



**UNIONE EUROPEA**  
Fondo sociale europeo  
Fondo europeo di sviluppo regionale



*Ministero dell'Istruzione  
e del Merito*

## ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE IIS“ ITCG – LC”

Via D. Alighieri - snc - Tel. 0984 / 512523

87018 SAN MARCO ARGENTANO (CS)

Codice Mecc. CSIS06700R

C.F. 98094090788 Cod.univocouff.:UFI0SP - Cod. iPA:istsc\_csis06700r

E-Mail: csis06700r@istruzione.it - Pec: [csis06700r@pec.istruzione.it](mailto:csis06700r@pec.istruzione.it)

**DOCUMENTO PREDISPOSTO  
DAL CONSIGLIO DELLA CLASSE 5<sup>A</sup> SEZ. A  
INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

**ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

**ESAMI DI STATO CONCLUSIVI DEL CORSO DI STUDI  
(L. 425/97 – D.P.R. 323/98 art. 5.2)**

---

Deliberato dal Consiglio di Classe il 07/05/2024  
Approvato dal Collegio Docenti del 14/05/2024  
Pubblicato all'albo on-line il 15/05/2024



IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
Dott.ssa Maria Saveria Veltri

## RIFERIMENTI NORMATIVI

Lo svolgimento dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2023/2024 risulta disciplinato dalla Ordinanza Ministeriale, registro decreti MIUR n. 55 del 22.03.2024 e dalla normativa tutta richiamata nel suddetto provvedimento.

In particolare, l'art. 10 della suddetta O.M. n. 55/2024, rubricato "*Documento del consiglio di classe*" così testualmente dispone: 1. *Entro il 15 maggio 2024 il consiglio di classe elabora, ai sensi dell'art. 17, comma 1, del d. lgs. 62/2017, un documento che esplicita i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi e i tempi del percorso formativo, icriteri, gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti, nonché ogni altro elemento che lo stesso consiglio di classe ritenga utile e significativo ai fini dello svolgimento dell'esame. Per le discipline coinvolte sono altresì evidenziati gli obiettivi specifici di apprendimento ovvero i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di Educazione civica. Il documento indica, inoltre, per i corsi di studio che lo prevedano, le modalità con le quali l'insegnamento di una disciplina non linguistica (DNL) in lingua straniera è stato attivato con metodologia CLIL. Per le classi o gli studenti che hanno partecipato ai percorsi di apprendistato di primo livello, per il conseguimento del titolo conclusivo dell'istruzione secondaria di secondo grado, il documento contiene dettagliata relazione al fine di informare la commissione sulla peculiarità di tali percorsi.*

2. *Nella redazione del documento i consigli di classe tengono conto, altresì, delle indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota 21 marzo 2017, prot. 10719. Al documento possono essere allegati atti e certificazioni relativi alle prove effettuate e alle iniziative realizzate durante l'anno in preparazione dell'esame di Stato, ai PCTO, agli stage e ai tirocini eventualmente effettuati, alle attività, ai percorsi e ai progetti svolti nell'ambito dell'insegnamento di Educazione civica, nonché, alla partecipazione studentesca ai sensi dello Statuto. Prima dell'elaborazione del testo definitivo del documento, i consigli di classe possono consultare, per eventuali proposte e osservazioni, la componente studentesca e quella dei genitori.* 3. *Per le classi articolate e per i corsi destinati a studenti provenienti da più classi, il documento del consiglio di classe è comprensivo della documentazione relativa ai gruppi componenti.* 4. *Il documento del consiglio di classe è immediatamente pubblicato all'albo on-line dell'istituzione scolastica. La commissione si attiene ai contenuti del documento nell'espletamento del colloquio.*

## Il Curriculum dello studente

Art.22 O.M. N. 65 D.L. del 13/03/2022

Il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel **Curriculum dello studente**.

Come anticipato dalla Nota DGOSV prot. 15598 del 2 settembre 2020, di trasmissione del D.M. 6 agosto 2020, n. 88 e chiarito dalla Nota 7116 del 2 aprile 2021, anticipata nelle premesse della OM 53 del 3 marzo 2021, il Curriculum dello Studente - la cui compilazione è, per circa due terzi, a cura della Scuola e, per il restante un terzo, integrato dal singolo Alunno - deve contenere l'Elenco delle Competenze, con particolare riferimento alle Attività professionali, culturali, artistiche e di pratiche musicali, sportive e di volontariato, svolte, in ambito extra scolastico. In tal senso, esso diviene, dunque, Documento di riferimento fondamentale per l'Esame di Stato e per l'Orientamento dello Studente, così come indicato dalla Normativa di riferimento: A) art. 1, comma 30, Legge 13 luglio 2015, n.ro 107: *«Nell'ambito dell'esame di Stato, conclusivo dei Percorsi di Istruzione Secondaria di Secondo grado, nello svolgimento dei Colloqui, la Commissione d'Esame tiene conto del "Curriculum dello Studente"». B). art. 21, comma 2, D.lvo 13 aprile 2017, n.ro 62: «Al Diploma è allegato il Curriculum della Studentessa e dello Studente, in cui sono riportate le Discipline, ricomprese nel Piano degli Studi con l'indicazione del monte ore complessivo, destinato a ciascuna di esse. [...] Sono, altresì, indicate le Competenze, le Conoscenze e le Abilità, anche professionali, acquisite e le Attività culturali, artistiche e di pratiche musicali, sportive e di volontariato, svolte in ambito extra scolastico, nonché, le Attività di alternanza scuola-lavoro ed altre eventuali certificazioni conseguite, [...] anche ai fini dell'orientamento e dell'accesso al mondo del lavoro».*

La compilazione del Curriculum dello Studente avviene su Piattaforma informatica e si compone di tre parti.

La prima parte, a cura della Scuola, denominata "Istruzione e Formazione", riporta i dati relativi al profilo scolastico dello Studente e gli elementi, riconducibili alle Competenze, Conoscenze ed Abilità acquisite, in ambito formale e relative al Percorso di Studi seguito. Essa sarà precompilata, attraverso l'utilizzo delle Informazioni, presenti nel SIDI o nelle banche dati, in utilizzo al Ministero.

La seconda parte, sempre a cura della Scuola, denominata "Certificazioni", riporta le Certificazioni (linguistiche, informatiche o di eventuale altra tipologia), rilasciate allo Studente da un Ente certificatore, riconosciuto dal MIUR. Se le Informazioni sono già presenti nel Sistema informativo e/o dello Studente, si faranno le, eventuali, Integrazioni. La terza parte, a cura esclusiva dello Studente, denominata "Attività extrascolastiche", contiene, in base al dettato della Norma, le Informazioni, relative alle Competenze, Conoscenze ed Abilità, acquisite, in ambiti informali e non formali, con particolare riferimento alle Attività, professionali, culturali, artistiche e di pratiche musicali, sportive e di volontariato, svolte in ambito extrascolastico. Ogni Studente avrà le credenziali per l'accesso alla Piattaforma Unica, appositamente, predisposta e sarà destinatario di specifiche attività di accompagnamento.

## **ELENCO DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**2. COMMISSARI INTERNI.**

**3. PECUP ISTITUTI PROFESSIONALI INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO ED OSPITALITÀ ALBERGHIERA, LABORATORIO CUCINA: OBIETTIVI FORMATIVI SPECIFICI PROPRI DEI PERCORSI DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI AD INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO ED OSPITALITÀ ALBERGHIERA.**

**4. RISULTATI DI APPRENDIMENTO COMUNI AGLI ISTITUTI PROFESSIONALI AD INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO ED OSPITALITÀ ALBERGHIERA.**

**5. RISULTATI DI APPRENDIMENTO DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI AD INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO ED OSPITALITÀ ALBERGHIERA.**

**6. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E DELLA SUA STORIA.**

**7. QUADRO ORARIO. COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA EUROPEA.**

**8. SCHEDE DISCIPLINARI RELATIVE AGLI INSEGNAMENTI ED EDUCAZIONE CIVICA**

**9. UDA INTERDISCIPLINARI.**

**10. NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI DURANTE L'ANNO SCOLASTICO 2023/2024.**

**11. ATTIVITÀ CURRICULARI ED EXTRACURRICULARI.**

**12. PERCORSO TUTOR E ATTIVITÀ DI COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO.**

**13. PROVE PROPEDEUTICHE AGLI ESAMI DI STATO.**

**14. TABELLA CREDITO SCOLASTICO TERZO E QUARTO ANNO.**

**15. PARAMETRI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO. A. S. 2023/24.**

**16. VERIFICA E VALUTAZIONE DEI PROCESSI DI APPRENDIMENTO.**

**17. CRITERI DI VALUTAZIONE E DI MISURAZIONE DELLE PROVE.**

**18. GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA.**

**19. GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA.**

**20. GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO.**

**21. ALLEGATO 1, DOCUMENTAZIONE STUDENTI BES.**

**22. ALLEGATO 2, TRACCE SIMULAZIONI PRIMA E SECONDA PROVA.**

**23. ALLEGATO 3, INFORMAZIONI ALUNNI DATI SENSIBILI.**

San Marco Argentano, lì 07/05/2024

### COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Docente	Disciplina	N. ore di lezione settimanali	Firma
Bosco Carmen	ITALIANO	4	<i>Carmen Bosco</i>
Gencarelli Teresa	INGLESE	2	<i>T. Gencarelli</i>
Bosco Carmen	STORIA	2	<i>Carmen Bosco</i>
Greco M. Rosaria	FRANCESE	3	<i>M. Rosaria Greco</i>
Novello Mirella	MATEMATICA	3	<i>Mirella Novello</i>
Fasano Antonietta	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	4	<i>Antonietta Fasano</i>
Pisani Domenico	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – settore cucina	6 ( di cui 1 in comp. Scienza e Cultura dell'alim.)	<i>D. Pisani</i>
Martire Domenico	SCIENZE MOTORIE	2	<i>D. Martire</i>
Perrone Angelina	RELIGIONE	1	<i>A. Perrone</i>
Bisignano Emilio	MA. I.R.C.	1	<i>E. Bisignano</i>
Fasano Antonietta (Referente)	ED. CIVICA		<i>Antonietta Fasano</i>
Mammolito Diana	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	5	<i>Mammolito</i>
Verta Alfonsino	LAB.SALA E VENDITA	1	<i>A. Verta</i>

Commissari Interni	Discipline
Mammolito Diana	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
Fasano Antonietta	Diritto e Tecniche Amministrative
Pisani Domenico	Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina

# **INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA Ed OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

## **PECUP**

### **Il profilo educativo, culturale e professionale**

I percorsi degli istituti professionali sono connotati da una solida base culturale a carattere scientifico e tecnologico in linea con le indicazioni dell'Unione europea, costruita attraverso lo studio, l'approfondimento, l'applicazione di linguaggi e metodologie di carattere generale e specifico. Tale base ha l'obiettivo di far acquisire agli studenti, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Si tratta di perseguire sia conoscenze teoriche e applicative spendibili in vari contesti di vita di studio e di lavoro, sia abilità cognitive idonee per risolvere problemi, sapersi gestire autonomamente in ambiti caratterizzati da innovazioni continue, assumere progressivamente anche responsabilità per la valutazione e il miglioramento dei risultati ottenuti. Il PECUP degli Istituti Professionali è finalizzato alla crescita educativa, culturale e professionale degli studenti, al fine di trasformare la molteplicità dei saperi in un sapere unitario, dotato di senso e ricco di motivazioni, oltre allo sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio, in concomitanza all'esercizio della responsabilità personale e sociale. I percorsi degli istituti professionali si caratterizzano per l'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.

### **Risultati di apprendimento indirizzo professionale**

- Agire in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione, a partire dai quali saper valutare fatti e ispirare i propri comportamenti personali e sociali;
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni e ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;
- Padroneggiare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici;
- Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, con riferimento soprattutto a tematiche di tipo scientifico, tecnologico ed economico;
- 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, enogastronomiche locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta

fruizione e valorizzazione;

-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;

-Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;

-Collocare le scoperte scientifiche e le innovazioni tecnologiche in una dimensione storico-culturale ed etica, nella consapevolezza della storicità dei saperi; utilizzare modelli appropriati per investigare su fenomeni e interpretare dati sperimentali;

-Riconoscere, nei diversi campi disciplinari studiati, i criteri scientifici di affidabilità delle conoscenze e delle conclusioni che vi afferiscono;

-Padroneggiare il linguaggio formale e i procedimenti dimostrativi della matematica; possedere gli strumenti matematici, statistici e del calcolo delle probabilità necessari per la comprensione delle discipline scientifiche e per poter operare nel campo delle scienze applicate;

-Collocare il pensiero matematico e scientifico nei grandi temi dello sviluppo della storia delle idee, della cultura, delle scoperte scientifiche e delle invenzioni tecnologiche;

-Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;

-Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;

-Utilizzare, in contesti di ricerca applicata, procedure e tecniche per trovare soluzioni innovative e migliorative, in relazione ai campi di propria competenza;

-Cogliere l'importanza dell'orientamento al risultato, del lavoro per obiettivi e della necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;

-Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione, commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche;

-Analizzare criticamente il contributo apportato dalla scienza e dalla tecnologia allo sviluppo dei saperi e dei valori, al cambiamento delle condizioni di vita e dei modi di fruizione culturale;

-Essere consapevole del valore sociale della propria attività, partecipando attivamente alla vita civile e culturale a livello locale, nazionale e comunitario;

identificare qualitativamente e quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto;

Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP;

-Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.



## **Risultati di apprendimento del settore professionale enogastronomia**

- analizzare la realtà e i fatti concreti della vita quotidiana ed elaborare generalizzazioni che aiutino a spiegare i comportamenti individuali e collettivi;
- monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente;
- predisporre prodotti , servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili;
- riconoscere l'interdipendenza tra fenomeni gastronomici , sociali, istituzionali, culturali e la loro dimensione locale/globale;
- favorire l'inserimento nel mondo del lavoro presso alberghi, ristoranti, strutture di accoglienza turistica, ecc.;
- svolgere servizi di catering e di ristorazione collettiva;
- saper intervenire nella produzione, valorizzazione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
- curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci;
- distinguere e valutare i prodotti e i servizi aziendali, effettuando calcoli di convenienza per individuare soluzioni ottimali;
- agire nel sistema informativo dell'azienda e contribuire sia alla sua innovazione sia al suo adeguamento organizzativo e tecnologico;
- valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative;
- analizzare i problemi scientifici, etici, giuridici e sociali connessi agli strumenti culturali acquisiti;
- usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi, sia in forma orale che scritta in lingua inglese e francese;
- collaborare alle trattative contrattuali riferite alle diverse aree funzionali dell'azienda;
- svolgere attività di marketing;
- collaborare all'organizzazione, alla gestione e al controllo dei processi aziendali;
- progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali in vari contesti.

## PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E DELLA SUA STORIA

### Storia della classe nel TRIENNIO

La classe 5<sup>^</sup>sez. A, indirizzo enogastronomia ed ospitalità alberghiera, è costituita da n. 16 studenti, di cui 9 femmine e 7 maschi. La sua composizione è stata la seguente nel corso del triennio.

CLASSE	A. S.	ALUNNI ENTRATA	Ritirati	Respinti	Acquisiti	Alunni USCITA
V	2023/2024	15	/	/	1	16
IV	2022/2023	18	1	2	/	15
III	2021/2022	20	/	1	/	19

### Continuità didattica nel TRIENNIO

La continuità didattica nel corso del triennio è stata garantita nelle seguenti discipline: Lingua Francese, Lingua Inglese, Diritto e Tecniche Amministrative, Laboratorio Enogastronomia, Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Matematica, Scienze Motorie, Religione; per le altre discipline gli insegnanti sono cambiati quasi ogni anno.

### Situazione della classe e sua composizione

Il gruppo classe è composto da 16 studenti, di cui 7 maschi e 9 femmine, 1 alunna si è trasferita durante l'anno in corso dall'attuale 5<sup>^</sup>B Ipseo. Gli studenti provengono da San Marco Argentano e altri paesi limitrofi: Mongrassano, Roggiano Gravina, Fagnano Castello. Sono presenti 3 alunni BES, di cui un'alunna certificata e 2 alunni non certificati per i quali il Consiglio di Classe ha predisposto i relativi PDP, corredati da misure dispensative e strumenti compensativi.

Nel corso del triennio gli alunni hanno mostrato, nel complesso, un atteggiamento sufficientemente corretto e rispettoso sia con i docenti sia con il gruppo classe che con tutto il personale dell'Istituto. Non sempre hanno accolto positivamente le proposte didattiche e la maggior parte ha mostrato una predisposizione più all'ascolto che alla partecipazione attiva al dialogo educativo. I tempi di attenzione sono stati, nel complesso, accettabili e a volte, si è notata una certa difficoltà sia nella concentrazione e sia nella partecipazione.

Gli obiettivi formativi proposti nel corso del triennio sono stati indirizzati soprattutto allo sviluppo di una maggiore consapevolezza critica su tematiche inerenti la buona convivenza civile. Inoltre, gli alunni sono sempre stati incoraggiati alla riflessione e allo studio non mnemonico per un apprendimento significativo degli argomenti trattati.

Negli anni gli studenti si sono differenziati rispetto a capacità, impegno e continuità nel lavoro individuale. Nel corso dell'ultimo anno scolastico hanno dimostrato, complessivamente, un impegno non sempre costante nello studio e le capacità, la predisposizione e l'interesse diversificati nei confronti delle varie discipline hanno

portato gli allievi a livelli di competenza e di profitto non omogenei. Alcuni presentano un grado di preparazione complessivamente buono, altri una preparazione globalmente soddisfacente, un altro gruppo, la maggior parte, ha evidenziato, in molte discipline, difficoltà nell'affrontare argomenti di studio di una certa ampiezza per ragioni legate prevalentemente ad una discontinuità nell'applicazione oltre che a delle fragilità pregresse. A seguito di tutte le strategie messe in atto dalla Scuola, e grazie alla risolutezza nel voler superare le difficoltà di studio, gli alunni che hanno evidenziato lacune hanno, comunque, raggiunto una preparazione generale che può ritenersi accettabile.

Nel lavoro sia domestico che in classe un gruppetto è emerso per costanza, a fronte di chi, invece, tendeva a non intervenire in modo propositivo e/o spontaneo, non seguendo con la necessaria attenzione, oppure distraendosi e manifestando una certa superficiale esuberanza. Quindi, l'impegno e l'applicazione nello studio sono stati per alcuni, durante l'anno scolastico, discontinui e saltuari anche se nel corso del secondo quadrimestre si è registrato un lieve miglioramento generale grazie alla buona volontà e alla voglia di affrontare in maniera adeguata e responsabile l'esame di Stato.

Nelle attività di laboratorio gli studenti si sono impegnati con maggiore interesse, sono stati propositivi portando a termine i compiti richiesti senza difficoltà, riuscendo ad interagire con i docenti di riferimento e tra di loro. Apprezzabili risultati si sono registrati, infatti, nelle fasi di progettazione e nell'esecuzione materiale.

<b>QUADRO ORARIO 5A EN</b>					
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
I	LAB. ENOGASTR.	INGLESE	DTA	ITALIANO	ITALIANO
II	LAB. ENOGASTR.	FRANCESE	DTA	ITALIANO	SC. CULTURA ALIM.
III	SC. MOTORIE	RELIGIONE	FRANCESE	DTA	SC. CULTURA ALIM.
IV	MATEMATICA	LAB. SALA & VENDITA	FRANCESE	DTA	LAB. ENOGASTR.
V	STORIA	SC. CULTURA ALIM.	SC. MOTORIE	INGLESE	LAB. ENOGASTR.
VI	SC. CULTURA ALIM.	SC. CULTURA ALIM.	STORIA	MATEMATICA	LAB. ENOGASTR.
VII		ITALIANO		MATEMATICA	

## **COMPETENZE CHIAVE: NUOVA RACCOMANDAZIONE DEL CONSIGLIO D'EUROPA DEL 22 MAGGIO 2018**

- Competenza alfabetica funzionale;
- Competenza multilinguistica;
- Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;
- Competenza digitale;
- Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;
- Competenza in materia di cittadinanza;
- Competenza imprenditoriale;
- Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

<b>DISCIPLINA: Lingua e Letteratura Italiana</b>	
<b>DOCENTE: Bosco Carmen</b>	
<b>MONTE ORE: 4 ore settimanali</b>	
<b>LIBRO DI TESTO: Le occasioni della letteratura. Dall'età postunitaria ai giorni nostri. Vol. 3. Baldi, Giusso, Razetti, Zaccaria, Paravia.</b>	
<b>ABILITÀ/CAPACITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<p>Padroneggiare la lingua italiana per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.</p> <p>Saper comprendere vari testi, decodificando le informazioni principali contenute nei testi e saperle sintetizzare.</p> <p>Produzione di differenti testi scritti e di differenti tipologie testuali in vista degli Esami di Stato.</p> <p>Saper produrre testi scritti e orali di differenti tipologie e complessità.</p> <p>Affinamento delle tecniche di comprensione e di produzione del testo.</p> <p>Analisi dei testi letterari da un punto di vista linguistico, praticando la spiegazione letterale per rilevare le peculiarità del lessico, della semantica, della sintassi e, nei testi poetici, l'incidenza del linguaggio figurato e della metrica.</p> <p>Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, anche a carattere professionale, scritte, orali o multimediali.</p> <p>Descrivere in maniera semplice esperienze, impressioni, eventi e progetti relativi ad ambiti di interesse personale, d'attualità, di studio o di lavoro.</p> <p>Produrre brevi testi, semplici e coerenti, su tematiche note di interesse personale, quotidiano o sociale, con scelte lessicali e sintattiche appropriate.</p>	<p>Conoscere i contesti storici e le principali correnti culturali di fine Ottocento e Novecento.</p> <p>Conoscere il profilo biografico, le idee, la poetica degli autori più rappresentativi del periodo preso in esame.</p> <p>Conoscere la struttura e il significato delle principali opere degli autori studiati.</p>
<b>METODOLOGIE E ATTIVITÀ</b>	
<p>Didattica compattata alternata tra le due discipline italiano e storia.</p> <p>Lezione frontale e partecipata.</p> <p>Lettura, comprensione e analisi dei testi.</p> <p>Discussioni guidate sull'interpretazione del testo.</p> <p>Schematizzazione dei contenuti; utilizzo di mappe concettuali.</p> <p>Consultazione di documenti.</p> <p>Feedback durante la lezione attraverso la valutazione di domande, interventi e osservazioni degli alunni.</p> <p>Cooperative learning.</p> <p>Debate.</p> <p>Brainstorming.</p> <p>Lavoro di ricerca individuale e/o di gruppo.</p>	
<b>Programma svolto entro il 15 maggio</b>	

**UDA 1 Il Naturalismo francese e il Verismo italiano.  
Giovanni Verga.**

Il Positivismo; la Scapigliatura.

Il **Naturalismo** francese: temi e caratteristiche.

Il **Verismo** italiano: radici culturali, temi e caratteristiche. Naturalismo e Verismo a confronto.  
Da Il denaro, cap. IV, di E. Zola: "L'ebbrezza della speculazione".

**G. Verga.** Vita, pensiero, poetica verista. Il ciclo dei Vinti.

I Malavoglia. Trama, personaggi, temi, spazio, tempo, scelte linguistiche.

Da I Malavoglia: "Il mondo arcaico e l'irruzione della storia"(cap I);

"La conclusione del romanzo: l'addio al mondo pre-moderno"(cap.XV).

Mastro don Gesualdo. Trama, temi, lo spazio e il tempo.

Da Mastro don Gesualdo: "La morte di mastro-don Gesualdo" (IV, cap.V).

Le novelle. Da Vita dei campi: "Rosso Malpelo".

**UDA 2 Il Decadentismo.**

Il **Decadentismo**. Origine del nome. Visione del mondo. Temi e caratteri. Le principali poetiche.

Il **Simbolismo** francese (caratteri generali). Richiami a Verlaine, Rimbaud, Mallarmé.

**UDA 3 G. D'Annunzio e G. Pascoli.  
Il Futurismo.**

**G. D'Annunzio.** Biografia, opere e poetica.

D'Annunzio e l'Estetismo. Il Piacere: trama del romanzo; Elena e Maria a confronto.

Il panismo dannunziano. Da Alcyone: "La pioggia nel pineto".

**G. Pascoli.** Vita, opere, visione del mondo. La poetica del "*fanciullino*". Il simbolismo e il socialismo umanitario. I temi della poesia pascoliana.

Da Myricae: "X agosto"; "Arano"; "Temporale".

Il **Futurismo**. Temi e caratteristiche. Futurismo e Fascismo. La poetica. F. T. Marinetti.

**UDA 4 Il Romanzo psicologico di I. Svevo.  
Novella - Romanzo e teatro di: L. Pirandello.**

**I. Svevo.** Biografia e opere. La figura dell'inetto.

Una vita e Senilità, trama dei romanzi.

Da Senilità: "Il ritratto dell'inetto"(cap.I) .

La coscienza di Zeno, trama e temi del romanzo.

Da La coscienza di Zeno: "Il fumo"(cap.III).

**L.Pirandello.** Biografia e opere. Il contrasto tra "*vita*" e "*forma*". La "*trappola*" della vita sociale.

Il relativismo conoscitivo. La poetica dell'umorismo.

Da L'umorismo: L'esempio della vecchia signora "*imbellettata*".

I romanzi. Il fu Mattia Pascal. Trama e temi

Da Il fu Mattia Pascal: "La costruzione della nuova identità e la sua crisi"(capp. VIII e IX).

Uno, nessuno e centomila. Trama, temi e significato del titolo.

Da Uno, nessuno e centomila: "Nessun nome"(pagina conclusiva del romanzo).

Le novelle. Dalle Novelle per un anno: "Il treno ha fischiato".

Il teatro. Le fasi. Sei personaggi in cerca d'autore: trama.

**UDA 5 La poesia tra le due guerre e il ruolo degli intellettuali.**

<p><b>U.Saba.</b> Vita, opere e poetica. Il Canzoniere: struttura e temi. Da Il Canzoniere: “La capra”; “Città vecchia”.</p> <p><b>G.Ungaretti.</b> Vita e opere. L’esperienza della guerra. L’Allegria: temi e motivi; gli aspetti formali. Da L’Allegria: ”In memoria”; ”San Martino del Carso”; “Soldati”; “Fratelli”.</p> <p><b>L’Ermetismo.</b> Caratteristiche, protagonisti e linguaggio.</p> <p><b>S.Quasimodo.</b> Vita e opere. Il periodo ermetico. L’evoluzione stilistica e tematica del dopoguerra. Da <i>Giorno dopo giorno</i>: “Alle fronde dei salici”.</p> <p><b>E.Montale.</b> Vita e opere. L’argomento della poesia: “<i>il male di vivere</i>”. La raccolta: <i>Ossi di seppia</i>. Da <i>Ossi di seppia</i>: “Spesso il male di vivere ho incontrato”.</p>
<p><b>UDA 6 Produzione scritta secondo le tipologie dell’esame di Stato.</b></p> <p>Conoscere le modalità e le tecniche delle diverse forme di produzione scritta.</p> <p><b>Programma che si prevede di svolgere dopo il 15 maggio</b></p>
<p><b>UDA 5 La poesia tra le due guerre e il ruolo degli intellettuali.</b></p>
<p><b>La narrativa del Secondo dopoguerra in Italia.</b></p> <p><b>P. Levi.</b> Biografia ed elementi essenziali della produzione narrativa. Da <i>Sequestro è un uomo</i>: “L’arrivo nel Lager”.</p>

<b>EDUCAZIONE CIVICA</b>	
<b>ARGOMENTI SVOLTI NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO 2023/2024</b>	<b>METODOLOGIE E ATTIVITÀ</b>
<p>Partecipazione alle Olimpiadi di Cittadinanza, organizzate da “<i>AssoGiovani</i>”, indette dal Ministero dell’Istruzione e del Merito.</p> <p>-Videolezioni di italiano: Il potere delle parole; Comunicazione non verbale; Cittadinanza Digitale.</p> <p>L’identità digitale.</p>	<p>Videolezioni “<i>Asso Giovani</i>” e dibattito sulle tematiche affrontate.</p> <p>Lezione frontale e dialogata.</p> <p>Lecture e attività di approfondimento.</p> <p>Feedback nel corso delle lezioni attraverso la valutazione di domande, interventi e osservazioni degli alunni.</p>

<b>DISCIPLINA: Storia</b>	
<b>DOCENTE: Bosco Carmen</b>	
<b>MONTE ORE: 2 ore settimanali</b>	
<b>LIBRO DI TESTO: La storia intorno a noi. Il Novecento e oggi. Vol. 5. Vittoria Calvani, A. Mondadori.</b>	
<b>ABILITÀ/CAPACITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>
Saper esporre i temi trattati in modo articolato	Dalle trasformazioni di fine ‘800 ai giorni

<p>ed attento, cogliendo gli elementi di affinità e continuità e diversità o discontinuità fra civiltà diverse.</p> <p>Sapersi orientare sui concetti generali relativi alle istituzioni statali, ai sistemi politici e giuridici.</p> <p>Saper produrre testi scritti e orali di differenti tipologie e complessità.</p> <p>Sviluppo del pensiero di natura critica nell'approccio ai testi storici trattati.</p> <p>Sviluppo di un metodo di studio che metta lo studente in grado di sintetizzare e schematizzare un testo espositivo di natura storica o geografica.</p> <p>Saper comprendere vari testi, decodificando le informazioni principali contenute nei testi e saperle sintetizzare.</p>	<p>nostri.</p> <p>Conoscere i più significativi avvenimenti storici di fine Ottocento e Novecento.</p> <p>Conoscere i concetti fondamentali, ideologie politiche, trasformazioni sociali, fattori economici e saperli collegare nello spazio e nel tempo.</p>
--	---

### **METODOLOGIE E ATTIVITÀ**

Didattica compattata alternata tra le due discipline storia e italiano.  
 Lezione frontale e partecipata.  
 Lettura guidata dei testi.  
 Riflessioni e approfondimenti su tematiche connesse agli argomenti trattati.  
 Schematizzazione dei contenuti; utilizzo di mappe concettuali.  
 Consultazione di documenti.  
 Feedback durante la lezione attraverso la valutazione di domande, interventi e osservazioni degli alunni.  
 Cooperative learning.  
 Colloqui individuali brevi e frequenti.  
 Brainstorming.  
 Lavoro di ricerca individuale e/o di gruppo.

### **Programma svolto entro il 15 maggio**

## **UDA 1 Dalle trasformazioni di fine Ottocento alla Grande guerra.**

**La Seconda rivoluzione industriale** (le nuove fonti di energia, i settori trainanti, le innovazioni tecnologiche). Il taylorismo. Il fordismo e la catena di montaggio.

### **L'Età giolittiana.**

L'Italia e l'Età giolittiana. G. Giolitti e le riforme.  
 La politica economica ed estera.

### **L'Europa verso la guerra.**

Pangermanesimo e imperialismo in Germania. La Questione balcanica. L'irredentismo italiano.  
 La Triplice Intesa e la Triplice Alleanza.

### **La Prima guerra mondiale (1914-1918).**

Le cause del conflitto. L'attentato di Sarajevo e lo scoppio della guerra. L'Italia in guerra a fianco degli Alleati. La Disfatta di Caporetto.  
 La sconfitta della Germania e dell'Austria.

### **Una pace instabile**

La Conferenza di Parigi. Il Trattato di Versailles.  
 Wilson non riconosce il Patto di Londra e l'Italia viene beffata.

## **UDA 2 L'Europa dei totalitarismi.**



<p>La Rivoluzione russa e lo <b>Stalinismo</b>.</p> <p>I problemi dell'Italia del dopoguerra. Il "<i>Biennio rosso</i>".</p> <p>Mussolini e il <b>Fascismo</b>. Dalla Marcia su Roma all'uccisione di G. Matteotti. La dittatura fascista in Italia: le "<i>Leggi fascistissime</i>". I Patti lateranensi. La politica economica ed estera di Mussolini.</p> <p>Gli Stati Uniti nell'Età del jazz. Il crollo della Borsa di New York nel 1929. Roosevelt e il "<i>New Deal</i>".</p> <p>Il <b>Nazismo</b> e il programma politico di Hitler. Hitler e l'organizzazione dello Stato totalitario. L'espansionismo tedesco.</p>
<p><b>UDA 3 Il crollo dell'Europa.</b></p> <p><b>La Seconda guerra mondiale (1939-1945).</b> L'invasione della Polonia. L'Italia e il Giappone entrano in guerra. La svolta del 1941: la guerra diventa mondiale. L'Olocausto. La resa della Germania e del Giappone. La fine del conflitto.</p> <p><b>La "guerra parallela" dell'Italia.</b> Gli Alleati sbarcano in Sicilia; cade il Fascismo 8 settembre del 1943: l'Italia si arrende. La Repubblica di Salò. La Resistenza italiana.</p>
<p><b>UDA 4 Il nuovo sistema internazionale e l'Età del Bipolarismo.</b></p> <p><b>Il quadro internazionale del dopoguerra.</b> La nascita delle due superpotenze: USA e URSS. L'Europa viene divisa in Blocco comunista e Blocco capitalista. Il Piano Marshall.</p> <p><b>Il mondo diviso in due Blocchi.</b> Le origini della Guerra fredda e la spartizione del mondo.</p>
<p><b>Programma che si prevede di svolgere dopo il 15 maggio</b></p>
<p><b>UDA 4 Il nuovo sistema internazionale e l'Età del Bipolarismo.</b></p> <p><b>L' Italia Repubblicana.</b> Il referendum. Nasce la Repubblica Italiana. Dalla Ricostruzione al "<i>Miracolo economico</i>".</p>

<b>EDUCAZIONE CIVICA</b>	
<b>ARGOMENTI SVOLTI NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO 2023/2024</b>	<b>METODOLOGIE E ATTIVITÀ</b>
<p>Partecipazione alle Olimpiadi di Cittadinanza, organizzate da "<i>AssoGiovani</i>", indette dal Ministero dell'Istruzione e del Merito.</p> <p>-Videolezioni di storia: Il martirio delle Foibe; Giornata della Memoria.</p> <p>Dai campi di concentramento ai campi di sterminio.</p>	<p>Videolezioni "<i>Asso Giovani</i>" e dibattito sulle tematiche affrontate.</p> <p>Lezione frontale e dialogata.</p> <p>Lecture e attività di approfondimento.</p> <p>Feedback nel corso delle lezioni attraverso la valutazione di domande, interventi e osservazioni degli alunni.</p>

<b>DISCIPLINA: Lingua Inglese</b>	
<b>DOCENTE: Gencarelli Teresa</b>	
<b>MONTE ORE: 2 ore settimanali</b>	
<b>LIBRO DI TESTO: DAILY SPECIALS</b>	
<b>ABILITÀ/CAPACITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Potenziamento della competenza comunicativa e semantica.</li> <li>• Sviluppo della competenza comunicativa ed espressiva.</li> <li>• Comprensione e produzione di testi orali e scritti di varia natura e complessità.</li> <li>• Individuare e riconoscere le differenze esistenti tra le strutture della lingua italiana e della lingua inglese.</li> <li>• Strutturare frasi semplici, ma corrette, usando le strutture e il lessico acquisiti.</li> <li>• Leggere con intonazione e precisione fonologica un testo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organizzazione del discorso nelle tipologie testuali di tipo tecnico-professionale;</li> <li>• Lessico di settore</li> <li>• Aspetti socio-culturali della lingua inglese e del linguaggio specifico del settore;</li> <li>• Aspetti socio-culturali dei paesi anglofoni, riferiti in particolare al settore di indirizzo;</li> <li>• Modalità e problemi basilari della traduzione di testi tecnici.</li> </ul>
<b>METODOLOGIE E ATTIVITÀ</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale e partecipata.</li> <li>• Attività di gruppo e laboratoriali.</li> <li>• Cooperative learning.</li> <li>• Flipped classroom.</li> <li>• Didattica digitale integrata.</li> </ul>	
<b>Programma svolto entro il 15 maggio</b>	
<b>UDA 1 “Made in Italy”: ITALIAN STYLE &amp; CROSS-CULTURAL FOOD</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Italian Food Heritage and Quality Certification</li> <li>• Italian PDO, PGI, TSG Agri-food products</li> </ul>	
<b>UDA 2 “HEALTHY EATING”</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• The Food Pyramid</li> <li>• Food Groups</li> <li>• The Eat well Guide (UK)</li> <li>• My plate (USA)</li> <li>• The difference between Slow food and Fast Food</li> <li>• CASE STUDY: Mi’ndujo - An example of how fast food can turn into slow food.</li> <li>• Students’ presentations on local dishes or local or typical restaurants</li> </ul>	
<b>UDA 3 “Food safty and Hygene”</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• WHO – World food safty</li> <li>• The five keys to safer food</li> <li>• Why do chef’s use a uniform</li> </ul>	
<b>UDA 4 Sustainability in the Kitchen (ED. CIVICA)</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• SILO an example of 0 waste restaurant</li> </ul> <p>(Questa Unità didattica è stata affrontata sia in lingua inglese che in lingua italiana anche come argomento di <b>Educazione Civica</b>).</p>	

<b>EDUCAZIONE CIVICA</b>	
<b>ARGOMENTI SVOLTI NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO 2023/2024</b>	<b>METODOLOGIE E ATTIVITÀ</b>
Partecipazione alle Olimpiadi di Cittadinanza, organizzate da “AssoGiovani”, indette dal Ministero dell’Istruzione e del Merito.  -Videolezioni di inglese: <ul style="list-style-type: none"> <li>• l’articolo di giornale.</li> <li>• WhatsApp.</li> <li>• il potere delle parole.</li> <li>• La comunicazione non ostile.</li> </ul>	Videolezioni “Asso Giovani” e dibattito sulle tematiche affrontate. Lezione frontale e dialogata. Letture e attività di approfondimento. Feedback nel corso delle lezioni attraverso la valutazione di domande, interventi e osservazioni degli alunni.

<b>DISCIPLINA: Francese</b>	
<b>DOCENTE: Greco Maria Rosaria</b>	
<b>MONTE ORE: 3 ore settimanali</b>	
<b>LIBRO DI TESTO: Passion Chef et Pâtissier</b>	
<b>ABILITÀ/CAPACITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>
Padroneggiare la lingua francese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.  Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.  Utilizzare gli strumenti informativi aziendali e gli strumenti di comunicazione integrata d’impresa, per realizzare attività comunicative con riferimento ai differenti contesti.  Produzione di differenti testi scritti Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, anche a carattere professionale, scritte, orali o multimediali.  Descrivere in maniera semplice esperienze, impressioni, eventi e progetti relativi ad ambiti di interesse personale, d’attualità, di studio o di lavoro.  Produrre brevi testi, semplici e coerenti, su tematiche note di interesse personale, quotidiano o sociale, con scelte lessicali e sintattiche appropriate	Il vino  L’arte di servire il vino  Degustazione e abbinamento cibo-vino  La piramide alimentare  I cinque colori del benessere  Le tecniche di conservazione degli alimenti  Sicurezza alimentare: HACCP  Allergie e intolleranze alimentari  La ristorazione commerciale  La ristorazione bio  Presentare la richiesta di lavoro  Redigere un Curriculum Vitae
<b>METODOLOGIE E ATTIVITÀ</b>	
Lezione frontale. Problem solving. Cooperative learning. Peer tutoring. Uso costante L2. Ricorso a fonti autentiche.	

In tutte le attività è stata favorita l'efficacia comunicativa arricchendo il bagaglio di terminologia specialistica.
<b>Programma svolto entro il 15 maggio</b>
<b>UDA 1 Du blanc ou du rouge?</b>
Le vin, une richesse culturelle Un art sensoriel: la dégustation A' chaque vin son identité! Catégories officielles et carte des vins Le premier producteur de vin au monde... la France! Des vins exportés dans le monde entier: les zones viticoles italiennes Itinéraires gastronomiques dans le Nord-Est de la France
<b>UDA 2 Bien-être et qualité</b>
Manger un peu de tout c'est bien manger! La pyramide alimentaire Le bien-être en cinq couleurs Les certifications de qualité des produits français Les labels alimentaires italiens Itinéraires gastronomiques dans Nord-Ouest de la France
<b>UDA 3 Santé et sécurité alimentaires</b>
On ne veut pas d'aliments altérés! Les stratégies pour conserver les aliments: les méthodes physiques Attention, intoxications! HACCP Manger prudemment: les allergies Manger différemment: les intolérances Itinéraires gastronomiques en Outre-Mer
<b>UDA 4 Chercher un emploi dans le monde de la restauration</b>
Au service du client: la restauration commerciale Le restaurant bio, un concept tendance Plateaux repas
<b>Programma che si prevede di svolgere dopo il 15 maggio</b>
<b>UDA 4 Chercher un emploi dans le monde de la restauration (Suite)</b>
Comment se présenter au futur employeur? Le Curriculum Vitae Itinéraires gastronomiques autour des continents

<b>EDUCAZIONE CIVICA</b>	
<b>ARGOMENTI SVOLTI NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO 2023/2024</b>	<b>METODOLOGIE E ATTIVITÀ</b>
Partecipazione alle Olimpiadi di Cittadinanza, organizzate da “ <i>AssoGiovani</i> ”, indette dal Ministero dell’Istruzione e del Merito. Videolezioni: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Effetto Alcool sul Cervello.</li> <li>• Comunicazione Non Verbale.</li> </ul>	Videolezioni “ <i>Asso Giovani</i> ” e dibattito sulle tematiche affrontate.  Lezione frontale e dialogata.  Letture e attività di approfondimento.  Feedback nel corso delle lezioni attraverso la valutazione di domande, interventi e osservazioni degli alunni.

<b>DISCIPLINA: Matematica</b>	
<b>DOCENTE: Novello Mirella</b>	
<b>MONTE ORE: 3 ore settimanali</b>	
<b>LIBRO DI TESTO: COLORI DELLA MATEMATICA</b> Edizione bianca, vol. B LEONARDO SASSO- ILARIA FRAGNI -PETRINI	
<b>ABILITÀ/CAPACITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>
Risolvere e rappresentare in modo formalizzato problemi economici. Utilizzare strumenti di analisi matematica e di ricerca operativa nello studio di fenomeni economici e nelle applicazioni alla realtà aziendale. Utilizzare e valutare criticamente informazioni statistiche di diversa origine.	Studio completo di una funzione e rappresentazione grafica. Disequazioni a due variabili. Piano di rilevazione e analisi dei dati. Relazioni tra variabili statistiche. Metodi e fasi della ricerca operativa e classificazione dei problemi di scelta.
<b>METODOLOGIE E ATTIVITÀ</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale</li> <li>• Lezione partecipata</li> <li>• Esercitazioni individuali</li> <li>• Lavoro di gruppo</li> </ul>	
<b>Programma svolto entro il 15 maggio</b>	
<b>UDA 1: ANALISI INFINITESIMALE</b>	
Studio di semplici funzioni razionali intere e fratte	
<b>UDA 2: GEOMETRIA ANALITICA DELLO SPAZIO</b>	
Disequazioni a due variabili lineari e sistemi di disequazioni lineari a due variabili	
<b>UDA 3: LA STATISTICA DESCRITTIVA E LA PROBABILITÀ</b>	
Generalità sulla statistica; Rappresentazioni grafiche; Medie statistiche; Indici di variabilità; Relazioni tra variabili statistiche.	

Il concetto di probabilità e definizioni; Probabilità della somma logica di eventi; Probabilità condizionata; Eventi dipendenti e indipendenti; Probabilità del prodotto logico.
<b>Programma che si prevede di svolgere dopo il 15 maggio</b>
<b>UDA 4: RICERCA OPERATIVA</b>
Scopi e metodi della R.O.; Classificazione dei problemi di scelta; Modello matematico; Il problema delle scorte

<b>EDUCAZIONE CIVICA</b>	
<b>ARGOMENTI SVOLTI NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO 2023/2024</b>	<b>METODOLOGIE E ATTIVITÀ</b>
Partecipazione alle Olimpiadi di Cittadinanza, organizzate da "AssoGiovani", indette dal Ministero dell'Istruzione e del Merito. - Videolezione di matematica: Educazione finanziaria.	Videolezioni "Asso Giovani" e dibattito sulle tematiche affrontate.  Lezione frontale e dialogata.  Letture e attività di approfondimento.  Feedback nel corso delle lezioni attraverso la valutazione di domande, interventi e osservazioni degli alunni.

<b>DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</b>	
<b>DOCENTE: FASANO Antonietta</b>	
<b>MONTE ORE: 4 ore settimanali</b>	
<b>LIBRO DI TESTO: Aiello-ITA Imprese Turistiche &amp; Alberghiere- vol. 3- HOEPLI</b>	
<b>ABILITÀ/CAPACITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>
Identificare e analizzare le caratteristiche del mercato turistico, interpretarne le dinamiche e individuare le risorse per promuoverlo e potenziarlo. Utilizzare le tecniche di marketing. Realizzare un piano di marketing. Individuare gli elementi alla base di una strategia aziendale. Individuare le funzioni e gli elementi del budget. Riconoscere le opportunità e le minacce per un'impresa provenienti dal mondo esterno. Redigere budget e business plan in situazioni concrete. Conoscere la normativa del settore e applicarla con particolare attenzione alle norme di: sicurezza sul lavoro, sicurezza alimentare, tracciabilità dei prodotti. Analizzare i fattori economici che condizionano le abitudini alimentari.	Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale, internazionale. Normativa nazionale e internazionale del settore. Tecniche di marketing turistico. Leve, tecniche, strumenti e piano di marketing. Analisi dell'ambiente e scelte strategiche. Pianificazione e programmazione aziendale. Controllo di gestione. Budget. Business plan. Marketing plan. Sicurezza sul lavoro. Sicurezza alimentare e frodi alimentari. Certificazioni di qualità. Consumi alimentari e abitudini alimentari. Economia del territorio. Marchi di qualità. Prodotti a chilometro zero.

<b>METODOLOGIE E ATTIVITÀ</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale.</li> <li>• Lezione partecipata.</li> <li>• Problem solving.</li> <li>• Cooperative learning.</li> <li>• Dialogo individuale e di gruppo.</li> <li>• Attività di approfondimento on line.</li> <li>• Esercitazioni in laboratorio.</li> <li>• Articoli tratti da riviste specializzate.</li> </ul>	
<b>Programma svolto entro il 15 maggio</b>	
<b>UDA 1 IL MERCATO TURISTICO NAZIONALE E INTERNAZIONALE</b>	
<p>Il mercato turistico nazionale e internazionale</p> <p>Gli organismi e le fonti normative internazionali</p> <p>Gli organismi e le fonti normative interne</p> <p>Le nuove tendenze del turismo</p>	
<b>UDA 2 IL MARKETING</b>	
<p>Il marketing: aspetti generali</p> <p>Il marketing strategico</p> <p>Il marketing operativo</p> <p>Il marketing web</p> <p>Il marketing plan</p>	
<b>UDA 3 PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE</b>	
<p>La pianificazione e la programmazione</p> <p>Il budget</p> <p>Il business plan</p>	
<b>UDA 4 LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO</b>	
<p>Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro</p> <p>Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali</p>	
<b>Programma che si prevede di svolgere dopo il 15 maggio</b>	
<b>UDA 5 LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO</b>	
<p>Le abitudini alimentari</p> <p>I marchi di qualità alimentari</p>	

<b>EDUCAZIONE CIVICA</b>	
<b>ARGOMENTI SVOLTI NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO 2023/2024</b>	<b>METODOLOGIE E ATTIVITÀ</b>

<p>Partecipazione alle Olimpiadi di Cittadinanza, organizzate da “AssoGiovani”, indette dal Ministero dell’Istruzione e del Merito.</p> <p>-Videolezioni di DTA:</p> <p>LA COSTITUZIONE: Costituzione e principi fondamentali.</p> <p>LA CORTE COSTITUZIONALE: i diritti e i doveri costituzionali.</p>	<p>Videolezioni “Asso Giovani” e dibattito sulle tematiche affrontate.</p> <p>Lezione frontale e dialogata.</p> <p>Letture e attività di approfondimento.</p> <p>Feedback nel corso delle lezioni attraverso la valutazione di domande, interventi e osservazioni degli alunni.</p>
---	---

**DISCIPLINA: Scienza e Cultura dell’Alimentazione**

**DOCENTE: Mammolito Diana**

**MONTE ORE: 5 ore settimanali**

**LIBRO DI TESTO: ALIMENTAZIONE OGGI.**

**AUTORE: G. RODATO** **EDIZIONI: CLITT**

<b>ABILITÀ/CAPACITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<p>Saper organizzare una dieta equilibrata personalizzata in base ai LARN, alle linee guida per una sana alimentazione, alla dieta mediterranea e alla piramide della stessa.</p> <p>Saper organizzare menù in base alle esigenze fisiologiche e patologiche della clientela e in base alle etnie e alle religioni.</p> <p>Saper riconoscere le cause delle malattie dovute ad una scorretta alimentazione</p> <p>Saper applicare le normative vigenti europee in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Saper classificare le principali contaminazioni alimentari biologiche, chimiche e fisiche.</p> <p>Osservare le norme di prevenzione igienico-sanitaria che fanno riferimento ai regolamenti europei costituenti il “Pacchetto igiene”.</p> <p>Redigere un piano di autocontrollo HACCP. Riconoscere le nuove tendenze di filiera e i prodotti innovativi.</p>	<p>Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.</p> <p>Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all’alimentazione.</p> <p>Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.</p> <p>Consuetudini alimentari nelle grandi religioni.</p> <p>Certificazioni di qualità e sistema HACCP.</p> <p>Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezione.</p>

**METODOLOGIE E ATTIVITÀ**

- Lezione frontale
- Lezione partecipata
- Esercitazioni collettive e individuali su temi affrontati nella lezione frontale
- Lavori di gruppo eterogenei e/o per fasce di livello
- Lavori di gruppo con cooperative learning



- Dibattito
- Discussione

### **Programma svolto entro il 15 maggio**

#### **UDA 1 QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE**

- La filiera agroalimentare
- La qualità totale
- Marchi di qualità
- Il made in Italy
- Contaminazioni fisiche
- Contaminazioni chimiche
- Contaminazioni biologiche
- Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici
- Procedura HACCP

#### **UDA 2 L'ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA**

- Elementi di dietetica e nutrizione
- La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche
- La dieta mediterranea
- Alimentazione nella ristorazione collettiva
- Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti per la gastronomia
- Criteri di scelta delle materie prime.
- Stili alimentari e diete moderne
- I nuovi prodotti alimentari

#### **UDA 3 DIETETICA E DIETOTERAPIA**

- La dieta nelle diverse fasi della vita
- La dieta nelle malattie cardiovascolari
- La dieta nelle malattie metaboliche
- La dieta nelle malattie dell'apparato digerente
- Allergie e intolleranze alimentari
- Alimentazione e tumori
- Disturbi alimentari
- Stili alimentari e diete moderne
- Tecniche di preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi alimentari

### **Programma che si prevede di svolgere dopo il 15 maggio**

**UDA 4 ASPETTI RELIGIOSO-ANTROPOLOGICI LEGATI AL CIBO**

- Alimentazione e religione
- Antropologia del cibo e consumi alimentari

**EDUCAZIONE CIVICA**

<b>ARGOMENTI SVOLTI NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO 2023/2024</b>	<b>METODOLOGIE E ATTIVITÀ</b>
<p>Partecipazione alle Olimpiadi di Cittadinanza, organizzate da “AssoGiovani”, indette dal Ministero dell’Istruzione e del Merito.</p> <p>-Videolezioni di Scienza e Cultura dell’Alimentazione: Tutela degli ecosistemi.</p>	<p>Videolezioni “Asso Giovani” e dibattito sulle tematiche affrontate.</p> <p>Lezione frontale e dialogata.</p> <p>Lecture e attività di approfondimento.</p> <p>Feedback nel corso delle lezioni attraverso la valutazione di domande, interventi e osservazioni degli alunni.</p>

**DISCIPLINA: Enogastronomia: Sala e Vendita****DOCENTE: Verta Alfonsino****MONTE ORE: 1 ora settimanale****LIBRO DI TESTO: Nessuno**

<b>ABILITÀ/CAPACITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<p>Saper distinguere le varie fasi della fermentazione.</p> <p>Sapersi muovere in una sala per il servizio del vino.</p> <p>Saper analizzare i vini sotto l’aspetto visivo, olfattivo e gustativo.</p> <p>Acquisire la tecnica di degustazione.</p> <p>Conoscenza di base delle preparazioni di cucina.</p> <p>Conoscenza delle materie prime per ottenere le varie bevande.</p> <p>Utilizzare gli attrezzi per la miscelazione con dis Conoscere le nozioni antinfortunistiche e le caratteristiche dei prodotti elaborati. involtura e sicurezza.</p> <p>Saper la tecnica per ottenere i vini speciali.</p>	<p>Tecniche di vinificazione. La fermentazione</p> <p>Attrezzatura relativa al servizio del vino.Tipo di bottiglie.</p> <p>Temperature e successione dei vini.</p> <p>Analisi sensoriale utilizzando schede di settore</p> <p>Uso della terminologia e uso delle schede.</p> <p>Distillazione continua e discontinua. Produzione delle birre. Tecniche di produzione dei liquori.</p> <p>Discrezione degli strumenti della miscelazione. Le fasi corrette della miscelazione applicate ad ogni strumento.</p> <p>Principali ricette del flambage.</p> <p>Vini liquorosi: Marsala, Porto. Vini spumanti.</p> <p>I vini Igt, doc, docg.</p>

<p>Conoscenza della legislazione.</p> <p>Simulare la realizzazione di buffet e banchetti. Progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting</p> <p>Simulare la gestione degli approvvigionamenti per banchetti.</p> <p>Simulare la gestione di una azienda turistico-ristorativa, con riferimento alle risorse umane</p>	<p>Le caratteristiche delle aziende enogastronomiche.</p> <p>Le tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia.</p> <p>L'organizzazione di feste e di eventi.</p> <p>Gli allestimenti speciali della sala e organizzazione.</p>
---	--

### **METODOLOGIE E ATTIVITÀ**

Lezione frontale.  
 Metodologia induttiva, problem solving, cooperative learning, flipped classroom.  
 Classi aperte.  
 Lezione frontale, dialogata.

#### **Programma svolto entro il 15 maggio**

##### **UDA 1 La libertà**

Le regole del saper stare a tavola

Distinguere le posate e bicchieri a tavola.

Acquisire la tecnica giusta per l'uso delle stoviglie.

Il servizio delle vivande e delle bevande.

La successione delle vivande

##### **UDA 2 Made in Italy**

I metodi di allevamento della vite e le variabili ambientali che li influenzano.

Le tecniche di vinificazione.

Presentare, stappare e servire il vino nel modo corretto

I vini calabresi

Attrezzatura relativa al servizio del vino.

Temperature e successione dei vini.

#### **Programma che si prevede di svolgere dopo il 15 maggio**

##### **UDA 3 I vini speciali**

Vini liquorosi: Marsala, Porto

Vini spumanti

### **EDUCAZIONE CIVICA**

**ARGOMENTI SVOLTI NEL  
CORRENTE ANNO SCOLASTICO  
2023/2024**

**METODOLOGIE E ATTIVITÀ**

<p>Partecipazione alle Olimpiadi di Cittadinanza, organizzate da “AssoGiovani”, indette dal Ministero dell’Istruzione e del Merito.</p> <p>Videolezioni di Sala e Vendita: Come migliorarsi.</p>	<p>Videolezioni “Asso Giovani” e dibattito sulle tematiche affrontate.</p> <p>Lezione frontale e dialogata.</p> <p>Letture e attività di approfondimento.</p> <p>Feedback nel corso delle lezioni attraverso la valutazione di domande, interventi e osservazioni degli alunni.</p>
--	---

<b>DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>	
<b>DOCENTE: MARTIRE DOMENICO</b>	
<b>MONTE ORE: 2 ORE SETTIMANALI</b>	
<b>LIBRO DI TESTO: EDUCARE AL MOVIMENTO</b>	
<b>ABILITÀ/CAPACITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rispondere adeguatamente ai diversi stimoli motori <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analizzare e riprodurre schemi motori semplici e complessi</li> <li>• Mantenere e controllare le posture</li> <li>• Usare in modo pertinente gli aspetti non verbali della comunicazione</li> <li>• Eseguire esercizi a corpo libero e con piccoli attrezzi</li> <li>• Controllare la motricità per finalizzarla al compito richiesto</li> <li>• Adeguare l’intensità di lavoro alla durata della prova</li> <li>• Controllare la respirazione durante lo sforzo per portare a termine la prova assegnata</li> <li>• Rilevare e analizzare tempi, misure e risultati per monitorare l’attività motoria e i livelli di progressione</li> <li>• Utilizzare i diversi schemi motori e abilità in diversi contesti motori</li> <li>• Partecipare alle attività ludico-sportive assumendo anche ruoli .</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacità di apprendimento e controllo motorio <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacità condizionali capacità coordinative</li> <li>• Capacità espressivo - comunicative</li> <li>• I principi generali dell’allenamento</li> <li>• Gli aspetti tecnico tattici delle attività sportive esaminate</li> </ul> </li> </ul>
<b>METODOLOGIE E ATTIVITÀ</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tutte le attività sono state svolte nel rispetto delle norme anti-covid19, privilegiando quelle a carattere individuale, gran parte degli argomenti sono stati svolti prima in forma teorica, e poi pratica nei limiti del possibile, non avendo avuto nell’anno in corso la disponibilità della palestra.</li> <li>- Le metodologie maggiormente utilizzate sono state quella induttiva, comunicativo-situazionale, deduttiva peer tutoring, tutoring diffuso, problem solving, cooperative learning, flipped classroom, classi aperte lezione frontale, dialogata, didattica digitale integrata.</li> </ul>	
<b>Programma svolto entro il 15 maggio</b>	
<b>UDA 1 Le capacità coordinative e condizionali - Il movimento - Il corpo e la sua relazione con spazio e tempo.</b>	

- Conoscere la differenza tra capacità coordinative e condizionali. Sapere cos'è la coordinazione e da quali fattori essa dipende. Conoscere i tipi di coordinazione specifici relativi ai vari giochi sportivi e ai gesti tecnici di alcune specialità dell'atletica.
- L'organizzazione del corpo umano.
- Anatomia e fisiologia dei principali sistemi e apparati.
- Le fasi della respirazione.
- Gli schemi motori di base e le loro caratteristiche.
- Le capacità motorie (coordinative e condizionali).
- Gli aspetti della comunicazione verbale e non verbale.
- La comunicazione sociale.

### **UDA 2 Gioco e Sport – Giochi tradizionali e pre-sportivi – Sport individuali e di squadra – giochi sportivi studenteschi – Ciaspolata.**

- Conoscere alcuni dei principali giochi tradizionali (della Regione, Nazione o eventualmente quelli di compagni stranieri).
- Semplici principi tattici degli sport praticati.
- Le abilità necessarie al gioco.
- I fondamentali individuali e di squadra degli sport praticati.
- La terminologia e le regole principali degli sport praticati.
- I gesti arbitrali dello sport praticato.
- Le regole dello sport e il fair play.
- I diversi aspetti di un evento sportivo (gioco, preparazione, arbitraggio, informazione ecc.)

### **UDA 3 Salute e benessere – preparazione atletica, star bene e sentirsi bene, trekking in ambiente naturale**

- Conoscere i principi fondamentali di prevenzione per la sicurezza durante le attività.
- Conoscere i principali principi igienici e scientifici essenziali per lo stato di salute e migliorare l'efficienza fisica.
- Conoscere le principali norme alimentari e sanitarie.
- Conoscere gli effetti positivi dei percorsi di preparazione fisica.
- Conoscere le condizioni fisiologiche del corpo umano a riposo, durante e dopo l'esercizio.
- Il movimento come prevenzione
- Il doping e i suoi effetti.
- Conoscere le principali norme e i comportamenti del Primo Soccorso
- I principi fondamentali della sicurezza in palestra

### **UDA 4 Destrezza: percorsi ed elementi di pre-acrobatica.**

- Conoscere i principali esercizi e movimenti caratteristici di ogni attività svolta.
- Sperimentare strumenti e tecnologie.
- Le attività in ambiente naturale e le loro caratteristiche.
- Le norme di sicurezza nei vari ambienti e condizioni: montagna, nell'acqua ecc.

### **Programma che si prevede di svolgere dopo il 15 maggio**

#### **UDA Tutte**

Ripetizione di alcuni argomenti già trattati e approfondimenti generali in vista degli esami.

## **EDUCAZIONE CIVICA**

**ARGOMENTI SVOLTI NEL  
CORRENTE ANNO SCOLASTICO  
2023/2024**

**METODOLOGIE E ATTIVITÀ**

Partecipazione alle Olimpiadi di Cittadinanza, organizzate da "AssoGiovani", indette dal Ministero dell'Istruzione e del Merito: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Effetto alcol sul cervello</li> <li>- Cannabis</li> <li>- I polmoni dei fumatori</li> </ul>	Videolezioni "Asso Giovani" e dibattito sulle tematiche affrontate.  Lezione frontale e dialogata.  Letture e attività di approfondimento.  Feedback nel corso delle lezioni attraverso la valutazione di domande, interventi e osservazioni degli alunni.
---	--

<b>DISCIPLINA: Religione cattolica</b>	
<b>DOCENTE: Perrone Angelina</b>	
<b>MONTE ORE: 1 ora settimanale</b>	
<b>LIBRO DI TESTO: Alla ricerca della felicità</b>	
<b>ABILITÀ/CAPACITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>
Saper riconoscere gli atteggiamenti nell'ambito dell'esperienza di fede alla luce di quanto studiato sul Vangelo. Saper consultare la Bibbia.	Conoscere il concetto di fondamentalismo. Saper riconoscere i testi sacri delle tre religioni monoteiste e vedere come la religione influenza il punto di vista dei popoli e come la religione cattolica rispetta i valori fondamentali dell'essere umano di cui viene messa in primo luogo la dignità. Conoscere i dieci comandamenti e i due comandamenti dell'amore. Conoscere le beatitudini.
<b>METODOLOGIE E ATTIVITÀ</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Brain-storming.</li> <li>- Classe capovolta.</li> <li>- Discussione in classe.</li> <li>- Attività laboratoriale.</li> </ul>	
<b>Programma svolto entro il 15 maggio</b>	
<b>UDA 1 La bioetica</b>	
Il concetto di bioetica. Differenza tra bioetica laica e bioetica cattolica. Il concetto di sacralità della vita e di qualità della vita esempi tratti dalla vita quotidiana. Le manipolazioni genetiche. Visione del film: La custode di mia sorella.	
<b>UDA 2 La pace</b>	
Riflessioni sulla pace e sulle guerre recenti scoppiate in Medio Oriente e nella striscia di Gaza. Approfondimento sull'ebraismo e sul riconoscimento dello stato ebraico a questo proposito visione della serie messiah.	

<b>EDUCAZIONE CIVICA</b>	
<b>ARGOMENTI SVOLTI NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO 2023/2024</b>	<b>METODOLOGIE E ATTIVITÀ</b>

<p>La dipendenza da droghe e alcool.</p> <p>Il tabagismo.</p> <p>Il gioco d'azzardo.</p>	<p>Discussione con gli alunni dopo essersi documentati attraverso i video visti in classe.</p>
--	--

<b>DISCIPLINA: Enoganomia - settore Cucina</b>	
<b>DOCENTE: Pisani Domenico</b>	
<b>MONTE ORE: 6 ore settimanali</b>	
<b>LIBRO DI TESTO: nessuno</b>	
<b>ABILITÀ/CAPACITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<p>Saper produrre testi scritti e orali di differenti tipologie e complessità.</p> <p>Saper comprendere vari testi, decodificando le informazioni principali contenute nei testi e saperle sintetizzare.</p> <p>Avere una manualità con gli strumenti di lavoro per compiere le fasi operative in cucina .</p> <p>Saper gestire e organizzare in modo autonomo almeno un reparto della cucina.</p> <p>Avere capacità nella gestione e manipolazione degli alimenti.</p>	<p>Conoscenze dei nuclei fondanti delle varie discipline appartenenti all'ambito tecnologico-professionale</p> <p>Acquisire una terminologia tecnica adeguata della attrezzatura e dell'igiene.</p> <p>Saper interpretare ed applicare le norme di settore, adottare un comportamento consono al ruolo ricoperto</p>
<b>METODOLOGIE E ATTIVITÀ</b>	
<p>Adeguare e organizzare la produzione in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando tradizioni e prodotti tipici.</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione idonee nella produzione di prodotti enogastronomici.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni e le nuove tendenze della filiera intervenendo nella trasformazione dei prodotti gastronomici.</p> <p>Sovrintendere all'organizzazione ristorativa e attuare tecniche di gestione relative alle merci.</p> <p>Applicare le giuste procedure per garantire la massima sicurezza alimentare.</p> <p>Lezione frontale.</p> <p>Metodologia induttiva.</p> <p>Attività di laboratorio.</p> <p>Esercitazioni pratiche.</p> <p>Lezione frontale, dialogata.</p> <p>Didattica digitale integrata.</p> <p>Appunti, dispense, computer, videoproiezione.</p> <p>Uso dell'attrezzatura nei laboratori.</p> <p>Individuare i parametri attraverso i sensi per valutare un alimento.</p> <p>Adeguare e organizzare la produzione in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando tradizioni e prodotti tipici.</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione idonee nella produzione di prodotti enogastronomici.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni e le nuove tendenze della filiera intervenendo nella trasformazione dei prodotti gastronomici.</p> <p>Sovrintendere all'organizzazione ristorativa e attuare tecniche di gestione relative alle merci.</p> <p>Applicare le giuste procedure per garantire la massima sicurezza alimentare.</p>	

Lezione frontale, Metodologia induttiva. Attività di laboratorio. Esercitazioni pratiche. Lezione frontale, dialogata. Uso dell'attrezzatura nei laboratori. Individuare i parametri attraverso i sensi per valutare un alimento,. Utilizzo del laboratorio di cucina realizzando piatti a base di prodotti ittici. Degustazione di alcuni alimenti preparati in cucina. Lezione pratiche di gestione e conservazione degli alimenti.

### **Programma svolto entro il 15 maggio**

#### **UDA 1 LA RISTORAZIONE**

Le classi ristorative e il menu;  
Il catering;  
Il banqueting.

#### **UDA 2 CULTURA ALIMENTARE E SICUREZZA ALIMENTARE, MADE IN ITALY**

Il cibo come esperienza culturale;  
Gli alimenti;  
La qualità alimentare.  
I prodotti made in Italy più utilizzati in cucina.  
Come utilizzare e manipolare i prodotti in laboratorio evitando spreco .  
Realizzazione di alcuni piatti in laboratorio di cucina utilizzando prodotti Italiani come (la pasta ,il parmigiano ,la mozzarella di bufala, la pizza ecc..)

#### **UDA3 ORGANIZZAZIONE E GESTIONE, IL SISTEMA HACCP, ANALISI SENSORIALI**

La gestione degli acquisiti;  
Tipologie di produzione e innovazione in cucina.  
La gestione degli acquisiti;  
Tipologie di produzione e innovazione in cucina.  
Le caratteristiche organolettiche I cinque sensi (vista, olfatto, tatto, gusto, udito).  
Che cosa si intende per analisi sensoriale.

#### **UDA 4 PRODOTTI ITTICI**

Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche

- Identificare i pesci, i crostacei e i molluschi
- Conservare i prodotti ittici in modo igienicamente corretto
- Eseguire le tecniche di base della lavorazione di pesci, crostacei e molluschi
- Realizzare con buona autonomia operativa secondi con prodotti ittici
- La classificazione di pesci, crostacei e molluschi
- I criteri di valutazione della freschezza
- Le caratteristiche merceologiche e gastronomiche dei prodotti ittici
- Le tecniche di cottura dei prodotti ittici

L'ANALISI SENSORIALE.

Che cosa si intende per alimentazione.  
Le caratteristiche organolettiche.  
Le sensazioni visive, olfattive ,gustative ,tattili ,uditive.

ORGANIZZAZIONE GESTIONE

Che cosa si intende per approvvigionamento.  
Come organizzare l'approvvigionamento.  
Come organizzare il magazzino

### **Programma che si prevede di svolgere dopo il 15 maggio**

Ripasso e approfondimento degli argomenti svolti.



<b>EDUCAZIONE CIVICA</b>	
<b>ARGOMENTI SVOLTI NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO 2023/2024</b>	<b>METODOLOGIE E ATTIVITÀ</b>
Partecipazione alle Olimpiadi di cittadinanza organizzate da “Asso Giovani”, indette dal Ministero dell’Istruzione e del Merito: Video lezioni di cucina: Stimolare la motivazione.	Videolezioni “AssoGiovani” e dibattito sulle tematiche affrontate.  Lezione frontale e dialogata.  Lettura e attività di approfondimento.  Feedback nel corso della lezioni attraverso la valutazione di domande, interventi e osservazioni degli alunni.

<b>DISCIPLINA: Materia Alternativa alla Religione</b>	
<b>DOCENTE: Bisignano Emilio</b>	
<b>MONTE ORE: 1 ora settimanale</b>	
<b>LIBRO DI TESTO:</b>	
<b>ABILITÀ/CAPACITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisire ed interpretare le informazioni;</li> <li>• Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, essere in grado di valutare i fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;</li> <li>• Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della Lingua Italiana;</li> <li>• Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell’ambiente naturale ed antropico.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Competenza alfabetica funzionale;</li> <li>• Competenza multilinguistica;</li> <li>• Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;</li> <li>• Competenza digitale;</li> <li>• Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</li> <li>• Competenza in materia di cittadinanza;</li> <li>• Competenza imprenditoriale;</li> <li>• Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale.</li> </ul>
<b>METODOLOGIE E ATTIVITÀ</b>	
Cooperative learning. Brainstorming. Utilizzo di LIM e PC. Peer Tutoring.	
<b>Programma svolto entro il 15 maggio</b>	
<b>UDA 1 Scienze umane</b>	
Le scienze umane e sociali, sociologia, antropologia culturale, psicologia pedagogia.	
<b>UDA 2 L’inclusione</b>	
Diversità, vivere ai margini, immigrazione, altri emarginati, devianza.	
<b>UDA 3 Lo Stato Italiano</b>	

Le norme, i diritti e i doveri del cittadino, regolamenti codici e leggi.

**Programma che si prevede di svolgere dopo il 15 maggio**

**UDA 4 Costituzione Italiana**

La Costituzione Italiana: caratteristiche dello Stato di diritto, i beni pubblici e le tasse.

### **EDUCAZIONE CIVICA**

<b>ARGOMENTI SVOLTI NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO 2023/2024</b>	<b>METODOLOGIE E ATTIVITÀ</b>
Partecipazione alle Olimpiadi di cittadinanza organizzate da “Asso Giovani”, indette dal Ministero dell’Istruzione e del Merito: Videolezioni di MA. I.R.C.: <ul style="list-style-type: none"><li>• I danni dell’alcol.</li><li>• Cittadinanza digitale.</li><li>• Educazione digitale.</li> <li>• Funzioni del Parlamento Italiano.</li><li>• Funzioni del Governo Italiano.</li></ul>	Videolezioni “AssoGiovani” e dibattito sulle tematiche affrontate.  Lezione frontale e dialogata.  Videolezioni tramite LIM.  Lettura e attività di approfondimento.  Feedback nel corso della lezioni attraverso la valutazione di domande, interventi e osservazioni degli alunni.

## MODULI DI EDUCAZIONE CIVICA “ASSOGIOVANI” (33 ore)

	Dir. e tec. Amm.	Sc. cult. Aliment.	Francese	Inglese	Lab. Enog. Cucina	Italiano	Storia	Religione	Matem.	Sala	Sc. Motorie
<i>Whatsapp</i>				2h							
<i>Educazione finanziaria</i>									1h		
<i>Tutela ecosistemi</i>		2h									
<i>Il martirio della Foibe</i>							1h				
<i>Giornata della Memoria</i>							1h				
<i>Costituzione Italiana</i>	3h										
<i>Corte Costituzionale</i>	1h										
<i>Una droga dal nome cannabis</i>								2h			
<i>Effetto alcool sul cervello</i>			2h								
<i>Come migliorarsi</i>										1h	
<i>Rete sociale</i>					1h						
<i>Intelligenza sociale</i>											2h
<i>I polmoni dei fumatori</i>					2h						
<i>Comunicazione non verbale</i>			1h			1h					
<i>Identità digitale</i>									1h		
<i>Cittadinanza digitale</i>						2h					
<i>Il potere delle parole</i>						1h					
<i>Comunicazione non ostile</i>											2h
<i>Articolo di gironale</i>				2h							
<i>Stimolare la motivazione</i>								2h			

UdA Interdisciplinare 5A Indirizzo Enogastronomia A.S. 2023/2024	
Titolo UdA	<b>LA LIBERTÀ</b>
Destinatari (classe, gruppi, età alunni...)	V A IPSEOA
Competenza/e da acquisire	<p><b>Competenze comuni</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente</li> <li>▪ Competenze sociali e civiche</li> <li>▪ Comunicazione nella madre lingua</li> <li>▪ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</li> <li>▪ Spirito di iniziativa e intraprendenza</li> <li>▪ Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</li> <li>▪ Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</li> </ul> <p><b>Competenze di cittadinanza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Competenza alfabetica funzionale</li> <li>▪ Competenza multilinguistica</li> <li>▪ Competenza digitale</li> <li>▪ Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</li> <li>▪ Competenza in materia di cittadinanza</li> <li>▪ Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</li> </ul> <p><b>Competenze professionali</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</li> <li>▪ Applicare il sistema HACCP,</li> <li>▪ Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti e sui luoghi di lavoro;</li> <li>▪ Utilizzare il proprio patrimonio di conoscenze per assumere comportamenti responsabili in relazione al proprio stile di vita ed alla promozione della salute</li> <li>▪ Saper divulgare le informazioni legate al settore turistico e ristorativo</li> <li>▪ Valorizzare e promuovere le tradizioni locali</li> </ul>
Obiettivo/i da acquisire	Riconoscere il diritto alla libertà legato al rispetto nelle relazioni quotidiane e fra i popoli
Situazione-problema/compito di realtà/tema di riferimento dell'UdA	Sostenere un dibattito sul tema della libertà
Prodotto finale da realizzare	Pieghevole sull'IIS San Marco Argentano
Insegnamenti coinvolti	Diritto e tec. Amm. (le libertà individuali e collettive: art. 13 della Costituzione e la libertà personale; la libertà di manifestazione del pensiero; la libertà di circolazione e soggiorno, 4 h); scienza e cultura dell'alimentazione (HACCP, 2h); Sc Motorie e Sportive (la libertà e le regole del gioco 1h); religione (libertà e responsabilità nel libro della Genesi 4 h); italiano (la libertà di espressione, 3h); storia (la censura durante la dittatura fascista, 2 h); lab. enog. cucina (la libertà culinaria, 2 h); sala e vendita (il bon ton, 1 h).

Risorse (cartacee, online, materiali, professionali,...)	Dettaglio (riferimento specifico)	FUNZIONE

Libro di testo e schede varie	Testi vari e dispense fornite dal docente, materiale multimediale	Presentare gli argomenti
Mappe mentali e concettuali	Brainstorming Cooperative learning Flipped classroom Group work	Attivare conoscenze pregresse e promuovere la motivazione; stimolare il lavoro per piccoli gruppi.
Esercizi guidati	Lavori in coppia o di gruppo	Attivare la motivazione.
Laboratori	Lavori di gruppo e individuali	Presentare i prodotti

Descrizione fasi	Azioni del docente	Azioni dello studente	Ambiente/Risorse/Strumenti	Tempi
<b>1° Presentazione dell'UdA</b>	Introduzione frontale espositiva	Ascolto attivo	Aula, risorse umane e multimediali	Novembre
<b>2° Lavori di gruppo</b>	Supervisione e guida lezione interattiva	Realizzazione dei compiti programmati	Laboratori	Novembre/ Dicembre
<b>3° Prosecuzione dei lavori</b>	Supervisione e guida lezione interattiva docente- alunno e alunno-alunno	Produzione di compiti previsti	Spazi esterni ed interni alla scuola	Dicembre/Gen naio
<b>4° Conclusione e presentazione dei prodotti realizzati dagli alunni</b>	Coadiuvare gli alunni con lezione esperienziale	Presentazione dei lavori svolti	Laboratori vari.	Gennaio
<b>5° verifica e valutazione finale</b>	Valutazione formativa e non didascalica	Autovalutazione	Strumenti in dotazione alla scuola e materiale di facile consumo a disposizione degli alunni.	Gennaio

#### VERIFICA E VALUTAZIONE

Conoscenze, obiettivi, competenze	TIPOLOGIA di verifica	TEMPI di somministrazione	CRITERI di valutazione
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Competenze chiave di cittadinanza :</li> <li>- 1) imparare ad imparare</li> <li>- 2) progettare</li> <li>- 3) comunicare</li> <li>- 4) collaborare e partecipare</li> <li>- 5) agire in modo autonomo e responsabile</li> <li>- 6) risolvere problemi</li> <li>- 7) individuare collegamenti e relazioni</li> <li>- 8) acquisire ed interpretare l'informazione</li> <li>- Migliorare la capacità di ascolto per interagire con gli altri;</li> </ul>	Orale/pratica	Gennaio	<p>L'insegnante valuterà:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-la capacità di adattamento a situazioni nuove in forma simulata;</li> <li>-l'uso di un lessico adeguato;</li> <li>-l'impegno, l'interesse, la partecipazione nelle attività, le riflessioni e la capacità di risolvere situazioni problematiche,</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- saper raccontare ed ascoltare esperienze personali</li> <li>- prendere consapevolezza delle proprie emozioni ,per attivare strategie funzionali all’empatia;</li> <li>- leggere i racconti degli altri ad alta voce in maniera espressiva;</li> <li>- utilizzare diversi testi riuscendo a coglierne il significato e il messaggio ;</li> <li>- scrivere con un linguaggio semplice, corretto ed efficace racconti di esperienze personali;</li> <li>- realizzazione di semplici testi creativi.</li> </ul>			<p>l’efficacia e l’originalità del prodotto finale, la capacità di esprimere le idee e di lavorare in gruppo.          Ci saranno verifiche intermedie disciplinari e una verifica finale.</p>
--	--	--	--

<b>DIAGRAMMA DI GANTT</b>				
I Quadrimestre				
<b>Fasi</b>	Novembre	Dicembre	Gennaio	
<b>1</b>	X			
<b>2</b>		X		
<b>3</b>		X		
<b>4</b>			X	
<b>5</b>			X	



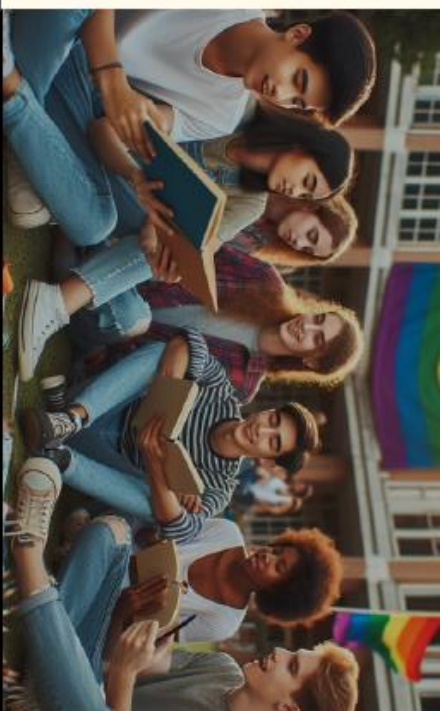
# IPSEOA

Istituto Istruzione Superiore "ITCG -  
LC" - San Marco Argentano  
Via D. Alighieri - C.da Sacramento -  
Telefono: 0984 512523 -  
Email: [csiso6700r@istruzione.it](mailto:csiso6700r@istruzione.it)



## La Libertà a Scuola: Un Ambiente di Apprendimento Aperto e Creativo

Benvenuti in un mondo dove la libertà di espressione, la creatività e l'autonomia sono al centro dell'esperienza educativa. In questa scuola, crediamo che la libertà sia un pilastro fondamentale per lo sviluppo di menti curiose e innovative.



## La Libertà come Fondamento dell'Apprendimento:

Qui all'IPSEOA, riconosciamo che la libertà è più di una semplice parola. È un concetto che permea ogni aspetto dell'educazione. In un ambiente che valorizza la libertà, gli studenti sono incoraggiati a esprimere le proprie opinioni, a esplorare nuove idee e a trovare la propria voce.

La libertà a scuola è inseparabile da un ambiente inclusivo e rispettoso. Promuoviamo la diversità di pensiero e incoraggiamo il dialogo aperto, creando così un ambiente in cui ciascuno si sente accettato e valorizzato.

La libertà a scuola si basa su un principio fondamentale: il rispetto delle regole che tutelano la libertà di ogni individuo. Le regole sono il fondamento su cui si costruisce un ambiente sicuro e inclusivo in cui tutti possono esprimersi liberamente. Queste norme non limitano la libertà, ma piuttosto la difendono, garantendo che tutti abbiano la possibilità di apprendere, condividere e crescere in un contesto di rispetto reciproco. Il rispetto delle regole non solo protegge la libertà degli altri, ma crea anche un clima di fiducia e responsabilità condivisa, consentendo agli studenti di prosperare in un ambiente educativo che valorizza sia la libertà individuale che il benessere collettivo.



UdA Interdisciplinare 5A Indirizzo Enogastronomia A.S. 2023/2024	
<b>Titolo UdA</b>	<b>IL MADE IN ITALY: Sapori di Calabria</b>
<b>Destinatari (classe, gruppi, età alunni...)</b>	V A IPSEOA
<b>Competenza/e da acquisire</b>	<p><b>Competenze comuni</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente</li> <li>▪ Competenze sociali e civiche</li> <li>▪ Comunicazione nella madre lingua</li> <li>▪ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</li> <li>▪ Spirito di iniziativa e intraprendenza</li> <li>▪ Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</li> <li>▪ Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</li> </ul> <p><b>Competenze di cittadinanza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Competenza alfabetica funzionale</li> <li>▪ Competenza multilinguistica</li> <li>▪ Competenza digitale</li> <li>▪ Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</li> <li>▪ Competenza in materia di cittadinanza</li> <li>▪ Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</li> </ul> <p><b>Competenze professionali</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</li> <li>▪ Applicare il sistema HACCP,</li> <li>▪ Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti e sui luoghi di lavoro;</li> <li>▪ Utilizzare il proprio patrimonio di conoscenze per assumere comportamenti responsabili in relazione al proprio stile di vita ed alla promozione della salute</li> <li>▪ Saper divulgare le informazioni legate al settore turistico e ristorativo</li> <li>▪ Valorizzare e promuovere le tradizioni locali</li> </ul>
<b>Obiettivo/i da acquisire</b>	Individuare le tematiche e le problematiche di riferimento nel progetto assegnato
<b>Situazione-problema/compito di realtà/tema di riferimento dell'UdA</b>	Diffondere la tradizione culinaria e la qualità dei prodotti del territorio
<b>Prodotto finale da realizzare</b>	Menù "Sapori di Calabria"
<b>Insegnamenti coinvolti</b>	Diritto e tec. Amm. (i marchi di qualità alimentare, 4h); scienza e cultura dell'alimentazione (la piramide della dieta mediterranea, piramide alimentare e piramide ambientale, 4h); francese (la pyramide alimentaire, Les cinq couleurs du bien-être, Les certifications de qualité en France et en Italie, 3 h); inglese (il made in Italy in enogastronomia, 3 h); storia (cenni storici sul made in Italy, 2 h); sala e vendita (i vini calabresi, 2 h); lab. enog. e cucina (realizzazione di un menù utilizzando prodotti tipici locali, 6h); religione (l'alimentazione nelle religioni monoteiste, 4h).

<b>Risorse (cartacee, online, materiali, professionali,...)</b>	<b>Dettaglio (riferimento specifico)</b>	<b>FUNZIONE</b>
Libro di testo e schede varie	Testi vari e dispense fornite dal docente, materiale multimediale	Presentare gli argomenti
Mappe mentali e concettuali	Brainstorming Cooperative learning Flipped classroom Group work	Attivare conoscenze pregresse e promuovere la motivazione; stimolare il lavoro per piccoli gruppi.
Esercizi guidati	Lavori in coppia o di gruppo	Attivare la motivazione.
Laboratori	Lavori di gruppo e individuali	Presentare i prodotti

<b>Descrizione fasi</b>	<b>Azioni del docente</b>	<b>Azioni dello studente</b>	<b>Ambiente/Risorse /Strumenti</b>	<b>Tempi</b>
<b>1° Presentazione dell'UdA</b>	Introduzione frontale espositiva	Ascolto attivo	Aula, risorse umane e multimediali	Febbraio
<b>2° Lavori di gruppo</b>	Supervisione e guida lezione interattiva	Realizzazione dei compiti programmati	Laboratori	Febbraio/Marzo
<b>3° Prosecuzione dei lavori</b>	Supervisione e guida lezione interattiva docente- alunno e alunno-alunno	Produzione di compiti previsti	Spazi esterni ed interni alla scuola	Aprile
<b>4° Conclusione e presentazione dei prodotti realizzati dagli alunni</b>	Coadiuvare gli alunni con lezione esperienziale	Presentazione dei lavori svolti	Laboratorio.	Maggio
<b>5°verifica e valutazione finale</b>	Valutazione formativa e non didascalica	autovalutazione	Strumenti in dotazione alla scuola e materiale di facile consumo a disposizione degli alunni.	Maggio

<b>VERIFICA E VALUTAZIONE</b>			
<b>Conoscenze,obiettivi, competenze</b>	<b>TIPOLOGIA di verifica</b>	<b>TEMPI di somministrazione</b>	<b>CRITERI di valutazione</b>
Obiettivo: Individuare le tematiche e le problematiche di riferimento nel progetto	Orale/ pratica	Maggio	L'insegnante valuterà: -la capacità di adattamento a situazioni nuove in forma simulata; -l'uso di un lessico adeguato;

<p>assegnato</p> <p><b>Competenze comuni</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente</li> <li>▪ Competenze sociali e civiche</li> <li>▪ Comunicazione nella madre lingua</li> <li>▪ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</li> <li>▪ Spirito di iniziativa e intraprendenza</li> <li>▪ Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</li> <li>▪ Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</li> </ul> <p><b>Competenze di cittadinanza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Competenza alfabetica funzionale</li> <li>▪ Competenza multilinguistica</li> <li>▪ Competenza digitale</li> <li>▪ Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</li> <li>▪ Competenza in materia di cittadinanza</li> <li>▪ Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</li> </ul> <p><b>Competenze professionali</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Controllare e</li> </ul>			<p>-l'impegno, l'interesse, la partecipazione nelle attività, le riflessioni e la capacità di risolvere situazioni problematiche, l'efficacia e l'originalità del prodotto finale, la capacità di esprimere le idee e di lavorare in gruppo.</p> <p>Ci saranno verifiche intermedie disciplinari e una verifica finale pratica.</p>
--	--	--	---

<p>utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Applicare il sistema HACCP,</li> <li>▪ Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti e sui luoghi di lavoro;</li> <li>▪ Utilizzare il proprio patrimonio di conoscenze per assumere comportamenti responsabili in relazione al proprio stile di vita ed alla promozione della salute</li> <li>▪ Saper divulgare le informazioni legate al settore turistico e ristorativo</li> <li>▪ Valorizzare e promuovere le tradizioni locali.</li> </ul> <p><b>Conoscenze:</b> conoscere l'evoluzione della storia del made in Italy ed il fregio attuale.</p>			
---	--	--	--

**DIAGRAMMA DI GANTT**

Fasi	Il Quadrimestre			
	Febbraio	Febbraio /Marzo	Aprile	Maggio
<b>1</b>	X			
<b>2</b>	X	X		
<b>3</b>			X	
<b>4</b>				X
<b>5</b>				X

# MENÙ SAPORI DI CALABRIA

**ANTIPASTI: X4 Persone**

## **Involtini di tonno:**

INGREDIENTI:

**TONNO** di 75 g l'una - 4 fette  
**PECORINO** Crotonese DOP grattugiato - 10 gr  
**PANE** raffermo - ½  
**LATTE INTERO** 200 ml  
**POMODORI** maturi - 300 gr  
**UOVA SODE** 1  
**PREZZEMOLO** tritato - 1 cucchiaino da tavola  
**UOVA** crudo - 1  
**SPICCHIO DI AGLIO** 1  
**OLIO EVO** Di Calabria IGP 4 cucchiaini da tavola  
**CIPOLLA** Di Tropea IGP piccola - 1  
**SALE** q.b.  
**PEPE NERO** q.b.

---

## **Insalata di polpo e peperoni:**

INGREDIENTI:

**POLPO PICCOLI** - 1,5 KG  
**PEPERONCINO VERDE** 6  
**OLIVE VERDI** 4 CUCCHIAI DA TAVOLA  
**ORIGANO** 1 CUCCHIAIO DA TÈ  
**SEDANO** 1 COSTA  
**PREZZEMOLO TRITATO** - 1 CUCCHIAIO DA TÈ  
**INGREDIENTI PER L'EMULSIONE:**  
**LIMONE DI ROCCA IMPERIALE IGP-1**  
**PEPERONCINO IN POLVERE PICCANTE** - Q.B.  
**OLIO EVO DI CALABRIA IGP** Q.B.  
**SALE** Q.B.

---

## **Involtini di zucchine al forno:**

INGREDIENTI:

**ZUCCHINE** 450 G  
**POMODORI SECCHI SOTT'OLIO** 50 G  
**CAPPERI SOTT'ACETO** 5  
**CACIOCAVALLO SILANO DOP** 130 G  
**CIPOLLE ROSSE DI TROPEA IGP** ½  
**PANGRATTATO** 40 G  
**SCORZA DI LIMONE DI ROCCA IMPERIALE IGP-1**  
**TIMO** Q.B.  
**SALE FINO** Q.B.  
**PEPE NERO** Q.B.

---

**OLIO EVO DI CALABRIA Q.B.**

---

**PRIMI:**

**Gnocchi al pesto di rucola, nduja e stracciatella:**

**INGREDIENTI:**

**PER GLI GNOCCHI:**

**GNOCCHI DI PATATE DELLA SILA IGP 1 KG**

**STRACCIATELLA 120 G**

**NDUJA DI SPILINGA DOP 20 G**

**NOCCIOLE 40 G**

**SCORZA DI LIMONE DI ROCCA IMPERIALE IGP Q.B.**

**PER IL PESTO DI RUCOLA:**

**RUCOLA 100 G**

**OLIO EVO DI CALABRIA IGP 150 G**

**PINOLI 50 G**

**GRANA PADANO DOP 50 G**

**PECORINO CROTONESE DOP 50 G**

**AGLIO 1 SPICCHIO**

**SALE FINO Q.B.**

---

**SECONDI:**

**Capretto alla silana:**

**INGREDIENTI:**

**CAPRETTO 400G**

**POMODORI RAMATI 250G**

**OLIO EVO DI CALABRIA IGP 2 CUCCHIAINI**

**CIPOLLA ROSSA DI TROPEA IGP 2**

**FORMAGGIO PECORINO CROTONESE DOP 50G**

**PATATE DELLA SILA IGP 100G**

**PEPE, ORIGANO E SALE Q.B.**

---

**CONTORNI:**

**PIPI E PATATE (patate e peperoni):**

**INGREDIENTI:**

**PATATE DELLA SILA IGP 1 KG**

**PEPERONI ROGGIANESI VERDI E ROSSI 1 KG**

**OLIO EVO DI CALABRIA IGP 100 g**

---

**DESSERT:**

**Sorbetto al Cedro:**

**INGREDIENTI:**

**Cedro (scorza e succo) di Santa Maria Del Cedro DOP n.2**

**ACQUA 600 ML**

**ZUCCHERO 350 G**

**PANNA 100 ML**

---

## **NUCLEI TEMATICI SVILUPPATI DURANTE L'ANNO SCOLASTICO 2023/24**

- Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese ed i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandoli in particolare, sugli stili di alimentazione.
- 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 e sostenibilità ambientale.
- 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.
- 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.
- Valorizzazione del "*Made in Italy*" rapportato all'individuazione dei prodotti di qualità.
- Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi e delle sue specificità.

## ATTIVITÀ CURRICULARI ED EXTRACURRICULARI

La partecipazione degli alunni alle attività extracurricolari e alle altre iniziative organizzate nell'ambito del Piano dell'Offerta Formativa dell'Istituto è stata sostenuta e favorita dal Consiglio di Classe, perché è stata considerata occasione importante per il pieno sviluppo della personalità degli studenti, per la valorizzazione delle loro potenzialità e per la scoperta di specifiche vocazioni.

Gli alunni hanno preso parte alle seguenti attività integrative:

### ATTIVITÀ CURRICULARI

TIPOLOGIA	OGGETTO	LUOGO
<b>CINEFORUM A SCUOLA: PROGETTO “LA SCUOLA A CINEMA” 25° EDIZIONE</b>	Visione di film presso il cinema Citrigno di Cosenza, connessi a delle tematiche trasversali, quali il significato dell'esistenza umana anche attraverso il percorso della sofferenza.	In presenza
<b>OLIMPIADI</b>	Olimpiadi di Lingua inglese, organizzate dalla “Columbus Academy di Roma”.	In presenza
<b>EDUCAZIONE ALLA SALUTE: “CLASSI IN MOVIMENTO”</b>	Torneo di pallavolo. Azioni e attività motorie, giochi di squadra.	In presenza
<b>CAMPIONATO MONDIALE DI PIZZA PICCANTE</b>	Partecipazione di alcuni studenti della classe presso Scalea.	In presenza
<b>INCONTRO CON IL COMANDANTE DEI CARABINIERI - NAS</b>	Tutela della salute.	In presenza
<b>GIORNATA TELETHON</b>	Campagna di raccolta “ <i>Con tutto il cuore</i> ” promossa dalla Fondazione Telethon per sostenere la ricerca per le malattie rare.	In presenza
<b>FESTA DI SAN FRANCESCO</b>	Partecipazione di alcuni studenti alla Festa di San Francesco presso Roggiano Gravina.	In presenza
<b>GIORNATA CONTRO LA VIOLENZA SULLE DONNE</b>	Partecipazione e dibattito per la giornata del 25 novembre sul tema della violenza sulle donne in Aula Magna.	In presenza
<b>LA BICCHIERATA</b>	Partecipazione di alcuni studenti della classe presso San Sosti.	In presenza
<b>SAGRA DEL CINGHIALE</b>	Partecipazione di alcuni studenti alla Sagra del cinghiale presso Mottafollone.	In presenza
<b>PROGETTO “PIATTO PICCANTE” II EDIZIONE 2024</b>	Progetto “Piatto Piccante” II ED. 2024, “Pane Olio e Peperoncino”. Premiazione dei piatti distintivi per qualità di presentazione, sostenibilità corretto uso di Peperoncino, Pane e Olio di Oliva.	In presenza



<b>LA PARTITA DEL RE</b>	Partecipazione di alcuni studenti alla preparazione di piatti tipici della tradizione medievale.	In presenza
<b>OPEN DAY</b>	Partecipazione giornate Open Day in entrata durante orario scolastico.	In presenza

### **ATTIVITÀ EXTRACURRICULARI**

<b>TIPOLOGIA</b>	<b>OGGETTO</b>	<b>LUOGO</b>
<b>Gemellaggio comune di Mottafollone</b>	Partecipazione di studenti al gemellaggio del comune di Mottafollone con stand enogastronomico	In presenza
<b>Open Day</b>	Partecipazione giornate di Open Day durante le ore pomeridiane	In presenza

## **ORIENTAMENTO DOCENTE TUTOR A.S. 2023/24**

Con la **Circolare Ministeriale n. 958 del 5 aprile 2023**, che dà attuazione al **Decreto ministeriale 63** della stessa data, il Ministero dell'Istruzione ha fornito alle **scuole secondarie di II° grado** le prime indicazioni sull'avvio delle iniziative propedeutiche all'attuazione delle *Linee guida sull'orientamento* (a.s. 2023/2024) istituenti il tutor scolastico e il docente orientatore.

Le scuole secondarie di secondo grado hanno attivato, pertanto, a partire dall'anno scolastico 2023-2024 moduli curriculari di orientamento formativo degli studenti, di almeno 30 ore per anno scolastico, nelle classi terze, quarte e quinte. Le 30 ore complessive sono state articolate in 15 in collaborazione con l'Unical nell'ambito delle attività del progetto Or.S.I., e altre 15 svolte in attività in presenza, sotto la guida e la supervisione delle docenti tutor, durante l'orario scolastico. Il docente tutor, prof. Terranova Giuseppe, ha intavolato un dialogo costante, con gli studenti, le famiglie e i colleghi, svolgendo due attività:

1. aiutare ogni studente a rivedere le parti fondamentali che contraddistinguono l'E-Portfolio personale e cioè:

*a* il percorso di studi compiuti, anche attraverso attività che ne documentino la personalizzazione;

*b* lo sviluppo documentato delle competenze in prospettiva del proprio personale progetto di vita culturale e professionale;

*c* le riflessioni in chiave valutativa, auto-valutativa e orientativa sul percorso svolto e, soprattutto, sulle sue prospettive;

*d* la scelta di almeno un prodotto riconosciuto criticamente dallo studente in ciascun anno scolastico e formativo come il proprio "capolavoro".

2. costituirsi "consigliere" delle famiglie, nei momenti di scelta dei percorsi formativi e/o delle prospettive professionali, anche alla luce dei dati territoriali e nazionali, delle informazioni contenute nella piattaforma digitale unica per l'orientamento appositamente istituita dal ministero per l'anno scolastico in corso.

### **PERCORSO DI ORIENTAMENTO docente tutor Prof. Terranova Giuseppe**

#### **Titolo progetto: Il mondo degli adulti**

Il mondo degli adulti si muove con regole e comportamenti, chiede l'utilizzo di strumenti di comunicazione, valuta attraverso schemi e modalità che sono estranei agli studenti. Il percorso presenta in maniera semplice e partecipata l'approccio verso il mondo dell'università e del lavoro.

#### **Destinatari**

Studenti classi 4A AFM – 5A IPSEOA

## 1. Analisi dei bisogni

Per scegliere è importante partire da sé stessi. Siamo noi il veicolo, il carburante e la guida lungo la strada che ci porta verso il futuro. Chi siamo, cosa vogliamo, dove vogliamo arrivare, quali sono le cose che riteniamo importanti. Le risposte a queste domande fondamentali sono la chiave di partenza ma anche la bussola sempre accesa sul percorso che si intraprende per entrare a far parte in maniera attiva del mondo degli adulti. A Tal fine bisogna conoscere l'offerta formativa post diploma per scegliere l'università e la facoltà più adatta alle proprie aspirazioni e/o conoscere e imparare a predisporre gli strumenti per una ricerca attiva nel mondo del lavoro, essere in grado di prepararsi e sostenere un colloquio per uno stage o per un lavoro, collegare le competenze scolastiche e non con quelle per il lavoro. In tutto questo saranno coinvolti oltre al docente tutor anche i docenti di alcuni ITS Academy della nostra provincia. Oltre alle lezioni-seminario frontali tenute dal docente tutor, saranno previste 2 visite guidate, una presso l'ITS Academy IRIDEA per l'Agroalimentare di Rende ed una presso l'ITS Academy Tirreno per le Nuove Tecnologie della Vita di Fuscaldo, Biotecnologico settore Alimenti e Biomedicale sanità digitale. La realizzazione del progetto riguarderà l'intero anno scolastico corrente.

## 2. Analisi del contesto

L'analisi del contesto è essenziale per comprendere l'ambiente in cui si svilupperà il progetto. Valutare la situazione attuale degli studenti, l'organizzazione della scuola e qualsiasi particolarità strutturale sono tutte informazioni che possono influenzare lo svolgimento dello stesso. Risulta quindi importante il coinvolgimento dei genitori e delle famiglie nella scuola e come questo progetto potrebbe coinvolgerli, tenendo ben presente che la situazione socioeconomico-culturale del territorio che si evince dall'ambiente scuola è quello di un ambiente multiculturale di ceto medio, con poche opportunità di sbocco lavorativo.

## 3. Sviluppo delle azioni

Le tre macroaree:

- A. Auto-esplorazione e auto-valutazione da parte degli studenti
- B. Esplorare le opportunità
- C. Supportare il processo decisionale degli studenti

Macroarea	Descrizione attività	Soggetti coinvolti	Data/Incontri
A	<p>Descrizione della Piattaforma Unica e dell'E-Portfolio dove gli studenti possono inserire le proprie competenze maturate e le riflessioni in chiave valutativa, auto valutativa e orientativa sul proprio percorso di crescita. L'obiettivo è accompagnare gli studenti lungo il percorso formativo valorizzando i loro punti di forza in modo che riescano a fare scelte consapevoli ed a coltivare e far emergere i propri talenti.</p> <p>L'incontro si conclude con la discussione sulla restituzione dei questionari somministrati dal docente Orientatore, valido aiuto sulla conoscenza di sé stessi, delle proprie attitudini e delle proprie predisposizioni, il tutto propedeutico alla compilazione del proprio personale E-PORTFOLIO.</p>	Docente tutor	1 incontro in aula della durata di 5 ore

B	Conoscere l'offerta formativa post diploma per scegliere l'università e la facoltà più adatta, sulla base delle proprie predisposizioni.	Docente tutor, Docente tutor Accademico	1 incontro in aula della durata di 5 ore
B	Conoscere e imparare a predisporre gli strumenti per la ricerca attiva, essere in grado di prepararsi e sostenere un colloquio per uno stage o per un lavoro collegare le competenze scolastiche e non con quelle per il lavoro. 1. Il cv europeo; 2. preparare un colloquio; 3. regole per sostenere il colloquio (chi sono e cosa voglio); 4. simulazione del colloquio;	Docente tutor, Esperti risorse umane	1 incontro in aula della durata di 5 ore
C	Cosa sono gli ITS Academy e la formazione terziaria professionalizzante. Conoscere il mondo degli ITS Academy sull'intero territorio Nazionale. Visita presso l'ITS Academy IRIDEA per l'Agroalimentare di Rende	Docente tutor e docenti ITS Academy	1 incontro della durata di n° 5 ore
C	Approccio pratico sulla piattaforma UNICA con simulazione per l'inserimento del "Capolavoro" dello studente.	Docente tutor	Vari incontri in aula della durata totale di n° 10 ore

## **ORIENTAMENTO**

<b>ORIENTAMENTO IN USCITA 2023/2024 - Referenti: Prof.ssa Pierina Caprino</b>	
<b>DATA DA DEFINIRE</b>	<b>ORIENTAMENTO UNIVERSITA' TELEMATICA</b>
26/01/2024	BANDO SERVIZIO CIVILE – POLITICHE GIOVANILI
06 e 27/02/2024	OPEN DAYS 2024 - ORIENTAUNICAL
11/01/2024	ORIENTAMENTO: INCONTRO CON LA MARINA MILITARE
23/04/2024	ORIENTAMENTO: INCONTRO CON L'ESERCITO MILITARE
10/01/2024	ORIENTAMENTO PROGETTO ERASMUS
26/01/2024	ORIENTACALABRIA – ASTERCALABRIA FIERA SULL'ORIENTAMENTO

## ATTIVITÀ DI COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

La legge n. 107 del 2015, che dal comma n. 33 al n. 43 contempla l'Alternanza Scuola Lavoro, ha previsto nella programmazione didattica a partire dall'anno scolastico 2015/2016, per le classi del triennio un percorso articolato con il coinvolgimento dei dipartimenti e dei consigli di classe, mediante la forte dimensione innovativa dell'alternanza scuola-lavoro, per assicurare ai giovani, oltre alle conoscenze di base, anche l'acquisizione di maggiori competenze per l'occupabilità e l'auto-imprenditorialità. Ciò per promuovere un confronto con il mondo del lavoro, e far sì che si realizzi un effettivo apprendimento lungo tutto l'arco della vita, condizione essenziale per lo sviluppo del capitale umano, della competitività economica, dei diritti di cittadinanza e della coesione sociale.

Con la L. n. 145 del 30/12/2018 (Legge di Bilancio 2019) e con le successive Linee guida dell'Ottobre 2019 per l'Alternanza Scuola-Lavoro vengono introdotte nuove disposizioni a decorrere dall'a.s. 2018/2019, ovvero la nuova denominazione di **Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento**, la riduzione del monte ore ad una durata non inferiore alle 200 ore nel secondo biennio e nel quinto anno degli istituti professionali e la rimodulazione delle risorse finanziarie assegnate a ciascuna istituzione scolastica, in misura proporzionale alla revisione delle ore minime dei percorsi.

Il percorso si è snodato su 3 anni di corso (terza, quarta e quinta classe), nel triennio 2021 – 2024, e le attività sono state articolate nel seguente modo:

- **PROGETTO CARITAS (75 ore)**

Il progetto si prefigge di sviluppare nei giovani la consapevolezza delle proprie potenzialità e delle opportunità che si possono trovare o creare in una terra come la Calabria, che nonostante disagi e difficoltà nasconde semi di speranza e di sviluppo possibile. Nello specifico gli studenti in collaborazione con la Caritas di San Marco Argentano hanno potuto sperimentare l'attività di volontariato in mensa.

Alla mensa si sono occupati fondamentalmente della preparazione, della distribuzione dei pasti, dell'accoglienza delle persone.

## **OLIMPIADI DI CITTADINANZA (30 ore)**

Il Progetto, promosso dall'associazione culturale AssoGiovani.it, è una proposta educativa finalizzata a far cogliere il nesso tra l'io e la realtà circostante, nella quale ognuno possa affermare la propria personalità ed esercitare una cittadinanza sensibile ai valori costituzionali, intesi come un'eredità da far fruttare nell'agire quotidiano.

Si tratta di una manifestazione nazionale riservata agli alunni delle scuole di ogni ordine e grado, sotto forma di "gara" in cui gli alunni si confrontano sui temi e sui valori della nostra Carta costituzionale, dopo aver seguito le lezioni on line diffuse o coordinate dalla piattaforma AssoGiovani.it: una sana competizione aperta a tutti che consente di formare la "nazionale" di ogni Istituto, che successivamente si confronterà con le "nazionali" delle altre scuole.

- **PROGETTO "POLICORO I CARE" (40 ore)**

Il progetto di "Policoro I CARE" favorisce la nascita e lo sviluppo di "gesti concreti" sul territorio attraverso diverse forme di accompagnamento, formazione e sostegno, frutto dell'animazione territoriale della Chiesa italiana. Durante i nove incontri si sono svolte le seguenti attività: bilancio delle competenze, compilazione curriculum vitae, lettura del territorio e Business Model Canvas. Gli obiettivi del progetto sono: 1) Informare ed orientare all'utilizzo dei servizi offerti dal Progetto Policoro; 2) Far riflettere sul reale orientamento delle scelte di vita, a partire da se stessi e in vista di una auto-realizzazione sul piano personale, sociale e professionale; 3) Conoscere da vicino le realtà lavorative gestite da giovani; 4) Approfondire il tema del lavoro e delle scelte etiche a partire dal proprio sogno professionale.

- **PROGETTO "SCUOLA E TERRITORIO"**

Con il progetto di PCTO "Scuola e Territorio" si sono svolte attività operative e produzione, organizzazione, erogazione di prodotti e servizi enogastronomici presso i laboratori del nostro Istituto in vari eventi organizzati presso strutture presenti nel territorio.

- **LABORATORIO DEL GUSTO (30 ore)**

Il progetto PON "Laboratorio del gusto" (l'arte dell'intaglio dei vegetali) è stato

pensato e realizzato per permettere agli alunni di potenziare e recuperare le competenze di base, per l'allestimento e la presentazione dei buffet sia caldi che freddi, curando l'aspetto decorativo, mediante l'arte dell'intaglio e le sculture dei vegetali.

- **PROGETTO “GLUTEN FREE”**

Il progetto prevede un percorso dedicato alla cucina senza glutine attraverso un mix di formazione teorica e pratica di 30 ore finalizzato alla conoscenza di tecniche di preparazione e somministrazione dei cibi per soggetti celiaci.



## PROVE E ATTIVITÀ PROPEDEUTICHE AGLI ESAMI DI STATO

- **Prove Invalsi**

Gli studenti hanno svolto le seguenti Prove Invalsi:

Italiano: 05/03/2024

Matematica: 06/03/2024

Inglese: 07/03/2024

Gli studenti svolgeranno le seguenti Simulazioni:

- **Simulazioni prove scritte Esame di Stato:**

Simulazione prima prova scritta: **Italiano**, da svolgere in data 03/06/2024.

Simulazione seconda prova scritta: **Sc. e Cult. Dell’Alimentazione**, da svolgere in data 04/06/2024.

- **Simulazione prova orale Esame di Stato:** sarà effettuata una simulazione del colloquio in data 05/06/2024.

## CREDITO SCOLASTICO NEL TERZO E NEL QUARTO ANNO \*

ELENCO ALUNNI	CREDITO SCOLASTICO III ANNO (A.S.2021/22)	CREDITO SCOLASTICO IV ANNO (A.S.2022/23)	TOTALE CREDITO
1) .	9	10	19
2) .	8	10	18
3) .	8	10	18
4) .	10	11	21
5) .	9	11	20
6) .	8	10	18
7) .	8	9	17
8) .	9	10	19
9) .	10	11	21
10) .	10	12	22
11) .	9	12	21
12) .	9	11	20
13) .	8	10	18
14) .	8	10	18
15) .	8	10	18
16) .	8	10	18

\*Per le informazioni sui dati sensibili vedere allegato 3.

### **Criteri per l'attribuzione del credito aa. ss. 2021/22 e 2022/23**

Nel rispetto dei riferimenti normativi fondamentali D.P.R. 323/98, art. 12 commi 1 e 2, e coerentemente con quanto deliberato in sede di Collegio dei Docenti, il Consiglio di Classe ha adottato i seguenti criteri nell'assegnazione dei crediti:

- Media dei voti pari o superiore al decimale 0,5: attribuzione del punteggio più alto della banda di appartenenza;
- Media dei voti inferiore al decimale 0,5: attribuzione del punteggio più basso della banda di appartenenza;
- Punteggio basso che viene incrementato, nei limiti previsti dalla banda di oscillazione di appartenenza, quando lo studente:
- Riporta una valutazione di moltissimo /eccellente in religione.

## ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO PER L'A. S. 2023/24

1. Per tutte le classi del triennio l'attribuzione del punteggio più alto, compreso nella banda di oscillazione corrispondente alla media dei voti di tutte le discipline, avverrà in presenza di una media maggiore di 0,5.

2. Nel caso di una media uguale o inferiore allo 0,5 verrà attribuito il credito più alto della banda in presenza di almeno **due dei seguenti parametri**:

**Frequenza:** aver frequentato regolarmente le lezioni senza superare i 30 giorni di assenza nell'arco dell'anno scolastico.

**Partecipazione** ad attività integrative promosse dall'Istituto con almeno 20 presenze registrate anche in attività diverse; oppure anche la singola attività extrascolastica di tipo linguistico, informatico, sportivo (livello agonistico) e musicale (frequenza conservatorio) debitamente certificata (credito formativo).

**Voto di Religione/MARC.** Per gli alunni che hanno conseguito una valutazione superiore a "buono" (8/10) in religione o attività alternative.

3. Sarà attribuito il punteggio minimo della banda di oscillazione:

- nel caso in cui allo scrutinio finale di giugno lo studente sia promosso per voto consiglio;
- nel caso in cui lo studente sia ammesso alla classe successiva a seguito di "sospensione del giudizio".

## VERIFICA E VALUTAZIONE DEI PROCESSI DI APPRENDIMENTO

Le attività di verifica, mirate ad accertare l'efficienza delle diverse strategie e dei metodi usati, sono state strutturate in modo da fornire informazioni sufficienti e precise sul processo di apprendimento di ciascun alunno, puntuali e diversificate per ogni abilità da acquisire, continue e periodiche a seconda degli argomenti e delle difficoltà riscontrate. Intrinsecamente correlata alla verifica è stata la valutazione, la quale rappresenta un momento fondamentale del processo formativo ed è finalizzata a modificare e a rendere efficace il percorso didattico rispetto alle diverse esigenze degli alunni. Essa, esplicandosi attraverso un percorso che muove dalla conoscenza dell'alunno, considera gli apprendimenti conseguiti e si conclude con la valutazione complessiva del processo di apprendimento. Il d. lgs . 62/2017, 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. N. 87, 88 E 89/2010 ed è effettuata dai docenti nell'esercizio della propria autonomia professionale, in conformità con i criteri e le modalità definiti dal Collegio dei Docenti ed inseriti nel piano triennale dell'Offerta Formativa”. L'art. 1 comma 6 del d.lgs 62/2017, recita“ l'istituzione scolastica certifica l'acquisizione delle competenze progressivamente acquisite, anche al fine di favorire l'orientamento ai fini della prosecuzione degli studi”. Sono oggetto di valutazione:

- le competenze educative generali: aspetti motivazionali (partecipazione, impegno, senso di responsabilità); aspetti relazionali (collaborazione con gli altri, socializzazione);
- gli obiettivi cognitivi trasversali (metodo di studio, capacità logico-operative, comprensione, ascolto e attenzione);
- le conoscenze e le abilità disciplinari;
- le competenze e le abilità acquisite nelle diverse discipline;
- la progressione evidenziata rispetto ai livelli di partenza iniziali.

## **CRITERI DI VALUTAZIONE**

I criteri di fondo della valutazione si sono basati su:

- acquisizione delle conoscenze e competenze;
- qualità delle conoscenze;
- capacità espositive adeguate alla situazione comunicativa;
- ordine, precisione e puntualità nella presentazione dei lavori;
- impegno nell'esecuzione dei lavori;
- capacità di lavorare in gruppo;
- il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate in riferimento al Pecup dell'indirizzo;
- il livello di acquisizione delle competenze di Educazione Civica;
- i progressi evidenziati rispetto al livello culturale iniziale;
- processo di maturazione individuate dalla situazione di partenza;
- valorizzazione degli interessi, delle attitudini e potenzialità.

# GRIGLIE DI VALUTAZIONE - Prova scritta di Italiano

Ai sensi del D.M. 1095 del 21/11/2019

ALUNNA/O \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_ DATA \_\_\_\_\_

<b>GRIGLIA DI VALUTAZIONE - TIPOLOGIA A - Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano</b>					
INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10	8	6	4	2
<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</b>	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed imprecise	del tutto confuse ed imprecise
<b>Coesione e coerenza testuale</b>	complete	adeguate	parziali	modeste	scarse/assenti
<b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>	presente e completa	adeguate	poco pertinente e parziale	modeste	scarse/assenti
<b>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</b>	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	modesta (con imprecisioni e molti errori gravi); modesto	scarsa/assente; scarso/assente
<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	presenti	adeguate	parzialmente presenti	modeste	scarse/assenti
<b>Espressione di giudizi critici e valutazione personale</b>	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	modeste e/o scorrette	Scarse/assenti
<b>PUNTEGGIO PARTE GENERALE</b>					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10	8	6	4	2
<b>Rispetto dei vincoli posti dalla consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti o indicazioni circa la forma parafrasata o Sintetica della rielaborazione)</b>	completo	adeguato	parziale/incompleto	modesto	scarso/assente
<b>Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici</b>	completa	adeguata	parziale	modesta	scarsa/assente

	10	8	6	4	2
<b>Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)</b>	completa	adeguata	parziale	modesta	scarsa/assente
	10	8	6	4	2
<b>Interpretazione corretta e articolata del testo</b>	presente	nel complesso presente	parziale	modesta	scarsa/assente
<b>PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA</b>					
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>					

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

<b>GRIGLIA DI VALUTAZIONE- TIPOLOGIA B - Analisi e produzione di un testo argomentativo</b>					
<b>INDICATORI GENERALI</b>	<b>DESCRITTORI (MAX 60 pt)</b>				
	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</b>	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed imprecise	del tutto confuse ed imprecise
	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
<b>Coesione e coerenza testuale</b>	complete	adeguate	parziali	modeste	scarse/ assenti
	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
<b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>	presente e completa	adeguate	poco pertinentee parziale	modeste	scarse/ assenti
	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
<b>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</b>	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	modeste (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	scarsa/ assente; scarso/ assente
	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	presenti	adeguate	parzialmente presenti	modeste	scarse/ assenti
	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
<b>Espressione di giudizi critici e valutazione personale</b>	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	modeste e/o scorrette	scarse/ assenti
<b>PUNTEGGIO PARTE GENERALE</b>					
<b>INDICATORI SPECIFICI</b>	<b>DESCRITTORI (MAX 40 pt)</b>				
	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
<b>Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto</b>	presente	nel complesso presente	parzialmente presente	modesta e/o nel complesso scorretta	scorretta
	<b>15</b>	<b>12</b>	<b>9</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
<b>Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti</b>	soddisfacente	adeguata	parziale	modesta	scarsa/ assente
	<b>15</b>	<b>12</b>	<b>9</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
<b>Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione</b>	numerosi e ben articolati	presenti	parzialmente presenti	modeste	assenti
<b>PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA</b>					
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>					

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

<b>GRIGLIA DI VALUTAZIONE - TIPOLOGIA C- Riflessione critica di carattere espositivo – argomentativo su tematiche di attualità</b>					
<b>INDICATORI GENERALI</b>	<b>DESCRITTORI (MAX 60 pt)</b>				
	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</b>	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed imprecise	del tutto confuse ed imprecise
	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
<b>Coesione e coerenza testuale</b>	complete	adeguate	parziali	modeste	scarse/ assenti
<b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>	presente e completa	adeguate	poco pertinentee parziale	modeste	scarse/ assenti
	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
<b>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</b>	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	modesta (con imprecisioni e molti errori gravi); modesto	scarsa/ assente; scarso/ assente
	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	presenti	adeguate	parzialmente presenti	modeste	scarse/ assenti
	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
<b>Espressione di giudizi critici e valutazione personale</b>	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	modeste e/o scorrette	scarse/ assenti
<b>PUNTEGGIO PARTE GENERALE</b>	<b>10</b>				
<b>INDICATORI SPECIFICI</b>	<b>DESCRITTORI (MAX 40 pt)</b>				
	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
<b>Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e/ o dell'eventuale suddivisione in paragrafi</b>	completa	adeguata	parziale	modesta	scarsa/ assente
	<b>15</b>	<b>12</b>	<b>9</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
<b>Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione</b>	fluente	nel complesso presente	parziale	modesto	scarso /assente
	<b>15</b>	<b>12</b>	<b>9</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
<b>Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	ampi e pertinenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	modeste	scarse / assenti
<b>PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA</b>					
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>					

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



## Griglia di valutazione della prova scritta di Sc. E Cult. Dell'Alim. – Enog. e osp. Alb.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggi o
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Ha compreso in modo frammentario e lacunoso quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	0.50	
	II	Ha compreso in modo parziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	1 - 1.50	
	III	Ha compreso in modo essenziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2	
	IV	Ha compreso in modo completo quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2.50	
	V	Ha compreso in modo dettagliato e quanto richiesto dal 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	I	Non utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà	2	
	III	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3	
	IV	Utilizza accuratamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, argomentando in modo chiaro e pertinente	4 - 5	
	V	Utilizza con padronanza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	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 utilizza le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1 - 2	
	II	Utilizza in modo parziale le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite con difficoltà e in modo stentato	3 - 4	
	III	Utilizza in modo adeguato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite	5	
	IV	Utilizza in modo appropriato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione articolata	6 - 7	
	V	Utilizza in modo specifico le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione ampia e approfondita	8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo inesatto e approssimativo, utilizzando un linguaggio specifico e lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1 - 1.50	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

**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.**

<b>Indicatori</b>	<b>Livelli</b>	<b>Descrittori</b>	<b>Punti</b>	<b>Punteggio</b>
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, utilizzando in modo non sempre appropriato.	1,50-2,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo concreto 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 non sempre concreto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre concreto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo concreto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2,50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2,50	
<b>Punteggio totale della prova</b>				