U.D. 5 - L'ascesa del nazismo in Germania e la Seconda guerra mondiale Il nazionalsocialismo ed Adolf Hitler. Il nazismo al potere: nascita del Terzo Reich. 1939-1941: l'avanzata dei tedeschi. L'Italia entra in guerra. Pearl Harbor: è guerra mondiale.	**12**
U. D. 6 - Resistenza e Liberazione. Il Dopoguerra 1942-1945: Resistenza e liberazione: lo sbarco in Normandia degli Alleati e la fine del nazifascismo. La "guerra fredda".	**14**
U. D. 7 - Decolonizzazione e distensione. I due blocchi tra sviluppo e crisi Il dopoguerra ed i primi anni Cinquanta. Decolonizzazione e distensione. USA ed URSS: la distensione. 1979-1989: la fine della guerra fredda.	**16**

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

Lezioni e spiegazioni, dibattiti, esercitazioni individuali e/o collettive, correzione elaborati;
Studio autonomo con approfondimenti in classe;
Flipped classroom;
Digital story-telling;
Approfondimenti suggeriti agli o dagli alunni con elaborazione di contenuti che prevedono l'uso di presentazioni, video, testi, immagini.

TIPOLOGIE PROVE DI VERIFICA - CRITERI DI VALUTAZIONE

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

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

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

Serra San Bruno, 06/05/2023

LA **DOCENTE**

Prof. ssa Violetta Fera

LINGUA E CULTURA INGLESE

Prof.ssa Marialuisa Griffo

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

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

Conoscenze

In generale gli studenti hanno acquisito il lessico specifico dell'ambito relativo alle tematiche trattate e riescono ad esprimersi, alcuni in modo approfondito, altri in modo più superficiale e mnemonico, relativamente agli argomenti affrontati.

- Le conoscenze relative alle funzioni comunicative e alle strutture grammaticali si attestano sul livello base - intermedio.
- Un gruppo di studenti dimostra capacità espositive autonome, riuscendo a esprimersi in modo chiaro e corretto. Gli altri studenti espongono quanto studiato in modo semplice e necessitano talvolta di essere guidati.

Competenze
In relazione al programma svolto, la maggior parte degli alunni, in modo diversificato, sa:

- cogliere il significato di brani, riassumerli nelle parti essenziali, individuare informazioni di carattere generale e specifico.
- riconoscere e utilizzare il lessico specifico dell'ambito alimentare
- utilizzare le strutture e le funzioni comunicative affrontate.

Con riferimento ad **EDUCAZIONE CIVICA** la disciplina ha concorso nel perseguire i seguenti obiettivi di apprendimento:

- Conoscere i sistemi di governo del Regno Unito e degli Stati Uniti d'America

Frequenza, applicazione allo studio, partecipazione al dialogo educativo

- La frequenza della classe è stata assidua
- La classe ha dimostrato un'applicazione allo studio costante e proficua per una buona parte del percorso di studio e per una buona parte degli alunni.
- La partecipazione al dialogo educativo è stata ottimale e collaborativa per una buona parte di alunni.

CONTENUTI DISCIPLINARI TRATTATI **Inglese**	
ARGOMENTI TRATTATI	**N°ore**
U. D. 1 – General English Grammar Recap. Ripasso dei tempi verbali e delle strutture grammaticali affrontati negli anni precedenti; Ripresa di lessico e funzioni. Present simple; Imperatif, adverbs of frequency, quantities and containers, Past simple regular irregular.	**15**

U. D. 2 - Taking and making an order at the restaurant; Make an order at restaurant and explaining how a dish is made; How to ask for something in a formal or informal way Use of Would you like or I'd like.	**5**
U.D. 3 - Writing Recipes; Comparing quantities and containers How to write a recipe: Ingredients and Method; Comparing British, American and Italian quantities; Pancakes recipe and Thanksgiving dinner recipe with ingredients and containers. Food processing rules: HACCP	**10**
U. D. 4 - British and American food traditions. The Thanksgiving Day: history and tradition; The Pancakes Day in Uk; American and British Breakfast; (Progetto condiviso con il docente di Enogastronomia nel laboratorio di cucina, learning by doing) English tea time tradition: how to make scones for the English tea time.	**10** **Aula-Laboratorio di cucina**
U. D. 5 – The Mediterranean Food Pyramid Mediterranean Diet Pyramid: a lifestyle for today	**10**
U. D. 6 – Civic Education The United Kingdom; The British System of government; The US; The Us system of government.	**10**

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

Le metodologie didattiche nel corso dell'anno scolastico sono state diversificate:
Ascolto/lettura e presentazione dei testi trattati, con traduzione e/o spiegazione dei termini (di microlingua e non) non noti.
Schematizzazione degli argomenti.
Lezione frontale partecipata e Group work.
Lezione laboratoriale interdisciplinare: Learning by doing.
Spiegazione di regole grammaticali con esercizi in classe.
Attività di listening and reading comprehension.

TIPOLOGIE PROVE DI VERIFICA - CRITERI DI VALUTAZIONE

Verifiche scritte sulle abilità di produzione scritta (quesiti a risposta aperta) e di reading comprehension con domande aperte/chiuse. Attività lessicali, grammaticali e testuali diverse.
Prove orali in lingua inglese, riportando gli argomenti trattati in classe o relazioni personali, riutilizzando il lessico e le strutture acquisite.

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

- Dispense fornite dalla Docente
- Lavagna
- Schede di approfondimento
- Internet
- LIM

Serra San Bruno, 03/05/2023

LA **DOCENTE**

Prof.ssa Marialuisa Griffo

Lingua e civiltà francese

Prof. Giuseppina Modafferi

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

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

Conoscenze

- **Repertori dei termini tecnici e scientifici in differenti lingue.**
- **Aspetti interculturali, aspetti delle culture della lingua oggetto di studi. Aspetti sociolinguistici**
- **Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.**
- **Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale.**
- **Fonti dell'informazione e della documentazione**
  Social network e new media come fenomeno comunicativo
  Caratteri comunicativi di un testo multimediale.
- **Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale.**

Competenze

- **Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.**
- **Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.**
- **Utilizzare il linguaggio settoriali della lingua straniera prevista dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.**
- **Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali**
- **Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete**
-

Frequenza, applicazione allo studio, partecipazione al dialogo educativo

- La frequenza della classe è stata assidua per le maggior parte della classe.
- La classe ha dimostrato una buona applicazione allo studio.
- La partecipazione al dialogo educativo è stata costante e propositiva.

CONTENUTI DISCIPLINARI TRATTATI
Lingua e cultura francese

ARGOMENTI TRATTATI	**N°ore**
U. D. 1 – Titolo unità	**18**

L'alimentation diététique	
U. D. 2 - Titolo unità **La cuisine fait le tour du monde**	**12**
U.D. 3 - Titolo unità **lieux et professions**	**10**
U. D. 4 - Titolo unità **Objectif job**	**10**
U. D. 5 - Titolo unità ***histoire de la cuisine française**	**8**
Educazione civica **La Constitution fraçaise**	**2**

Gli argomenti contraddistinti con ***** si intende che saranno trattati nel periodo dal 10/05/2023 al termine delle attività didattiche.

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

- **Lezione frontale**
- **Lezione dialogata**
- **Brainstorming**
- **Dibattito in classe**
- **Esercitazioni individuali in classe**
- **Elaborazione di schemi/mappe concettuali**
- **Relazioni su ricerche individuali e collettive**
- **Esercitazioni grafiche e pratiche**
- **Problem-solving**
- **Correzione collettiva di esercizi ed elaborati vari svolti in classe e/o a casa**
- **Analisi di casi**
- **Lavoro di gruppo**
- **Attività di recupero**
- **Attività di approfondimento**
- **Peer to peer**
- **Flipped classroom**
- **Cooperative learning.**

TIPOLOGIE PROVE DI VERIFICA - CRITERI DI VALUTAZIONE

- Prove scritte
- Prove orali
- Prove pratiche.

Per quanto riguarda la verifica degli apprendimenti, è stata realizzerà scrupolosamente una valutazione di tipo formativo al termine di ogni Unità d'apprendimento, che servirà per valutare sia l'efficacia dell'intervento didattico che programmare (eventuali) attività di recupero/potenziamento in base agli obiettivi da raggiungere, e una valutazione di tipo sommativa e quindi istituzionale così organizzata:

● comprensione della lingua orale: ascolto documenti sonori, lectures, exercices vrai-faux, à trous, questions-réponses;
● comprensione della lingua scritta: exercices vrai-faux, questions-réponses, lectures;
● produzione nella lingua orale/interazione: jeux de rôle, questions-réponses;
● **produzione nella lingua scritta**: questions-réponses, exercices structuraux, dialogues/fiches à compléter ou à créer, lettres, traductions.

Nella valutazione si è tenuto conto degli obiettivi che sono stati raggiunti nel corso del procedimento didattico. Per le prove scritte e orali è stato considerato il raggiungimento dello scopo comunicativo - cognitivo, la correttezza grammaticale, ortografica, fonetica e lessicale, l'intonazione e la fluidità.
Infine, nella valutazione complessiva grande importanza è stata data al miglioramento rispetto alla situazione di partenza, all'impegno, all'attenzione e alla partecipazione degli allievi durante le attività didattiche.
Si concorda, comunque, con i livelli di valutazione indicati nel PTOF.

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libri di testo
- Altri libri
- Articoli di giornale, dispense, appunti,…
- Lavagna
- Lim
- PC
- Registratori audio
- Videoproiettore
- Televisore
- Laboratori specifici
- Rete internet
- Devices di varia natura (PC, tablet, smarphone…)
- Altro…

- Libro di testo *Indicare materia*

Autore: A. De Carlo
Titolo: À table!
Editore: Hoepli

- Lavagna
- Schede di approfondimento
- Internet
- LIM

Serra San Bruno, 08/05/2023

IL **DOCENTE**

Prof. Giuseppina Modafferi

MATEMATICA

Prof. Vincenzo Lonano

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

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

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

Conoscenze

- Le equazioni lineari
- Le disequazioni lineari
- Le equazioni di secondo grado
- Le disequazioni di secondo grado
- I sistemi lineari
- Rette nel piano cartesiano
- Retta parallele e rette perpendicolari
- Distanza punto – retta.

Competenze

- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche in forme grafiche
- Analizzare i dati e interpretarli anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche
- Individuare strategie adeguate per la soluzione dei problemi

Frequenza, applicazione allo studio, partecipazione al dialogo educativo

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

CONTENUTI DISCIPLINARI TRATTATI
MATEMATICA

ARGOMENTI TRATTATI	**N°ore**
U. D. 1 – **IL CALCOLO ALGEBRICO ED IL CALCOLO LETTERALE** RECUPERO E POTENZIAMENTO	**10**
U. D. 2 - **EQUAZIONI E DISEQUAZIONI DI PRIMO GRADO**	**15**
U. D. 3 - **EQUAZIONI E DISEQUAZIONI DI SECONDO GRADO**	**15**
U. D. 4 - **I SISTEMI LINEARI**	**15**
U. D. 5 - **LA RETTA NEL PIANO CARTESIANO** Equazione generica e rappresentazione	**15**
U. D. 6 - **LA RETTA NEL PIANO CARTESIANO** Condizioni di Parallelismo e Perpendicolarità, distanza punto - retta	**15**

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

- Lezione frontale interattiva e dialogata
- Problemsolving
- Soluzione di semplici problemi in classe mediante attività per gruppi

TIPOLOGIE PROVE DI VERIFICA - CRITERI DI VALUTAZIONE

- Verifica sommativa a conclusione dell'UDA
- Verifiche intermedie (formative) sia scritte che orali
- Esercitazioni orientate in classe

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

- Lavagna
- Schede di approfondimento
- Internet
- LIM

Serra San Bruno, 06/05/2023

IL **DOCENTE**

Prof. Vincenzo LONANO

MATERIA DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

Libro di testo
Titolo: Diritto e Tecnica Amministrativa dell'impresa ricettiva e turistica
Casa Editrice: Liviana
Autori: M.T. Fantozzi – C. De Luca
Prof. BARRECA FRANCESCA

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

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

Conoscenze

- Caratteristiche dinamiche del mercato turistico
- Normativa di settore: norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti, norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore
- Contratti delle imprese turistico ristorative: ristorazione, catering, banqueting, albergo e deposito in albergo
- Tecniche di marketing turistico e web-marketing
- Pianificazione e programmazione aziendale
- Budget e controllo budgetario
- Fasi e procedure di redazione di un Business plan

Competenze

- Applicare la normativa vigente, nazionale e internazionale, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Applicare le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende del settore turistico-alberghiero.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare

Frequenza, applicazione allo studio, partecipazione al dialogo educativo

La frequenza della classe, per alcuni, è stata a tratti discontinua, determinata da
esigenze lavorative degli studenti o da motivi di salute.
La classe ha dimostrato un'applicazione allo studio alquanto diversificata: una parte degli studenti ha risposto positivamente e si è mostrata interessata ottenendo ottimi risultati, una parte ha dimostrato e volontà impegno nel superare le proprie difficoltà di apprendimento, un ristretto gruppo, infine, si è mostrato meno interessato all' apprendimento.
La partecipazione al dialogo educativo è stata vivace e produttiva solo per un ristretto gruppo di allievi.

CONTENUTI DISCIPLINARI TRATTATI
Diritto e tecnica amministrativa

ARGOMENTI TRATTATI	N° ore
U. D. 1 – LE DINAMICHE DEL MERCATO TURISTICO E RISTORATIVO • Il turismo e la sua evoluzione. • Gli aspetti sociali ed economici del turismo. • Il turismo come importante fattore di crescita di un Paese. • Gli indicatori macroeconomici del turismo. • Le varie forme di turismo. • Il turismo sostenibile e responsabile.	8

U. D. 2 - LA LEGISLAZIONE TURISTICA • I requisiti e gli obblighi dell'imprenditore. • Le norme sulla privacy, sulla sicurezza sul lavoro e antincendio. • Le norme sulla sicurezza alimentare. • I sistema di qualità. • I marchi di settore.	7
U.D. 3 - I CONTRATTI DEL SETTORE TURISTICO RISTORATIVO • Il contratto in generale. • Contratti d'albergo e di deposito d'albergo. • Contratto di somministrazione. • Contratto d'appalto e d'opera. • Contratti di ristorazione, di catering e di banqueting.	6
U. D. 4 - IL MARKETING • Il concetto di marketing. • Il marketing territoriale. • La differenza tra marketing strategico e marketing operativo. • Le fasi di un piano di marketing. • Gli obiettivi di marketing. • Le diverse strategie di marketing.	8
U. D. 5 - LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE • La programmazione aziendale. • Struttura e contenuto del budget. • Controllo budgetario e valutazione dei risultati.	10
U. D. 6 - IL BUSINESS PLAN (*) • Analisi delle fasi di elaborazione di un business plan. • Gli elementi del business plan. • Il piano di start up, il preventivo economico e finanziario.	12

Gli argomenti contraddistinti con * si intende che saranno trattati nel periodo dallo' 08/05/2020 al termine delle attività didattiche.

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

Lezioni frontali.
Lavoro di gruppo.
Promozione dell'apprendimento cooperativo, del confronto e del dialogo.
Radicamento delle conoscenze astratte su elementi concreti di esperienza.

TIPOLOGIE PROVE DI VERIFICA - CRITERI DI VALUTAZIONE

Test strutturati (VERO/FALSO, corrispondenze, quesiti a risposta multipla).
Prove pratiche.
Verifiche orali.

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo
Schede/appunti forniti dal docente.

Serra San Bruno, 07/05/2023

IL **DOCENTE**

Prof. Barreca Francesca

SCIENZE DEGLI ALIMENTI

Prof.ssa Marietta Ersilia Grillo

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

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

Conoscenze

- Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.
- Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione.
- Disturbi alimentari.

- Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni.
- Certificazioni di qualità.

Competenze

- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze individuali anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Saper riconoscere le caratteristiche ed intervenire sui principali disturbi alimentari.
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Applicare le normative vigenti , nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

Frequenza, applicazione allo studio, partecipazione al dialogo educativo

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

CONTENUTI DISCIPLINARI TRATTATI
Scienze degli alimenti

ARGOMENTI TRATTATI	N°ore
U. D. 1 –Alimentazione e salute La dieta nelle varie condizioni fisiologiche. Sana e corretta alimentazione. La dieta del neonato e del lattante .La dieta del bambino. La dieta dell'adolescente. La dieta dell'adulto. La dieta in gravidanza . La dieta della nutrice. La dieta della terza età. La dieta dello sportivo.	**20**
U. D. 2 - Diete e stili alimentari Dieta Mediterranea e relativa piramide alimentare. Dieta vegetariana (Latto-ovo-vegetariana e vegana, Fruttariane , crudista)	**6**
U.D.3 –La dieta nelle principali patologie Le malattie cardiovascolari: Ipertensine arteriosa, iperlipidemie e aterosclerosi, ipercolesterolemia. Ipertrigliceridemia. Le malattie del metabolismo: Diabete mellito (di Tipo 1 e di Tipo2). Obesità (ginoide, androide, essenziale, secondaria,iperplastica, ipertrofica). Iperuricemia e Gotta. Osteoporosi.	**10**
U. D.4 – Allergie e intolleranze Reazioni avverse al cibo. Allergie (sintomi e complicanze).	**6**

Intolleranze: intolleranza al lattosio e al glutine. Favismo , Fenilchetonuria.	
U. D.5- Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari I Tumori: stile di vita e rischio tumorale, sostanze cancerogene presenti negli alimenti, sostanze protettive presenti negli alimenti(i cinque colori della salute). Disturbi alimentari Anoressia nervosa, Bulimia, Disturbo da alimentazione incontrollata.	**8**
U. D.6- Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare La contaminazione degli alimenti(Fisica, chimica e biologica). Micotossine, agro farmaci e farmaci veterinari. Sostanze cedute da materiali e oggetti a contatto con gli alimenti. Radionuclidi e metalli pesanti. Contaminazione biologica degli alimenti :Prioni (encefalopatie spongiformi), Virus (Epatite A ed E), Batteri (riproduzione; spore e tossine), Funghi (lieviti e muffe), Protozoi(Giardiasi, Amebiasi, Toxoplasmosi), Elmiti(Teniasi, Anisakidosi,Echinococcosi, Ossiuriasi, Trichinosi).	**8**
U. D.7- Sistema HACCP e certificazioni di qualità Igiene degli alimenti. Piano di autocontrollo e Sistema HACCP. Certificazioni di qualità(DOP, IGP, STG). Frodi alimentari(Adulterazione, Sofisticazione, Alterazione, Contraffazione).	**8**

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

Lezioni frontali
Interdisciplinarità
Strumenti multimediali

TIPOLOGIE PROVE DI VERIFICA - CRITERI DI VALUTAZIONE

Verifiche orali
Prove strutturate o semistrutturate
Risoluzione di problemi
relazioni

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo *Scienze degli alimenti*

Autore: A. Machado
Titolo:Scienza e cultura dell'alimentazione
Editore:Poseidonia

- Lavagna
- Schede di approfondimento
- Internet
- LIM

Serra San Bruno, 05/05/2023

IL DOCENTE

Prof. Ssa Marietta Ersilia Grillo

LAB. ENOG. CUCINA

Prof. Antonio Mungo

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

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

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

Conoscenze

- Conoscenza dei metodi e dei materiali utilizzati

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

Competenze

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

Frequenza, applicazione allo studio, partecipazione al dialogo educativo

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

CONTENUTI DISCIPLINARI TRATTATI

Indicare materia: lab. Enog. cucina

ARGOMENTI TRATTATI	**N° ore**
U. D. 1 – I metodi di cottura. I nuovi metodi di cottura (Sottovuoto, olio cottura, vaso cottura) Applicazione dei metodi principali di cottura, classici ed innovativi; Utilizzo dei metodi di conservazione (fisici, chimi, chimico-fisici)	**10**
U. D. 2 - Applicazione dei criteri di conservazione e tutela dei cibi (metodologia) Applicazione dei criteri di conservazione e tutela dei cibi (metodologia)	**10**
U.D. 3 - Il piano HACCP, la sicurezza alimentare. Nuovi strumenti di sicurezza alimentare Il piano HACCP, la sicurezza alimentare. Nuovi strumenti di sicurezza alimentare	**20**
U. D. 4 - I prodotti del territorio e i menù relativi I prodotti del territorio e i menù relativi (Il valore dei prodotti locali ed il loro utilizzo in cucina)	**10**
U. D. 5 - Le varietà di ristorazione. Le tipologie di servizio (le varietà di menù in ristorazione)	**10**
U. D. 6 - La cucina Mediterranea, il settore Ho.Re.Ca. La cucina Mediterranea, il settore Ho.Re.Ca.	**10**
U. **D**. **7** - I menù speciali La cucina senza glutine, vegetariana, vegana	**10**

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

Attività in classe e di laboratorio.

TIPOLOGIE PROVE DI VERIFICA - CRITERI DI VALUTAZIONE

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

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

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

- Libro di testo *(personale)*

Autore: Frangini/Benedetti
Titolo: Italian Masterchef
Editore: Le Monnier

- Internet (Dispense inerenti le lezioni)
- Lavagna
- Schede di approfondimento
- LIM

Serra San Bruno, 03/05/2023

IL **DOCENTE**

Prof. Antonio Mungo

ENOGASTRONOMIA – SETTORE SALA E VENDITA

Prof. Domenico Conidi

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

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

Conoscenze

- **Le produzioni agroalimentari locali**
- Le certificazioni e la tutela degli alimenti e dei vini di qualità.
- Le caratteristiche per ottenere un buon caffè

- Funzioni e tipologie del menu. Offerta gastronomica e occasioni di servizio nella ristorazione commerciale. Caratteristiche dei Menu della ristorazione collettiva tradizionale e di quelli per catering e banqueting
- criteri di abbinamento cibo-vino
- Criteri di elaborazione dei menu, con specifica attenzione alle esigenze della clientela e dell' azienda.
- La distillazione e i distillati
- Catering e banqueting

Competenze

- Rispettare la puntualità e l'ordine anche personale.
- Elaborare menu adeguato alle diverse tipologie di ristorazione. Predisporre menu coerenti con le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietetiche. Illustrare i piatti ai clienti fornendo anche consigli nutrizionali e suggerimenti per l'abbinamento con il vino.
- Adeguare i sistemi di produzione e vendita alle diverse utenze.
- Rispettare le regole scolastiche in aula.
- Consolidare la correttezza e la formalizzazione nei rapporti interpersonali.
- Lavorare in gruppo, riconoscere le diversità dei punti di vista, individuare e rispettare il proprio ruolo e quello altrui all'interno del gruppo, non scatenare conflittualità all'interno del gruppo
- Conoscere e usare i fondamentali elementi dei linguaggi tecnici specifici delle discipline curriculari, con particolare riferimento a quelle dell'area di indirizzo

Frequenza, applicazione allo studio, partecipazione al dialogo educativo

- La frequenza della classe è stata buona
- La classe ha dimostrato un'applicazione allo studio più che sufficiente
- La partecipazione al dialogo educativo è stata positiva in tutti i suoi aspetti

CONTENUTI DISCIPLINARI TRATTATI	
ARGOMENTI TRATTATI	**N°ore**
U. D. 1 - Gestione degli acquisti	**11**

La gestione degli acquisti nelle strutture ricettive	
U.D. 2 – Le cucine regionali nazionali e internazionali Gli stili di sala, le caratteristiche per ottenere un buon caffè. I distillati e le tecniche di distillazione	**11**
U. D. 3 – Il Menù Gli aspetti generali del menu Riconoscere i diversi aspetti del menù e il suo ruolo	**11**
U. D. 4 –I cocktail e la cucina di sala I cocktail La cucina di sala Le bevande	**11**
U. D. 5 – I vini I vini regionali italiani Come servire il vino-temperature I vini liquorosi Abbinamento cibo/vino Classificazione dei vini	**11**
U. D. 6 – Cultura e società * Gestione informatizzata dell' azienda, l' utilizzo dei principali software di settore.	**11**

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

Lezioni frontali

Lavori di gruppo

Laboratorio professionale di sala/bar

*Video lezione

TIPOLOGIE PROVE DI VERIFICA - CRITERI DI VALUTAZIONE

Verifiche orali

*Verifiche scritte a scelta multipla-vero o falso e domande a risposta aperta

*Ricerche

*Verifica in modalità sincrona e asincrona

*Secondo griglia di valutazione

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo Sala e vendita

Laboratorio di sala/bar

*Videotutorial

*Pc-tablet-smartphone

*Internet

*Schede di approfondimento

Serra San Bruno, 03/05/2023

IL **DOCENTE**

Prof. Domenico Conidi

MATERIA EDUCAZIONE CIVICA

Prof.ssa Francesca Barreca

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

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

Conoscenze

- **I motivi dell'uscita della Gran Bretagna dall'UE**
- **Percorso che si propone di contribuire alla formazione dei futuri cittadini europei, partendo dalla conoscenza delle principali Istituzioni Europee fino al rispetto delle differenze e dalla curiosità verso culture e stili di vita diversi.**

- **Il mercato turistico internazionale**
- **Fattori che influenzano il turismo internazionale**
- **Il turismo sostenibile e responsabile**
- Codice del turismo
- **La nascita dell'Unione Europea**
- Il Trattato di Maastricht
- **Il Trattato di Schengen**
- I paesi membri dell'Unione Europea
- **L'euro**
- Principi e teoria del marketing e orientamento alla valorizzazione dei prodotti
- **Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio e i rapporti con il cliente**
- Percorso che si propone di contribuire alla formazione dei futuri cittadini europei, partendo dalla conoscenza delle principali istituzioni Europee fino al rispetto delle differenze e dalla curiosità verso stili di vita differenti
- **Riferimenti legislativi per la qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici; per i marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici**

Competenze

- **Prendere consapevolezza del senso di appartenenza alla propria comunità, rimanendo aperti e sensibili anche alle diversità sociali, culturali e fisiche**
- Prendere coscienza della propria capacità di partecipare in modo consapevole alla realizzazione di progetti che rappresentino il benessere e gli interessi della collettività
- **Utilizzare la lingua straniera, medium essenziale nell'esercizio della cittadinanza europea**
- **Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela**
- Diventare cittadini consapevoli
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
- **Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera**
- **Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche**
- Prendere consapevolezza del senso di appartenenza alla propria comunità, rimanendo aperti e sensibili anche alle diversità sociali, culturali e fisiche
- Prendere coscienza della propria capacità di partecipare in modo consapevole alla realizzazione di progetti che rappresentino il benessere e gli interessi della collettività
- Applicare correttamente il sistema Haccp e la normativa sulla sicurezza del prodotto e sul luogo di lavoro

Frequenza, applicazione allo studio, partecipazione al dialogo educativo

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

CONTENUTI DISCIPLINARI TRATTATI
EDUCAZIONE CIVICA

ARGOMENTI TRATTATI	N°ore
U. D. 1 – Inglese • **Let's explain the Brexit The Eu Institutions** • **Valorizzare la propria identità europea e favorire la consapevolezza di sé** • **Esprimersi correttamente in una lingua straniera**	**4**
U. D. 2 - Diritto e tecnica amministrativa • **Il mercato turistico internazionale** • Fattori che influenzano il turismo internazionale • Organismi e fonti normative internazionali (UNWTO), dell'UE e nazionali • **Codice del turismo** • **Le nuove tendenze del turismo** • **Il turismo sostenibile e responsabile**	**10**
U.D.3 - Storia • **La nascita dell'Unione Europea** • **Il Trattato di Maastricht**	**3**

• Il Trattato di Schengen • **L'Euro**	
U. D. 4- **Francese** • **Percorso che si propone di contribuire alla formazione dei futuri cittadini europei, partendo dalla conoscenza delle principali istituzioni Europee fino al rispetto delle differenze e dalla curiosità verso stili di vita differenti** • **esprimersi correttamente in lingua straniera**	**4**
U. D. 5- **Sc. Alimenti** • Riferimenti legislativi per la qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici; per i marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici; per la tracciabilità/sicurezza degli alimenti e per il pacchetto igiene (Haccp)	**6**

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

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

TIPOLOGIE PROVE DI VERIFICA - CRITERI DI VALUTAZIONE

Verifiche orali

- **Libro di testo** ***Indicare materia***

Autore:
Titolo:
Editore:

- **Lavagna**
- **Schede di approfondimento**

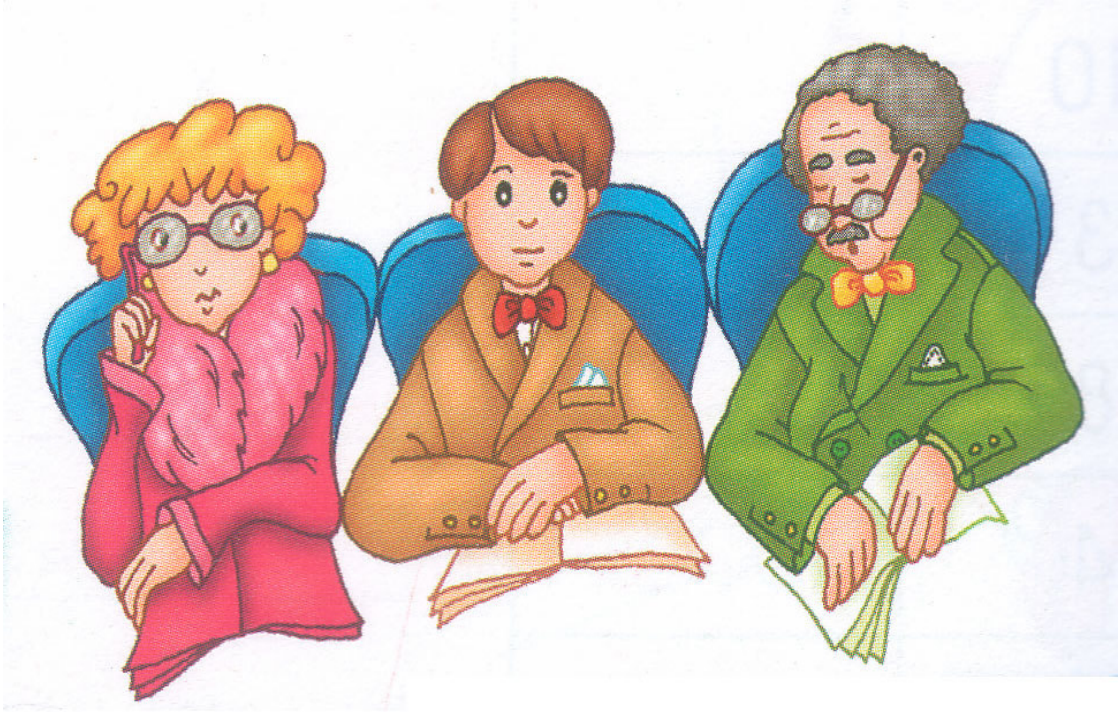
- **Internet**
- **LIM**

Serra San Bruno, 07/05/2023

IL DOCENTE

Prof. Ssa Francesca Barreca

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

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

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

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

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				
Indicatori specifici				
totale		/5		

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 paragrafazione	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 paragrafazione	3-4	
	Adeguata pertinenza del testo rispetto alla traccia e alle consegne con titolo e paragrafazione coerenti	5-6	
	Completa pertinenza del testo rispetto alla traccia e alle consegne con titolo e paragrafazione opportuni	7-8	
	Completa e originale pertinenza del testo rispetto alla traccia e alle consegne. Titolo efficace e paragrafazione funzionale	9-10	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Esposizione confusa e incoerente	0-3	
	Esposizione frammentaria e disarticolata	4-6	
	Esposizione logicamente ordinata ed essenziale	7-9	
	Esposizione logicamente strutturata e lineare nel suo sviluppo	10-12	
	Esposizione ben strutturata , progressiva, coerente e coesa	13-15	
Correttezza e articolazione delle	Conoscenze e riferimenti culturali non corretti e non ben articolati	0-3	
	Conoscenze e riferimenti culturali corretti ma poco articolati. Osservazioni superficiali, generiche, prive di apporti personali	4-6	
	Conoscenze e riferimenti culturali corretti e articolati con riflessioni adeguate	7-9	

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

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

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

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

INDIRIZZO IPSEOA ANNO SCOLASTICO 2022/2023

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI

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

Alunno/a ……..

La Commissione

Prof. ……
Prof.……

Prof. ……
Prof.……

Prof. ……
Prof.……

Prof.……

6.3 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO (O.M. n. 45 del 9 marzo 2023- Allegato A)

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

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

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

6.4 GRIGLIA DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO (Allegato A)

(Tabella D.M. 22 maggio 2007 n° 42) **CREDITO SCOLASTICO** **INDIRIZZO: CORSO DI ISTRUZIONE PER GLI ADULTI**

A L U N N O (INTERNO)	Scrutinio Finale	Italiano	Inserire materie	Inserire materie	Inserire materie	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	Sc. motorie e sportive	Comportamento	Media Voti
Cognome / Nome	**II PERIODO**												
Luogo / Data di nascita	**III PERIODO**												
Sez.:													

Media M **Bande di oscillazione**

Punti Elementi Valutazione [E. V.] Credito Scolastico Σ=Punteggio banda + I + II + III + IV + V

Totale credito scolastico

Media dei voti M	II PERIODO** Banda di oscillaz.	III PERIODO Banda di oscillaz.	Anno Scolastico	Assiduità della frequenza scolastica e dell'attività di ASL I max 0,30	Interesse ed impegno nella partecipazione al dialogo educativo II max 0,30	Interesse ed impegno nelle attività complementari ed integrative III max 0,20	Frequenza dell'ora di Religione Cattolica o attività alternativa o studio individuale certificato IV 0,10	Eventuali Crediti Formativi** V 0,10	TOT. PUNTI
M<6		7/8	III						
			IV						
			V						
M=6		9/10	III						
			IV						
			V						
6<M≤7		10/11	III						
			IV						
			V						
7<M≤8		11/12	III						
			IV						
			V						
8<M≤9		13/14	III						
			IV						
			V						
9<M≤10		14/15	III						
			IV						
			V						

SI ATTRIBUISCE IL MINIMO DELLA BANDA DI APPARTENENZA CON LA SEGUENTE MOTIVAZIONE:

II PERIODO:
□ PER AMMISSIONE A SEGUITO DI DEBITO FORMATIVO
□ PER SUPERAMENTO DEL NUMERO DI ASSENZE INDIVIDUALI STABILITO NEL POF
□ PER SUPERAMENTO DEL NUMERO DI ASSENZE COLLETTIVE STABILITO NEL POF
□ PER SUPERAMENTO DEL NUMERO DI ENTRATE IN RITARDO E/O USCITE ANTICIPATE STABILITO NEL POF

III PERIODO:
□ PER AMMISSIONE A SEGUITO DI DEBITO FORMATIVO
□ PER SUPERAMENTO DEL NUMERO DI ASSENZE INDIVIDUALI STABILITO NEL POF
□ PER SUPERAMENTO DEL NUMERO DI ASSENZE COLLETTIVE STABILITO NEL POF
□ PER SUPERAMENTO NUMERO DI ENTRATE IN RITARDO E/O USCITE ANTICIPATE STABILITO NEL POF

Punteggio complessivo triennio	* Per particolare impegno e merito scolastico dimostrati nel recupero di situazioni di svantaggio	Credito scolastico Totale punti
	Eventuale integrazione motivata del punteggio complessivo*	

****Il credito per il II periodo è ricalcolato per ciascun candidato ai sensi dell'art.11, comma 5, dell'O.M. n.65 del 14 marzo 2022.**

**Verranno valutati solo crediti formativi coerenti con il Profilo educativo, culturale e professionale (Pecup) inerente al piano di studi dell'Indirizzo frequentato.
Il punteggio parziale di ciascun anno si arrotonda per eccesso in caso di valori >= a 0.50; il punteggio si arrotonda per difetto in caso di valori < a 0,50.

Punti Credito Scolastico: **II PERIODO:** **CREDITO ASSEGNATO** _____ **CREDITO RICALCOLATO**_____ **III PERIODO**_____ **TOTALE**_____

L'alunno è stato valutato in sede di scrutinio e, pertanto, **è ammesso** all'Esame di Stato

Il Coordinatore del Consiglio di Classe ***Il Dirigente Scolastico***

_____ *Serra San Bruno li,* _____ _____

7. PROVE SCRITTE

(O. M. n. 45 del 9 marzo 2023)

Per le prove scritte e relative correzione e valutazione si rimanda ai criteri contenuti nell' O.M. n.45 del 9 marzo 2023, Art. 19, Art.20, Art.21.

8. COLLOQUIO D'ESAME

Per il Colloquio si rimanda ai criteri contenuti nell' O.M. n.45 del 09 marzo 2023

9. SIMULAZIONE SECONDA PROVA

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

Ministero dell'Istruzione, dell' Università e della Ricerca
ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE: CUCINA
Tema di: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA e SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
LA SICUREZZA ALIMENTARE
Tipologia B DOCUMENTO Da: Il "Libro Bianco sulla Sicurezza Alimentare" Commissione delle Comunità Europee […]
CAPITOLO 1: INTRODUZIONE 1. La politica europea degli alimenti deve essere fondata su standard elevati di sicurezza alimentare onde tutelare e promuovere la salute dei consumatori. La produzione e il consumo di alimenti è un fatto centrale di ogni società e ha ripercussioni economiche, sociali e, in molti casi, ambientali. Anche se la protezione della salute deve sempre avere carattere prioritario, si deve tenere conto anche di tali aspetti nello sviluppo di una politica degli alimenti. Inoltre, le condizioni e la qualità dell'ambiente, in particolare dell'ecosistema, possono influire sui diversi anelli della catena alimentare. La politica ambientale svolge quindi un ruolo importante al fine di assicurare alimenti sicuri ai consumatori. […]
3. […] La catena della produzione alimentare sta diventando sempre più complessa. Ogni singolo anello di tale catena deve essere altrettanto forte degli altri se si vuole che la salute dei consumatori sia adeguatamente protetta. Tale principio deve valere indipendentemente dal fatto che gli alimenti vengano prodotti nella Comunità europea o importati da paesi terzi. Una politica efficace di sicurezza alimentare deve riconoscere la natura interrelata della produzione alimentare. Essa richiede la valutazione e il monitoraggio dei rischi che possono derivare alla salute dei consumatori dalle materie prime, dalle prassi agricole e dalla lavorazione degli alimenti; essa richiede un'efficace azione normativa per gestire tali rischi nonché la

messa in atto e la gestione di sistemi di controllo onde sorvegliare e assicurare l'attuazione di tali norme. Ciascun elemento è parte di un ciclo: in tal modo, gli sviluppi della lavorazione degli alimenti possono richiedere cambiamenti delle normative vigenti, mentre il feed back fornito dai sistemi di controllo può contribuire ad identificare e a gestire i rischi esistenti e quelli emergenti. Ciascuna parte del ciclo deve funzionare adeguatamente se si vogliono realizzare gli standard più elevati possibili di sicurezza alimentare. […]
Pag. 2/3 Ministero dell'Istruzione, dell' Università e della Ricerca
CAPITOLO 4: VERSO L'ISTITUZIONE DI UN'AUTORITÀ ALIMENTARE EUROPEA […] 38. L'Autorità deve soddisfare i principi fondamentali dell'indipendenza, dell'eccellenza e della trasparenza se vuole che la sua missione sia coronata dal successo. Contestualmente a tali principi l'Autorità deve dimostrare nelle sue azioni un elevato livello di responsabilità nei confronti delle istituzioni europee e dei cittadini. Per tale motivo l'Autorità deve - attingere alle migliori conoscenze scientifiche - essere indipendente dagli interessi industriali e politici - essere aperta ad un esame rigoroso da parte del pubblico - essere scientificamente autorevole e - operare a stretto contatto con gli organismi scientifici nazionali. (Fonte: dal "Libro bianco sulla sicurezza alimentare", in: www.salute.gov.it/portale/documentazione/p6_2_2_1.jsp?lingua=italiano&id=1553)
Il candidato, per gli studi e le esperienze seguiti nel corso del quinquennio, è consapevole della centralità che la sicurezza alimentare ricopre in tutta la filiera alimentare, dai campi alla tavola, in quanto questa rappresenta la garanzia della qualità dei prodotti proposti al cliente in ogni luogo di consumo e contribuisce a uno stile alimentare sano. Il candidato supponga di essere incaricato, in qualità di OSA (Operatore Settore Alimentare), di predisporre le iniziative necessarie per controllare la salubrità delle pietanze nei luoghi di preparazione e di servizio di un'azienda ristorativa. Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti o alle consegne in tutti i punti successivi.
A) Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, il candidato risponda alle seguenti domande: - Qual è, secondo il "Libro Bianco sulla sicurezza alimentare" l'obiettivo generale della "politica europea degli alimenti"? Proponi una sintetica spiegazione dell'obiettivo individuato. - Nell'Introduzione si asserisce che "Una politica efficace di sicurezza alimentare deve riconoscere la natura interrelata della produzione alimentare". Cosa si intende con l'espressione "natura interrelata della produzione alimentare"? - Nel Cap.4° vengono proposte cinque caratteristiche che deve avere l'Autorità Europea chiamata a vigilare sulla sicurezza alimentare. Scegline due e fornisci una breve motivazione della tua scelta.
B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, supponga di dover spiegare in maniera sintetica le

principali fasi del sistema HACCP a due nuove figure professionali inserite nel settore dell'azienda di ristorazione. In particolare: - chiarisca le finalità del sistema HACCP; - elenchi le fasi preliminari e i 7 principi su cui si basano la progettazione e l'applicazione del sistema HACCP; - riferisca, riportando degli esempi, le tipologie di pericoli che possono mettere a rischio la salute del consumatore; individui un pericolo specifico e ne spieghi gli effetti sulla salute del consumatore; - fornisca la definizione di "punto critico di controllo" (CCP) e lo spieghi con un esempio. Pag. 3/3 Ministero dell'Istruzione, dell' Università e della Ricerca
C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato supponga di dover organizzare il servizio di un aperitivo alla milanese in un wine bar per un gruppo di 50 persone e di dover elaborare con i due nuovi assunti delle procedure operative per garantire la sicurezza alimentare. In particolare: - riferisca come intenda procedere alla scelta degli ingredienti e alla selezione dei fornitori per la preparazione di un toast farcito o di una selezione di tramezzini o di una bevanda alcolica miscelata; - identifichi un pericolo associato alla preparazione del toast farcito o dei tramezzini o della bevanda di cui al punto precedente, ne analizzi la gravità e il rischio, proponga un CCP e proceda alla definizione del limite e delle azioni correttive; - definisca le procedure per assicurare la sicurezza alimentare durante il servizio a buffet; - riporti, in modo sintetico, le tecniche di gestione dei locali della cantina al fine della corretta conservazione dei vini.
D) Il candidato concluda predisponendo una pagina informativa da allegare alla lista delle vivande con due indicazioni che rassicurino il cliente sulla salubrità dei piatti e delle bevande che vengono serviti. È data facoltà al candidato di fare riferimento anche a conoscenze e competenze acquisite in laboratorio o in contesti operativi extra-scolastici (es. stage, tirocini etc.)
_____ Durata massima della prova – prima parte: 4 ore. La prova si compone di due parti. La prima è riportata nel presente documento ed è predisposta dal MIUR mentre la seconda è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto. È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana. È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

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

ALLEGATO B: Traccia simulazione seconda prova