



MINISTERO DELL' ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA



## ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "L. Einaudi"

Via Vittorio Veneto – 89822 SERRA SAN BRUNO (VV)

Contatti  
tel. 0963-71209  
web: [www.iiseinaudi.edu.it](http://www.iiseinaudi.edu.it)  
email: [vvis003008@istruzione.it](mailto:vvis003008@istruzione.it)  
pec: [vvis003008@pec.istruzione.it](mailto:vvis003008@pec.istruzione.it)



Info  
Codice Fiscale: 96013710791  
Codice Univoco Ufficio: UF8XH  
Codice Ministeriale: VVIS003008

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

# DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Anno Scolastico 2022/2023

**Indirizzo: IPSEOA**

Sezione staccata ACQUARO

**Classe V sez. A**



**«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 – sede di Acquaro* nella seduta giorno 12 Maggio 2023.

### **IL CONSIGLIO DI CLASSE**

<b>DOCENTE</b>	<b>DISCIPLINA</b>	<b>FIRMA</b>
<b>Vinci Antonietta</b>	<b>Lingua e Letteratura Italiana</b>	
<b>Vinci Antonietta</b>	<b>Storia</b>	
<b>Ruffa Antonella</b>	<b>Lingua Inglese</b>	
<b>Siciliano Giuseppe</b>	<b>Matematica</b>	
<b>Elia Gregorio</b>	<b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>	
<b>Mantegna Gregorio</b>	<b>Labor. Serv. Enog. – Settore Cucina</b>	
<b>Macrì Raffaele</b>	<b>Labor. Serv. Enog. – Settore Sala e Vendita</b>	
<b>Viola Saverio Felice</b>	<b>Dir. Tecn. Amm. Impr. Rist.</b>	
<b>Costa Nazzarena</b>	<b>2^ Lingua comunitaria - Francese</b>	
<b>Giamba Grazia Ippolita</b>	<b>2^ Lingua comunitaria - Tedesco</b>	
<b>Ranieri Luca</b>	<b>Scienze motorie e sportive</b>	
<b>Pezzo Domenico</b>	<b>Religione</b>	
<b>Mammoliti Lina</b>	<b>Sostegno</b>	
<b>Carnovale Nicoletta</b>	<b>Sostegno</b>	

*Serra San Bruno, 12 Maggio 2023*

**Il Dirigente Scolastico**  
**Antonino CERAVOLO**

## **INDICE**

<b>1. Descrizione del contesto</b>	pag. 5
1.1 Storia e finalità generali dell'Istituto	pag. 5
1.2 Analisi socio-economica e culturale della realtà aquarese	pag. 6
<b>2. Informazioni sul curriculum dell'indirizzo IPSEOA</b>	pag. 8
2.1 Profilo culturale, educativo e professionale	pag. 8
2.2 Quadro orario settimanale	pag.11
<b>3. Storia della classe</b>	pag.12
3.1 Composizione del Consiglio di classe	pag.13
3.2 Composizione della classe	pag.14
3.3 Flusso degli studenti nel triennio	pag.14
3.4 Presentazione della classe	pag.15
3.5 Credito scolastico	pag.17
<b>4. Programmazione del Consiglio di classe</b>	pag.18
4.1 Metodi e strategie didattiche	pag.19
4.2 Obiettivi formativi e competenze trasversali	pag.20
4.3 Nuclei tematici fondamentali	pag.22
4.4 Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento	pag.23
4.5 Percorsi per le competenze di Cittadinanza e Costituzione e per l'Educazione civica	pag.25
4.6 Attività di ampliamento dell'offerta formativa svolte nel triennio	pag.27
4.7 Fattori che concorrono alla valutazione complessiva	pag.27
<b>5. Programmi svolti</b>	pag.29
5.1 Lingua e letteratura italiana	pag.30
5.2 Storia	pag.34
5.3 Lingua Inglese	pag.37
5.4 Matematica	pag.41
5.5 Scienza e Cultura dell'Alimentazione	pag.45
5.6 Enogastronomia – Settore Cucina	pag.48
5.7 Enogastronomia – Settore Sala e Vendita	pag.51
5.8 Diritto e Tecnica Amministrativa	pag.55
5.9 Lingua Francese	pag.58

5.10 Lingua e cultura Tedesca	pag.62
5.11 Scienze Motorie e Sportive	pag.66
5.12 Religione	pag.69
<b>6. Griglie di Valutazione degli apprendimenti</b>	<b>pag.72</b>
6.1 Griglia di Valutazione della prima prova	pag.73
6.2 Griglia di valutazione della seconda prova	pag.80
6.3 Griglia di valutazione del Colloquio	pag.81
6.4 Griglia di attribuzione del Credito	pag.82
<b>7. Prove scritte</b>	<b>pag.84</b>
<b>8. Colloquio</b>	<b>pag.85</b>
<b>Allegato A</b> - Quadro complessivo di attribuzione del Credito Scolastico	
<b>Allegato B</b> – Eventuali Titoli delle relazioni o dei percorsi multimediali dei candidati nell’ambito dei PCTO	
<b>Allegato C</b> – Simulazione seconda prova scritta e griglia di correzione	<b>pag. 86</b>

## 1. Descrizione del contesto

### 1.1 Storia e finalità generali dell'Istituto

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

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

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

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

Oggi il complesso scolastico "Luigi Einaudi" è un vero baluardo del territorio, una scuola aperta a tutti e, soprattutto, a chi vuole crescere come uomo e come cittadino proiettato verso la formazione permanente (*lifelong Learning*). Formare e orientare i propri allievi attraverso la qualità, l'integrazione e la varietà dei servizi,

anche in relazione alle *figure professionali* richieste dal *mercato del lavoro* sempre più esigente e competitivo, è stato sin dagli esordi il *motto* che ha fatto crescere l'*Istituto*, in particolare per quanto attiene i corsi degli *Indirizzi AFM - Tecnici Amministrazione Finanza e Marketing* (ex Istituto Tecnico Commerciale), *CAT - Costruzione Ambiente e Territorio* (ex Istituto Tecnico per Geometri) e *IPSEOA – Istituto Professionale per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera* (ex *IPSSAR Istituto Professionale Alberghiero e per la Ristorazione*).

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

- *favorire la crescita della persona*, secondo i principi della *Costituzione*;
- *fornire saperi diffusi* in un'*ottica trasversale*;
- *educare all'alterità* e all'*intercultura*;
- *promuovere il successo scolastico* attraverso l'*implementazione degli interessi* e la valorizzazione delle *doti* e della *creatività* (a tal riguardo la scuola, sulla base del D.L. n. 60/207, promuove la cultura umanistica e la valorizzazione del patrimonio culturale attraverso azioni esplicite quali: *Progetto "Nessun Parli..."*, *Premio di scrittura creativa "S. Gambino"*, *Summer School-II ed.*)

## 1.2 Analisi socio-economica e culturale della realtà acquarese

La popolazione studentesca che frequenta la sezione staccata dell'IPSEOA di Acquaro proviene dal territorio comunale e dalle numerose realtà montane, ma anche, in misura significativa, dai paesi del circondario.

Gli alunni pendolari raggiungono quotidianamente la sede dell'Istituto facendo fronte alle immaginabili difficoltà derivanti dalla penuria di efficienti mezzi di trasporto pubblico, costretti a servirsi, spesso anche per motivi di natura economica, di mezzi di fortuna puramente occasionali. La doverosa osservanza dei vincoli di orario, per questa tipologia di fruitori delle risorse culturali del territorio, in molti casi si è rivelato supplizio aggiuntivo per i destinatari, oltre che fastidioso obbligo per il personale della scuola.

Il *territorio acquarese*, sotto il profilo economico, soffre da tempo a causa della carenza di occasioni di lavoro, siano esse derivanti da opportunità industriali mai esistite, quanto dalla perdita di valore degli sforzi in un'agricoltura priva e privata di dignità. La fiorente attività artigianale, che ha dato il segno a tanta storia del territorio,

non ha subito sorte migliore. La deriva emigratoria, che ha segnato anni e decenni, ha impoverito il territorio, spesso snaturato chi ha scelto di partire, quanto alienato chi ha sentito l'obbligo di restare. Tutto ciò ha condizionato il comprensorio, come *luogo a bassa fiducia nel presente e ad infima speranza nel domani*. La mancanza di biblioteche, circoli culturali, cinema, impianti sportivi pubblici e di altre forme di attività sociale ha aggiunto il resto, facendo ricadere ogni onere e responsabilità sulla scuola, che resta l'unica *agenzia educativa* presente sul territorio (spesso in chiara competizione con le famiglie, quando esse non abbiano scelto il silenzio o la latitanza).

Gli effetti di tutto ciò risultano spesso evidenti, nelle lacune del corredo di base in ingresso nella *scuola secondaria di secondo grado*. Si nota, per esempio, in taluni allievi il forte condizionamento negativo esercitato dall'*uso* pressoché *esclusivo del dialetto*, la scarsa familiarità con la lettura, la debolezza dei *prerequisiti logico-matematici* necessari per un proficuo inserimento nella realtà scolare. Eppure il successo è spesso a portata di mano, ove si riesca a far emergere la creatività che nei giovani meridionali è solo sopita, vestendola di ordine logico e di efficacia comunicativa, di senso dell'appartenenza ad una comunità nazionale culturale e linguistica, di fiducia nella legalità. Risultato, questo, che in diversi casi non ha disdegnato di coronare gli sforzi pazientemente prestati dagli operatori scolastici. Ulteriore elemento di instabilità si è rivelato il continuo avvicinarsi dei docenti, del resto naturale, considerata la natura periferica della sede. Va, però, dato atto a gran parte di coloro che vi hanno prestato servizio, di aver tempestivamente colto natura nonché problemi di alunni e territorio, e altrettanto celermente aver agito "a maniche ben rimboccate".

## **2. Informazioni sul curriculum dell'indirizzo IPSEOA**

### **2.1 Profilo culturale, educativo e professionale**

I percorsi degli Istituti Professionali sono parte integrante del sistema dell'istruzione secondaria superiore in cui si articola il secondo ciclo del sistema di istruzione e formazione di cui all'articolo 1 del decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226, come modificato dall'articolo 13 della legge 2 aprile 2007, n. 40. Essi sono finalizzati al conseguimento di un diploma quinquennale di istruzione secondaria superiore. Gli istituti professionali costituiscono un'articolazione dell'istruzione tecnica e professionale, dotata di una propria identità culturale, metodologica e organizzativa, che fa riferimento al profilo educativo, culturale e professionale dello studente, a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione di cui all'articolo 1, comma 5, del decreto legislativo n. 226/2005.

Il profilo del settore dei servizi si caratterizza per una cultura che consente di agire con autonomia e responsabilità nel sistema delle relazioni tra il tecnico, il destinatario del servizio e le altre figure professionali coinvolte nei processi di lavoro. Tali connotazioni si realizzano mobilitando i saperi specifici e le altre qualità personali coerenti con le caratteristiche dell'indirizzo.

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

Gli studenti degli istituti professionali conseguono la propria preparazione di base con l'uso sistematico di metodi che, attraverso la personalizzazione dei percorsi, valorizzano l'apprendimento in contesti formali, non formali e informali. Le aree di indirizzo, presenti sin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di

collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi. Le attività e gli insegnamenti relativi a “Cittadinanza e Costituzione” di cui all’art. 1 del decreto legge 1 settembre 2008, n. 137, convertito con modificazioni, dalla legge 30 ottobre 2008, n. 169, coinvolgono tutti gli ambiti disciplinari e si sviluppano, in particolare, in quelli di interesse storico-sociale e giuridico - economico. Assume particolare importanza nella progettazione formativa degli istituti professionali la scelta metodologica dell’alternanza scuola lavoro, che consente pluralità di soluzioni didattiche e favorisce il collegamento con il territorio.

### **Risultati di apprendimento dell’indirizzo**

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

In riferimento alle 8 competenze chiave di cittadinanza (All. 2, Dm. 139), gli studenti, a conclusione del percorso di studio, sono in grado di:

- riconoscere nell’evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali (C8);
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull’evoluzione dei bisogni e sull’innovazione dei processi di servizio (C7);
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato (C5);
- sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell’esercizio del proprio ruolo (C4 – C5);
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità (C4);

- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio (C6);
- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio (C5 – C6);
- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità (C2).

## 2. 2 Quadro orario settimanale

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

\* in compresenza 5 ore

### 3. STORIA *della* CLASSE



### **3.1 COMPOSIZIONE *del* CONSIGLIO *di* CLASSE**

<b>DISCIPLINE</b>	<b>DOCENTI</b>	<b>CONTINUITÀ</b>
<b>LINGUA e LETT.ra ITALIANA</b>	<b>Vinci Antonietta</b>	<b>NO</b>
<b>STORIA</b>	<b>Vinci Antonietta</b>	<b>NO</b>
<b>LINGUA INGLESE</b>	<b>Ruffa Antonella</b>	<b>NO</b>
<b>MATEMATICA</b>	<b>Siciliano Giuseppe</b>	<b>SI</b>
<b>SC. E C. DELL' ALIMENTAZIONE</b>	<b>Elia Gregorio</b>	<b>NO</b>
<b>LAB. SERV. EN. – CUCINA</b>	<b>Mantegna Gregorio</b>	<b>SI</b>
<b>LAB. SERV. EN. – SALA E VENDITA</b>	<b>Macrì Raffaele</b>	<b>NO</b>
<b>2^ LINGUA COMUNITARIA - FRANCESE</b>	<b>Costa Nazzarena</b>	<b>SI</b>
<b>2^ LINGUA COMUNITARIA - TEDESCO</b>	<b>Giamba Grazia Ippolita</b>	<b>SI</b>
<b>DIR. TECN. AMM. IMPR. RIST.</b>	<b>Viola Saverio Felice</b>	<b>SI</b>
<b>EDUCAZIONE CIVICA</b>	<b>Viola Saverio Felice</b>	<b>SI</b>
<b>SCIENZE MOTORIE e SPORTIVE</b>	<b>Ranieri Angelo</b>	<b>NO</b>
<b>RELIGIONE</b>	<b>Pezzo Domenico</b>	<b>SI</b>
<b>SOSTEGNO</b>	<b>Mammoliti Lina</b>	<b>SI</b>
<b>SOSTEGNO</b>	<b>Carnovale Nicoletta</b>	<b>NO</b>

### 3.2 COMPOSIZIONE *della CLASSE*

Alunni iscritti	n. 10	di cui ripetenti	n. 0	Provenienza altre sezioni	n. 0
di cui femmine	n. 4	di cui promossi a giugno	n. 9	Provenienza da altri indirizzi	n. 0
di cui maschi	n. 6			Provenienza da altri istituti	n. 1

### 3.3 FLUSSO *degli STUDENTI nel TRIENNIO*

CLASSE	ISCRITTI <i>classe</i>	PROVENIENZA <i>altra classe/scuola</i>	PROMOSSI <i>giugno</i>	PROMOSSI <i>Sosp. giudiz.</i>	NON AMMESSI/RITIRATI
III	10	0	7	3	0
IV	10	0	7	3	1
V	10	1			0

### 3.4 PRESENTAZIONE *della CLASSE*

#### **Situazione di partenza**

La situazione della classe, con riferimento al documento di programmazione e all'attività svolta nell'anno e nell'intero percorso, può essere così riassunta:

- i ragazzi hanno dovuto, nel corso del quinquennio, affrontare ostacoli connaturati all'area di provenienza, da un costume linguistico troppo incline alla semplificazione dialettale, ad una non adeguatamente sviluppata confidenza col contenuto teorico, od alla tendenza ad acquisirlo in maniera puramente mnemonica. Tale condizione di partenza ha costituito fertile terreno per una persistente omogeneità, con cui i docenti si sono dovuti confrontare, attuando le strategie ritenute adeguate, con risultati sempre meno caratterizzati dall'occasionalità, anche quando non divenuti autorevoli a livello di autonomia.
- Il continuo tentativo di far acquisire ai ragazzi una metodologia di studio autonoma, idonea al raggiungimento delle competenze in uscita, proprio di questo indirizzo di studi, ha trovato un insormontabile ostacolo negli ultimi due anni scolastici, quando la pandemia e la conseguente riorganizzazione delle attività didattiche ha generato un allontanamento di molti allievi dalla didattica partecipativa, con evidente e generale calo nelle prestazioni in quasi tutte le discipline.
- L'attitudine all'indirizzo di studi si è rivelata e rimane generalmente adeguata, e a partire dalla fine dell'anno scolastico precedente, grazie all'attivazione dei laboratori professionali, anche la formazione tecnico – pratica degli studenti è migliorata, potendo quindi mettere in pratica tutti i concetti teorici acquisiti negli anni, allo scopo di potersi celermente avviare al mondo del lavoro con una discreta autonomia gestionale.

Tale particolare profilo, rilevato in avvio dal Consiglio di classe, ha indotto lo stesso a concordare ed attuare strategie mirate, ospitate nella lezione ordinaria, ma pure materializzate negli interventi di approfondimento, recupero e potenziamento, che in diversi momenti e nei diversi anni hanno portato i risultati auspicati.

Una nota particolare va riservata ad alcuni casi di alunni che in ingresso si sono presentati spogli di qualsiasi parvenza di scolarizzazione, intesa anche in termini di elementare alfabetizzazione. Tale circostanza ha richiesto un paziente lavoro di ricostruzione del corredo di base, che si è pazientemente protratto negli anni, diventando eredità materiale per tutti i docenti che si sono avvicendati nell'intero corso.

## **Svolgimento della programmazione**

L'avvicendamento negli anni scolastici dei docenti (nel solo passaggio dal quarto al quinto anno di corso, sono diversi per le discipline Italiano, Storia, Inglese, Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Scienze Motorie e Sportive), avrebbe dovuto, almeno teoricamente, costituire ricchezza d'offerta, ma nelle condizioni anzi indicate, ha di fatto condizionato il mantenimento dell'ambiente ottimale nelle intese didattico – educative, pur dovendo riconoscere agli operatori tutti il massimo nell'impegno nel perseguire la crescita individuale e di gruppo, tanto a livello strettamente didattico, quanto sul piano sociale.

I tempi di attuazione degli interventi programmati si sono adeguati alla progettazione deliberata dagli organi collegiali, mentre i ritmi di apprendimento non sempre si sono rivelati in linea con le aspettative per alcuni alunni e in alcune discipline.

Non viene valutato infruttuoso il percorso affrontato dalla classe, nel suo complesso così come nei singoli componenti, quasi tutti pervenuti ad un livello di maturità ritenuto positivo, e comunque tale da consentire loro di affrontare l'Esame di Stato con corredo accettabilmente sviluppato.

Il comportamento generale è stato caratterizzato da correttezza e serenità apprezzabili, a parte quanto riconducibile alla normale fisiologia della vita di gruppo. In nessun caso il Consiglio di classe ha dovuto adottare provvedimenti sanzionatori, a seguito di intemperanze o scorrettezze individuali. Pure la frequenza è stata sostanzialmente regolare.

L'anno scolastico è stato ripartito in quadrimestri, secondo quanto deliberato dal Collegio dei Docenti.

Per il PCTO è stato possibile svolgere soltanto alcune delle attività programmate nel corso del triennio a causa degli impedimenti derivanti dalla pandemia.

### **3.5 CREDITO SCOLASTICO**

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

In riferimento all'art. 11 dell'Ordinanza Ministeriale n. 65 del 14 marzo 2022, per l'anno scolastico 2021/2022, il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di cinquanta punti. Il credito scolastico totale, è determinato dalla sommatoria del punteggio del terzo, quarto e quinto anno, assegnato in quarantesimi e riconvertito dal Consiglio di classe, in sede di scrutinio finale (sulla base delle tabelle 1 allegato C alla sopracitata ordinanza) .

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

## 4. PROGRAMMAZIONE *del* CONSIGLIO *di* CLASSE



## 4.1 METODI e STRATEGIE DIDATTICHE

Il Consiglio di classe, nella scelta dei metodi, ha impiegato in maniera equilibrata, tenendo conto delle esigenze della classe, tecniche di apprendimento idonee, controllando sempre che le scelte metodologiche rispondessero a criteri di organicità e coerenza, in relazione alle varie condizioni che si sono venute a creare nei periodi di totale interruzione dell'attività didattica in presenza o a casi di singoli e/o gruppi di studenti in dad. Ha usato, pertanto, il procedimento induttivo e deduttivo, dosando opportunamente sia l'uno che l'altro, anche in base alla modalità didattica in atto durante l'anno scolastico (in presenza, completamente a distanza o mista).

Si è fatto uso, pertanto, di metodologie e strategie diversificate rispondenti di volta in volta alle esigenze didattiche. In particolare, è stato lasciato spazio alla lezione frontale, al lavoro di gruppo e alla ricerca personale, anche su testi diversi da quelli scolastici; allo stesso tempo si è ricorso ad attività didattiche sia in modalità sincrona (video-conferenze, consegne a tempo, chat di gruppo,...) che in modalità asincrona (uso di piattaforme per la condivisione e la consegna di materiali,...).

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

- Classi virtuali (Google classroom)
- Video-conferenze (Google Meet, Skype,...)
- Espansioni digitali e piattaforme dei libri di testo in uso

## 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.

<b>COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE</b>
<b>1. Competenza alfabetica funzionale</b>
a. Comunicare in forma orale e scritta in una serie di situazioni; sorvegliare e adattare la propria comunicazione in funzione della situazione
b. Distinguere e utilizzare fonti di diverso tipo; cercare, raccogliere ed elaborare informazioni, usare ausili
c. Formulare ed esprimere argomentazioni in modo convincente e appropriato al contesto, sia oralmente sia per iscritto
d. Sviluppare il pensiero critico e la capacità di valutare informazioni e servirsene
<b>2. Competenza multi linguistica</b>
a. Conoscere e utilizzare il vocabolario e la grammatica funzionale di lingue diverse
b. Essere consapevoli dei principali tipi di interazione verbale e di registri linguistici
c. Comprendere le convenzioni sociali, l'aspetto culturale e la variabilità dei linguaggi
<b>3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</b>
a. Sviluppare e applicare il pensiero e la comprensione matematici per risolvere una serie di problemi in situazioni quotidiane
b. Possedere una solida padronanza della competenza aritmetico-matematica, con particolare riferimento agli aspetti del processo e dell'attività
c. Usare modelli matematici di pensiero e di presentazione (formule, modelli, costrutti, grafici, diagrammi) ed essere disponibili a farlo
d. Spiegare il mondo circostante usando l'insieme delle conoscenze e delle metodologie, comprese l'osservazione e la sperimentazione, per identificare le problematiche e trarre

conclusioni basate su fatti empirici
e. Applicare conoscenze e metodologie scientifiche per dare risposta ai desideri o ai bisogni avvertiti dagli esseri umani
f. Comprendere i cambiamenti determinati dall'attività umana e la responsabilità individuale del cittadino
<b>4. Competenza digitale</b>
a. Utilizzare le tecnologie digitali con dimestichezza e spirito critico e responsabile per 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
<b>5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</b>
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
<b>6. Competenza in materia di cittadinanza</b>
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
<b>7. Competenza imprenditoriale</b>
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
<b>8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</b>
a. Conoscere culture ed espressioni locali, nazionali, regionali, europee e mondiali, comprese le loro lingue, il loro patrimonio espressivo e le loro tradizioni, e prodotti culturali
b. Comprendere come le diverse espressioni culturali possono influenzarsi a vicenda e avere effetti sulle idee dei singoli individui

## 4.3 NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI

Secondo l'art. 20, comma 3, dell'O.M. n°45 del 9 Marzo 2023, negli istituti professionali di nuovo ordinamento, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui seguenti nuclei fondamentali di indirizzo correlati alle competenze:

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

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

Nel corso del triennio, gli studenti sono stati impegnati in varie attività formative di PCTO prediligendo, soprattutto per gli ultimi anni scolastici, vista la situazione pandemica da covid-19, che ha riguardato anche l'anno scolastico in corso, percorsi digitali per lo sviluppo delle competenze trasversali, finalizzati a migliorare le loro capacità di orientamento, ad avvicinarli al mondo del lavoro, a incrementarne le opportunità di inserimento. Pertanto in deroga ai requisiti richiesti ai fini dell'ammissione dei candidati agli esami di Stato - anche in merito ai Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento - rientrano ugualmente nel colloquio le esperienze effettivamente maturate in seno ai percorsi svolti.

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

<b>ATTIVITÀ PROGETTUALI LEGATE ALLA PROMOZIONE DELL'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (EX ASL) SVOLTE NEL CORSO DEL TRIENNIO</b>			
<b>CLASSE: III</b> Anno Scolastico: 2019/2020 Monte ore: 70			
<b>Progetto</b>	<b>Tipologia</b>	<b>Attività</b>	<b>Discipline coinvolte</b>
17 <sup>a</sup> Edizione Rist. Did.	I.F.S.	Valentine's Day c/o I.I.S. Einaudi – S.S.B. [dal 22/1/20 al 14/2/20]	Tutte le discipline
<b>CLASSE: IV</b> Anno Scolastico: 2020/2021 Monte ore: 70			
<b>Progetto</b>	<b>Tipologia</b>	<b>Attività</b>	<b>Discipline coinvolte</b>
Formazione sincrona e asincrona	Attività di formazione	Guida turistica del paese di origine [7/1/21 - 24/4/2021]	Tutte le discipline
		Webinar – Note a Margine – la ricerca nella scala del futuro – 1° incontro e 2° incontro [30/11/2020 e 17/12/2020]	

		Orientamento Università – Incontro con i docenti dell' UNI-RC [21/05/2021]	
<b>CLASSE: V</b> <b>Anno Scolastico: 2022/2023</b> <b>Monte ore: 70</b>			
Progetto	Tipologia	Attività	Discipline coinvolte
Formazione e-learning	Attività di formazione	Youth – Empowered  Giovani previdenti “Pronti, lavoro ... VIA!”	Tutte le discipline
Formazione in presenza	Attività di formazione	Incontro con referente ANPAL e referente Centro per l' Impiego [15/12/2022] “Elaborazione di un Curriculum Vitae”	
Formazione sincrona	Attività di formazione	IX Edizione di OrientaCalabria – Aster Calabria [18-19-20/1/2022]	

Attività di formazione	Ristorante didattico	Cucina Sala	
Formazione mista	Attività di formazione	Progetto didattico “la scuola che impresa – Gluten free - ANPAL”	Tutte le discipline

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

Le attività e i percorsi finalizzati allo sviluppo di specifiche competenze nell'ambito del previgente insegnamento di Cittadinanza e Costituzione, relativo all'anno scolastico 2020/21 e del nuovo insegnamento di Educazione civica, per gli anni 2021/22 e 2022/23, realizzati in coerenza con gli obiettivi del PTOF, hanno avuto l'intento di valorizzare e potenziare la dimensione civico-sociale di tutte le discipline, non soltanto di quelle direttamente coinvolte, in una prospettiva trasversale. I percorsi svolti in quest'ambito sono illustrati di seguito:

<b>ATTIVITÀ PROGETTUALI LEGATE ALLA PROMOZIONE DELL'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE SVOLTE NEL CORSO DEL TERZO E DEL QUARTO ANNO (aa.ss. 2020/21 e 2021/2022)</b>			
Percorso	Argomenti	Discipline coinvolte	Attività svolte
<b>La democrazia della partecipazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisizione dei vocaboli specifici in ambito di democrazia e diritti</li> <li>• Il periodo storico che ha portato alla nascita della Costituzione repubblicana</li> <li>• Iter giuridico della nascita costituzionale e dibattito storico sulla tipologia di rappresentatività da attribuire al nostro Stato</li> <li>• La libertà religiosa in una democrazia</li> <li>• Lo sport come libertà di espressione del singolo in linea con regole e comportamenti da rispettare</li> <li>• Il referendum e gli altri istituti giuridici di democrazia diretta</li> <li>• Gli Enti locali e la loro importanza nella partecipazione diretta dei cittadini</li> </ul>	Italiano, Storia, Diritto ed Economia, Scienze Motorie e Sportive, Religione	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compilazione di un glossario in italiano</li> <li>• Videoproiezione di filmati storici</li> <li>• Ricerche personali a casa</li> <li>• Lezioni frontali</li> <li>• Attività laboratoriali</li> <li>• Utilizzo di riviste e di internet</li> </ul>
<b>ATTIVITÀ PROGETTUALI LEGATE ALLA PROMOZIONE DELL'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE TRASVERSALI DI EDUCAZIONE CIVICA SVOLTE NEL QUINTO ANNO (a.s. 2022/2023)</b>			

Percorso	Argomenti	Discipline coinvolte	Attività svolte
<b>La 'ndrangheta calabrese</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le mafie e il contrasto alla cultura mafiosa</li> </ul>	Italiano, Storia, Diritto ed Economia	<ul style="list-style-type: none"> <li>Discussione in classe</li> <li>Visione di documentari</li> </ul>
<b>Il CCNL</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.</li> <li>Adozione di comportamenti quotidiani responsabili, sostenibili che rispettano la sicurezza sul lavoro.</li> </ul>	Umanistiche e professionalizzanti	<ul style="list-style-type: none"> <li>Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.</li> <li>Agire nel rispetto della legalità</li> </ul>
<b>La Déclaration universelle des droits de l'homme</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoscere l'origine, a partire dalla Rivoluzione Francese, dei principi della dichiarazione universale dei diritti Umani</li> </ul>	Umanistiche e professionalizzanti	<ul style="list-style-type: none"> <li>Acquisire consapevolezza della funzione delle Leggi, dell'importanza del rispetto di queste all'interno di una società davvero democratica e civile</li> </ul>

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

<b>ATTIVITA' DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA</b>			
<b>TIPOLOGIA</b>	<b>OGGETTO</b>	<b>LUOGO</b>	<b>DURATA</b>
Visite guidate e Viaggi d'istruzione	<b>IX Edizione di OrientaCalabria – Aster Calabria</b>	Fiera online	8h
Approfondimenti e Incontri con gli esperti			
Altro			

## **4.7 FATTORI che concorrono alla VALUTAZIONE COMPLESSIVA**

Il voto è stato considerato espressione di sintesi valutativa, pertanto si è fondato su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico – didattiche adottate, come riporta la C.M. n.89 del 18/10/2012.

Il D. Lgs. N. 62 del 13 aprile 2017, all'art. 1 comma 2 recita: “La valutazione è coerente con l’offerta formativa delle istituzioni scolastiche, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il curriculum e le Linee guida ai D.P.R. 15 marzo 2010, n.87, n.88 e n.89; è effettuata dai docenti nell’esercizio della propria autonomia professionale, in conformità con i criteri e le modalità definiti dal collegio dei docenti e inseriti nel piano triennale dell’offerta formativa”.

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

Tanto premesso e attesa la particolarità del periodo pandemico appena trascorso, la valutazione è stata orientata a valorizzare lo spirito di cooperazione e di reciprocità degli studenti, la loro disponibilità, la partecipazione, il progresso, l'impegno, esaminando in successione il processo di apprendimento e fornendo costantemente a ciascuno l'opportuno feedback indispensabile in ogni "valutazione formativa".

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

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

# PROGRAMMI SVOLTI



# LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Prof. ssa Antonietta Vinci

## RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

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

### Conoscenze

- Conoscenza delle principali correnti letterarie del XX secolo
- Conoscenza dei maggiori autori italiani e della loro filosofia di pensiero del periodo compreso tra la fine del 1800 e la seconda metà del 1900
- Conoscenza minima delle principali strategie di elaborazione scritta
- Conoscenza contenutistica del contesto storico e culturale nel quale si collocano gli autori

### Competenze

- Inserimento dei singoli autori all'interno dei loro contesti
- Analisi contenutistica dei testi proposti
- Punti in comune e divergenze di pensiero di due o più autori collocati all'interno dello stesso periodo

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

- La frequenza della classe è stata discontinua
- La classe ha dimostrato un'applicazione allo studio insussistente
- La partecipazione al dialogo educativo è stata discontinua e non sempre omogenea

## CONTENUTI DISCIPLINARI TRATTATI

### Lingua e Letteratura Italiana

Argomenti trattati	N°ore	Modalità di svolgimento
<b>U. D. 1 – Il primo 900 italiano</b> Il Verismo italiano, il Simbolismo. Giovanni Verga: Biografia e opere. La fiumana del progresso. Il ciclo dei vinti, I Malavoglia, Rosso Malpelo, Mastro Don	<b>18</b>	<b>Didattica in presenza</b>

Gesualdo.		
<b>U. D. 2 - La Scapigliatura e il Decadentismo</b>  Positivismo ottocentesco e Decadentismo novecentesco. Gabriele D'Annunzio. Biografia e poetica. D'Annunzio e l'attivismo politico. La vita inimitabile, l'Estetismo, il Nichilismo, il Superuomo. Il Simbolismo.  La pioggia nel pineto. Incipit de "Il Piacere".	13	<b>Didattica in presenza</b>
<b>U.D.3 – Giovanni Pascoli</b>  Biografia e poetica. La poetica del fanciullino. Il nido familiare, le raccolte poetiche.  La mia sera. X Agosto.	15	<b>Didattica in presenza</b>
<b>U. D.4 – Luigi Pirandello</b>  Biografia e poetica. L'umorismo pirandelliano. Il Fu Mattia Pascal. Uno nessuno e centomila.	14	<b>Didattica in presenza</b>
<b>U. D. 5- Italo Svevo</b>  Biografia e poetica. I personaggi d'ispirazione: James Joyce, Schopenhauer, Freud, Darwin. La figura dell'inetto e la frantumazione dell'io. La psicoanalisi.  La coscienza di Zeno.	14	<b>Didattica in presenza</b>
<b>U. D. 6- Esistenzialismo, Ermetismo e Post moderno</b>  Giuseppe Ungaretti: biografia e poetica.  Mattina. Fratelli. Veglia. Soldati.	11	<b>Didattica in presenza</b>
<b>U. D. 7- Eugenio Montale*</b>  Vita e opere.	3	<b>Didattica in presenza</b>

Merigiare pallido e assorto Ho sceso dandoti il braccio almeno un milione di scale		
<b>U. D. 8- Umberto Saba *</b>  Vita e opere.  Trieste Marcia Notturna	<b>3</b>	<b>Didattica in presenza</b>
<b>U. D. 9- Salvatore Quasimodo *</b>  Vita e opere  Uomo del mio tempo Alle fronde dei salici	<b>3</b>	<b>Didattica in presenza</b>

Gli argomenti contraddistinti con \* si intende che saranno trattati nel periodo dal 10/05/2022 al termine delle attività didattiche.

### **METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE**

La didattica in presenza è stata condotta alternando la lezione frontale coadiuvata dal manuale, partendo da situazioni quotidiane per poi collegarsi in modo tangibile e concreta alla filosofia degli autori, alla visione di documentari e di interviste degli autori.

La didattica a distanza è stata effettuata tramite lezioni sincrone ma con scarsa partecipazione da parte della classe.

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

Le verifiche orali e scritte sono state svolte durante le ore di didattica in presenza. Durante l'anno sono state svolte verifiche scritte e orali con cadenza mensile.

La dove ce ne fosse stata la possibilità sono state effettuate anche doppie verifiche scritte.

Durante tutto l'anno scolastico, per le prove scritte, si è tenuto conto della capacità di produrre un elaborato minimo. Per le verifiche orali sono state tenute in considerazione, ai fini della valutazione, le conoscenze del pensiero e della filosofia dei singoli autori e la capacità di fare collegamenti e distinzioni tra i vari autori.

### **STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI**

- Libro di testo: Letteratura italiana

Autore: Paolo Di Sacco  
Titolo: Chiare lettere 3  
Editore: Bruno Mondadori

- Lavagna
- Schede di approfondimento
- Internet
- LIM
- Classroom

*Serra San Bruno, 09/05/2023*

*IL DOCENTE*

*Prof.ssa Antonietta VINCI*

# STORIA

Prof.ssa Antonietta VINCI

## RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

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

### Conoscenze

Conoscenza dei principali eventi storici che hanno caratterizzato gli ultimi decenni del 1800 e i principali avvenimenti del 1900. Conoscenza degli eventi.

### Competenze

Riconoscere le principali figure politiche e storiche, le cause, gli avvenimenti e le conseguenze che abbiano avviato i processi di trasformazione dell'assetto politico.

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

- La frequenza della classe è stata discontinua
- La classe ha dimostrato un'applicazione allo studio insussistente
- La partecipazione al dialogo educativo è stata discontinua e non sempre omogenea

## CONTENUTI DISCIPLINARI TRATTATI

### Storia

ARGOMENTI TRATTATI	N°ore	Modalità di svolgimento
<b>U. D. 1 – L'Italia tra le fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento</b>  L'economia internazionale e Italiana del 1890. L'industrializzazione del XX secolo. L'età Giolittiana e la guerra in Libia.	6	Didattica in presenza
<b>U. D. 2 - Prima Guerra Mondiale</b>  La società italiana del primo Novecento. I motivi del conflitto.	8	Didattica in presenza

L'entrata in guerra dell'Italia e la sua posizione. La guerra di posizione. La rivoluzione Russa e la fine del conflitto mondiale.		
<b>U.D.3 – Il primo dopoguerra</b>  La disgregazione dell'economia internazionale. La crisi economica mondiale del 1929 e il New Deal. La situazione politica europea e la nascita dei regimi totalitari	<b>9</b>	<b>Didattica in presenza</b>
<b>U. D.4 – I regimi totalitari</b>  Il Nazismo in Germania L'ascesa del Fascismo in Italia Il Comunismo: Lenin e Stalin	<b>6</b>	<b>Didattica in presenza</b>
<b>U. D. 5- Seconda Guerra Mondiale*</b>  L'unificazione del Terzo Reich da parte della Germania. Gli avvenimenti della Seconda Guerra Mondiale. L'invasione hitleriana dell'URSS. La sconfitta dell'asse. L'avanzata degli alleati e la fine del fascismo. La conclusione del conflitto. Lo sterminio degli Ebrei.	<b>6</b>	<b>Didattica in presenza</b>

Gli argomenti contraddistinti con \* si intende che saranno trattati nel periodo dal 10/05/2022 al termine delle attività didattiche.

### **METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE**

La didattica è stata condotta con lezioni frontali, sia in presenza che a distanza. Le lezioni in classe sono state supportate da relativi documentari durante lo studio dei principali avvenimenti del XX secolo.

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

Le verifiche orali sono state svolte durante le ore di didattica in presenza, con cadenza mensile.

Si è tenuto conto delle conoscenze dei principali avvenimenti storici con relative cause e conseguenze e connessioni tra gli eventi

## STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo *STORIA*

Autore: Nanni Cristino/ Giulia di Rienzo

Titolo: I fatti e le interpretazioni, volume 3, Dal Novecento a oggi.

Editore: Petrini

- Lavagna
- Schede di approfondimento
- Internet
- LIM
- Classroom

*Serra San Bruno, 09/05/2023*

*IL DOCENTE*

*Prof.ssa Antonietta VINCI*

# LINGUA INGLESE

*Prof. Antonella RUFFA*

## RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

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

### Conoscenze

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

### Competenze

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

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

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

## CONTENUTI DISCIPLINARI TRATTATI

### Lingua Inglese

ARGOMENTI TRATTATI	N°ore	Modalità di svolgimento
<p><b>U. D. 1 – “Food security and food defence”</b></p> <p>Food education:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Food security;</li> <li>- Food defence;</li> <li>- Sustainability in the food supply chain;</li> <li>- Food contamination:</li> <li>- Food contaminats;</li> <li>- Food poisoning;</li> </ul> <p>Vocabulary: Health and safety. Grammar: present perfect Culinary Culture: British traditions and festivities.</p>	<b>10</b>	<b>in presenza</b>
<p style="text-align: center;"><b>U. D. 2 - “food safety”</b></p> <p>Hygiene:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Food and working environment hygiene;</li> <li>- How important is hygiene;</li> </ul> <p>HACCP, restaurants and bars:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- The responsibility to serve safe food;</li> <li>- HACCP system;</li> <li>- The seven principles of HACCP</li> </ul> <p>Grammar: Future. Culture: Italian food Heritage and quality certification</p>	<b>14</b>	<b>in presenza</b>
<p><b>U. D. 3 - “healthy catering for different needs”</b></p> <p>Lifestyles and diets:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- The function of food;</li> <li>- Healthy food choices;</li> <li>- Diets;</li> <li>- Lifestyles diets</li> </ul> <p>Health and nutrition:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Food allergies and intolerances;</li> <li>- Overweight and obesity;</li> <li>- Eating and drinking habits and religion</li> <li>- Restaurant menu;</li> <li>- Eating disorders;</li> </ul> <p>Grammar: if-clauses Culture: The roots of vegetarianism</p>	<b>14</b>	<b>in presenza</b>

Alcoholic drinks and health		
<p><b>U. D. 4 - "CAREER PATHS"</b></p> <p>Getting a job</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- How to write a Curriculum Vitae;</li> <li>- How to write a covering letter;*</li> <li>- Job advertisements and interviews.*</li> </ul> <p>Culture: Interview tips*</p>	10 9*	in presenza
<p><b>U. D. 5 – "Educazione Civica"</b></p> <p><u>La Costituzione</u></p> <p>The British system of government</p> <p><u>Cittadinanza digitale</u></p> <p>Fake news</p>	4	in presenza

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

### METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

Si è sollecitato, sia all'inizio, sia durante l'attività, l'interesse e l'attenzione degli studenti per:

- favorire la percezione dell'importanza e della significatività di quanto si è proposto
- si è promossa la percezione di possedere adeguate capacità per poter raggiungere un risultato positivo
- si è dato spazio alla soddisfazione che deriva dal vedere i propri sforzi giungere a buon fine, confrontandosi con i diversi stili d'apprendimento propri d'ogni alunno al fine di elaborare un percorso formativo che inizi a programmare il massimo d'acquisizione di competenze, abilità espressive e comunicative d'autonomia e coscienza civile.

Base dell'insegnamento linguistico è stato il testo nelle sue varietà.

I materiali di studio sono stati prodotti nella maggior parte dall'insegnante per meglio adattarli ai bisogni degli studenti: schede in formato Word e PDF, fotocopie.

### TIPOLOGIE PROVE DI VERIFICA - CRITERI DI VALUTAZIONE

La verifica è stata concepita principalmente come formativa e orientata essenzialmente a dare un feedback del lavoro svolto. Per quanto riguarda le **modalità di verifica**, è stata privilegiata la verifica orale, la quale ha puntato a misurare le competenze, le abilità e le conoscenze. In un primo breve momento, l'alunno è stato lasciato libero di introdurre l'argomento o gli argomenti oggetto della verifica, passando poi ad una fase durante la quale il docente ha posto più domande a risposta breve, verificando la prontezza e la

pertinenza con cui lo studente risponde alle sollecitazioni e la capacità di operare collegamenti con argomenti attinenti.

Per quanto riguarda le verifiche scritte sono stati proposti agli studenti esercizi strutturati (completamento, trasformazione, ecc.), *Test* di comprensione di testi scritti, traduzioni, brevi resoconti, riassunti, composizioni.

## STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Gli strumenti sono stati forniti direttamente dal docente:

- dispense realizzate dalla docente;
- visione di filmati, documentari
- schede di approfondimento;
- Video su You tube.
- Libro di testo: Bennet, Caminada, Giroto, Hogg, Meo, Peretto - **“Top Class”** The cooking, Bar and Pastry World - HOEPLI Lavagna
- Internet
- LIM

*Serra San Bruno, 08/05/2023*

*IL DOCENTE*  
*Prof. Antonella Ruffa*

# MATEMATICA

Prof. Giuseppe SICILIANO

## RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

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

### Conoscenze

- Risolvere equazioni e disequazioni di primo e secondo grado intere e fratte
- Risolvere equazioni e disequazioni di grado superiore al secondo mediante la scomposizione
- Risolvere sistemi di disequazioni
- Risolvere equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche elementari
- Classificare le funzioni reali di variabile reale
- Riconoscere le principali proprietà di una funzione osservando il grafico e saperle calcolare algebricamente (dominio, simmetrie, intersezioni con gli assi, segno)
- Comprendere il concetto di limite
- Individuare i limiti di una funzione a partire dal grafico
- Calcolare i limiti di una funzione algebricamente
- Riconoscere e saper risolvere le forme indeterminate
- Trovare gli asintoti di una funzione
- Comprendere il concetto di derivata e il suo significato geometrico
- Calcolare derivate di funzioni
- Applicare le derivate per ricavare ulteriori informazioni sul grafico di una funzione
- Tracciare il grafico di una funzione

### Competenze

- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica
- Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi
- Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo
- Utilizzare le tecniche e le procedure dell'analisi matematica

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

- La frequenza è stata regolare per alcuni, discontinua per altri.
- L'applicazione allo studio è stata superficiale per la quasi totalità della classe e si è limitata agli aspetti superficiali della disciplina. Alcuni alunni, complici le lacune pregresse e uno scarso interesse nei confronti della disciplina, hanno raggiunto un livello di preparazione solo a stento sufficiente.
- La partecipazione al dialogo educativo è stata collaborativa per la maggior parte della classe e sempre incentrata alla correttezza e al rispetto dei ruoli.

**CONTENUTI DISCIPLINARI TRATTATI**  
**Matematica**

ARGOMENTI TRATTATI	N°ore
<p><b>U.d.1.: Equazioni e disequazioni</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Equazioni e disequazioni lineari intere e fratte</li> <li>• Equazioni e disequazioni di secondo grado intere e fratte</li> <li>• Equazioni e disequazioni scomposte o scomponibili in fattori</li> <li>• I sistemi di disequazioni</li> <li>• Equazioni e disequazioni esponenziali elementari</li> <li>• Equazioni e disequazioni logaritmiche elementari</li> </ul>	<b>18</b>
<p><b>U.d.2.: Le funzioni e le loro proprietà</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Che cosa sono le funzioni</li> <li>• Le funzioni reali di variabile reale</li> <li>• La classificazione delle funzioni</li> <li>• Il dominio di una funzione</li> <li>• Funzioni pari e funzioni dispari</li> <li>• Le intersezioni del grafico di una funzione con gli assi cartesiani</li> <li>• Il segno di una funzione</li> </ul>	<b>20</b>
<p><b>U.d.3.: I limiti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Introduzione al concetto di limite</li> <li>• Limite destro e limite sinistro</li> <li>• Le funzioni continue e l'algebra dei limiti</li> <li>• Il calcolo dei limiti</li> <li>• Le forme indeterminate <math>+\infty - \infty, \infty/\infty, 0/0</math></li> <li>• Gli asintoti</li> <li>• Il grafico probabile di una funzione</li> </ul>	<b>35</b>
<p><b>U.d.4: Le derivate</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La derivata di una funzione</li> <li>• Il significato geometrico della derivata di una funzione in un punto</li> <li>• Le derivate fondamentali</li> <li>• I teoremi sul calcolo delle derivate: la derivata del prodotto di una costante per una funzione, la derivata della somma di funzioni, la derivata del prodotto di funzioni, la derivata del quoziente di due funzioni</li> </ul>	<b>17</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• La derivata di una funzione composta*</li> <li>• Funzioni crescenti e decrescenti*</li> <li>• Massimi, minimi e flessi*</li> </ul>	
---	--

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

## **METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE**

Si è proceduto per lo più con lezioni di tipo frontale, proponendo gli argomenti con molta gradualità al fine di consentire una comprensione dei temi trattati. La prima fase dell'anno scolastico è stata dedicata ad un riepilogo su equazioni e disequazioni di vario tipo, con lo scopo di consolidare le basi degli alunni ed agevolarli, così, nella trattazione degli argomenti successivi. Purtroppo la risposta dei ragazzi non è stata, nel complesso, soddisfacente, tanto nella partecipazione attiva in classe quanto nello studio individuale a casa. A ciò occorre aggiungere una frequenza non costante da parte di alcuni, le lacune pregresse di molti e la difficoltà, da parte di tutti, a mantenere un certo livello di concentrazione soprattutto durante le due ore consecutive settimanali. Le conseguenze di tutti questi aspetti sono stati un ridimensionamento degli obiettivi inizialmente prefissati e la decisione, da parte del docente, di concentrarsi quasi esclusivamente, nella trattazione delle diverse unità didattiche, sulle funzioni razionali, lasciando alle funzioni irrazionali e trascendenti un ruolo marginale.

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

Le prove utilizzate per valutare gli alunni sono state:

- Verifiche scritte, sotto forma di compito in classe, per verificare le capacità analitiche necessarie nella risoluzione di semplici problemi e sotto forma di test a risposta sintetica o chiusa.
- Verifiche orali, la classica interrogazione, per verificare la capacità di ragionamento, di applicazione delle regole e di comprensione dei vari argomenti trattati per la risoluzione dei quesiti.

## **STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI**

- Lavagna
- Appunti, esercizi e schede di approfondimento forniti dal docente
- PC
- Internet
- Piattaforma Classroom di G Suite for Education

*Serra San Bruno, 09/05/2023*

*IL DOCENTE*

*Prof. Giuseppe SICILIANO*

# SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

*Prof. Gregorio Elia*

## RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

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

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

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e internazionali;

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

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

Sviluppare la consapevolezza della tutela della salute, il fabbisogno calorico e nutrizionale, valutazione dello stato nutrizionale, l'alimentazione equilibrata, tabelle LARN 2014, le linee guida per una sana alimentazione italiana, la piramide alimentare, la dieta mediterranea.

Elencare i fattori di rischio nelle malattie.

Descrivere le principali indicazioni dietetiche nelle diverse patologie correlate all'alimentazione, malattie del benessere, alimentazione e tumori, allergie e intolleranze alimentari, disturbi del comportamento alimentare.

Descrivere le principali cause di contaminazione degli alimenti.

Descrivere le possibili conseguenze sulla salute umana dell'assunzione dei differenti tipi di contaminanti.

Descrivere le principali tecniche di conservazione degli alimenti. Il sistema HACCP. Riconoscere i marchi di qualità.

### Conoscenze

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

### Competenze

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

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

- La frequenza è stata quasi regolare per la maggioranza della classe, a parte alcuni alunni che hanno accumulato numerose assenze.
- La classe ha dimostrato un'applicazione allo studio poco approfondita, che ha portato i ragazzi a raggiungere in linea generale la sufficienza
- La partecipazione al dialogo educativo è stata soddisfacente

### **CONTENUTI DISCIPLINARI TRATTATI** **Scienza e Cultura dell'Alimentazione**

ARGOMENTI TRATTATI	N.°ore	Modalità di svolgimento
<b>U. D. 1 - L'alimentazione nell'era della globalizzazione</b>  Nuovi prodotti alimentari	<b>9</b>	<b>Didattica in presenza</b>
<b>U. D. 2 - La dieta nella in condizioni fisiologiche</b>  La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche, diete e stili alimentari	<b>15</b>	<b>Didattica in presenza</b>
<b>U.D. 3 - La dieta nelle principali patologie</b>  La dieta nelle malattie cardiovascolari, la dieta nelle malattie metaboliche, apparato digerente, allergie e intolleranze, alimentazione e tumori, disturbi alimentari	<b>12</b>	<b>Didattica in presenza</b>
<b>U. D. 4 - Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare</b>  Contaminazione fisico chimica degli alimenti, contaminazione biologica degli alimenti , *additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici, *il sistema HACCP e le certificazioni di qualità	<b>12</b>	<b>Didattica in presenza</b>
<b>U. D. 5 - Educazione civica : SVILUPPO SOSTENIBILE</b>  Consumo e produzione responsabile		<b>Didattica in presenza</b>

Gli argomenti contraddistinti con \* si intende che saranno trattati nel periodo dal 10/05/2022 al termine delle attività didattiche.

## **METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE**

Lezione frontale, lezione dialogata , dibattito, attività di recupero

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

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

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

## **STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI**

- Libro di testo

Autore: A. Machado

Titolo:Scienza e cultura dell'alimentazione

Editore: Poseidonia

- Lavagna
- Lavagna virtuale
- Lim
- Schede di approfondimento
- Internet
- PC

*Serra San Bruno, 09/05/2023*

*IL DOCENTE*

*Prof. Gregorio ELIA*

**ENOGASTRONOMIA – SETTORE CUCINA**  
**MATERIA: ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA**  
*Prof. Gregorio MANTEGNA*

**RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI**

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

**Conoscenze:** Le conoscenze degli studenti ,sono apparse sufficienti nello studio e nelle conoscenze dei contenuti degli argomenti sottoposti. Si premette che trattandosi di una classe quinta gli argomenti a loro sottoposti servivano e sono serviti all’acquisizione di contenuti di natura professionalizzante di approfondimento e di natura nuova su argomenti mirati alla conoscenza approfondita di nuove tecniche applicate nel realizzare nuovi piatti in una sfera completa mirata sulla quantificazione e calcolo di costi e materie prime utilizzate . Contenuti non facili e soprattutto di carattere laboratoriale che, purtroppo, a causa della situazione organizzativa dei locali destinati al laboratorio sono stati svolti quasi silo a livello teorico

**Competenze:** Le competenze raggiunte sia nell’area tecnica ma soprattutto nell’area professionale sono apparse adeguate per quasi tutti gli studenti della classe; per alcuni si evidenziano incertezze nella gestione autonoma delle conoscenze teoriche.

**Frequenza, applicazione allo studio, partecipazione al dialogo educativo:** la frequenza e soprattutto la partecipazione alle lezioni è stata accettabile nei parametri della norma ; per alcuni degli studenti la frequenza è stata in linea di massima regolare e la partecipazione attiva e propositiva .

**CONTENUTI DISCIPLINARI TRATTATI - Enogastronomia settore cucina**

ARGOMENTI TRATTATI	N° ore 157	Modalità di svolgimento
<b>U.d. 1 : Il sistema HACCP e le regole di buona prassi igienica</b> L’igiene sul lavoro La sanificazione dell’impianto cucina Gli elementi del processo di sanificazione L’igiene delle attrezzature L’igiene degli ambienti I 7 principi del sistema HACCP Le disposizioni legislative	[25]	
<b>U.d. 2:Il piano di autocontrollo</b> <b>Il Codex Alimentarius</b>	[25]	

<b>Le tappe di costituzione di un piano di autocontrollo</b>		
<b>U.d. 3 :La sicurezza sul lavoro I rischi lavorativi nella ristorazione Le basi della prevenzione</b>	[7]	
<b>U.d.4:L'organizzazione dell'impianto di cucina Le tipologie d'impianto La distribuzione con legame differito La cucina cook &amp; chill La cucina sottovuoto I criteri di scelta delle attrezzature di cucina</b>	[8]	
<b>U.d. 5 :L'organizzazione del lavoro in cucina Un'organizzazione razionale del lavoro L'organizzazione della produzione per regole Programmazione della produzione e della distribuzione</b>	[17]	
<b>U.d. 6 La gestione dell'economato Il reparto La politica degli acquisti La gestione delle merci</b>	[18]	
<b>Ud. 7: La determinazione dei costi e dei prezzi Analisi e strategie nella gestione del menu e della carta e grand carte Il food cost, il costo-piatto, il costo-pasto e il controllo globale dei costi di cucina I criteri per la definizione del prezzo di vendita</b>	[17]	
<b>U.d. 8: I menu nella ristorazione commerciale e la politica dei prezzi Le funzioni e i tipi di menu e carta Le regole per la costruzione di menu tecnicamente corretti I menu nella ristorazione sociale La redazione della carta Analisi e strategie nella gestione del menu e della carta Il food cost, il costo-piatto, il costo-pasto e il controllo globale dei costi di cucina I criteri per la definizione del prezzo di vendita</b>	[16]	
<b>U.d. 9 Tecniche di catering e banqueting La definizione dei servizi L'organizzazione gestionale L'organizzazione operativa</b>	[20]	
<b>U.d.10:La simulazione di un evento di banqueting Simulazione di una commessa su un evento realizzato con servizio Banqueting</b>	[4]	

Le normative di riferimento

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

Per attività didattiche oltre alle modalità e agli strumenti canonici (libri di testo, appunti, lezioni frontali e laboratoriali, ecc. si è dato ampio spazio ad approfondimenti tematici, discussioni ed analisi sul e del contesto sia scolastico che professionale, ma anche a nuove forme didattiche: Peer to Peer, Brainstorming, Flipped Classroom, Peer Tutoring, Role Plainning, Learning By Doing, ecc);

<b>TIPOLOGIE PROVE DI VERIFICA - CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
---

Prove tradizionali non strutturate orali (colloqui ampi o brevi, risoluzione di problemi, messa in pratica di tematiche);

<b>STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI</b>
---------------------------------------

Considerato l'anno scolastico particolare dovuto alla condizione pandemica che ha coinvolto anche la nostra scuola e i nostri territori gli strumenti utilizzati nella somministrazione delle lezioni e della didattica sono stati, seppur con difficoltà, quelli previsti dalla programmazione iniziale, cioè:

Per la didattica : Libri di testo, Altri libri, Articoli di giornale, dispense, appunti,..., Lavagna, Lim, PC, Laboratori specifici, ecc

<b>LIBRO DI TESTO: Enogastronomia settore cucina</b>
--

**Autore: Paolo Gentili**

**Titolo: Cucina gourmet plus**

**Editore: Calderini**

*Acquaro , 10/05/2023*

**IL DOCENTE**  
*Prof. Gregorio Mantegna*

# **MATERIA: ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA** *Prof. Raffaele MACRÌ*

## **RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI**

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

### **Conoscenze**

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

### **Competenze**

Le competenze raggiunte dai discenti sono apparse adeguate per quasi tutti gli studenti del gruppo classe; per alcuni si evidenziano incertezze nella gestione autonoma delle conoscenze e in qualche caso con carenze di base. Alcuni studenti hanno avuto difficoltà nel far emergere adeguate capacità di analisi, di sintesi e di rielaborazione dei contenuti trattati nelle varie situazioni che sono state proposte loro e nei rispettivi e possibili collegamenti tra le stesse. Tuttavia la maggior parte degli studenti e delle studentesse si sono distinti e sono stati da stimolo per tutto il gruppo classe.

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

- La frequenza della classe è stata regolare
- La classe ha dimostrato un'applicazione allo studio costante
- La partecipazione al dialogo educativo è stata costante e attiva per un gruppo, un po meno per altri.

## **CONTENUTI DISCIPLINARI TRATTATI**

<b>ARGOMENTI TRATTATI</b>	<b>N°ore 180</b>	
---------------------------	----------------------	--

<p><b>U. D. 1 – Titolo unità Il mondo della ristorazione</b></p> <p>La ristorazione commerciale.  La ristorazione collettiva.  Il catering, il banqueting il delivery  Le fasi del servizio  Gli stili di servizio di sala  La cucina di sala  L'accoglienza del cliente  Il menu  La comanda  La tipologia dei pasti al ristorante</p>	<p><b>45</b></p>	
<p><b>U. D. 2 - Titolo unità L'Enologia</b></p> <p>Il vino e le fasi di produzione  La vinificazione  I vini passiti  Lo spumante e lo champagne metodo Charmat e champenoise  Il servizio del vino  La classificazione  Il Sommelier  I marchi di qualità italiani ed europei</p>	<p><b>45</b></p>	
<p><b>U.D. 3 - Titolo unità Il Bar</b></p> <p>La giornata lavorativa  Le bevande nervine e il servizio  Gli analcolici, alcolici, super alcolici  Le dosi e il servizio  Le bevande miscelate  Le tecniche di miscelazione  Gli utensili della miscelazione</p>	<p><b>45</b></p>	

<p><b>U. D. 4 - Titolo unità Distillati e Liquori</b></p> <p><b>La distillazione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• I distillati di vino</li> <li>• I distillati di cereali</li> <li>• I distillati di vegetali</li> <li>• I liquori</li> <li>• Le dosi</li> <li>• Il servizio</li> </ul>	<p><b>45</b></p>	
---	------------------	--

Le lezioni nel periodo dal 15/05/2023 al termine delle attività didattiche saranno rivolte ad attività di approfondimento e ripetizione.

### METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

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

### TIPOLOGIE PROVE DI VERIFICA - CRITERI DI VALUTAZIONE

Prove tradizionali non strutturate orali (colloqui ampi o brevi, risoluzione di problemi, messa in pratica di tematiche verifiche pratiche);

### STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo *Enogastronomia settore sala e vendita*

**Autore: Oscar Galeazzi**

**Titolo: Sala bar Smart EDIZIONE OPEN SCHOOL 2<sup>^</sup> Volume Editore: )**

**Casa Editrice HOEPLI**

- **Lavagna**
- **Schede di approfondimento**
- Internet
- LIM

Acquaro, *10/05/2023*

***IL DOCENTE***

***Prof. Raffaele Macrì***

# DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

Prof. Saverio Felice VIOLA

## RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

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

### Conoscenze

- Comprendere il fenomeno turistico nei suoi molteplici aspetti sociali ed economici.
- Distinguere i diversi effetti del turismo sulla situazione economica di un Paese.
- Riconoscere l'importanza delle azioni volte a garantire la sostenibilità del turismo.
- Distinguere le diverse fonti del diritto.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione per ottimizzare il servizio.
- Individuare le nuove tendenze di filiera, valorizzando e promuovendo i prodotti tipici e le tradizioni locali.
- Adeguare produzione e vendita in relazione alla domanda dei mercati.

### Competenze

- Applicare le normative vigenti, nazionali e comunitarie, che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza sui luoghi di lavoro, alla trasparenza e tracciabilità dei prodotti, alle responsabilità degli operatori produttivi.
- Riconoscere, nell'evoluzione del fenomeno turistico, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che lo caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti nazionali e internazionali.
- Redazione di un piano di marketing mix o territoriale per promuovere prodotti, servizi, territori.

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

- La frequenza della classe è stata discontinua
- La classe ha dimostrato, in generale, un'applicazione allo studio limitato agli aspetti superficiali della materia, prettamente nozionistici, senza operare approfondimenti o collegamenti con le altre discipline tecnico – professionali di quest'ultimo anno di corso.
- La partecipazione al dialogo educativo è stata positiva e sempre incentrata alla correttezza e rispetto dei ruoli.

## CONTENUTI DISCIPLINARI TRATTATI

### Diritto e Tecnica Amministrativa

ARGOMENTI TRATTATI	N°ore

<p><b>Modulo A - Il turismo e le sue fonti</b></p> <p>U. D. 1 – Il fenomeno turistico:  Chi è il turista? Forme di turismo  Il turismo sostenibile e responsabile  Gli effetti del turismo sull'economia nazionale  La Bilancia dei pagamenti e l'impatto del turismo su di essa</p>	<b>8</b>
<p><b>Modulo B - La legislazione turistica</b></p> <p>U.D. 1 Le norme obbligatorie per l'impresa:  Gli obblighi dell'imprenditore,  Tipologie di imprenditori e di imprese  I requisiti per l'avvio dell'impresa  La capacità all'esercizio dell'impresa  L'obbligo delle scritture contabili  Le procedure concorsuali (cenni)  La tutela della privacy  La sicurezza e salute sul luogo di lavoro (Dlgs 81/2008)  La prevenzione incendi</p>	<b>12</b>
<p>U. D. 2 - Le norme sulla sicurezza alimentare:</p> <p>Il problema della sicurezza alimentare  La strategia di sicurezza "dai campi alla tavola"  Il piano di autocontrollo HACCP  I controlli integrati nella filiera  La tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti alimentari  Le informazioni al consumatore: l'etichettatura</p>	<b>10</b>
<p>U. D. 3 -La disciplina dei contratti di settore:</p> <p>Premessa: il contratto di cui all'articolo 1321 C.C. e le sue componenti  Il contratto atipico: articolo 1322 C.C.  I principali contratti atipici (Leasing, Factoring, Franchising)  Il contratto ristorativo  Le caratteristiche del contratto ristorativo  Il contratto di catering  Il contratto di banqueting  Le norme da applicare ai contratti ristorativi  Il Codice del consumo: la tutela del cliente- consumatore  La responsabilità del ristoratore</p>	<b>12</b>
<p><b>Modulo C - Le politiche di vendita nella ristorazione</b></p> <p>U. D. 1 - Il marketing: concetti generali:  L'evoluzione del concetto di marketing  Il marketing turistico territoriale</p>	<b>8</b>
<p>U. D. 2 Le tecniche del marketing Il marketing strategico e operative</p>	<b>12</b>

Il piano di marketing* L'analisi della situazione esterna * L'analisi della situazione interna * Gli obiettivi di marketing e il ciclo di vita del prodotto * Le strategie di marketing mix * Il controllo e la valutazione dei risultati *	
--	--

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

### **METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE**

La metodologia didattica utilizzata si è concentrata sulle lezioni frontali, alla lavagna e con la somministrazione di appunti esplicativi. Sono state effettuate anche esercitazioni pratiche relative al regime fiscale delle imprese, con particolare riferimento alla tassazione riferita alle imprese minime e familiari.

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

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

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

### **STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI**

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELL'IMPRESA  
RICETTIVA E TURISTICA. Quinto anno  
Enogastronomia e Servizi disala e di vendita  
Autori: Caterina De Luca, Maria  
Teresa FantozziEditore: Liviana

- Lavagna
- Appunti
- Internet
- LIM

Serra San Bruno, 09/05/2023

**IL DOCENTE**

*Prof. Saverio Felice VIOLA*

# LINGUA FRANCESE

*Prof. Nazarena COSTA*

## RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

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

### Conoscenze

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

### Competenze

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

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

- La frequenza della classe (che ha svolto tutte le lezioni a distanza, a partire dal 19 gennaio) è stata piuttosto costante ad eccezione di qualche allievo che ha avuto una frequenza saltuaria.
- La classe ha dimostrato una sufficiente partecipazione allo studio
- La partecipazione al dialogo educativo è stata assidua per alcuni allievi, altri allievi hanno dimostrato una motivazione allo studio appena sufficiente.

**CONTENUTI DISCIPLINARI TRATTATI**  
**FRANCESE**

<b>ARGOMENTI TRATTATI A DISTANZA</b>	<b>N° ore</b>
<p style="text-align: center;"><b>U. D. 1 – REVISION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Formes Interrogatives : <i>Inversion du sujet, Est-ce-que,</i> Formes négatives : Ne....Pas, Jamais, plus, rien...</li> <li>• Verbes du 1,2,3 groupe. Le passé composé</li> </ul>	<b>15</b>
<p style="text-align: center;"><b>U. D. 2 - LE PERSONNEL DE CUISINE, LA SECURITE'</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Parler de sécurité</li> <li>• La tenue du cuisinier</li> <li>• L'hygiène</li> <li>• Les infections et les intoxications alimentaires.</li> <li>• L'HACCP</li> <li>• Les risques et les mesures préventives contre la contamination</li> <li>• L'Impératif, Le verbe <i>devoir</i></li> <li>• <i>Il faut Verbes irrégulier.</i></li> </ul>	<b>15</b>
<p style="text-align: center;"><b>U.D. 3 – TECHNIQUES CULINAIRES ET CONSERVATION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Parler de cuisson, demander et indiquer la durée, connaître les techniques de conservation des aliments.</li> <li>• Les techniques de cuisson à l'eau /au corps gras /chaleur</li> <li>• Les fonds et les fumets</li> <li>• Les méthodes physiques / chimiques/ physico-chimique et biologiques de conservations</li> </ul>	<b>15</b>

<p style="text-align: center;"><b>U.D. 4 REGIMES ET NUTRITION</b></p> <p style="text-align: center;">Parler de régime, de santé et de troubles alimentaires.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les groupes alimentaires</li> <li>• Les aliments biologiques</li> <li>• Les OGM</li> <li>• Le régime méditerranéen</li> <li>• Allergies et intolérances</li> <li>• Regime pour coeliaques</li> <li>• L'alimentation du sportif</li> <li>• Alimentation de adolescent</li> <li>• Les troubles du comportement alimentaire</li> </ul>	<b>15</b>
<p style="text-align: center;"><b>U.D.5 LE VIN HISTOIRE ET TRADITION</b></p> <p style="text-align: center;">Presenter les vins, origins</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'antiquité</li> <li>• Les régions viticoles françaises</li> <li>• Appellations des vins françaises</li> </ul>	<b>8</b>
<p style="text-align: center;"><b>U.D.6 LES LIQUEURS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le Chartreuse</li> <li>• Les apéritifs</li> </ul>	<b>8</b>
<p style="text-align: center;"><b>EDUCAZIONE CIVICA</b></p> <p style="text-align: center;">La Déclaration universelle des droits de l'homme *</p>	<b>3</b>

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

## **METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE**

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

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

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

## **STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI**

Gli strumenti sono stati forniti direttamente dal docente:

- Dispense realizzate dalla docente
- Libro Sublime
- Slides, PowerPoint realizzate dalla docente,
- Uso di materiali reperiti in rete
- Libri interattivi, schede di approfondimento,

*Serra San Bruno, 09/05/2023*

**LA DOCENTE**  
*Prof. Nazzarena COSTA*

# LINGUA E CULTURA TEDESCA

Prof. Grazia Ippolita GIAMBA

## RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

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

### Conoscenze

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

### Competenze

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

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

- La frequenza del gruppo classe è stata regolare
- Il gruppo classe ha dimostrato un'applicazione allo studio costante

- La partecipazione al dialogo educativo è stata attiva

<b>CONTENUTI DISCIPLINARI TRATTATI</b>
--

Da integrare con i contenuti che verranno affrontati dopo il 09 Maggio 2023

ARGOMENTI – <b>Lingua e cultura tedesca</b>	N°ore
U.D.1: ERNÄHRUNG, DIÄT UND MENÜ <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ernährung               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Energiebedarf</li> <li>– Diätformen</li> </ul> </li> <li>• Konservierung</li> <li>• Hygiene: HACCP</li> <li>• Sicherheit und Unfallschutz</li> <li>• Das Menü               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Die Menüreihenfolge</li> <li>– Die Speisekarte</li> </ul> </li> </ul>	43
U.D. 2: GETRÄNKE <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kalte Getränke               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Trinkwasser</li> <li>– Saft, Nektar, Limonade</li> </ul> </li> <li>• Warme Getränke               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Kaffee</li> <li>– Tee</li> <li>– Kakao</li> </ul> </li> <li>• Bier</li> <li>• Wein</li> </ul>	43

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spirituosen</li> <li>• Liköre</li> </ul>	
<p>U.D. 3: DIE KARRIERE (dopo il 09.05.2023)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Servicepersonal, Barpersonal</li> <li>• Küchenpersonal</li> <li>• Stellensuche</li> <li>• Anzeigen</li> <li>• Bewerbung</li> <li>• Europäischer Lebenslauf</li> </ul>	13

### **METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE**

L'attività è stata svolta in lingua in modo reale, concreto ed il più possibile creativo, con l'ausilio di dialoghi guidati, Rollenspiele (giochi di ruolo), test orali e scritti, R/F(vero/falso), questionari a risposta aperta o a scelta multipla. Le fasi modulari sono state finalizzate alla produzione di una L2 formalmente corretta ed alla formulazione di

messaggi con obiettivi comunicativi specifici. Gli allievi hanno riflettuto anche sulle strutture morfologiche e sintattiche della lingua e stabilito contatti e differenze tra L1 ed L2.

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

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

### **STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI**

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

- Schede di approfondimento
- Internet

*Serra San Bruno, 09/05/2023*

**IL DOCENTE**  
prof.ssa Grazia Ippolita Giamba

# SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

*Prof. Luca RANIERI*

## RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

**Anno scolastico 2022/23 Classe V Sezione A**

**Disciplina: Scienze Motorie**

**Docente LUCA RANIERI**

### CONTENUTI

- Attività per il miglioramento di resistenza, forza, velocità, mobilità, coordinazione
- Attività per la rielaborazione degli schemi motori
- Atletica leggera: regole e tecniche delle varie specialità
- Pallavolo: regolamento, tecniche dei fondamentali e principali schemi e prove di gioco
- Pallavolo: schemi di attacco e schemi di difesa
- Pallavolo: l'evoluzione della pallavolo
- Calcio a cinque: regolamento e schemi vari
- Elementi di pronto soccorso: massaggio cardiaco, primo intervento, corso di BLS
- Doping, le droghe nello sport
- Il corpo umano: classificazione del corpo umano, apparato osteo-articolare, apparato cardiocircolatorio, gli organi principali della respirazione: polmoni e bronchi, gli organi principali della circolazione: cuore e vasi principali
- L'allenamento e le qualità fisiche dell'atleta
- L'alimentazione dello sportivo
- Il bullismo: caratteristiche e ripercussioni
- Differenza tra il tifoso e lo sportivo.

### OBIETTIVI GENERALI CHE CI SI PROPONEVA DI FAR CONSEGUIRE ATTRAVERSO LO STUDIO DELLA DISCIPLINA

- Eseguire con tecnica più o meno corretta le specialità dell'atletica leggera
- Eseguire fondamentali di pallavolo correttamente di disputare incontri utilizzando schemi di gioco adeguati alle capacità tecniche
- Svolgere compiti di arbitraggio nella pallavolo
- Utilizzare con sufficiente disinvoltura gli argomenti teorici trattati

### OBIETTIVI RAGGIUNTI (IN TERMINI DI CONOSCENZE, COMPETENZE E CAPACITÀ)

**Conoscenze:**

**Conoscenza del proprio schema corporeo attraverso le capacità coordinative e condizionali.**  
**Conoscenza dei fondamentali individuali e di squadra degli sport più rappresentativi.**  
**Conoscenza del regolamento degli sport di squadra principali.**  
**Conoscenza degli effetti positivi di una adeguata alimentazione-**  
**Conoscenza dei principali fondamentali di pronto soccorso.**  
**Conoscenza delle regole del fair-play**

.....

**Abilità:**

- Potenziamento fisiologico
  - Perfezionamento delle capacità coordinative
  - Perfezionamento delle capacità condizionali
  - Miglioramento della resistenza generale e specifica
  - Miglioramento della velocità
  - Miglioramento della mobilità articolare
- CONSOLIDAMENTO DEGLI SCHEMI MOTORI:**
- Miglioramento delle capacità di orientamento spazio-temporale
  - Miglioramento equilibrio statico dinamico
  - Miglioramento della capacità di ritmizzazione
  - Miglioramento della capacità di reazione complessa
  - Miglioramento della capacità di differenziazione
- .....

**Competenze:**

1. Lo studente è consapevole della propria corporeità come conoscenza, padronanza e rispetto del proprio corpo e del suo linguaggio specifico.
  2. Lo studente consolida i valori dello sport, delle regole e del fairplay.
  3. Lo studente acquisisce un atteggiamento positivo verso uno stile di vita sano e attivo.
  4. Lo studente è consapevole delle implicazioni e dei benefici derivanti dalla pratica sportiva in ambienti diversi.
- .....

**METODOLOGIA DIDATTICA**

La metodologia utilizzata è stata generalmente ludica e deduttiva con attività gestite in maniera il più possibile individualizzata

**STRUMENTI**

Oltre al testo, sono stati utilizzati palloni di vari sport, rete di pallavolo, file audio e filmati, LIM, Internet.

#### **VERIFICHE E VALUTAZIONE**

**Il processo di insegnamento-apprendimento è stato controllato in itinere attraverso brevi verifiche effettuate al termine di ogni lezione o di una serie di lezioni e attraverso la valorizzazione del dibattito come strumento di crescita culturale.**

**Il controllo del profitto scolastico ai fini della valutazione è stato effettuato per mezzo di interrogazioni.**

**Sono stati utilizzati come riferimento i seguenti indicatori:**

- Grado di sviluppo motorio
- Maturazione della socialità e del senso civico
- Apprendimento delle tecniche e delle regole delle attività sportive

**Le verifiche sono state effettuate con prove valutabili sia quantitativamente che qualitativamente.**

**Nella valutazione si è tenuto conto dei livelli di partenza, del grado di partecipazione alle attività, del tipo di apprendimento e della capacità di spendere le conoscenze**

**IL DOCENTE**

**RANIERI LUCA**

# RELIGIONE

Prof. Domenico PEZZO

## RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

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

### Conoscenze

- Apprezzare la varietà e la ricchezza dei diversi cammini spirituali intrapresi dall'uomo
- Comprendere il ruolo e l'importanza che hanno le religioni nel favorire o meno una sana convivenza tra i popoli
- Riflettere sui pericoli che la non conoscenza dell'altro (o una conoscenza distorta) possono avere per l'individuo e per la società
- Orientarsi criticamente tra le varie risposte, cercando di cogliere sfumature e diversità
- Imparare a dialogare con tutte le persone, anche con chi ha idee diverse dalle nostre

### Competenze

- Sollecitare gli interrogativi profondi della propria crescita, nonché l'espressione della propria realtà interiore
- Promuovere una graduale consapevolezza della dimensione comunitaria della vita nella sua espressione cristiana
- Saper esporre in modo interdisciplinare gli aspetti salienti di un determinato fatto storico
- Conoscere attraverso una interazione educativa con tutte le altre discipline alla promozione globale della personalità degli allievi ed alla loro crescita morale culturale e religiosa
- Sapersi relazionare agli altri e vivere i rapporti in una prospettiva disponibilità, tolleranza, responsabilità e solidarietà

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

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

## CONTENUTI DISCIPLINARI TRATTATI

### Religione

ARGOMENTI TRATTATI	N°ore	Modalità di svolgimento
U. D. 1 – Le religioni orientali	10	In presenza
U. D. 2 - La fede nel Dio unico, Islam	9	In presenza
U.D. 3 - Religioni e senso della vita	9	In presenza
U. D. 4 - Religioni e dialogo*	5	In presenza

Gli argomenti contraddistinti con \* si intende che saranno trattati nel periodo dal 10/05/2022 al termine delle attività didattiche.

#### METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

**Momento di partenza:** Lettura del vissuto religioso, sociale e personale; rilettura critica del vissuto religioso; oggettivazione della religione in vista di un sapere religioso.

**Momento di passaggio:** Approccio ai documenti religiosi; uso dei testi religiosi e/o documenti.

**Momento esperienziale:** Eventuale visita a luoghi religiosi della tradizione cristiana; lettura dei segni e dei simboli religiosi; eventuali incontri con testimonianze religiose previa adeguata preparazione.

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

La verifica è finalizzata a rilevare le competenze possedute nella situazione iniziale, sarà effettuata attraverso interrogazioni, relazione scritte, ricerche, schede didattiche, conversazione guidata ... le verifiche permetteranno la rilevazione di cinque livelli di prestazioni: “ Insufficiente – Sufficiente – Buono - Distinto ed Ottimo.

#### STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo

Titolo: TUTTI I COLORI DELLA VITA

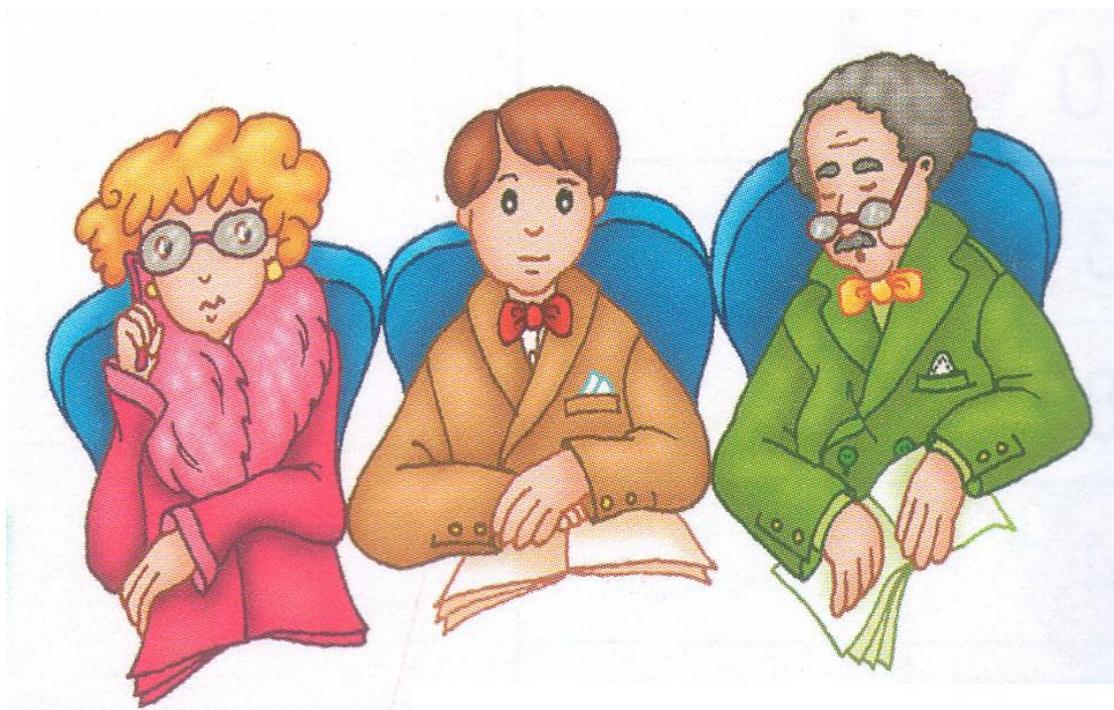
- Lavagna
- Bibbia
- Testi letterali
- Fotocopie
- Film e documentari
- Immagini sacre
- Schemi dei contenuti
- Documenti del Magistero della Chiesa
- Quaderno personale

*Serra San Bruno, 09/05/2023*

*IL DOCENTE*

*Prof. Domenico PEZZO*

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

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

## Tipologia A (Analisi del testo letterario)

CANDIDATO/A

CLASSE

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

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

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

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

### Tipologia B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

CANDIDATO/A

CLASSE

Indicatori specifici	Descrittori	MAX	Punt. ass
		40	
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Mancata o parziale comprensione del senso del testo.	0-2	
	Individuazione stentata di tesi e/o argomentazioni.	3-4	
	Individuazione della tesi e delle principali argomentazioni. Organizzazione a tratti incoerente delle osservazioni.	5-6	
	Individuazione completa e puntuale di tesi e argomentazioni. Articolazione coerente delle argomentazioni.	7-8	
	Individuazione delle tesi sostenute, spiegazione degli snodi argomentativi, riconoscimento della struttura del testo.	9-10	

<b>Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato</b>	<b>Argomentazione incoerente</b>	<b>0-2</b>	
	<b>Argomentazione scarsamente coerente</b>	<b>3-4</b>	
	<b>Argomentazione complessivamente coerente</b>	<b>5-6</b>	
	<b>Argomentazione strutturata e razionale</b>	<b>7-8</b>	
	<b>Argomentazione coerente, ben strutturata, fluida e rigorosa</b>	<b>9-10</b>	
<b>Utilizzo pertinente dei connettivi</b>	<b>Uso improprio dei connettivi</b>	<b>0-2</b>	
	<b>Uso non sempre pertinente dei connettivi</b>	<b>3-4</b>	
	<b>Uso quasi sempre pertinente dei connettivi</b>	<b>5-6</b>	
	<b>Uso appropriato dei connettivi</b>	<b>7-8</b>	
	<b>Uso efficace dei connettivi</b>	<b>9-10</b>	
<b>Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione</b>	<b>Riferimenti culturali non corretti e/o incongruenti che non consentono di sostenere l'argomentazione</b>	<b>0-2</b>	
	<b>Riferimenti culturali corretti ma incongruenti che consentono di sostenere solo a tratti l'argomentazione</b>	<b>3-4</b>	
	<b>Riferimenti culturali corretti e congruenti che consentono di sostenere un'argomentazione essenziale</b>	<b>5-6</b>	
	<b>Riferimenti culturali corretti, congruenti e puntuali che consentono di sostenere un'argomentazione articolata</b>	<b>7-8</b>	
	<b>Riferimenti culturali corretti, ricchi, puntuali e articolati in maniera originale, che consentono una rielaborazione autonoma e personale</b>	<b>9-10</b>	
	<b>Totale</b>	<b>40</b>	

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

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

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

CANDIDATO/A

CLASSE

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

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

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

## 6.2 GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

### Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

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

**La commissione integrerà gli indicatori con la relativa declinazione dei descrittori.**

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



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

## 6.4 GRIGLIA DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO

(Tabella D.M. 22 maggio 2007 n° 42)				CREDITO SCOLASTICO							INDIRIZZO: CAT								
ALUNNO (INTERNO)				Scrutinio Finale	Italiano	Storia	Inglese	Matematica					Sc. motorie e sportive	Educazione civica	Comportamento	Media Voti			
				III A.S.															
Luogo / Data di nascita				IV A.S.															
Sez.:				V A.S.															
Media M      Bande di oscillazione				Punti Elementi Valutazione [ E. V.] Credito Scolastico $\Sigma$ =Punteggio banda + I + II + III + IV + V										Totale credito scolastico					
Media dei voti M	III A.S.  Banda di oscillaz.	IV A.S.  Banda di oscillaz.	V A.S.  Banda di oscillaz.	Anno Scolastico	Assiduità della frequenza scolastica e dell'attività di ASL I max <b>0,30</b>	Interesse ed impegno nella partecipazione al dialogo educativo II max <b>0,30</b>	Interesse ed impegno nelle attività complementari ed integrative III max <b>0,20</b>	Frequenza dell'ora di Religione Cattolica o attività alternativa o studio individuale certificato IV <b>0,10</b>	Eventuali Crediti Formativi ** V <b>0,10</b>	TOT. PUNTI	SI ATTRIBUISCE IL MINIMO DELLA BANDA DI APPARTENENZA CON LA SEGUENTE MOTIVAZIONE:  <b>III ANNO:</b> <input type="checkbox"/> PER AMMISSIONE A SEGUITO DI DEBITO FORMATIVO <input type="checkbox"/> PER SUPERAMENTO DEL NUMERO DI ASSENZE INDIVIDUALI STABILITO NEL POF <input type="checkbox"/> PER SUPERAMENTO DEL NUMERO DI ASSENZE COLLETTIVE STABILITO NEL POF <input type="checkbox"/> PER SUPERAMENTO DEL NUMERO DI ENTRATE IN RITARDO E/O USCITE ANTICIPATE STABILITO NEL POF  <b>IV ANNO:</b> <input type="checkbox"/> PER AMMISSIONE A SEGUITO DI DEBITO FORMATIVO <input type="checkbox"/> PER SUPERAMENTO DEL NUMERO DI ASSENZE INDIVIDUALI STABILITO NEL POF <input type="checkbox"/> PER SUPERAMENTO DEL NUMERO DI ASSENZE COLLETTIVE STABILITO NEL POF <input type="checkbox"/> PER SUPERAMENTO DEL NUMERO DI ENTRATE IN RITARDO E/O USCITE ANTICIPATE STABILITO NEL POF  <b>V ANNO:</b> <input type="checkbox"/> PER AMMISSIONE A SEGUITO DI DEBITO FORMATIVO <input type="checkbox"/> PER SUPERAMENTO DEL NUMERO DI ASSENZE INDIVIDUALI STABILITO NEL					Punteggio	Eventuale	Credito	
M < 6	___*	___*	7 / 8	II I IV V															
(a) M = 6	7 / 8	8 / 9	9 / 10	II I IV V															
(b) 6 < M ≤ 7	8 / 9	9 / 10	10 / 11	II I IV V															
(c) 7 < M ≤ 8	9 / 10	10 / 11	11 / 12	II I IV V															
(d)	10 / 11	11 / 12	13 / 14	II I															

\* Per particolare impegno e merito scolastico dimostrati nel recupero di situazioni di svantaggio

8<M≤9				IV								POF <input type="checkbox"/> PER SUPERAMENTO DEL NUMERO DI ASSENZE COLLETTIVE STABILITO NEL POF <input type="checkbox"/> PER SUPERAMENTO NUMERO DI ENTRATE IN RITARDO E/O USCITE ANTICIPATE STABILITO NEL POF	complessivo o triennio	integrazione motivata del punteggio complessivo *	scolastico Totale punti
				V											
9<M≤10	11 / 12	12 / 13	14 / 15	II											
				I											
				IV											
				V											
*Nel caso di media inferiore a sei decimi per il terzo e quarto anno, è attribuito un credito pari a 6.					**Verranno valutati solo crediti formativi coerenti con il Profilo educativo, culturale e professionale (Pecup) inerente al piano di studi dell'Indirizzo frequentato. Il punteggio parziale di ciascun anno si arrotonda per eccesso in caso di valori >= a 0,50; il punteggio si arrotonda per difetto in caso di valori < a 0,50.										
<b>Punti Credito Scolastico: III <u>11</u> IV <u>12</u> V _____ TOT. TRIENNIO _____ L'alunno è stato valutato in sede di scrutinio e, pertanto, è ammesso all'Esame di Stato</b>															
<b><i>Il Coordinatore del Consiglio di Classe Scolastico</i></b> _____ _____												<b><i>Il Dirigente</i></b>			
<i>Serra San Bruno li, _____</i>															

## **7. PROVE SCRITTE**

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

Secondo l'Art. 20 , comma 3, dell' O.M. n.45 del 9 marzo 2023, negli istituti professionali di nuovo ordinamento, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali di nuovo ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la “cornice nazionale generale di riferimento” che indica:

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

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

4. Con riferimento alla prova di cui al comma 3, le commissioni declinano le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato (o agli specifici percorsi attivati) dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e tenendo conto della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto, con le modalità indicate di seguito, costruendo le tracce delle prove d'esame con le modalità di cui ai seguenti commi. Le commissioni elaborano, entro il mercoledì 21 giugno per la sessione ordinaria ed entro il mercoledì 6 luglio per la sessione suppletiva, tre proposte di traccia. Tra tali proposte viene sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta dai candidati.

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

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

B. Se nell'istituzione scolastica sono presenti più classi quinte che, nell'ambito dello stesso indirizzo, seguono lo stesso percorso e hanno perciò il medesimo quadro orario (“classi parallele”), i docenti titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al

conseguimento delle competenze oggetto della prova di tutte le commissioni/classi coinvolte elaborano collegialmente le proposte di traccia per tali classi quinte, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nei documenti del consiglio di classe di tutte le classi coinvolte. In questo caso, poiché la traccia della prova è comune a più classi, è necessario utilizzare, per la valutazione della stessa, il medesimo strumento di valutazione, elaborato collegialmente da tutti i docenti coinvolti nella stesura della traccia in un'apposita riunione, da svolgersi prima dell'inizio delle operazioni di correzione della prova.

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

## **8. COLLOQUIO**

Per il Colloquio si rimanda ai criteri contenuti nell' O.M. n.45 del 9 marzo 2023, Art. 22.

## **9.SIMULAZIONE SECONDA PROVA**

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

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

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

**ALLEGATO C:** Traccia simulazione seconda prova

Ministero dell'Istruzione e del merito

**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**Indirizzo:** SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ  
ALBERGHIERAARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"

**Tema di:** LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE  
CUCINA

ESEMPIO PROVA

Tipologie- B-C

Nuclei fondanti- 2-3-4-5

**Simulare evento di banqueting**

*Il candidato svolga la prova attenendosi alle domande in essa contenute*

Documento

Con il termine *banqueting* si intende l'organizzazione di ricevimenti, di qualsiasi livello e dimensione, presso palazzi storici, ville, fiere, aziende, parchi, vecchi conventi o chiese adibite a ciò e appartamenti privati

Le principali attività di banqueting possono essere:

- organizzazione di ricevimenti e colazioni di lavoro in occasione di convegni, meeting e congressi;
- organizzazione di ricevimenti nei locali della società o in diverse location (ville, castelli, parchi), in occasione di ricorrenze familiari;
- allestimento di degustazioni, in concomitanza di fiere, festival, mostre e rassegne;

Il candidato consideri che negli ultimi decenni la ristorazione tradizionale si è evoluta sia in rapporto alla domanda del cliente che ha modificato le proprie abitudini alimentari e la richiesta gastronomica, alle mode, a nuove tecniche di cottura, sia per offrire una risposta di qualità in un mercato turistico sempre più ampio e agguerrito. La strada che molte strutture ristorative – alberghiere hanno scelto è stata quella di ampliare l’offerta ristorativa, accompagnandola con attività di banqueting e/o catering sia interni che esterni.

Nella grande azienda ristorativa, come in alberghi con servizio di ristorazione, l’organizzazione di un evento che richieda il servizio di banqueting spetta al Banqueting Manager (ove esiste questa figura) o al Food&Beverage Manager.

Il candidato/a svolga il seguente caso professionale.

In un albergo a 4 stelle viene fatta richiesta alla Direzione di organizzare, nel mese di maggio, un evento di banqueting al quale parteciperanno 150 rappresentanti del mondo della ristorazione.

Il programma prevede un pranzo semplice per le ore 13.00.

Il candidato ipotizzi di ricoprire il ruolo di “Banqueting Manager” e di dover approntare un servizio secondo le seguenti indicazioni:

- a) approntare un menu stagionale con prodotti tipici del territorio di appartenenza (un antipasto, un primo, un secondo con guarnizione e un dessert);
- b) riferisca gli ingredienti necessari alla preparazione di ciascuna portata, precisando le tecniche di lavorazione utilizzate;
- c) organizzare la brigata di cucina;
- d) individuare i canali di approvvigionamento;
- e) riferire le modalità di stoccaggio e di conservazione delle merci;
- f) descrivere le tecniche di cottura usate;
- g) illustrare le modalità di allestimento e di servizio;
- h) riportare l’aspetto nutrizionale dello stesso con riferimento agli allergeni in esso contenuto;
- i) tradurre una delle ricette in lingua inglese.

---

**Durata massima della prova: 6 ore.**

**È consentito l'uso di calcolatrici tascabili non programmabili. È consentito l'uso del dizionario di lingua italiana.**

**È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana. Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla dettatura del tema**

### Griglia di valutazione seconda prova

Indicatore (correlato agli obiettivi della seconda prova)	Livello	Descrittori	Punti	Punteggio
<b>Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo.</b>	I	Non è in grado di comprendere il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo o li comprende in modo confuso	0,25	
	II	E' in grado di comprendere il testo introduttivo o la tematica proposta o la consegna operativa in modo parziale	0,50	
	III	E' in grado di comprendere il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo in modo non sempre corretto	1	
	IV	E' in grado di comprendere il testo introduttivo o la tematica proposta o la consegna operativa in modo quasi sempre corretto	1,50	
	V	E' in grado di comprendere il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo in modo corretto	2	
	VI	E' in grado di comprendere pienamente il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo	2,50	
	VII	E' in grado di comprendere il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo in modo esauriente	<b>3</b>	
<b>Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione.</b>	I	Non conosce i nuclei fondamentali di riferimento o li conosce in modo lacunoso, utilizza le conoscenze e argomenta in modo confuso	0,25	
	II	Conosce i nuclei fondamentali di riferimento in modo frammentario e lacunoso, utilizza le conoscenze e argomenta in modo parziale	0,50 - 1	
	III	Conosce i nuclei fondamentali di riferimento in modo parziale e incompleto, utilizza le conoscenze e argomenta in modo non sempre corretto	1,50 - 2	
	IV	Conosce i nuclei fondamentali di riferimento in modo corretto e appropriato, utilizza le conoscenze e argomenta in modo quasi sempre corretto	2,50 - 3	
	V	Conosce i nuclei fondamentali di riferimento in modo completo, utilizza le conoscenze e argomenta in modo corretto	3,50 - 4	
	VI	Conosce i nuclei fondamentali di riferimento, in modo completo e approfondito, utilizza le conoscenze pienamente con coerenza e adeguata argomentazione	4,50 - 5	
	VII	Conosce i nuclei fondamentali di riferimento in modo ampio e approfondito, utilizza le conoscenze e argomenta in modo esauriente	5,50 - <b>6</b>	
<b>Padronanza delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi.</b>	I	Non ha acquisito le competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici o ha scarsa padronanza delle competenze, non è in grado di effettuare collegamenti concettuali e operativi o lo fa in modo disorganico	0,25 - 0,50	
	II	Ha acquisito inadeguate competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici, è in grado di effettuare collegamenti concettuali e operativi in modo superficiale e disorganico	1 - 3	
	III	Ha acquisito parzialmente le competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici, è in grado di effettuare collegamenti concettuali e operativi in modo parziale	3,50 - 4	
	IV	Ha acquisito adeguate competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici, è in grado di effettuare collegamenti concettuali e operativi in modo quasi sempre adeguato	4,50 - 5	

	V	Ha acquisito discrete competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici, è in grado di effettuare collegamenti concettuali e operativi in modo corretto	5,50 - 6	
	VI	Ha una buona padronanza delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici, è in grado di effettuare collegamenti concettuali e operativi in modo efficace	6,50 - 7	
	VII	Ha piena padronanza delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici, è in grado di effettuare collegamenti concettuali e operativi in modo chiaro ed esauriente	7,50 - 8	
<b>Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifici di pertinenza del settore professionale.</b>	I	Forma morfosintattica scorretta, utilizza il linguaggio specifico in modo inadeguato	0,25	
	II	Forma morfosintattica gravemente scorretta, utilizza il linguaggio specifico in modo quasi sempre inadeguato	0,50	
	III	Forma morfosintattica quasi sempre scorretta, utilizza il linguaggio specifico in modo quasi sempre inadeguato	1	
	IV	Forma morfosintattica parzialmente corretta, utilizza il linguaggio specifico in modo quasi sempre adeguato	1,50	
	V	Forma morfosintattica sufficientemente corretta, utilizza il linguaggio specifico adeguato	2	
	VI	Forma morfosintattica pienamente corretta, utilizza il linguaggio specifico in modo vario e articolato	2,50	
	VII	Forma morfosintattica corretta e fluida, utilizza con pertinenza il linguaggio specifico	3	

**TOTALE PROVA** \_\_\_\_\_

