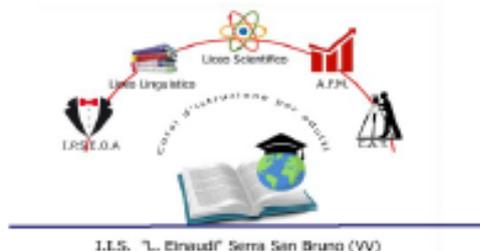




ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "L. Einaudi"
Via Vittorio Veneto – 89822 SERRA SAN BRUNO (VV)

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



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

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Anno Scolastico 2022/2023

Indirizzo: IPSEOA
Classe V sez. A



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

[Ordinanza Ministeriale n°45 del 09 Marzo 2023]

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

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	DISCIPLINA	FIRMA
Luciani Salvatore	Lingua e Letteratura Italiana - Storia	
Clasadonte Angela Sonja	Lingua Inglese	
Tropeano Silvia	Matematica	
Mazza Silvana	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	
Giordano Luigi	Labor. Serv. Enog.-Settore Cucina	
Macrì Raffaele	Labor. Serv. Enog.-Settore Sala e Vendita	
Lubieri Francesco	Labor. Serv. Enog.-Settore Sala e Vendita	
Giamba Graziella Ippolita	Lingua e Cultura Tedesca	
Costa Nazzarena	Lingua e Cultura Francese	
Vinci Francesco	Dir. Tecn. Amm. Impr. Rist.	
Vavalà Maria Teresa	Scienze Motorie e Sportive	
Lagrotteria Antonietta	Religione	
Mazzotta Emanuela	Sostegno	

Serra San Bruno, 12 Maggio 2023

Il Dirigente Scolastico
Antonino CERAVOLO

INDICE

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO	6
1.1 STORIA E FINALITÀ GENERALI DELL'ISTITUTO.....	6
1.2 ANALISI SOCIO-ECONOMICA E CULTURALE DEL COMPRESORIO SERRESE.....	7
2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO DELL'INDIRIZZO IPSEOA	8
2.1 PROFILO CULTURALE, EDUCATIVO E PROFESSIONALE.....	8
2.2 QUADRO ORARIO SETTIMANALE	11
3. STORIA DELLA CLASSE	12
3.1 COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	13
3.2 COMPOSIZIONE DELLA CLASSE	14
3.3 FLUSSO DEGLI STUDENTI NEL TRIENNIO.....	14
3.4 PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	14
3.5 CREDITO SCOLASTICO	16
4. PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	17
4.1 METODI <i>E</i> STRATEGIE DIDATTICHE	18
Metodologie.....	18
Strumenti	19
4.2 OBIETTIVI FORMATIVI <i>E</i> COMPETENZE TRASVERSALI	19
4.3 NUCLI TEMATICI FONDAMENTALI	21
4.4 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO	22
4.5 PERCORSI PER LE COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA	25
4.6 ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NEL TRIENNIO.....	27
4.7 FATTORI CHE CONCORRONO ALLA VALUTAZIONE COMPLESSIVA.....	28
5. PROGRAMMI SVOLTI	29
ITALIANO	30
STORIA	34
LINGUA E CULTURA INGLESE	37
MATEMATICA.....	41
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	44
ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA.....	47

ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA	51
ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA	54
ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA	55
LINGUA E CULTURA TEDESCA.....	57
LINGUA FRANCESE.....	60
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	63
MATERIA SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE.....	69
RELIGIONE.....	71
6. GRIGLIE DI VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI	74
6.1 GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA (O.M. N. 769 DEL 2018).....	75
6.2 GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA.....	83
6.3 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO (O.M. N. 45 DEL 9 MARZO DEL 2023 - ALLEGATO A).....	86
6.4 GRIGLIA DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO.....	87
7. PROVE SCRITTE (O.M. N. 45 DEL 9 MARZO 2023)	89
8. COLLOQUIO	90
9. SIMULAZIONE SECONDA PROVA	90
10.ALLEGATI.....	90

Allegato A - Quadro complessivo di attribuzione del Credito Scolastico

Allegato B – Eventuali Titoli delle relazioni o dei percorsi multimediali dei candidati
nell’ambito dei PCTO

Allegato C- Traccia simulazione seconda prova

1. Descrizione del contesto

1.1 Storia e finalità generali dell'Istituto

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

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

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

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

Oggi il complesso scolastico “Luigi Einaudi” è un vero baluardo del territorio, una scuola aperta a tutti e, soprattutto, a chi vuole crescere come uomo e come cittadino proiettato verso la formazione permanente (*lifelong Learning*).

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

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

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

1.2 Analisi socio-economica e culturale del comprensorio serrese

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

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

Il territorio serrese, sotto il profilo economico, è caratterizzato da una certa povertà, determinata sia dall'assenza di un grande polmone industriale che provveda a dare lavoro alla stessa sia dal forte calo produttivo subito dall'*agricoltura* e dalla *zootecnica*, attività che, in un passato recente, sono state piuttosto fiorenti. Non bisogna dimenticare, inoltre, che le varie forme di artigianato tipico del comprensorio, che spaziavano dalla lavorazione artistica del legno a quella della pietra e del ferro, sono oggi pressoché scomparse e le stesse iniziative turistiche, legate al patrimonio storico e

naturale del territorio, sono limitate, al massimo, a un paio di mesi all'anno. A questo punto è d'obbligo, per una più attenta lettura del *territorio*, porre l'accento su come questo sia contraddistinto da una particolare conformazione morfologica ed orogenetica, che lo classificano come *ambiente di media montagna*, con tutti i disagi che ne conseguono, senza sottacere, peraltro, come proprio da questa sua natura fisica possa farsi anche discendere la sua *arretratezza economica e sociale*. Alla luce di un siffatto quadro economico abbastanza preoccupante, emerge come sia alto, all'interno della sua popolazione, il *tasso di disoccupazione* che colpisce le forze giovani di lavoro e come a queste, se vogliono assicurare a se stesse e ai propri congiunti più dignitose condizioni di vita, non resti altro da fare che emigrare verso altre regioni della Penisola o alla volta di Paesi europei e transoceanici, in cerca di una più redditizia attività lavorativa. Tutto ciò contribuisce a caratterizzare il nostro comprensorio, dal punto di vista abitativo, come *luogo a bassa densità umana*. Le rimesse inviate dagli emigrati alle rispettive famiglie non compensano, in alcun modo, quelle gravi conseguenze che il fenomeno migratorio causa inevitabilmente all'interno del nucleo familiare disgregato e che sono riscontrabili particolarmente nel processo di formazione umana dei figli. La mancanza di biblioteche, circoli culturali, cinema, impianti sportivi pubblici e di altre forme di attività fa sì che ogni onere e responsabilità ricada sulla *scuola*, che resta l'unica *agenzia educativa* (fuori dalle mura domestiche) presente sul *territorio*. Alla presenza di un così poco edificante *contesto socio-economico*, non può destare stupore se la preparazione culturale di non pochi allievi raggiunge un livello inferiore rispetto a quello medio nazionale. Tali carenze appaiono in tutta la loro gravità e nudità, allorquando i discenti rivelano diverse difficoltà nelle *abilità di base*. Si nota, per esempio, in taluni allievi il forte condizionamento negativo esercitato dall'*uso* pressoché *esclusivo del dialetto*, così come non sembrano sempre adeguati i *prerequisiti logico-matematici* necessari per un proficuo inserimento nella *scuola secondaria di secondo grado*.

2. Informazioni sul curriculum dell'indirizzo IPSEOA

2.1 Profilo culturale, educativo e professionale

I percorsi degli Istituti Professionali sono parte integrante del sistema dell'istruzione secondaria superiore in cui si articola il secondo ciclo del sistema di istruzione e formazione di cui all'articolo 1 del decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226, come modificato dall'articolo 13 della legge 2 aprile 2007, n. 40. Essi sono

finalizzati al conseguimento di un diploma quinquennale di istruzione secondaria superiore. Gli istituti professionali costituiscono un'articolazione dell'istruzione tecnica e professionale, dotata di una propria identità culturale, metodologica e organizzativa, che fa riferimento al profilo educativo, culturale e professionale dello studente, a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione di cui all'articolo 1, comma 5, del decreto legislativo n. 226/2005.

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

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

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

Risultati di apprendimento dell'indirizzo

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

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

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali (C8)
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio (C7)
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato (C5)
- sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo (C4 – C5)
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità (C4)
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio (C6)
- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio (C5 – C6)
- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità (C2)

2. 2 Quadro orario settimanale

MATERIA	Classe I	Classe II	Classe III	Classe IV	Classe V
Lingua e Lett.ra Italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
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	3
Lab. Serv. Enog.- Cucina	2	2	6	4	4
Lab. Serv. En.- Sala e Vendita	2	2		2	2
Lab. Servizi Acc. Turistica	2	2			
Tedesco/Francese	2	2	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2			
Dir. Tecn. Amm. Strut. Ric.			4	5	5
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2	2	2
Religione	1	1	1	1	1
TOTALE	32	32	32	32	32

3. STORIA *della* CLASSE



3.1 COMPOSIZIONE *del* CONSIGLIO *di* CLASSE

DISCIPLINE	DOCENTI	CONTINUITÀ
LINGUA E LETT.RA ITALIANA	Luciani Salvatore	SI
STORIA	Luciani Salvatore	NO
LINGUA INGLESE	Clasadonte Angela Sonja	SI
MATEMATICA	Tropeano Silvia	NO
SC. E C. DELL'ALIMENTAZIONE	Mazza Silvana	NO
LAB. SERV. ENOG.- CUCINA	Giordano Luigi	SI
LAB. SERV. EN.- SALA E VENDITA	Macrì Raffaele	SI
LAB. SERV. EN.- SALA E VENDITA	Lubieri Francesco	NO
2^ LINGUA COM.-TEDESCO	Giamba Graziella Ippolita	SI
2^ LINGUA COM.- FRANCESE	Costa Nazzarena	NO
DIR. TECN. AMM. IMPR. RIST.	Vinci Francesco	SI
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Vavalà Maria Teresa	SI
RELIGIONE	Lagrotteria Antonietta	NO
SOSTEGNO	Mazzotta Emanuela	NO

3.2 COMPOSIZIONE *della CLASSE*

Alunni iscritti	n. 18	di cui ripetenti	n. 0	Provenienza altre sezioni	n. 0
di cui femmine	n. 12	di cui promossi a giugno	n. 11	Provenienza da altri indirizzi	n. 0
di cui maschi	n. 6			Provenienza da altri istituti	n. 0

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	21	0	14	1	6
IV	20	0	11	7	2
V	18	0			

3.4 PRESENTAZIONE *della CLASSE*

La classe V sez. A dell'indirizzo IPSEOA, articolazione Cucina, Sala e Vendita, è composta 18 alunni, 6 maschi e 12 femmine, provenienti da Serra San Bruno e dai paesi limitrofi.

Nonostante la classe si sia dimostrata, nel corso del triennio, sufficientemente disciplinata, nell'ultimo anno di corso, non ha corrisposto un'attenzione necessariamente adeguata per poter affrontare lo studio dei contenuti delle diverse discipline. E' pur vero che proprio questi alunni sono stati protagonisti di un momento particolare nella storia della nostra scuola e di quella italiana a seguito dei due anni precedenti di didattica a distanza che ha appiattito lo stimolo allo studio ed ha reso molto difficile il ritorno alla normalità. Proprio

per queste ragioni, in quest'ultimo anno, gli alunni hanno dimostrato maggiore fatica al ritorno alla pratica quotidiana ed alla costanza nelle attività in classe e nello studio a casa. Di questo si è più volte discusso nell'ambito dei Consigli di Classe all'interno dei quali si è cercato di mettere a punto delle strategie utili al recupero degli alunni, anche di quelli che negli anni pre-Covid si erano particolarmente distinti per impegno e per studio, e che poi hanno dimostrato segnali di cedimento. Si è cercato, allora, di calibrare le ore di lezione in classe con frequenti ripetizioni degli argomenti studiati anche a costo di ridurre, in qualche caso, i contenuti delle discipline al fine di consolidare negli alunni l'essenzialità dei Nuclei fondanti delle materie. Si è cercato, inoltre, di superare lo studio mnemonico e di creare l'assioma dello studio dei contenuti sui libri con l'attività pratica, specie nelle discipline che hanno richiesto l'uso del laboratorio; d'altronde è necessario sottolineare che sono state proprio le materie pratiche ad essere maggiormente penalizzate nel corso della didattica a distanza e successivamente ad essa in alcuni periodi di chiusura dei laboratori per una serie di problemi di natura tecnica. Ne deriva, pertanto, che questo stato di cose ha inficiato il regolare percorso di studi e inevitabilmente ha messo in rilievo una serie di limiti che a fine anno scolastico ed a fine ciclo di studi non sono stati completamente superati. Ciò non di meno, il Consiglio di Classe non ha potuto fare a meno di tenere in considerazione questo stato di fatto e coniugarlo con una serie di considerazioni che vengono riportate di seguito: in concomitanza con la frequenza della scuola, un numero interessante di alunni ha svolto saltuariamente, o per periodi, lunghe attività lavorativa presso bar o ristoranti; altri si sono impegnati a svolgere attività lavorativa nella stagione estiva nell'ambito della ricezione alberghiera e della ristorazione; altri ancora sono stati impegnati, o sono attualmente impegnati, in attività lavorative diverse da quelle legate all'indirizzo di studi. Questo percorso di ordine pratico è da considerarsi senza alcun dubbio utile per la formazione professionale ed umana di ciascun ragazzo, e può dirsi complementare con il percorso di studi che è stato fatto dal momento dell'iscrizione a scuola. Non c'è alcun dubbio che molto altro ancora si poteva fare e che le attese scolastiche avrebbero potuto raggiungere traguardi più rimarchevoli, ma quello a cui la scuola ha puntato a raggiungere è stata la promozione umana degli alunni che, sostenuti dal lavoro indefesso degli insegnanti, sono stati spinti al raggiungimento di alcuni considerevoli traguardi quali: l'uso della lingua italiana nelle relazioni interpersonali e sul luogo di lavoro, all'interno delle cucine e delle sale; l'orientamento pratico nel luogo di lavoro ed il rispetto delle norme di sicurezza; la consapevolezza dell'importanza del lavoro in team superando le incomprensioni e pensando alla riuscita del lavoro; la necessità di considerare l'attività lavorativa come percorso utile per la

promozione sociale di ciascuno. Questi risultati possono dirsi senz'altro raggiunti seppure, in alcuni casi, in una condizione di lieve insufficienza dei contenuti disciplinari.

La frequenza scolastica non sempre è stata assidua, di fatto alcuni elementi della classe presentano molte assenze individuali e ritardi nell'ingresso a scuola che hanno rallentato l'andamento didattico e lo svolgimento puntuale delle verifiche con conseguenti difficoltà a raggiungere gli obiettivi prefissati, soprattutto per quanto riguarda alcune materie.

Alcuni alunni hanno risposto alle attività didattiche proposte con interesse e partecipazione costante, altri invece hanno presentato delle difficoltà di approccio alle singole discipline, un ritmo lento e discontinuo, manifestando lacune nella preparazione di base.

Nel complesso la classe ha raggiunto un livello di preparazione a volte parziale con l'eccezione di alcuni alunni che si sono distinti per impegno e costanza in tutte le discipline ed attività curriculari.

In classe è presente un alunno con disabilità seguito dall'insegnante di sostegno per 9 ore settimanali per il quale è stata prevista una programmazione di classe riconducibile agli obiettivi previsti ai Programmi Ministeriali, con strategie, metodologie, strumenti ed interventi educativi attesi inseriti nel PEI dell'alunno.

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

3.5 CREDITO SCOLASTICO

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

In riferimento all'art. 11 dell'Ordinanza Ministeriale n. 45 del 9 marzo 2023, per l'anno scolastico 2022/2023, il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Il credito scolastico totale, è determinato dalla sommatoria del punteggio del terzo, quarto e quinto anno, assegnato in quarantesimi.

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

4. PROGRAMMAZIONE *del* CONSIGLIO *di* CLASSE



4.1 METODI e STRATEGIE DIDATTICHE

Il Consiglio di classe, nella scelta dei metodi, ha impiegato in maniera equilibrata, tenendo conto delle esigenze della classe, tecniche di apprendimento idonee, controllando sempre che le scelte metodologiche rispondessero a criteri di organicità e coerenza, in relazione alle varie condizioni che si sono venute a creare dell'attività didattica in presenza.

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).

Si è fatto uso, inoltre, 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,...).

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

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

4.2 OBIETTIVI FORMATIVI e COMPETENZE TRASVERSALI

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

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

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

4.3 NUCLI 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:

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze
<p>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.</p>
<p>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.</p>
<p>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.</p>
<p>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.</p>
<p>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.</p>
<p>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.</p>
<p>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.</p>
<p>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.</p>

Il Consiglio di Classe ha individuato i nuclei tematici fondamentali caratterizzanti le diverse discipline in coerenza con il percorso didattico svolto durante l'anno scolastico. Di fatto i nuclei tematici fondamentali rappresentano il punto di partenza per lo sviluppo e la personalizzazione di un percorso strettamente attinente al lavoro svolto.

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

NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI INDIVIDUATI			
Argomento	Discipline coinvolte	Documenti/testi proposti	Attività/tirocini
"Made in Italy": prodotti tipici calabresi	Tutte	Testi scolastici, video tutorial, dispense.	Lezioni frontali, Lezione partecipativa, interattiva e/o guidata, lavori di gruppo, Peer to Peer.
Promozione del territorio	Tutte	Testi scolastici, video tutorial, dispense.	Lezioni frontali, Lezione partecipativa, interattiva e/o guidata, lavori di gruppo, Peer to Peer.
Igiene e Ambiente di Lavoro	Scienze e Cultura dell'Alimentazione; Laboratorio di servizi enogastronomici – cucina; Laboratorio di servizi enogastronomici – sala.	Testi scolastici, video tutorial, dispense.	Lezioni frontali, Lezione partecipativa, interattiva e/o guidata, lavori di gruppo, Peer to Peer.
Alimentazione e Sport	Tutte	Testi scolastici, video tutorial, dispense.	Lezioni frontali, Lezione partecipativa, interattiva e/o guidata, lavori di gruppo, Peer to Peer.
Sicurezza nei luoghi di lavoro	Tutte	Testi scolastici, video tutorial, dispense.	Lezioni frontali, Lezione partecipativa, interattiva e/o guidata, Peer to Peer.

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

Nel corso del triennio, gli studenti sono stati impegnati in varie attività formative di PCTO prediligendo, nei due anni scolastici precedenti, vista la situazione pandemica da covid-19, 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. Relativamente all'anno in corso, le attività di PCTO sono state svolte in presenza. Pertanto in deroga ai requisiti richiesti ai fini dell'ammissione dei candidati agli esami di Stato - anche in merito ai Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento - rientrano ugualmente nel colloquio le esperienze effettivamente maturate in seno ai percorsi svolti, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale.

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

ATTIVITÀ PROGETTUALI LEGATE ALLA PROMOZIONE DELL'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (EX ASL) SVOLTE NEL CORSO DEL TRIENNIO			
CLASSE: III Anno Scolastico: 2020/2021 Monte ore: 70			
Progetto	Tipologia	Attività	Discipline coinvolte
Formazione	Formazione sincrona	Rubrica enogastronomica (menù tematici)	Tutte le discipline
Formazione	Formazione sincrona	Guida turistica del paese di origine	Tutte le discipline
Formazione	Formazione sincrona	Presentazione Progetto PCTO 23/11/2020	Tutte le discipline
Formazione	Formazione sincrona	Orientamento Università (att. Asincr Meet – incontro con i docenti dell'UNI – RC) 21/05/2021	Tutte le discipline
CLASSE: IV Anno Scolastico: 2021/2022 Monte ore: 70			

Progetto	Tipologia	Attività	Discipline coinvolte
IFS	Recupero attività di laboratorio	Laboratorio del gusto – dal 4/9/2021 al 16/9/2021	
E-Learning (ed. digitale)	Formazione sincrona	Apprendimento in E- Learning- Yout Empowered 2021/2022	
		Video Lezione – Yout Empowered 2021/2022	
CLASSE: V Anno Scolastico: 2022/2023 Monte ore: 70			
Progetto	Tipologia	Attività	Discipline coinvolte
Form. e/o Orient.	Form. in presenza	Partecipazione alle attività di Orientamento “Le giornate dell’Unical” (28-03-2023 n. 8 ore)	Tutte le discipline coinvolte
	Form. in presenza	Partecipazione a seminari formativi in loco promossi da: - esercito Italiano (08-02-2023 n. 2 ore) - Arma dei carabinieri (15-02-2023 n. 2 ore) - erasmus + e Incibum (13-04-2023 n. 2 ore)	Tutte le discipline coinvolte
	Form. in presenza	Form. Sul Curriculum c/o IPSEOA SSB Incontro con referente ANPAL e referente Centro per l’Impiego - Laboratorio sulle politiche attive del lavoro: le opportunità post-diploma, la relazione del CV e della lettera di presentazione - Formazione sugli ITS	Tutte le discipline coinvolte
	Form. in presenza	Analisi a posteriori sul percorso di PCTO relativo al quinto anno e dell’intero triennio. Stesura della relazione di PCTO e predisposizione del Curriculum dello studente	Tutte le discipline coinvolte
IFS	Attività di formazione	Catering Didattico	Tutte le discipline coinvolte
Formazione mista	Attività di formazione	Progetto didattico “la scuola che impresa – Gluten free – ANPAL”	Tutte le discipline coinvolte
Formazione in presenza	Attività di formazione	Come produrre la birra artigianale	

Formazione in presenza	Attività di formazione	Incontro con l'azienda Limen	
-------------------------------	-------------------------------	-------------------------------------	--

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

4.5 PERCORSI per le COMPETENZE di EDUCAZIONE CIVICA

Le attività e i percorsi finalizzati allo sviluppo di specifiche competenze di Educazione civica, per gli anni 2020/21, 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:

ATTIVITÀ PROGETTUALI LEGATE ALLA PROMOZIONE DELL'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE SVOLTE NEL CORSO DEL TERZO anno (aa. ss. 2020/21)			
Percorso	Argomenti	Discipline coinvolte	Attività svolte
CITTADINANZA E COSTITUZIONE	La nascita della costituzione italiana; la struttura e i caratteri della Costituzione e i principi fondamentali	Diritto- Storia- Italiano	Lezioni frontali; Attività laboratoriali; Lavori di gruppo; Brainstorming.
CITTADINANZA ED EDUCAZIONE ALLA LEGALITA'	Le associazioni mafiose; le attività principali delle ecomafie; rispetto delle regole della strada	Italiano – Diritto - Storia	Lezioni frontali; Attività laboratoriali; Lavori di gruppo; Brainstorming.
CITTADINANZA ED EDUCAZIONE ALLA SALUTE	Diritto alla salute; l'emergenza sanitaria: droga, tabagismo e alcool; l'educazione alimentare: lotta alle disuguaglianze alimentari e allo spreco; sviluppo sostenibile e salvaguardia dell'ambiente.	Tutte	Lezioni frontali; Attività laboratoriali; Lavori di gruppo; Brainstorming.

ATTIVITÀ PROGETTUALI LEGATE ALLA PROMOZIONE DELL'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE TRASVERSALI DI EDUCAZIONE CIVICA SVOLTE NEL QUARTO ANNO (aa. ss. 2021/22)

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

ATTIVITÀ PROGETTUALI LEGATE ALLA PROMOZIONE DELL'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE TRASVERSALI DI EDUCAZIONE CIVICA SVOLTE NEL QUINTO ANNO (aa. ss. 2022/2023)

Percorso	Argomenti	Discipline coinvolte	Attività svolte
COSTITUZIONE, ISTITUZIONE, REGOLE E LEGALITA'	La struttura del Parlamento; elezioni della Camera dei Deputati e del Senato della Repubblica; il Presidente della Repubblica e le sue funzioni; Il Governo: composizione, formazione e funzioni.	Diritto - Storia	Lezioni frontali; Attività laboratoriali; Lavori di gruppo; Brainstorming; Giornata della memoria delle vittime innocenti delle mafie.
AGENDA 2030 E SVILUPPO SOSTENIBILE	Modifiche agli articoli 9 e 41 della Costituzione in materia di tutela dell'ambiente; la legislazione ambientale in	Tutte	Lezioni frontali; Attività laboratoriali; Lavori di gruppo; Brainstorming;

	Italia; UNESCO		
CITTADINANZA DIGITALE	Società della conoscenza e dell'informazione; divario digitale; diritti e doveri del cittadino digitale; Identità digitale; proteggersi dalle insidie della rete; Informazione e disinformazione in rete; le fake news. Cyberbullismo.	Tutte	Lezioni frontali; Attività laboratoriali; Lavori di gruppo; Brainstorming.

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

ATTIVITA' DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA			
TIPOLOGIA	OGGETTO	LUOGO	DURATA
Visite guidate e Viaggi d'istruzione	Partecipazione a manifestazioni teatrali e cinematografiche	Vibo Valentia Catanzaro	
	Visita al MUSMI ed al Parco delle BIODIVERSITA' di Catanzaro	Catanzaro	
	Visita' all'università della Calabria – UNICAL	Arcavacata – Cosenza	
Approfondimenti e Incontri con gli esperti	Incontri con esperti ed approfondimenti vari		
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 curricolo e le Linee guida ai D.P.R. 15 marzo 2010, n.87, n.88 e n.89; è effettuata dai docenti nell’esercizio della propria autonomia professionale, in conformità con i criteri e le modalità definiti dal collegio dei docenti e inseriti nel piano triennale dell’offerta formativa”.

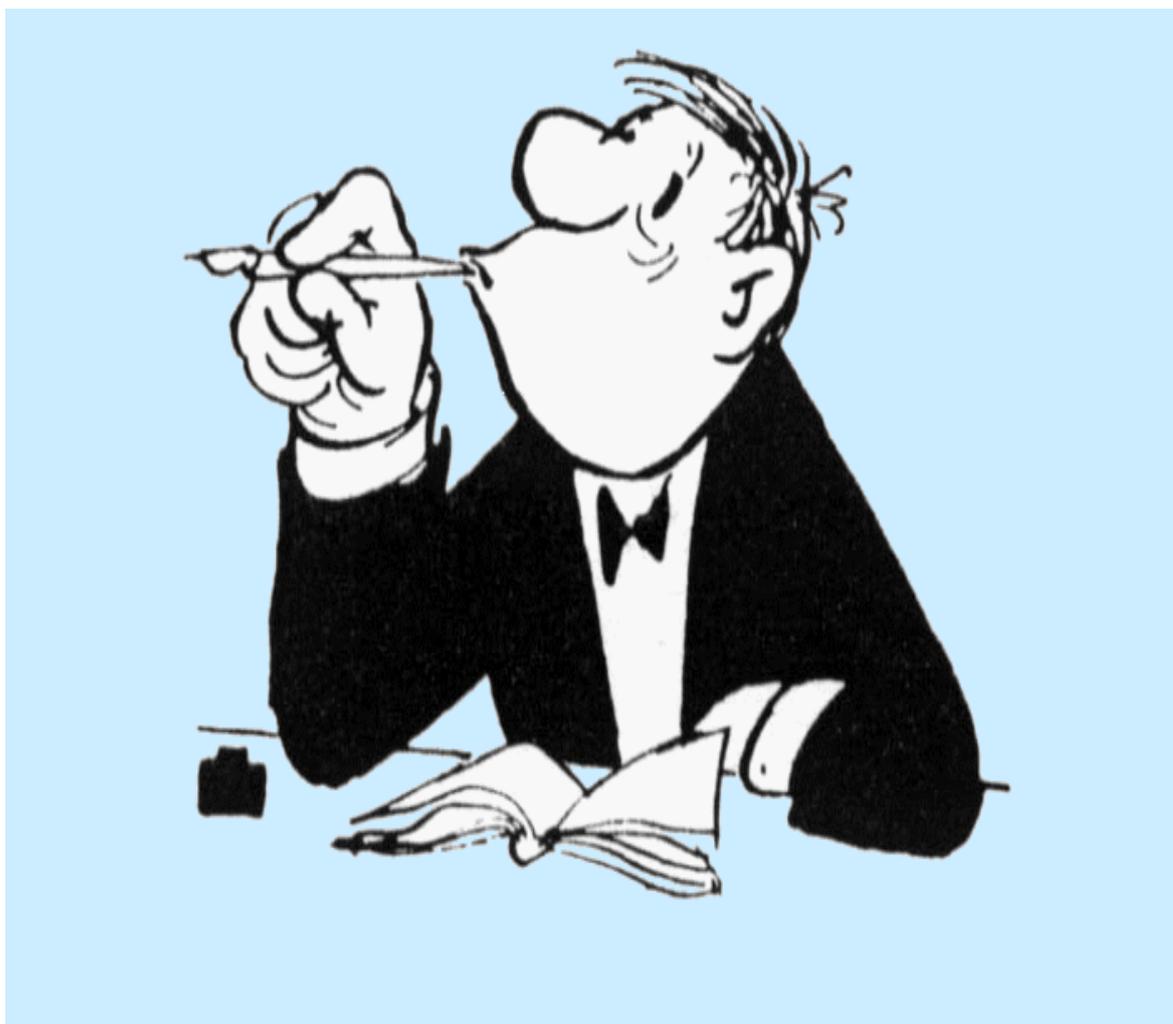
L’art.1 comma 6 dl D. Lgs n.62 del 13 aprile 2017 recita: “L’istituzione scolastica certifica l’acquisizione delle competenze progressivamente acquisite anche al fine di favorire l’orientamento per la prosecuzione degli studi”. Dunque quello della valutazione è il momento in cui si sono verificati i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

Tanto premesso e attesa la particolarità 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 sia in presenza che a distanza, secondo le modalità e i criteri stabiliti nel POF e nel Piano della Didattica Digitale Integrata
- il livello di competenze trasversali acquisito attraverso l’osservazione nel medio e lungo periodo
- il grado complessivo di partecipazione tanto nelle attività svolte in modalità di didattica a distanza, quanto in quelle in modalità mista e in presenza.

5. PROGRAMMI SVOLTI



ITALIANO

Prof. Salvatore Luciani

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

La classe ha frequentato l'anno scolastico in corso avendo alle spalle due anni di didattica a distanza che ha avuto pesanti conseguenze sul piano della motivazione allo studio, dell'apprendimento e dell'interesse. Si è trattato di un periodo sospeso che ha disorientato gli alunni e li ha resi più fragili e vulnerabili. A fronte di questa situazione, si è cercato di ricostituire l'interesse per lo studio dell'Italiano in quanto materia ed in quanto formazione utile alla crescita ed alla maturazione umana e personale.

I risultati non possono dirsi adeguati alle attese, nonostante siano stati fatti molti sforzi, in primis sul fronte della produzione scritta, per la preparazione alla prima prova dell'Esame di Stato, e poi per il colloquio. Per la prima fase, sono state programmate numerose esercitazioni in classe relativamente alle tipologie A, B e C con le relative indicazioni strategiche sulle risposte da dare e sulla produzione critica. Per la seconda fase, sono stati proposti brani in prosa e poesie degli autori studiati che hanno dato lo spunto per l'eventuale avvio del colloquio.

Nel corso delle lezioni sono state affrontate tematiche di attualità molte delle quali sono state proposte dagli alunni stessi, così come sono stati affrontati molti temi relativamente all'Educazione civica che sono stati legati agli argomenti di Storia, in particolari argomenti legati alla sostenibilità ambientale ed alla difesa della Costituzione.

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

Conoscenze

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

Competenze

Analisi contenutistica dei testi letterari proposti. Parafrasi e comprensione dei testi letti con particolare attenzione ai temi trattati in relazione al periodo storico

Frequenza, applicazione allo studio, partecipazione al dialogo educativo

- La frequenza della classe alle lezioni non è stata sempre costante. Ci sono alunni che hanno maturato numerose assenze che hanno pesato sulla qualità dell'apprendimento e sulla rispondenza.
- La classe ha dimostrato un'applicazione allo studio non sempre costante
- La partecipazione al dialogo educativo è stata comunque proficua seppure non omogenea.

CONTENUTI DISCIPLINARI TRATTATI
ITALIANO

ARGOMENTI TRATTATI	N° Ore	Modalità di svolgimento
<p>U. D. 1 – Titolo unità Il Naturalismo francese, Il Simbolismo ed il Verismo italiano. Giovanni Verga Biografia. Il pensiero, il dolore, la sconfitta, il destino, il progresso, il culto della roba. Il ciclo dei Vinti. La conversione verista: Nedda, Rosso Malpelo. Vita dei campi, I Malavoglia, Mastro don Gesualdo</p>	10	Presenza
<p>U. D. 2 - Titolo unità Il Decadentismo e la Società industriale Giovanni Pascoli Biografia e poetica. La poetica del fanciullino, le raccolte poetiche. “X Agosto”, “Novembre” “Il gelsomino notturno”</p>	10	Presenza
<p>U.D. 3 - Titolo unità Il Decadentismo Gabriele D’Annunzio Biografia e poetica. La vita inimitabile, la contaminazione tra arte e vita, l’eroismo, le esperienze politiche. L’Estetismo, il Superomismo, il Panismo. Le raccolte giovanili e le Novelle. I romanzi, il teatro. “Il piacere” “La pioggia nel pineto” “Le vergini delle rocce”</p>	10	Presenza
<p>U. D. 4 - Titolo unità Italo Svevo Biografia e poetica. La figura dell’ inetto. La psicoanalisi nell’esperienza sveviana. “Senilità” “Una vita” “La coscienza di Zeno”</p>	8	Presenza
<p>U. D. 5 - Titolo unità Il Futurismo – F.T. Marinetti</p>	2	Presenza
<p>U. D. 6 - Titolo unità Luigi Pirandello La biografia – La poetica L’umorismo Il sentimento del contrario “Il Fu Mattia Pascal” “Uno, nessuno e centomila”</p>	10	Presenza
<p>U. D. 7 - Titolo unità Giuseppe Ungaretti</p>		Presenza

La biografia – La poetica L'Allegria Il porto sepolto “Mattina” “Veglia” “Soldati”	10	
U. D. 8 - Titolo unità Umberto Saba Biografia e poetica. I temi e lo stile Il Canzoniere “La capra” “Città vecchia”	6	Presenza
U. D. 9 - Titolo unità La poesia ermetica Salvatore Quasimodo La biografia. La poetica. “Ed è subito sera” “Alle fronde dei salici”	6	Presenza
U. D. 10 - Titolo unità Primo Levi La Biografia. L'esperienza nella tragedia dell'Olocausto “Se questo è un uomo”	12	Presenza
U. D. 11 - Titolo unità Dante - Paradiso: Lettura, parafrasi e commento dei Canti I – III -VI – XI.	6	Presenza

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

La didattica è stata condotta prevalentemente con il metodo della lezione frontale integrata dallo studio del manuale, di appunti e di ricerche. Alcuni studenti hanno approfondito individualmente i contenuti, volgendosi a letture di testi opportunamente indicati. Molto utile è stata la LIM che ha consentito la realizzazione di mappe concettuali, la lettura comune di testi, la ricerca di testi di approfondimento

TIPOLOGIE PROVE DI VERIFICA - CRITERI DI VALUTAZIONE

VERIFICHE SCRITTE: Alla data della stesura della presente relazione sono state svolte tre verifiche scritte per ogni quadrimestre.

VERIFICHE ORALI: Le verifiche orali sono state realizzate in forma di esposizione dei contenuti. Alla data della stesura della presente relazione sono state svolte cinque verifiche orali.

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

a 10. NELLE PROVE SCRITTE: (finalizzate all'esercitazione per la prima prova) la valutazione si è attenuta alle griglie inserite nel POF.

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo: Letteratura italiana
Autore: Paolo di Sacco
Titolo: Chiare lettere 3 – Edizione base
Editore: Bruno Mondadori

- Lavagna
- Schede di approfondimento
- Internet
- LIM

Serra San Bruno, 08/05/2023

IL DOCENTE
Prof. Salvatore Luciani

STORIA

Prof. Salvatore Luciani

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

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

Conoscenze

Acquisizione di competenze storiografiche di base; Acquisizione di strumenti interpretativi per riconoscere i fatti e i fenomeni storici e collocarli nella loro diversa dimensione temporale; Comprensione della diversità culturale che caratterizza le diverse popolazioni; Conoscenza dei modelli istituzionali di base e dei percorsi politici che hanno portato alla loro realizzazione o trasformazione; Conoscenza delle correnti culturali e di pensiero che hanno avviato o influenzato i processi storici; Conoscenza delle dinamiche sociali e delle relazioni tra classi e gruppi socialmente determinanti ed emergenti; Conoscenza dei principali fatti ed eventi della storia politica che abbiano avviato essenziali processi di trasformazione dell'assetto storico.

Competenze

Saper riconoscere la struttura del fatto storiografico; Saper operare con le strutture del pensiero spazio-temporale proprie della storiografia; Saper cogliere i mutamenti all'interno della complessità dei fatti e fenomeni storici; Saper utilizzare i modelli storiografici come strumenti per riconoscere e comparare le diverse realtà storiche; Saper utilizzare le griglie concettuali acquisite per decodificare una realtà storica complessa, riconoscendo in essa i processi di carattere politico, economico, sociale, ecc.; Saper ricostruire, attraverso l'uso corretto degli operatori storiografici, le caratteristiche di una data epoca o periodo storico nelle loro linee essenziali e nelle loro strutture costitutive.

Frequenza, applicazione allo studio, partecipazione al dialogo educativo

- La frequenza alle lezioni ha presentato alcune difficoltà legate al numero di assenze di alcuni alunni;
- La classe ha dimostrato un'applicazione non sempre costante;
- La partecipazione al dialogo educativo è stata intermittente.

CONTENUTI DISCIPLINARI TRATTATI
STORIA

ARGOMENTI TRATTATI	N°ore	Modalità di svolgimento
<p>U. D. 1 – Titolo unità L'Italia tra la fine dell'Ottocento e gli inizi del Novecento L'Italia Giolittiana. La legislazione sociale di Giolitti e lo sviluppo industriale dell'Italia. La politica estera e la guerra di Libia</p>	4	PRESENZA
<p>U. D. 2 - Titolo unità La Prima Guerra Mondiale: Le cause della guerra 1914: il fallimento della guerra lampo. L'entrata dell'Italia nel conflitto: la guerra di posizione e la guerra di trincea. La caduta del fronte russo, la partecipazione degli Stati Uniti, la fine della guerra.</p>	8	PRESENZA
<p>U.D. 3 - Titolo unità La Rivoluzione Russa. La rivoluzione di Febbraio e la rivoluzione d'Ottobre. Lenin e la guida dello Stato sovietico L'Europa ed il mondo dopo il conflitto Le conferenze di pace e la Società delle nazioni. I trattati di pace e il nuovo volto dell'Europa</p>	6	PRESENZA
<p>U. D. 4 - Titolo unità Il dopoguerra in Italia e l'avvento del fascismo. Le difficoltà economiche e sociali della ricostruzione. La questione di Fiume e il biennio rosso. L'ascesa del Fascismo. La marcia su Roma. La costruzione del regime.</p>	8	PRESENZA
<p>U. D. 5 - Titolo unità Il regime fascista in Italia. Il consolidamento del regime Il Fascismo fra consenso e opposizione. Le leggi razziali. L'Autarchia economica Il Nazismo. La nascita della Repubblica di Weimar. Hitler e la nascita del nazionalsocialismo. Il nazismo al potere. L'ideologia nazista e l'antisemitismo.</p>	10	PRESENZA
<p>U. D. 6 - Titolo unità La Seconda Guerra Mondiale. La guerra lampo. La svolta del 1941: la guerra diventa mondiale. L'inizio della controffensiva alleata. La caduta del Fascismo e la guerra civile in Italia. La vittoria degli alleati. Lo sterminio degli Ebrei. Il crollo del Nazismo</p>	10	PRESENZA
<p>U. D. 7 - Titolo unità Il bipolarismo Usa-Urss. La nuova Europa dopo la guerra. Europa dell'Est ed Europa dell'Ovest. La guerra fredda: Usa ed Urss da alleati ad antagonisti 1948-1949: il sistema delle alleanze durante la guerra fredda. L'Europa del dopoguerra e la ricostruzione economica. Dalla Guerra Fredda alla caduta del muro di Berlino. L'inasprimento delle relazioni tra Usa e Urss. Il crollo dell'Urss e la nascita della Federazione russa.</p>	4	PRESENZA

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

La didattica è stata condotta con il metodo della lezione frontale. Alcuni studenti hanno approfondito individualmente i contenuti volgendosi a letture di testi opportunamente indicati, altri hanno utilizzato schemi sintetici e mappe concettuali.

TIPOLOGIE PROVE DI VERIFICA - CRITERI DI VALUTAZIONE

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

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo: Storia

Autore: CRISTINO NANNI / DI RIENZO

Titolo: NUOVO I FATTI E LE INTERPRETAZIONI - VOLUME 3 / DAL NOVECENTO

A OGGI. Editore: Petrini

- Lavagna
- Schede di approfondimento
- Internet
- LIM

Serra San Bruno, 08/05/2023

IL DOCENTE

Prof. Salvatore Luciani

LINGUA E CULTURA INGLESE

Prof.ssa Angela Sonja Clasadonte

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

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

Conoscenze

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

Competenze

- Saper comunicare usando le strutture della lingua straniera.
- Saper comprendere, analizzare e riassumere semplici testi orali e scritti di interesse generale e specifici del settore di specializzazione.
- Saper produrre semplici testi scritti il più possibile corretti, dimostrando di possedere capacità di sintesi.
- Saper partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità.

Frequenza, applicazione allo studio, partecipazione al dialogo educativo

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

CONTENUTI DISCIPLINARI TRATTATI
Lingua e Cultura Inglese

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA

ARGOMENTI TRATTATI	N° ORE	MODALITA' DI SVOLGIMENTO
<p style="text-align: center;">U. D. 1 “FOOD SECURITY AND FOOD DEFENCE”</p> <p><u>Food education</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Food security; - Food defence. <p><u>Food security in a sustainable world</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Sustainability in the food supply chain; - Farm-to-work; - Going green. <p><u>Food contamination</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Food contaminants; - Food poisoning. <p>Vocabulary: Health and safety. Grammar: Present Perfect</p>	12	In presenza
<p style="text-align: center;">U. D. 2 “FOOD SAFETY”</p> <p><u>Hygiene</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Food and working environment hygiene; - How important is hygiene? <p><u>HACCP, restaurants and bars</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - The responsibility to serve safe food; - Hazard Analysis (HA) and Critical Control Point (CCP) System; - The seven principles of HACCP. <p>Grammar: Future. Culture: Italian food Heritage and quality certification</p>	12	In presenza
<p style="text-align: center;">U. D. 3 “HEALTHY CATERING FOR DIFFERENT NEEDS”</p> <p><u>Lifestyles and diets</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - The functions of food; - Healthy food choices; - Diets; - Lifestyle diets. <p><u>Health and nutrition</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Food allergies and intolerances; - Overweight and obesity. <p><u>Food in a multicultural society</u></p>	15	In presenza

- Eating and drinking habits and religion. Culture: The roots of vegetarianism.		
U. D. 4 “DRINKS” - Wine; - Beer;* - Spirits.*	15	In presenza
U. D. 5 “CAREER PATHS”* <u>Getting a job:</u> - How to write a Curriculum Vitae;* - How to write a covering letter.* Vocabulary: Personal qualities and responsibilities.	4	In presenza
U. D. 6 “Educazione Civica” <u>La Costituzione</u> The British system of government <u>Cittadinanza digitale</u> Fake news	4	In presenza
UdA « HACCP » « Made in Italy - prodotti tipici calabresi » « Menu per esigenze speciali »	6	In presenza

Gli argomenti contraddistinti con * si intende che saranno trattati nel periodo dal 12/05/2023 al termine delle attività didattiche.

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

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

TIPOLOGIE PROVE DI VERIFICA - CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Gli strumenti sono stati forniti direttamente dal docente:

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

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

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

Editore: HOEPLI EDIZIONI

- Internet
- LIM

Serra San Bruno, 05/05/2023

IL DOCENTE

Prof.ssa Angela Sonja Clasadonte

MATEMATICA

Prof. Silvia TROPEANO

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

Con riferimento alla programmazione curriculare la classe ha conseguito, pur in maniera differenziata gli obiettivi prefissati, solo una parte non li ha conseguiti pienamente a causa delle difficoltà di approccio alla disciplina e delle lacune presenti nella preparazione di base. In particolare sono stati raggiunti i seguenti gli obiettivi.

Conoscenze

- riconoscere e classificare funzioni matematiche;
- determinare il dominio di funzioni razionali e logaritmiche;
- studiare il segno di funzioni razionali e logaritmiche;
- calcolare limiti e derivate;
- tracciare il grafico di una funzione

Competenze

- Saper tracciare grafici e saperli leggere e analizzare

Frequenza, applicazione allo studio, partecipazione al dialogo educativo

- La frequenza della classe è stata assidua quasi per tutti
- La classe ha dimostrato un'applicazione allo studio adeguata ed approfondita per qualcuno superficiale per altri
- La partecipazione al dialogo educativo è stata attiva e collaborativa per quasi tutti

CONTENUTI DISCIPLINARI TRATTATI
Matematica

ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA	N° Ore	Modalità di svolgimento
U. D. 1 - Le funzioni reali di variabile reale - Dominio delle funzioni matematiche - Studio del segno di funzioni razionali e logaritmiche. - Intersezione di una funzione con gli assi cartesiani	15	In presenza
U. D. 2 - I limiti - Operazioni con i limiti - Le forme indeterminate - Asintoti e grafico probabile	12	In presenza
U.D. 3 – Le Derivate - Derivate fondamentali - Derivate di funzioni composte - Derivate di ordine superiore	6	In presenza
U.D. 4 - Studio di funzione - Funzioni crescenti e decrescenti - Massimi, minimi, flessi - Studio di una funzione	10	In presenza
U.D. 5 – La probabilità* - Definizione - La probabilità classica	5	In presenza
U.D. 6 - Gli Integrali * - definizione e proprietà degli integrali indefiniti - definizione e proprietà degli integrali definiti	8	In presenza
U.D. 8 - Gli Algoritmi * - definizione di algoritmo - Rappresentazione di algoritmi - Esempi di uso di algoritmi nella risoluzione di problemi	7	In presenza
ED. CIVICA : - Le principali forme di comunicazione in rete (saper scegliere i siti di interesse matematico)	4	In presenza
UDA: - HACCP - menù per esigenze speciali - made in Italy- prodotti tipici calabresi	8	In presenza

La disciplina partecipa in modo trasversale all'insegnamento dell'Educazione Civica secondo quanto stabilito dal curriculum d'Istituto, concordando le attività con il docente di Educazione Civica.

Gli argomenti contraddistinti con * saranno trattati nel periodo dal 09/05/2023 al termine delle attività didattiche.

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

Durante le attività svolte in presenza sono state utilizzate le seguenti metodologie:

- Lezione frontale
- Lezione partecipata
- Cooperative learning
- Lavoro di gruppo
- Attività di recupero
- Attività di approfondimento

Durante le attività svolte a distanza sono state utilizzate le seguenti metodologie:

- Lezione frontale
- Lezione partecipata
- Attività di recupero
- Attività di approfondimento

TIPOLOGIE PROVE DI VERIFICA - CRITERI DI VALUTAZIONE

Durante le attività in presenza la valutazione è stata effettuata mediante la somministrazione di verifiche scritte e verifiche orali, sono stati adottati i criteri stabiliti dal collegio dei docenti ed inseriti nel POF.

Durante le attività a distanza la valutazione è stata effettuata mediante prove orali.

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Durante le attività, sia in presenza che a distanza, sono stati utilizzati i seguenti strumenti:

- Lavagna
- Schede di approfondimento
- Esercizi forniti dall'insegnante

Serra San Bruno, 05/05/2023

IL DOCENTE

Prof.ssa Silvia Tropeano

SCIENZE DEGLI ALIMENTI

Prof.ssa Silvana MAZZA

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

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

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

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e internazionali;

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

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

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

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

Conoscenze

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

Competenze

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

Frequenza, applicazione allo studio, partecipazione al dialogo educativo

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

**CONTENUTI DISCIPLINARI TRATTATI
SCIENZE DEGLI ALIMENTI**

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

**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
- Schede di approfondimento
- Internet

Serra San Bruno, 04/05/2023

IL DOCENTE
Prof.ssa Silvana Mazza

ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

Prof. Luigi Giordano

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

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

Conoscenze:

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

Competenze:

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

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

Frequenza, applicazione allo studio, partecipazione al dialogo educativo:

La frequenza non sempre è stata continua, l'applicazione allo studio non è stata continua e la partecipazione alle lezioni è stata interessata per le attività pratiche e poco per la parte teorica.

U. D.6 – Il food and beverage manager Il food beverage e il food beverage manager Il banquetting manager La brigata di cucina	10	Compresenza
U. D. 7- Attività di laboratorio Varie attività di laboratorio basati sul recupero delle basi tecniche e sulle basi di cucina e pasticceria visti i 2 anni di pandemia e le poche attività svolte lo scorso anno. Sono stati programmate e svolte attività extra curriculari come la cucina gluten free	48	Compresenza

CONTENUTI DISCIPLINARI TRATTATI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA
--

Dal 09/05/2021 a fine anno scolastico (20 h) tutti gli argomenti trattati saranno di ripetizione o approfondimento dedicati soprattutto agli elaborati.

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE
--

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

TIPOLOGIE PROVE DI VERIFICA - CRITERI DI VALUTAZIONE

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

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo Enogastronomia: settore cucina

Autore: Paolo Gentili

Titolo: Cucina Gourmet Plus-Cucina gourmet corso avanzato

Editore: Calderini

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

Serra San Bruno, 02/05/2023

IL DOCENTE

Prof. Luigi Giordano

ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA

Prof. Raffaele MACRÌ

STUDENTI ISCRITTI 18

STUDENTI FREQUENTANTI 18

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
ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA

ARGOMENTI TRATTATI	N° Ore 56	Modalità di svolgimento
<p>U. D. 1 – Titolo unità Il mondo della ristorazione 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>	14	
<p>U. D. 2 - Titolo unità L'Enologia 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>	14	
<p>U.D. 3 - Titolo unità Il Bar 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>	14	
<p>U. D. 4 - Titolo unità Distillati e Liquori La distillazione <ul style="list-style-type: none"> • I distillati di vino • I distillati di cereali • I distillati di vegetali • I liquori • Le dosi • Il servizio </p>	14	

Le lezioni nel periodo dal 12/05/2023 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);

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo *Enogastronomia settore sala e vendita*
Autore: Oscar Galeazzi
Titolo: Sala bar Smart EDIZIONE OPEN SCHOOL 2[^] Volume Editore:)
Casa Editrice HOEPLI
- Lavagna
- Schede di approfondimento
- Internet
- LIM

Serra San Bruno, 10/05/2023

IL DOCENTE

Prof. Raffaele Macrì

ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA

Prof. Francesco Lubieri

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

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

Conoscenze

Le conoscenze degli studenti 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

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

CONTENUTI DISCIPLINARI TRATTATI
ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA

ARGOMENTI TRATTATI	N° ore 89	Modalità di svolgimento
<p>U. D. 1 – Titolo unità Il mondo della ristorazione</p> <p>Il Food Coast La sicurezza sul lavoro Il Menù e la varie tipologie L’Azienda digitale La Ristorazione industriale e i Buoni pasto Le varie forme di servizio nella sala ristorante Banqueting e Management</p>	13	Presenza
<p>U. D. 2 - Titolo unità L’Enologia</p> <p>L’analisi sensoriale, le papille gustative, Abbinamento cibo vino Sistemi di Vinificazione Storia sulle Cantine Calabresi La figura del Sommelier e le sue attrezzature</p>	7	Presenza e DAD
<p>U. D. 3 - Titolo unità Il Bar, Distillati e Liquori</p> <p>I Liquori Gli Amari I Distillati Il Gin e la sua storia Il Gin e la miscelazione Le varie tipologie di Miscelazione Il caffè e i sistemi di estrazione La montatura del latte</p>	22	Presenza
<p>U. D. 4 La Cucina Regionale</p> <p>Valle d’Aosta Calabria Gli Agrumi</p>	4	Presenza
<p>– Attività di PCTO - Esercitazione Pratica</p>	23 20	Presenza

Gli argomenti contraddistinti con * si intende che saranno trattati nel periodo dal 12/05/2022 al termine delle attività didattiche.

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

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

TIPOLOGIE PROVE DI VERIFICA - CRITERI DI VALUTAZIONE

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

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

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

Autore: Oscar Galeazzi

Titolo: Sala Bar Smart , Secondo Biennio e Quinto anno

Casa Editrice: HOEPLI

- Lavagna
- Schede di approfondimento
- Internet
- LIM

Serra San Bruno, 8/05/2023

IL DOCENTE
Prof. Francesco Lubieri

LINGUA E CULTURA TEDESCA

Prof.ssa GRAZIA IPPOLITA GIAMBA

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

In riferimento alla programmazione

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

Conoscenze

- 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;
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali di gruppo relative a situazioni professionali;
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo.

Competenze

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

Frequenza, applicazione allo studio, partecipazione al dialogo educativo

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

CONTENUTI DISCIPLINARI TRATTATI
TEDESCO

Da integrare con* i contenuti che verranno affrontati dopo il 12 Maggio 2023

ARGOMENTI – <i>Lingua e cultura tedesca</i>	N° ORE	Modalità di svolgimento
U.D.1: ERNÄHRUNG, DIÄT UND MENÜ <ul style="list-style-type: none"> • Ernährung <ul style="list-style-type: none"> - Energiebedarf - Diätformen • Konservierung • Hygiene: HACCP • Sicherheit und Unfallschutz • Das Menü <ul style="list-style-type: none"> - Die Menüreihenfolge - Die Speisekarte 	43	Presenza
U.D. 2: GETRÄNKE <ul style="list-style-type: none"> • Kalte Getränke <ul style="list-style-type: none"> - Trinkwasser - Saft, Nektar, - Limonade • Warme Getränke <ul style="list-style-type: none"> - Kaffee - Tee - Kakao • Bier • Wein • Spirituosen • Liköre 	43	Presenza
U.D. 3: DIE KARRIERE (dopo il 09.05.2023) <ul style="list-style-type: none"> • Servicepersonal, • Barpersonal • Küchenpersonal • Stellensuche • Anzeigen • Bewerbung • Europäischer Lebenslauf 	13	Presenza

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

LINGUA FRANCESE

Prof. Nazzarena 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

Da integrare con* i contenuti che verranno affrontati dopo il 12 Maggio 2023

ARGOMENTI TRATTATI A DISTANZA	N°ore	Modalità di svolgimento
U. D. 1 – REVISION <ul style="list-style-type: none"> • Formes Interrogatives : <i>Inversion du sujet, Est-ce-que,</i> Formes négatives : Ne.....Pas, Jamais, plus, rien... • Verbes du 1,2,3 groupe. Le passé composé 	15	Presenza
U. D. 2 - LE PERSONNEL DE CUISINE, LA SECURITE' <ul style="list-style-type: none"> • Parler de sécurité • La tenue du cuisinier • L'hygiène • Les infections et les intoxications alimentaires. • L'HACCP • Les risques et les mesures préventives contre la contamination • L'Impératif, Le verbe <i>devoir</i> • <i>Il faut Verbes irrégulier.</i> 	15	Presenza
U.D. 3 –TECHNIQUES CULINAIRES ET CONSERVATION <ul style="list-style-type: none"> • Parler de cuisson, demander et indiquer la durée, connaître les techniques de conservation des aliments. • Les techniques de cuisson à l'eau /au corps gras / chaleur • Les fonds et les fumets • Les méthodes physiques / chimiques/ physico-chimique et biologiques de conservations 	10	Presenza
U.D. 4 REGIMES ET NUTRITION Parler de régime, de santé et de troubles alimentaires. <ul style="list-style-type: none"> • Les groupes alimentaires • Les aliments biologiques • Les OGM • Le régime méditerranéen • Allergies et intolérances • Regime pour coeliaques • L'alimentation du sportif • Alimentation de adolescent • Les troubles du comportement alimentaire • Les régimes alternatives. 	15	Presenza
U.D.5 LE VIN HISTOIRE ET TRADITION Presenter les vins, origins <ul style="list-style-type: none"> • 'antiquité • Les régions viticoles françaises • Appellations des vins françaises 	10	Presenza
U.D.6 LES LIQUEURS <ul style="list-style-type: none"> • Le Chartreuse • Les apéritifs 	10	Presenza
EDUCAZIONE CIVICA La Déclaration universelle des droits de l'homme *	3	Presenza

Gli argomenti contraddistinti con * si intende che saranno trattati nel periodo dal 12/05/2023 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, questionaries, follow up activities. Vi sono state comprensione di brani, esercitazioni su dispense fornite dalla docente.

TIPOLOGIE PROVE DI VERIFICA - CRITERI DI VALUTAZIONE

La verifica è stata concepita principalmente come formativa e orientata essenzialmente a dare un feedback del lavoro svolto. Per ogni unità di apprendimento è stato effettuato l'accertamento dell'assimilazione dei contenuti tramite prove strutturate di tipo oggettivo quali test vero/falso, test a scelta multipla, test di completamento quesiti a risposta aperta, lezione partecipata 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

IL DOCENTE

Prof. Nazzarena COSTA

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

Prof. Francesco VINCI

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

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

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

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

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

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

Adeguare produzione e vendita in relazione alla domanda di mercato.

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

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

Rafforzare la fiducia nelle proprie capacità.

Imparare ad affrontare le difficoltà come occasione di crescita.

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

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

Conoscenze

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

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

Competenze

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

- Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

Frequenza, applicazione allo studio, partecipazione al dialogo educativo

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

CONTENUTI DISCIPLINARI TRATTATI
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

ARGOMENTI TRATTATI	N° Ore	Modalità di svolgimento (*specificare se interamente a distanza, in modalità mista, in presenza)
<p>U. D. 1 – Il turismo e le fonti del diritto.</p> <ul style="list-style-type: none"> -- Chi è il turista – Forme di turismo – Il turismo sostenibile e responsabile – Gli effetti del turismo sull’economia nazionale – La bilancia dei pagamenti – Le fonti statistiche – La gerarchia delle fonti – Le istituzioni dell’UE – Le fonti di diritto comunitario – Gli accordi internazionali. 	10	Presenza
<p>U. D. 2 - La legislazione turistica.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gli obblighi dell’imprenditore – I requisiti dell’avvio dell’impresa - La capacità all’esercizio dell’impresa – L’obbligo delle scritture contabili – La tutela della privacy – La sicurezza e la salute sul luogo di lavoro – Il TUSL – La prevenzione incendi – Il problema della sicurezza alimentare – La strategia di sicurezza “dai campi alla tavola” – Il piano di autocontrollo HACCP – I controlli integrati nella filiera – La tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti alimentari - L’etichettatura - Il contratto ristorativo – Il contratto di catering – Il contratto di banqueting – Il Codice del consumo – La responsabilità del ristorante – I contratti tra imprese ristorative e imprese viaggi – Il sistema di qualità – Gli organismi di normazione e le ISO – I marchi e la loro tutela 	26	Presenza

<ul style="list-style-type: none"> - I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari - I marchi di qualità dei vini - I prodotti a chilometro ero - I presidi <i>slow food</i>. 		
<p>U. D. 3 – Le politiche di vendita nella ristorazione</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'evoluzione del concetto di marketing - Il Customer Relationship Management (CRM) - Il marketing turistico territoriale - Il marketing strategico e operativo - Il piano di marketing - L'analisi della situazione interna ed esterna - Gli obiettivi di marketing e il ciclo di vita dei prodotti. 	15	Presenza
<p>U. D. 4 – La programmazione aziendale</p> <p>La programmazione aziendale</p> <ul style="list-style-type: none"> - I tempi della programmazione - Il budget - Come costruire il budget - Il controllo budgetario - Vantaggi e limiti del budget - <i>Il business plan</i> - Le fasi per realizzare un <i>business plan</i> - I preventivi d'impianto - La valutazione dei dati - La fase di start up 	15	Presenza

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

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

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

TIPOLOGIE PROVE DI VERIFICA - CRITERI DI VALUTAZIONE

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

Per la valutazione delle prove orali sono stati presi in considerazione i seguenti elementi: verifica delle conoscenze; verifica delle capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro; verifica delle capacità di rielaborazione personale; verifica dell'utilizzo del linguaggio specifico. Per la valutazione delle verifiche scritte sono stati presi in considerazione i seguenti elementi: correttezza e completezza delle informazioni; coerenza con la traccia e qualità dell'esposizione. In sede di valutazione finale saranno, inoltre, considerati l'impegno, l'interesse, la partecipazione e le capacità maturate dallo studente durante l'anno scolastico.

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Durante il periodo di attività didattica in presenza sono stati utilizzati: - Libro di testo - Autore: Caterina De Luca e Maria Teresa Fantozzi - Titolo: Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa ricettiva e turistica Editore: Liviana

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

Serra San Bruno, 02/05/2023

IL DOCENTE

Prof. Francesco Vinci

Allegato A: Programmazione di Educazione Civica

Allegato A

EDUCAZIONE CIVICA ARGOMENTI TRATTATI

I Quadrimestre:

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

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

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Prof.ssa MARIA TERESA VAVALÀ

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

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

Conoscenze

Conoscere i contenuti delle unità didattiche previste dalla programmazione curriculare, utilizzando il linguaggio specifico della disciplina

Acquisire i contenuti attraverso i nuovi strumenti comunicativi.

Competenze

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

Frequenza, applicazione allo studio, partecipazione al dialogo educativo

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

CONTENUTI DISCIPLINARI TRATTATI

Scienze motorie e sportive

ARGOMENTI TRATTATI	N° Ore	Modalità di svolgimento (*specificare se interamente a distanza, in modalità mista, in presenza)
U. D. 1 – Titolo unità Nozioni fondamentali di anatomia e fisiologia	4	In presenza
U. D. 2 - Titolo unità Stili di vita sani	4	In presenza
U. D. 2 - Titolo unità Stili di vita sani	3	In presenza
U.D. 3 - Titolo unità Sostanze di abuso: alcol, fumo.	4	In presenza
U.D. 4 - Titolo unità Le dipendenze	3	In presenza
U.D. 4 - Titolo unità Le dipendenze	3	In presenza
U. D. 5- Titolo unità Alimentazione	8	In presenza
U. D. 6 - Titolo unità Disturbi del comportamento alimentare	12	In presenza

U. D. 7 - Titolo unità Alimentazione dello sportivo	5	In presenza
U. D. 8 - Titolo unità Lo sport	5	In presenza
U. D. 9 - Titolo unità Il doping	5	In presenza

Gli argomenti contraddistinti con * si intende che saranno trattati nel periodo dal 12/05/2023 al termine delle attività didattiche.

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

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

Attività

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

TIPOLOGIE PROVE DI VERIFICA - CRITERI DI VALUTAZIONE

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

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo - Titolo Libro di testo: Più movimento - Autore: Cappellini, Naldi, Nanni - Editore: DEA
- Schede di approfondimento: Mappe concettuali, Fotocopie, Dispense, Relazioni
- Internet: Video su youtube, presentazioni in power point
Lavagna
- Schede di approfondimento
- Internet
- LIM

Serra San Bruno, 02/05/2023

IL DOCENTE

Prof.ssa MARIA TERESA VAVALÀ

RELIGIONE

Prof. Antonietta Lagrotteria

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

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

Conoscenze

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

Competenze

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

Frequenza, applicazione allo studio, partecipazione al dialogo educativo

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

CONTENUTI DISCIPLINARI TRATTATI
RELIGIONE

ARGOMENTI TRATTATI	N° Ore	Modalità di svolgimento (*specificare se interamente a distanza, in modalità mista, in presenza)
<p>U. D. 1 – La questione sociale e la verità umana. L'educazione all'amore e alla vita di relazione La responsabilità verso gli altri L'impegno politico (La politica è un problema morale) La pace e la guerra La pena di morte La giustizia sociale e la dottrina sociale della Chiesa Il lavoro: condanna o realizzazione? Un'economia dal volto umano (la globalizzazione e le sue problematiche) Lo sviluppo sostenibile (condivisione e solidarietà) La convivenza sociale (la questione dell'immigrazione) La comunicazione nel mondo globale (i mass-media nel tempo di internet) La responsabilità verso la terra La crisi ambientale La terra casa da custodire L'acqua un bene da salvaguardare (etica ecologica) L'ingegneria genetica nell'ambiente (OGM) - Responsabilità e bioetica Che cos'è la bioetica? (Dilemmi sollevati dal progresso scientifico) Non tutto ciò che è possibile fare è lecito? Ricerca e rispetto della vita L'etica di fronte al problema della vita Le manipolazioni genetiche La clonazione</p>	18	In Presenza
<p>U. D. 2 - La Chiesa ed i tempi nuovi La fecondazione assistita L'aborto L'eutanasia -Progetto famiglia L'amore nella coppia La violazione contro le donne e i bambini La contraccezione I rapporti prematrimoniali La Chiesa Tra Ottocento e Novecento (tempo di rivoluzioni) La Chiesa del XX (Dottrina Sociale, la Chiesa di fronte ai totalitarismi) Il Concilio Vaticano II (Una Chiesa che si mette in ascolto del mondo: personaggi, lavori e situazioni che cambieranno per sempre il volto della Chiesa quale sacramento di salvezza)*</p>	18	In Presenza

Il ruolo dei laici * Nuovi fermenti all'interno della Chiesa* La voce dello Spirito nei Papi della Nuova Evangelizzazione: da S. Giovanni Paolo II a Papa Francesco*		
--	--	--

Gli argomenti contraddistinti con * si intende che saranno trattati nel periodo dal 12/05/2022 al termine delle attività didattiche.

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

- Lezioni Frontali
- Dialogo in classe
- Visione video e contenuti digitali in classe
- Uso della Classroom per la visione di contenuti interattivi in modalità asincrona

TIPOLOGIE PROVE DI VERIFICA - CRITERI DI VALUTAZIONE

Le verifiche si sono svolte in modalità di “didattica circolare” con discussioni ed esposizioni in aula.

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo *Indicare materia* Autore: Solinas L.

Titolo: Noi Domani

Editore: La Scuola Sei

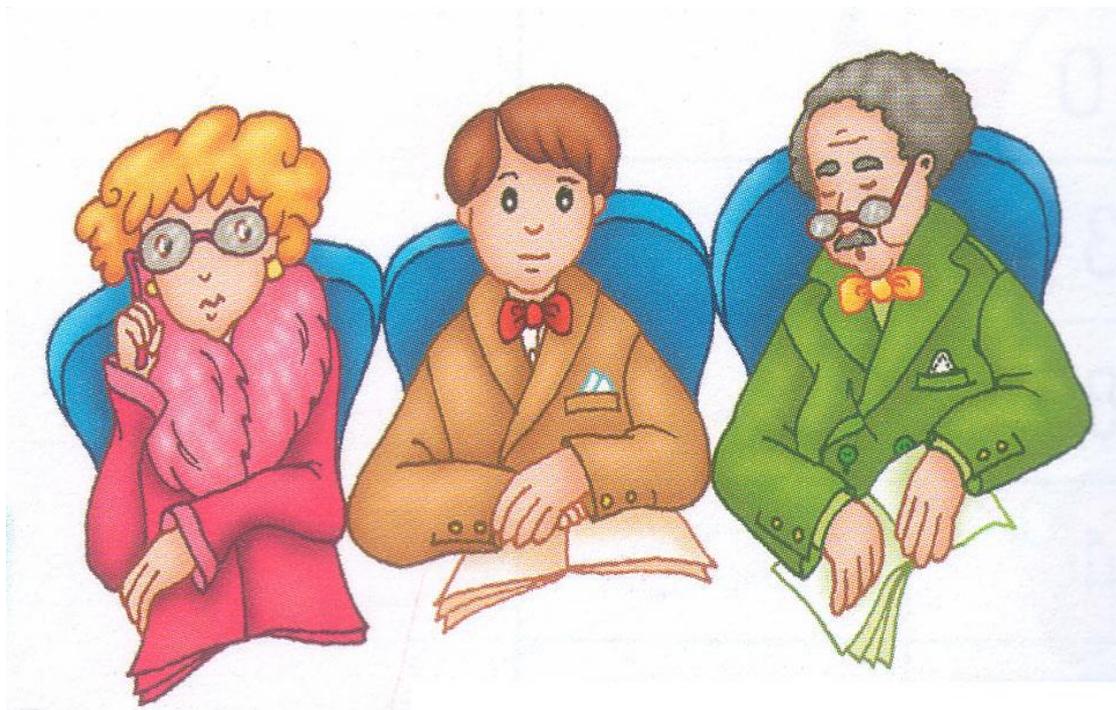
- Lavagna digitale
- Schede di approfondimento
- Internet
- LIM
- Strumento Classroom [per contenuti in asincrono]

Serra San Bruno, 02/05/2023

IL DOCENTE

Prof. Antonietta **LAGROTTERIA**

6. GRIGLIE di VALUTAZIONE *degli* APPRENDIMENTI



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

Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati

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

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

Tipologia A (Analisi del testo letterario)

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

	Interpretazione corretta, articolata e originale con riferimenti culturali ampi, pertinenti e personali al contesto storico-culturale e confronti tra testi dello stesso autore o di altri autori	9-10	
	Totale	40	

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

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

Tipologia B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

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

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

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

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

CANDIDATO/A

CLASSE

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

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

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

6.2 GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

Indicatore <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	Punteggio massimo
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	6
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione 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.

Di seguito la griglia di valutazione dettagliata in riferimento ad ogni singolo indicatore riferita alla seconda prova.

Griglia di valutazione seconda prova				
Indicatore (correlato agli obiettivi della seconda prova)	Livello	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprendere del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo.	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	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione.	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 - 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.	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	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.	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

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	
Punteggio totale della prova				



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

6.4 GRIGLIA DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO (ALLEGATO A)

(Tabella D.M. 22 maggio 2007 n° 42)				CREDITO SCOLASTICO							INDIRIZZO:				
A L U N N O (INTERNO)				Scrutinio Finale	Italiano	Storia	Inglese	Matematica				Sc. motorie e sportive	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 Σ =Punteggio banda + I + II + III + IV + V							
Media dei voti M	III A.S. Banda di oscillaz.	IV A.S. Banda di oscillaz.	V A.S. Banda di oscillaz.	Anno Scolastico	Assiduità della frequenza scolastica e dell'attività di ASL I max 0,30	Interesse ed impegno nella partecipazione al dialogo educativo II max 0,30	Interesse ed impegno nelle attività complementari ed integrative III max 0,20	Frequenza dell'ora di Religione Cattolica o attività alternativa o studio individuale certificato IV 0,10	Eventuali Crediti Formativi** V 0,10	TOT. PUNTI	SI ATTRIBUISCE IL MINIMO DELLA BANDA DI APPARTENENZA CON LA SEGUENTE MOTIVAZIONE: III ANNO: <input type="checkbox"/> PER AMMISSIONE A SEGUITO DI DEBITO FORMATIVO <input type="checkbox"/> PER SUPERAMENTO DEL NUMERO DI ASSENZE INDIVIDUALI STABILITO NEL POF <input type="checkbox"/> PER SUPERAMENTO DEL NUMERO DI ASSENZE COLLETTIVE STABILITO NEL POF <input type="checkbox"/> PER SUPERAMENTO DEL NUMERO DI ENTRATE IN RITARDO E/O USCITE ANTICIPATE STABILITO NEL POF IV ANNO: <input type="checkbox"/> PER AMMISSIONE A SEGUITO DI DEBITO FORMATIVO <input type="checkbox"/> PER SUPERAMENTO DEL NUMERO DI ASSENZE INDIVIDUALI STABILITO NEL POF <input type="checkbox"/> PER SUPERAMENTO DEL NUMERO DI ASSENZE COLLETTIVE STABILITO NEL POF <input type="checkbox"/> PER SUPERAMENTO DEL NUMERO DI ENTRATE IN RITARDO E/O USCITE ANTICIPATE STABILITO NEL POF V ANNO: <input type="checkbox"/> PER AMMISSIONE A SEGUITO DI DEBITO FORMATIVO <input type="checkbox"/> PER SUPERAMENTO DEL NUMERO DI ASSENZE INDIVIDUALI STABILITO NEL POF <input type="checkbox"/> PER SUPERAMENTO DEL NUMERO DI ASSENZE COLLETTIVE STABILITO NEL POF <input type="checkbox"/> PER SUPERAMENTO DEL NUMERO DI ENTRATE IN RITARDO E/O USCITE ANTICIPATE STABILITO NEL POF				
M < 6	___*	___*	7 / 8	III											
(a) M = 6	7 / 8	8 / 9	9 / 10	III											
(b) 6 < M ≤ 7	8 / 9	9 / 10	10 / 11	III											
(c) 7 < M ≤ 8	9 / 10	10 / 11	11 / 12	III											
(d) 8 < M ≤ 9	10 / 11	11 / 12	13 / 14	III											
9 < M ≤ 10	11 / 12	12 / 13	14 / 15	III											
				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 \geq a 0,50; il punteggio si arrotonda per difetto in caso di valori $<$ a 0,50.											
											Punteggio complessivo triennio	* Per particolare impegno e merito scolastico dimostrati nel recupero di situazioni di svantaggio	Eventuale integrazione motivata del punteggio complessivo*	Credito scolastico Totale punti	

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.

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

8. COLLOQUIO

Per il Colloquio si rimanda ai criteri contenuti nell' O.M. n.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.

10. ALLEGATI

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

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

CLASSE: V Anno Scolastico: 2022/2023 Monte ore: 70			
Progetto	Tipologia	Attività	Discipline coinvolte
Form. e/o Orient.	Form. in presenza	Partecipazione alle attività di Orientamento “Le giornate dell’Unical” (28-03-2023 n. 8 ore)	Tutte le discipline coinvolte
	Form. in presenza	Partecipazione a seminari formativi in loco promossi da: - esercito Italiano (08-02-2023 n. 2 ore) - Arma dei carabinieri (15-02-2023 n. 2 ore) - erasmus + e Incibum (13-04-2023 n. 2 ore)	Tutte le discipline coinvolte
	Form. in presenza	Form. Sul Curriculum c/o IPSEOA SSB Incontro con referente ANPAL e referente Centro per l'Impiego - Laboratorio sulle politiche attive del lavoro: le opportunità post-diploma, la relazione del CV e della lettera di presentazione - Formazione sugli ITS	Tutte le discipline coinvolte
	Form. in presenza	Analisi a posteriori sul percorso di PCTO relativo al quinto anno e dell'intero triennio. Stesura della relazione di PCTO e predisposizione del Curriculum dello studente	Tutte le discipline coinvolte
IFS	Attività di formazione	Catering Didattico	Tutte le discipline coinvolte
Formazione mista	Attività di formazione	Progetto didattico “la scuola che impresa - Gluten free - ANPAL”	Tutte le discipline coinvolte
Formazione in presenza	Attività di formazione	Come produrre la birra artigianale	
Formazione in presenza	Attività di formazione	Incontro con l'azienda Limen	

ALLEGATO C: Traccia simulazione seconda prova



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"LUIGI EINAUDI" SERRA SAN BRUNO (VV)
Via V. Veneto – 89822 - Tel. 0963 71209 – C.F. 96013710791
www.iiseinaudi.gov.it**

Indirizzo: **SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"**

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

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

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 banquetting 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 menù 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.

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.

