

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

**DOCUMENTO PREDISPOSTO
DAL CONSIGLIO DELLA CLASSE 5^A SEZ.A
Serale (terzo periodo) IPEN
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

NUOVO ORDINAMENTO DEL CORSO SERALE D.P.R 263/2012

Con il D.P.R. 29 ottobre 2012 n. 263 avviene il passaggio al nuovo ordinamento dell'istruzione degli adulti, passaggio obbligato dalle richieste europee, che puntano sul riconoscimento dell'importanza dell'apprendimento permanente, e dalla Legge Fornero che all'articolo 4, commi 51-61, identifica il diritto individuale/ universale del cittadino alla validazione degli apprendimenti e delle competenze acquisiti in ambiti formali, non formali e informali.

La riforma segna il passaggio dagli ex CTP e SIRIO ai Centri Provinciali di Istruzione per gli Adulti, i CPIA, in cui sono erogati i Percorsi di Istruzione di Primo e Secondo Livello. I Percorsi di Primo Livello sono finalizzati al conseguimento del titolo conclusivo del primo ciclo, all'alfabetizzazione e all'apprendimento della lingua italiana livello A2.

I Percorsi di Secondo Livello sono finalizzati al conseguimento del diploma di istruzione tecnica, professionale e artistica e vengono realizzati nelle istituzioni scolastiche di secondo grado, in cui sono "incardinati", dopo aver stipulato appositi accordi di rete con i CPIA (come precedentemente stabilito dal D.P.R. 275/99, art. 7) e si riferiscono alle conoscenze, abilità e competenze previste dai DPR n. 87,88, 89 del 15 marzo 2010. Tra le novità importanti che riguardano tale riforma (Linee Guida per il passaggio al nuovo ordinamento - art. 11, comma 10, D.P.R. 263/2012 - e C.M. 3 del 17/03/2016): il Percorso è articolato in tre Periodi didattici: il primo e il secondo sono finalizzati all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione rispettivamente al secondo biennio e all'ultimo anno dei percorsi degli istituti tecnici o professionali (conoscenze, abilità e competenze previste per il primo e per il secondo biennio dei corrispondenti ordinamenti degli istituti tecnici o professionali), il terzo è finalizzato all'acquisizione del diploma di istruzione tecnica o professionale (conoscenze, abilità, competenze dell'ultimo anno dei corrispondenti ordinamenti degli istituti tecnici o professionali);

1. al corsista sono riconosciuti crediti formali, informali e non formali; all'inizio dell'anno scolastico una percentuale di ore (non superiore al 10% del periodo didattico frequentato dal

consista) è dedicata all'attività di Accoglienza e Orientamento per la definizione del Patto formativo individuale;

2. diventa essenziale tra Commissione e corsista la stipula del Patto Formativo Individuale, nel quale vengono riconosciuti saperi e competenze formali, non formali e informali dell'adulto e con il quale viene formalizzato il percorso di studio personalizzato (PSP). Tale Patto viene prima condiviso e sottoscritto dall'adulto davanti alla Sottocommissione dell'Istituzione di secondo grado presso cui il percorso è incardinato, Sottocommissione che prende il nome di Sezione funzionale, composta dal Dirigente e da tutti i docenti del corso serale. Il Patto viene quindi firmato dalla Commissione e dal Dirigente del CPIA, oltre che dal Dirigente dell'Istituzione di secondo grado;

la progettazione è effettuata per unità di apprendimento (UDA) da erogare anche con Fruizione A Distanza (FAD) per una quota pari al 20% del monte ore complessivo;

ai fini della validità dell'anno scolastico per procedere alla valutazione finale di ciascun adulto, è richiesta la frequenza di almeno tre quarti dell'orario del percorso di studio personalizzato (PSP) definito nel Patto formativo individuale. Fermi restando la prescritta frequenza, le motivate deroghe in casi eccezionali sono deliberate dal collegio dei docenti a condizione che le assenze complessive non pregiudichino la possibilità di procedere alla valutazione stessa. L'impossibilità di accedere alla valutazione comporta la non ammissione all'esame di stato (C.M.: del 17/03/2016).

Il Percorso presso l'IIS "Fermi- Candela" di San Marco Argentano (CS) presenta per l'anno scolastico in corso il terzo periodo didattico (5° anno).

Poiché il DPR 263 prevede che tali Percorsi per la didattica dipendano dai CPIA, nel quadro di specifici Accordi di rete, il Percorso incardinato presso il nostro Istituto dipende dal Centro Provinciale di Cosenza, con sede in via Brenta n. 39, la cui dirigente è la prof.ssa Omissis, il prof. Omissis, responsabile del corso serale, e docente di Letteratura Italiana e Storia dell'ultimo periodo didattico (classe V); coordinatore Prof. Omissis, docente di Italiano e storia.

Gli studenti si avvalgono dell'insegnamento della IRC.

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 P

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 percorso di Studi seguito. Essa sarà precompilata, attraverso l’utilizzo delle Informazioni, presenti nel SIDI o nelle banche dati, in utilizzo al Ministero.

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, 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. COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA EUROPEA.

8. SCHEDE DISCIPLINARI RELATIVE AGLI INSEGNAMENTI

9. SCHEDE DISCIPLINARI DI EDUCAZIONE CIVICA

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

11. ATTIVITÀ CURRICULARI ED EXTRACURRICULARI.

12. ATTIVITÀ DI COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

13. PROVE PROPEDEUTICHE AGLI ESAMI DI STATO

14. TABELLA CREDITO SCOLASTICO TERZO E QUARTO ANNO

15. VERIFICA E VALUTAZIONE DEI PROCESSI DI APPRENDIMENTO

16. CRITERI DI VALUTAZIONE E DI MISURAZIONE DELLE PROVE.

17. GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

18. GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA


Deliberato dal Consiglio di Classe il 07/05/2024

Approvato dal Collegio Docenti del 14/5/2024

Publicato all'Albo on-line il 15/05/2024

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

COORDINATORE DEL C. di C. Prof. Terranova Giuseppe

DISCIPLINE	DOCENTE	ORARIO SETTIMANALE	FIRMA
ITALIANO	Giuseppe Terranova	h 3	
STORIA	Giuseppe Terranova	h 2	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	Maria Orlando	h 3	
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Maria Molinaro	h 3	
MATEMATICA	Mirella Novello	h 3	
FRANCESE	Francesca Rizzuto	h 2	
INGLESE	Mariella Gallo	h 2	
LABORATORIO ENOG. CUCINA	Pierfrancesco Antonuccio	h 4	
RELIGIONE	Pasqualina Imbrogno	h 1	

COMMISSARI INTERNI

LABORATORIO CUCINA: Prof. ANTONUCCIO PIERFRANCESCO

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE: Prof.ssa MARIA ORLANDO

SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE: Prof.ssa MARIA MOLINARO

LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO

Dall'allegato A) al DPR 87 del 15/03/2010

Premessa

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

Gli istituti professionali costituiscono un'articolazione dell'istruzione tecnica e professionale, dotata di una propria identità culturale, metodologica e organizzativa, che fa riferimento al profilo educativo, culturale e professionale dello studente, a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione di cui all'articolo I, comma 5, del decreto legislativo n. 226/05.

Il profilo culturale, educativo e professionale degli Istituti Professionali

L'identità degli istituti professionali è connotata dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare il sapere e le competenze necessarie ad assumere moli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica. In linea con le indicazioni dell'Unione europea e in coerenza con la normativa sull'obbligo di istruzione, che prevede lo studio, l'approfondimento e l'applicazione di linguaggi e metodologie di carattere generale e specifico, l'offerta formativa degli istituti professionali si articola in un'area di istruzione generale, comune a tutti i percorsi, e in aree di indirizzo. I risultati di apprendimento di cui ai punti 2.1, 2.2 e 2.3 e agli allegati B) e C) costituiscono il riferimento per le linee guida nazionali di cui all'articolo 8, comma 6, del presente regolamento, definite a sostegno dell'autonomia organizzativa e didattica delle istituzioni scolastiche. Le linee guida comprendono altresì l'articolazione in competenze, abilità e conoscenze dei risultati di apprendimento, anche con riferimento al Quadro europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (European Qualifications Framework-EQF). L'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali, che caratterizzano l'obbligo di istruzione:

asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico sociale. Gli studenti degli istituti professionali conseguono la propria preparazione di base con l'uso sistematico di metodi che, attraverso la personalizzazione dei percorsi, valorizzano l'apprendimento in contesti formali, non formali e informali. Le aree di indirizzo, presenti sin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi. Assume particolare importanza nella progettazione formativa degli istituti professionali la scelta metodologica del Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (ex alternanza scuola-lavoro), che consente pluralità di soluzioni didattiche e favorisce il collegamento con il territorio. I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del percorso quinquennale, consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia. A tale scopo, viene assicurato nel corso del quinquennio, un orientamento permanente che favorisca da parte degli studenti scelte fondate e consapevoli.

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 V sez. A, indirizzo enogastronomia ed ospitalità alberghiera, Corso serale è costituita da n. 14 studenti, di cui 6 femmine e 8 maschi. La sua composizione è stata la seguente nel corso del biennio.

CLASSE	A. S.	ALUNNI ENTRATA	Ritirati	Respinti	Acquisiti	Alunni USCITA
V (3 periodo)	2023/2024	17	5	/	2	14
III/IV (2 periodo)	2022/2023	19	/	/		19

Continuità didattica negli anni

La continuità didattica nel corso degli anni è stata garantita nelle seguenti discipline: Lingua e Letteratura Italiana, Storia, Lingua Francese, Matematica, Lingua Inglese, Scienze degli Alimenti, laboratorio cucina; per le altre discipline gli insegnanti sono cambiati quasi ogni anno.

Situazione della classe e sua composizione

Il gruppo classe è composto da 14 studenti, di cui 8 maschi e 6 femmine provenienti dalla 3 e 4° A dell'IPSEOA- Serale (secondo periodo) A.S. 2022/23.

Gli studenti provengono da San Marco Argentano e altre zone vicine: Santa Caterina Albanese, Roggiano Gravina, S. Sosti, Bisignano.

La classe non presenta problemi nel comportamento e nell'attenzione e ciò determina una discreta gestione dell'attività didattica.

Non si rilevano problematiche di integrazione, socializzazione o situazioni conflittuali, poiché emerge una visibile maturità e serietà degli studenti.

Lo studio individuale è sostanzialmente soddisfacente per tutti gli allievi.

Nei momenti di studio o di laboratorio in classe gli alunni esprimono reale impegno.

Gli obiettivi formativi promossi sono diversi: primo fra tutti sviluppare la riflessione e la consapevolezza critica su tematiche inerenti la buona convivenza civile; incanalare la loro

loquacità in momenti di corretta comunicazione reciproca ed infine creare un contesto favorevole per stabilire rapporti interpersonali basati sul rispetto reciproco, la collaborazione e la solidarietà, favorendo l' integrazione di ciascuno nel gruppo.

La partecipazione alla vita scolastica e al dialogo educativo è attiva e responsabile. Buona parte degli studenti produce lavori impostati autonomamente, in modo completo e ordinato, dimostrando di avere acquisito livelli di competenze, conoscenze e abilità nei vari ambiti disciplinari. Alcuni studenti sono reduci da percorsi scolastici e formativi completati, di scuola secondaria superiore di secondo grado.

Gli studenti hanno svolto UDA interdisciplinare "Made in Italy: Calabria agroalimentare" di 32 ore sulla base delle indicazioni emerse negli organi collegiali, in particolare dai dipartimenti disciplinari e dal consiglio di classe.

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

DISCIPLINA: Matematica	
DOCENTE: Novello Mirella	
MONTE ORE: 3 ore settimanali	
LIBRO DI TESTO: SASSO LEONARDO / FRAGNI ILARIA COLORI DELLA MATEMATICA - ED. BIANCA PER ISTITUTI ALBERGHIERI VOL. B + EBOOK, PET	
ABILITA'/CAPACITA'	CONOSCENZE
Risolvere e rappresentare in modo formalizzato problemi economici. Utilizzare e valutare criticamente informazioni statistiche di diversa origine. Utilizzare strumenti di analisi matematica e di ricerca operativa nello studio di fenomeni economici e nelle applicazioni alla realtà aziendale.	Studio di una funzione e rappresentazione grafica. Piano di rilevazione e analisi dei dati. Metodi e fasi della ricerca operativa e classificazione dei problemi di scelta.
METODOLOGIE E ATTIVITA'	
<ul style="list-style-type: none"> ● Lezione frontale ● Lezione partecipata ● Lavoro di gruppo 	
Programma svolto entro il 15 maggio	
UDA 1: PARABOLA	
Generalità e rappresentazione grafica	
UDA 2: Disequazioni di primo e secondo grado, sistemi di disequazioni	
UDA 3: ANALISI INFINITESIMALE	
Studio di semplici funzioni razionali intere e fratte (dominio, intersezione con gli assi cartesiani, positività, asintoti verticali)	
UDA 3: LA STATISTICA DESCRITTIVA	
Generalità sulla statistica; Rappresentazioni grafiche; Medie statistiche; Indici di variabilità; Relazioni tra variabili statistiche.	
Programma che si prevede di svolgere dopo il 15 maggio	
UDA 4: RICERCA OPERATIVA	

Scopi e metodi della R.O.; Classificazione dei problemi di scelta; Modello matematico; Il problema delle scorte

EDUCAZIONE CIVICA

ARGOMENTI SVOLTI NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO 2023/2024	METODOLOGIE E ATTIVITA'
Elementi di cittadinanza digitale: consapevolezza delle potenzialità e dei limiti della tecnologia	Video lezioni Lezioni dialogate e partecipate

DISCIPLINA:FRANCESE

DOCENTE:RIZZUTO FRANCESCA

MONTE ORE:2 ORE SETTIMANALI

LIBRO DI TESTO:PASSIONAUTORI : ZANETTI,PAOUR

ABILITA'/CAPACITA'	CONOSCENZE
Interagire in conversazioni inerenti argomenti personali e inerenti al corso di studi Comprendere informazioni di carattere tecnico inerenti il corso di studi Scrivere brevi e semplici relazioni su argomenti relativi al proprio settore di indirizzo Esporre in maniera semplice informazioni relative agli argomenti specifici del corso di studi Utilizzare in maniera adeguata il lessico di base sugli argomenti svolti Esprimersi sotto l'aspetto comunicativo con sufficiente correttezza sintattico-grammaticale Produrre testi specifici dell'ambito professionale	Gli zuccheri Le bevande Sicurezza alimentare: HACCP Allergie e intolleranze La ristorazione commerciale La ristorazione bio Lo street food I ristoranti Presentare la richiesta di lavoro Redigere un curriculum vitae Prodotti e ricette italiane Argomenti inerenti alla civiltà francese
METODOLOGIE E ATTIVITA'	

Lezione frontale

Cooperative learning

Lezione partecipata

Roleplaying

Attività di laboratorio

Lavori di gruppo

Programma svolto entro il 15 maggio

UDA 1 LA CERISE SUR LE GÂTEAU

Lessucres

Le vin

Le chocolat

Visite aulaboratoire de la chocolaterie

Lesfarines

Lesfruitset leursusages

Chocolat et inclusion

Lespâtisserie

UDA 2 SANTÉ ET SECURITÉ ALIMENTAIRE

Lesallergies

Lesintolérances

Leslégumes

Le bien-être

Lesrecettesitaliennes

La sicurezza alimentare HACCP

UDA 3 CHERCHER UN EMPLOI

Lesrestaurants

Le classementdesrestaurants

Le restaurantbio

Les nouveaux lieux de la restauration

Plateaux repas

Street food, la nouvelle tentence

Comment se présenteraufuturemployeur

Le C.V.

UDA 4 INTERDISCIPLINARE IL MADE IN ITALY: LA CALABRIA AGROALIMENTARE

La Provence et la Calabre :terres d'huileseessentielles

La Calabre et la bergamote

UDA 5 LE PETIT PRINCE

Lecture

Analyse

Programma che si prevededi svolgere dopo il 15 maggio

UDA 6Civilisation : LA FRANCE

Lesvilles

Lessymboles

Lespaysages

Société

Recettes

Légumes

EDUCAZIONE CIVICA

ARGOMENTI SVOLTI NEL CORRENTEANNO SCOLASTICO 2023/2024	METODOLOGIE E ATTIVITA'
GOAL 12 Lesénergiesrenouvelables Recupe	Lezione frontale Attività di laboratorio Cooperative learning Lezione partecipativa Lavori di gruppo Role playing

DISCIPLINA: Storia

DOCENTE: Giuseppe Terranova

MONTE ORE: 2

LIBRO DI TESTO: CALVANI VITTORIA STORIA INTORNO A NOI / VOLUME 3
+ATLANTE GEOSTORICO,MONDADORI SCUOLA

ABILITA'/CAPACITA'

CONOSCENZE

Sviluppo del pensiero di natura critica nell'approccio ai testi storici trattati.

Saper ed esporre i temi trattati in modo articolato ed attento, cogliendo gli elementi di affinità e continuità e diversità o discontinuità fra civiltà diverse. Sapersi orientare sui concetti generali relativi alle istituzioni statali, ai sistemi politici e giuridici. Sviluppo di un metodo di studio che metta lo studente in grado di sintetizzare e schematizzare un testo espositivo di natura storica o geografica.

Dalla seconda metà dell'Ottocento ai giorni nostri

Conoscere i più significativi avvenimenti storici, le ideologie politiche, le trasformazioni sociali e i fattori economici del periodo studiato

METODOLOGIE E ATTIVITA'

Lezione frontale e dialogata, utilizzo dei libri di testo

Lezione interattiva, riflessioni e approfondimento su tematiche connesse agli argomenti proposti Feedback durante la lezione attraverso la valutazione di domande, interventi, osservazioni degli alunni

Brainstorming

Colloqui individuali brevi e frequenti

Attività laboratoriali su immagini e documenti di eventi o personaggi storici oggetto di studio.

Mappe concettuali

Programma svolto entro il 15 maggio

UDA 1 Il settecento, l'Ottocento e il primo novecento in Europa.

La Francia del '600; Le politiche di Luigi XIV.
L'Europa e l'Italia del '700;
La Rivoluzione industriale e la nascita degli Stati Uniti;
Il Dispotismo illuminato in Europa;
La rivoluzione francese: gli eventi, il contesto e i protagonisti;
L'epoca di Napoleone, Napoleone imperatore, le vittorie in Europa e in Italia;
Il capitalismo e il mondo a meta' ottocento;
La Francia e l'affermazione del liberalismo, prima fase risorgimentale in Italia(1830-1848);
Conflitti sociali e capitalismo;
L'Unificazione dell'Italia sotto i Savoia; L'Unificazione della Germania e la conquista del veneto e di Roma;
Il mondo tra fine ottocento e inizio novecento: La Belle Epoque, Triplice alleanza (Germania, Austria e Italia), La guerra tra Giappone e Russia, La triplice intesa tra Francia , Inghilterra e Russia, Prima e seconda guerra balcanica;
L'Italia di inizio '900 e il contesto europeo;
Gli anni venti del '900 in Italia e in Europa, l'epoca Giolittiana e lo scoppio della Prima guerra mondiale;
La Prima guerra mondiale: La nascita e l'evoluzione del conflitto, la partecipazione dell'Italia, la fine delle ostilita';

UDA 2 Dal primo dopoguerra alla seconda guerra mondiale.

UDA 2 Dal primo dopoguerra alla seconda guerra mondiale.
La Russia ad inizio del '900 e la rivoluzione;
Gli anni venti del novecento in Italia, Europa e nel mondo;
La nascita e l'avvento del fascismo in Italia;
La grande crisi economica del 1929 in Europa e nel mondo: il crollo di Wall Street, il new Deal ;
Il mondo, l'Europa e l'Italia negli anni '30;
Educazione civica, Consumi e produzioni responsabili I H ;
La nascita del nazismo;
L'Europa e Il mondo alla vigilia della seconda guerra mondiale:
Verifica orale di Storia; Gli anni trenta in Europa e nel mondo e le basi sociali del nazismo;
L'inizio della seconda guerra mondiale e la condizione dell'Europa;
La seconda guerra mondiale, l'epilogo e il periodo post-bellico;

UDA 3 Dal secondo dopoguerra ai giorni nostri

La condizione dell'Europa e del Mondo dopo la seconda guerra mondiale;
 Il comunismo e l'Occidente(la fine della guerra e il nuovo equilibrio, le tensioni internazionali nel dopoguerra);
 L'Itsoia repubblicana;
 La destalinizzazione e il Muro di Berlino;
 La guerra fredda;
 Terzo Mondo e decolonizzazione;
 Terzo mondo e decolonizzazione(India, Indocina, e Indonesia, Paesi non allineati e Cina, il mondo arabo);

Programma che si prevede di svolgere dopo il 15 maggio

UDA 4

ARGOMENTI CHE SI INTENDONO SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO
 UDA 4 Gli anni '80 del novecento e i giorni nostri.
 Il crollo del comunismo;
 la crisi della prima repubblica, la globalizzazione

EDUCAZIONE CIVICA

ARGOMENTI SVOLTI NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO 2023/2024	METODOLOGIE E ATTIVITA'
Agenda 2030 Goal 12: consumo e produzioni responsabili ;	lezione frontale e dialogata, Libri di testo e fonti documentali, lavori di gruppo

DISCIPLINA: Italiano

DOCENTE: Giuseppe Terranova

MONTE ORE: (3)

LIBRO DI TESTO: LE OCCASIONI DELLA LETTERATURA 3 EDIZIONE NUOVO
ESAME DI STATO, GUIDO BALDI / SILVIA GIUSSO / MARIO
RAZETTI, PARAVIA

ABILITA'/CAPACITA'

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.
Affinamento delle tecniche di comprensione e di produzione del testo.
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.
Produzione di differenti testi scritti e di differenti tipologie testuali in vista degli Esami di Stato
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.

CONOSCENZE

Conoscere le linee essenziali delle correnti letterarie, la poetica degli autori affrontati e i relativi contesti storici
Conoscere la struttura e il significato delle principali opere degli autori studiati

METODOLOGIE E ATTIVITA'

Lezione frontale e dialogata Problem solving
Mappe concettuali
Produzioni testuali nelle forme previste secondo le tipologie dell'esame di stato
Lezione interattiva Brainstorming Cooperative learning
Discussioni e riflessioni su tematiche connesse agli argomenti trattati
Feedback durante la lezione attraverso la valutazione di domande, interventi e osservazioni degli alunni

Programma svolto entro il 15 maggio

**UDA 1 IL SEICENTO,IL SETTECENTO E IL PRIMO OTTOCENTO
LETTERARIO IN EUROPA; GIACOMO LEOPARDI.**

Il seicento; l'opera e il pensiero di Galileo Galilei;
Il settecento letterario;
L'Illuminismo;
I contenuti, la cultura e gli autori dell'Illuminismo;
Il preromanticismo;
Il pensiero l'opera e la produzione letteraria di Ugo Foscolo;
Romanticismo e risorgimento, il quadro storico e culturale;
La cultura del Romanticismo, la figura di G. Leopardi;
Esercitazioni sulla strutturazione del Saggio breve.
il saggio breve, come si costruisce;

UDA 2 L'OTTOCENTO

Naturalismo e Verismo:
Il grande romanzo dell'ottocento;
Tra Ottocento e novecento: il contesto storico e culturale in Europa e in Italia;
Verga: Biografia, cultura e opere;

UDA 3 SIMBOLISMO E DECADENTISMO IN EUROPA

Il Simbolismo e l'Estetismo, In Europa, in Francia e in Italia;
Il decadentismo: la cultura, il contesto storico e gli autori;
Giovanni Pascoli, biografia e cultura;
Giovanni Pascoli: La produzione letteraria, il Gelsomino Notturmo(Canti di Castelvecchio), Novembre(Myricae);Temporale(Myricae), -Lettura, analisi, commento e parafrasi;
X Agosto di G. Pascoli(Analisi e parafrasi)
La figura e l'opera di G. D'Annunzio;
G. D'Annunzio, analisi e commento "Pioggia nel pineto"(Alcyone) vv 1-128;

UDA 4 : IL ROMANZO IN OCCIDENTE NEL PRIMO NOVECENTO

.Il nuovo romanzo europeo: il pensiero e l'opera di M. Proust;

UDA 5 : Romanzo e teatro di Pirandello, il romanzo psicologico di I.Svevo.

L'opera e la figura di Luigi Pirandello;
La figura di Italo Svevo:
analisi e commento de La Coscienza di Zenzo.

UDA 6: la nuova poesia italiana: Crepuscolari, futuristi e vociani.

Il futurismo: le basi culturali e il manifesto di Marinetti;
Il crepuscolarismo;
Il romanzo del Primo Novecento;
Cultura e Arte nel primo novecento;
La letteratura italiana tra la prima e la seconda guerra mondiale;

UDA 7:

Dalla prima alla seconda guerra mondiale. Autori G. Ungaretti, E . Montale, S.Quasimodo: la ricerca delle parole nella poesia.

La figura e l'opera di G. Ungaretti:
La produzione letteraria; Sentimento del tempo, L'Allegria.(i contenuti e i temi, la poetica);
Analisi , lettura e commento di Veglia (Allegria) di G. Ungaretti;
Introduzione all'opera e al pensiero di E. Montale;
L'opera e la cultura di E. Montale(continuazione): Merigiare pallido e assorto, lettura , commento e parafrasi;
Umberto Saba, biografia e cultura. Lettura e commento di Amai;
Introduzione alla figura e all'opera di Salvatore Quasimodo;
L'ermetismo e l'opera di S. Quasimodo;

Programma che si prevede di svolgere dopo il 15 maggio

UDA 8 Dal dopoguerra ai giorni nostri , la lingua italiana nel secondo novecento.

Il neorealismo;
La biografia e la cultura letteraria di I.Calvino;
Biografia di P. Pasolini.

ARGOMENTI SVOLTI NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO 2023/2024	METODOLOGIE E ATTIVITA'
<ul style="list-style-type: none"> • Educazione civica, Consumi e produzioni responsabili 3 H;	lezione frontale Video Lavori di gruppo

DISCIPLINA:Enogastronomia

DOCENTE:Pierfrancesco Antonuccio

MONTE ORE:(ad esempio 4 ore settimanali)

LIBRO DI TESTO:Professionisti in cucina **CLASSE VA SERALE**

ABILITA'/CAPACITA'

Saper produrre testi scritti e orali di differenti tipologie e complessità.
 Saper comprendere vari testi, decodificando le informazioni principali contenute nei testi e saperle sintetizzare.
 Avere una manualità con gli strumenti di lavoro per compiere le fasi operative in cucina.

CONOSCENZE

Conoscenze dei nuclei fondanti delle varie discipline appartenenti all'ambito tecnologico-professionale
 Acquisire una terminologia tecnica adeguata della attrezzatura e dell'igiene.
 Saper interpretare ed applicare le norme di settore, adottare un comportamento consono al ruolo ricoperto.

METODOLOGIE E ATTIVITA'

Lezione frontale.
 Metodologia induttiva, problem solving, cooperative learning, flipped classroom, attività di laboratorio con esercitazioni pratiche. Classi aperte, lezione frontale, dialogata. Didattica digitale integrata.

Programma svolto entro il 15 maggio

UDA 1 • Gli alimenti e la qualità alimentare.

Le certificazioni di qualità. • La legislazione di settore. • Il cibo come alimento e prodotto culturale. • I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio. • Il "Pacchetto igiene" e il sistema HACCP. • La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare. • Gli alimenti e la qualità. • L'analisi organolettica del vino e l'abbinamento cibo-vino. • Le gamme dei prodotti. • I nuovi prodotti alimentari

UDA 2 • Il banqueting, il buffet e le decorazioni.

...Il catering e il banqueting. • Il contratto di catering e banqueting e gli adempimenti amministrativi. • Le nuove figure professionali. • L'organizzazione di un banchetto, di un buffet o di un evento. • La presentazione dei piatti, le guarnizioni e le decorazioni. • Le preparazioni enogastronomiche complesse: cioccolato, zucchero, piatti da buffet.

UDA 3 Titolo: • Il pane e gli impasti lievitati

...La valorizzazione dei prodotti lievitati di gastronomia e di pasticceria. • Le preparazioni di cucina e pasticceria lievitata, anche in lavorazioni evolute. • La presentazione delle preparazioni lievitate

UDA 4 • I prodotti ittici.

(inserire argomenti)

... La classificazione e le caratteristiche dei pesci. • Le tecniche di preparazione e cottura dei pesci. • Il rispetto delle sequenze, delle regole igieniche e la corretta conservazione dei pesci. • La presentazione e il servizio dei pesci.

UDA 5 Titolo: • • La pasticceria, livello avanzato.

La valorizzazione dei prodotti di pasticceria, gelateria e cioccolateria. • Le preparazioni di dessert e altri prodotti di pasticceria, le lavorazioni evolute come quelle del cioccolato e dello zucchero. • Le decorazioni e la presentazione dei piatti.

Programma che si prevede di svolgere dopo il 15 maggio

UDA 6 ... La cucina regionale italiana. La cucina internazionale.

Le preparazioni enogastronomiche di cucina e pasticceria regionale.

La valorizzazione dei prodotti enogastronomici. • I principali piatti della tradizione. • Le caratteristiche della cucina regionale.

Le preparazioni enogastronomiche di cucina e pasticceria internazionale ed etnica. • La valorizzazione dei prodotti enogastronomici internazionali. • I principali piatti della tradizione etnica. • Le caratteristiche della cucina internazionale ed etnica. • Elementi essenziali delle principali cucine estere ed etniche.

EDUCAZIONE CIVICA

**ARGOMENTI SVOLTI NEL
CORRENTEANNO SCOLASTICO
2023/2024**

METODOLOGIE E ATTIVITA'

Partecipazione alle olimpiadi di Cittadinanza organizzate da "Assogiovani" indette dal Ministero dell'istruzione e del Merito: -videolezioni. "Stimolare la motivazione."	Lezione frontale, metodologia induttiva. Attività di laboratorio Esercitazioni pratiche. Lezione frontale, dialogata dibattito sulle tematiche affrontate. Didattica digitale integrata. Feedback nel corso delle lezioni attraverso la valutazione di domande interventi e osservazioni degli alunni.
---	---

DISCIPLINA:DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE IMPRESE RICETTIVE	
DOCENTE:ORLANDO MARIA	
MONTE ORE:3 ore settimanali	
LIBRO DI TESTO: Gestire le imprese ricettive S.Rascioni -F.Ferriello Tramontana	
ABILITA'/CAPACITA'	CONOSCENZE
Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio Saper organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati Saper redigere budget economici, piani di start up	Conoscere gli aspetti economici del turismo I compiti della Pubblica amministrazione nel turismo Gli indicatori macroeconomici Il processo operativo del marketing management Il marketing turistico strategico e operativo Analisi dell'ambiente esterno e degli obiettivi strategici I contratti delle imprese ristorative I marchi di qualità alimentari
METODOLOGIE E ATTIVITA'	
Lezione frontale e dialogata Problem solving Mappe concettuali Brainstorming Discussioni e riflessioni su tematiche connesse agli argomenti trattati	
Programma svolto entro il 15 maggio	
UDA 1 Il mercato turistico	
Il mercato turistico internazionale Gli organismi internazionali Il mercato turistico nazionale Gli organismi interni Le nuove tendenze del turismo	
UDA 2 Il marketing	

Il marketing: aspetti generali Il marketing strategico Il marketing operativo Il web marketing Il marketing plan
UDA 3 Pianificazione, programmazione e controllo di gestione
La pianificazione e la programmazione Il budget Il business plan
Programma che si prevede di svolgere dopo il 15 maggio
UDA1 contratti delle imprese ristorative e i marchi di qualità alimentare
I contratti delle imprese ristorative I marchi di qualità alimentare

EDUCAZIONE CIVICA	
COMPETENZE E CAPACITA'	CONOSCENZE
Comprendere le libertà e i diritti fondamentali nei rapporti civili a partire dalle norme costituzionali. Comprendere l'organizzazione costituzionale del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino. Comprendere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro funzioni essenziali	Conoscere la nascita della Costituzione Italiana come cardine della democrazia e garanzia dei valori democratici. Conoscere gli elementi fondanti della Costituzione, dei compiti e delle funzioni degli organi dello Stato Italiano; i principali organismi europei e internazionali e loro campo di applicazione

ARGOMENTI SVOLTI NEL CORRENTEANNO SCOLASTICO 2023/2024	METODOLOGIE E ATTIVITA'
Storia della Costituzione Italiana Organi dello Stato italiano e loro funzioni Principali organismi europei e internazionali	Lezione frontale e dialogata Brainstorming Discussioni e riflessioni su tematiche connesse agli argomenti trattati

DISCIPLINA: INGLESE
DOCENTE: Mariella Gallo
MONTE ORE: 2

CARUSO PIERA ANGELA / PICCIGALLO ADRIANA DAILY SPECIALS / VOLUME + ESSENTIAL WORKBOOK + CD ROM MP3, LE MONNIER	
ABILITA'/CAPACITA'	CONOSCENZE
<p>Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti familiari di interesse personale. Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle tipologie testuali a carattere professionale.</p> <p>Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione globale di brevi testi chiari, riguardanti argomenti familiari di interesse personale e di lavoro.</p> <p>Produrre testi brevi, semplici e coerenti su tematiche note.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Strutture morfosintattiche della frase adeguate al contesto comunicativo, anche professionale. - Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi semplici, riguardanti argomenti inerenti la sfera personale, l'attualità, lo studio o il settore di indirizzo. - Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti comuni di interesse generale, di studio, di lavoro. - Tecniche d'uso dei dizionari bilingue, anche settoriali, multimediali e in rete. - Aspetti socio-culturali della lingua dei Paesi in cui è parlata.
METODOLOGIE E ATTIVITA'	
<p>Lezione frontale e partecipata; Pair work e group work; Problem Solving; Metodologia induttiva, deduttiva, comunicativo-situazionale; Peer tutoring, Cooperative learning, Didattica digitale integrata. Esercizi scritti e orali; Conversazione guidata; Ascolto e comprensione orale; Lettura e comprensione scritta.</p>	
Programma svolto entro il 15 maggio	
UDA 1 Cooking methods Food preparation techniques.	
UDA 2 Italian style & cross cultural food. Italian gastronomy tour: North-centre, the South and the Islands.	

...
UDA 3 Nutrition: Well-being; Nutrients; Food groups & healthy guidelines.
...
UDA 4:
Programma che si prevede di svolgere dopo il 15 maggio
UDA ... (inserire titolo)
(inserire argomenti)
...

EDUCAZIONE CIVICA

ARGOMENTI SVOLTI NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO 2023/2024	METODOLOGIE E ATTIVITA'
Materia: Inglese GOAL 3 Agenda 2030 Goal 3: Ensure healthy lives and promote well-being for all at all ages	Lezione frontale, Attività di laboratorio, Cooperative learning, Lezione partecipata Lavoro di gruppo

DISCIPLINA: Scienze e cultura dell'Alimentazione	
DOCENTE: Molinaro Maria	
MONTE ORE: 3 ore settimanali	
LIBRO DI TESTO: RODATO "Alimentazione Oggi"	
ABILITA'/CAPACITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> ● Predisporre prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze ● Applicare il sistema haccp ● Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati ● Identificare il legame dei prodotti con il territorio ● La valorizzazione, dal punto di vista nutrizionale, delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche del territorio. ● Saper individuare analogie e differenze tra i diversi alimenti e saperli classificare ● Saper valutare i rischi di contaminazione alimentare e individuare le regole per prevenirli ● Saper valutare le principali modificazioni degli alimenti in cottura ● Saper scegliere i metodi di conservazione più idonei ai diversi tipi di alimenti 	<ul style="list-style-type: none"> ● descrivere i principali prodotti alimentari; ● conoscere le regole base in relazione all'igiene degli alimenti e haccp; ● conoscere le regole alimentari per una dieta equilibrata per fasce d'età e in condizioni fisiologiche particolari; ● riconoscere i principali stili alimentari; ● conoscere le principali malattie legate alla scorretta alimentazione.
METODOLOGIE E ATTIVITA'	
<p><i>Lezione frontale e lezione partecipata</i> <i>Uso della LIM</i> <i>Dialogo individuale e di gruppo</i> <i>Attività di approfondimento</i> <i>Lavoro di gruppo</i> <i>Cooperative learning</i> <i>Flippedclassroom</i> Video</p>	
Programma svolto entro il 15 maggio	
UDA 1 QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE	

- La filiera agroalimentare
- La qualità totale
- Marchi di qualità
- Il made in Italy
- Contaminazioni fisiche
- Contaminazioni chimiche
- Contaminazioni biologiche

UDA 2 L'ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA

- I LARN
- LE LINEE GUIDA
- Elementi di dietetica e nutrizione
- La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche
- 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
- Allergie e intolleranze alimentari
- Alimentazione e tumori
- Disturbi alimentari

Programma che si prevededi svolgere dopo il 15 maggio

APPROFONDIMENTI

Anisakidosi

I 5 colori del benessere

Le frodi alimentari

Tutela del Made in Italy

Novel food

EDUCAZIONE CIVICA

ARGOMENTI SVOLTI NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO 2023/2024	METODOLOGIE E ATTIVITA'
Agenda 2030 Goal 3: <u>Salute e benessere</u> Goal 12: <u>Consumo e produzione responsabili</u> I danni dell'alcol I polmoni dei fumatori Lo spreco alimentare	<i>Lezione frontale e partecipata</i> <i>Uso della LIM</i> <i>Dialogo individuale e di gruppo</i> <i>Attività di approfondimento</i> <i>Lavoro di gruppo</i> <i>Cooperative learning</i> <i>Flippedclassroom</i> Video

DISCIPLINA:RELIGIONE**DOCENTE:IMBROGNO PASQUALINA****MONTE ORE:** 1 ora settimanale
LIBRO DI TESTO:IL CORAGGIO DELLA FELICITA' di A. Bibiani, D. Forno, L. Solinas
 Casa Editrice SEI
ABILITA'/CAPACITA'**CONOSCENZE**

Usare ed interpretare correttamente e criticamente le fonti autentiche della tradizione cristiano cattolica;
Individuare la visione cristiana della vita in un confronto aperto con le altre religioni;
Individuare sul piano etico- religioso le potenzialità legate alla multiculturalità.

Identità del Cristianesimo in riferimento ai suoi documenti fondanti e all'evento centrale della nascita, morte e risurrezione di Gesù Cristo;
Il Concilio Ecumenico Vaticano II come evento fondamentale per la vita della Chiesa nel mondo contemporaneo;
Ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione.

METODOLOGIE E ATTIVITA'

Lezione dialogata

Programma svolto entro il 15 maggio

UDA 1 II CRISTIANESIMO

La relazione tra la cultura e la religione.
La religione come esperienza.
Le religioni antiche e la nascita del monoteismo.
La Bibbia, rivelazione di Dio.
La rivelazione del Dio unico.
L'alleanza di Dio con Israele.
Il disegno di salvezza di Dio.
Il Gesù storico e le fonti cristiane.
La vita pubblica e la predicazione di Gesù.
Gesù di fronte alla legge.
Verso il culmine della vicenda storica di Gesù.

UDA 2 LE RELIGIONI NEL MONDO

Le sfide del Novecento: Leone XIII e la dottrina sociale della Chiesa.
Il Concilio Vaticano II.
La Chiesa oggi.
Il mistero dell'umanità e l'impronta di Dio.
Il senso della vita e le risposte delle Sacre Scritture.
Rapporto tra scienza e religione.
Le domande fondamentali dell'uomo sul mistero dell'esistenza
La felicità legata al senso della vita.
Le sfide della Chiesa in una realtà religiosa sempre più sfaccettata
Sincretismo ed eclettismo
Il contributo della religione in un mondo globalizzato

UDA 3 ...

...

Programma che si prevededi svolgere dopo il 15 maggio

UDA 2 LE RELIGIONI NEL MONDO

La tolleranza come primo passo verso il dialogo
La Chiesa in dialogo
Il dialogo interreligioso
La fratellanza universale nel dialogo tra le religioni
La Fratellanza declinata nei discorsi di Papa Francesco

EDUCAZIONE CIVICA

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

METODOLOGIE E ATTIVITA'

<p>Agenda 2030 e goal 13 La lotta contro il cambiamento climatico Papa Francesco e l'Enciclica "Laudato si'" La terra, una casa da salvaguardare</p>	<p>Lezione dialogata</p>
---	--------------------------

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, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità .**
- **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.**
- **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 e nel sostegno all'innovazione.**
- **Valorizzazione del "Made in Italy" come 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'

ATTIVITA' CURRICULARI ED EXTRACURRICULARI

La partecipazione degli allievi 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 allievi, per la valorizzazione delle loro potenzialità e per la scoperta di specifiche vocazioni.

Gli allievi hanno preso parte alle seguenti attività integrative:

ATTIVITA' CURRICULARI

LA BICCHIERATA	Partecipazione di alcuni studenti della classe presso San Sosti con Stand Gastronomico	In presenza
OPEN DAY	Partecipazione giornate open day in entrata durante orario scolastico	In presenza

ATTIVITA' EXTRACURRICULARI

TIPOLOGIA	OGGETTO	LUOGO
Sagra del Cinghiale comune di Mottafollone	Partecipazione di studenti alla sagra del Cinghiale comune di Mottafollone con stand enogastronomico	In presenza
Open Day	Partecipazione giornate di Open Day durante le ore pomeridiane	In presenza

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PLURIDISCIPLINARE

<p><i>Denominazione</i></p>	<p>IL MADE IN ITALY: I PRODOTTI DEL TERRITORIO COSENTINO</p>
<p><i>Compito – prodotto</i></p>	<p>Realizzazione di un menù</p>
<p><i>Competenze</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • comuni • cittadinanza • professionali 	<p><i>Competenze comuni</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 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 ■ Competenze sociali e civiche ■ Comunicazione nella madre lingua ■ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare ■ Spirito di iniziativa e intraprendenza ■ Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali ■ Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi <p><i>Competenze di cittadinanza</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Competenza alfabetica funzionale ■ Competenza multilinguistica ■ Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria ■ Competenza digitale ■ Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare ■ Competenza in materia di cittadinanza ■ Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali <p><i>Competenze professionali</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico ■ Applicare correttamente il sistema HACCP, ■ Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti e sui luoghi di lavoro; ■ Utilizzare il proprio patrimonio di conoscenze per assumere comportamenti responsabili in relazione al proprio stile di vita ed alla promozione della salute ■ Saper divulgare le informazioni legate al settore turistico e ristorativo ■ Valorizzare e promuovere le tradizioni locali

Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Saper riconoscere i fattori che influenzano le abitudini di una popolazione. ▪ Saper individuare la qualità dei prodotti. ▪ Saper variare strumenti, metodi di cottura e conservazione in base all'alimento utilizzato. ▪ Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene ed alla sicurezza ▪ Valutare l'apporto calorico e il valore nutrizionale dei piatti della nostra tradizione. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Elaborare strategie di lavoro. ▪ Utilizzare il linguaggio di settore in modo appropriato, anche in inglese 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Elementi di enogastronomia regionale. ▪ Classificazione degli alimenti e delle bevande con riferimento a produzioni locali. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Conoscenza delle tipicità. ▪ Caratteristiche merceologiche, di deperimento, modificazione con la cottura e conservazione. ▪ Ieri e oggi: modelli alimentari e nutrizionali diversi. Analisi e comparazione. ▪ Ingredienti dei prodotti tipici e valore nutrizionale; ▪ Norme di sicurezza igienico sanitarie (HACCP)
<p><i>Utenti destinatari</i></p>	<p>Tutti gli allievi della classe V A</p>
<p><i>Fase di applicazione</i></p>	
<p><i>Tempi</i></p>	<p>T1 Presentazione dell'UdA T2 Esame delle modalità della comunicazione efficace: contesto, scopo e destinatario della comunicazione T3 Raccolta e selezione di informazioni sui prodotti tipici del territorio attraverso libri di testo, riviste, giornali, internet T4 Stesura glossario dei termini tecnici, anche in lingua inglese, utilizzati dalle varie fonti di informazione T5 Analisi delle ricette dei piatti tipici della tradizione enogastronomica calabrese T6 Raccolta del materiale (immagini, foto, disegni, ricette) necessario alla realizzazione dei piatti T7 Realizzazione dei piatti</p>
<p><i>Esperienze attivate</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Discussioni guidate ▪ Attività di ricerca: recepire informazioni e organizzarle (ordinarle, confrontarle, collegarle) e argomentare in modo critico le conoscenze acquisite ▪ Formazione gruppi di lavoro ▪ Schematizzazione delle informazioni in modi diversi (mappe, tabelle, testi espositivi) ▪ Utilizzo delle abilità informatiche ▪ Elaborazione di glossari (termini gastronomici in italiano, inglese e francese)
<p><i>Metodologia</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Brainstorming, ▪ Cooperative learning ▪ Lezione partecipata e di gruppo ▪ Problem solving ▪ Lavoro di gruppo
<p><i>Risorse umane</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ interne 	<p>I docenti della classe</p>

<i>Strumenti</i>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Documenti bibliografici (testi, riviste, depliant informativi) ■ Internet ■ Laboratorio di cucina ■ Macchina fotografica ■ LIM ■ Pc ■ Dizionario bilingue
<i>Valutazione</i>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Valutazione di processo ■ Valutazione di prodotto per verificare: autonomia, chiarezza, comprensibilità, originalità del prodotto, qualità dell'esposizione in pubblico e capacità di coinvolgere gli interlocutori

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: IL MADE IN ITALY; **I prodotti del territorio cosentino**

Coordinatore:

Docenti coinvolti: CdC

PIANO DI LAVORO UDA

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Presentazione dell'UdA	Scheda "Consegna agli studenti"	Organizzazione dei gruppi di lavoro e scelta dei referenti	1 ora: Coordinatore UdA	
2	Esaminare le modalità della comunicazione efficace: Contesto, scopo e destinatario della comunicazione	Testi in uso o presenti nella biblioteca scolastica - Riviste - Materiale in rete	Valutazione critica delle varie tecniche di comunicazione nelle diverse lingue	2 ore: Tutti i docenti coinvolti	Valutazione intermedia scritta e orale
3	Raccolta e selezione di informazioni sui prodotti tipici del territorio attraverso libri di testo, riviste, giornali, internet e il testimonianza di un esperto.	Testi in uso o presenti nella biblioteca scolastica - Materiale in rete	Report della ricerca: Comprensione e selezione delle informazioni	10 ore: Docenti di Enogastronomia, Economia, Italiano, Alimenti. Docenti di Lingua straniera	Valutazione Intermedia sul materiale selezionato
4	Stesura glossario dei termini tecnici, anche in lingua inglese. utilizzati dalle varie fonti di informazione	Dizionari, Laboratori linguistico e informatico	Elaborazione di un glossario e delle ricette	6 ore: Docenti di Italiano, di Inglese e di Francese	Valutazione intermedia

5	Analisi delle ricette dei piatti tipici della tradizione enogastronomica calabrese	Riviste e Materiale web	Riconoscimento delle caratteristiche nutrizionali degli ingredienti e delle fasi operative per realizzare la ricetta	6 ore: Docenti di Enogastronomia e scienza degli alimenti	Valutazione intermedia
6	Raccolta del materiale (immagini, foto, disegni, ricette) necessario alla realizzazione dei piatti	Fotocamera – Libri – Riviste- Materiale web	Organizzazione dei dati raccolti	3 ore: Tutti i docenti coinvolti	Valutazione Intermedia
7	Realizzazione del menùsaporì di Calabria”	Laboratorio enogastronomia	di “I sapori di Calabria” Menù	4 ore: Tutti i docenti coinvolti	Valutazione globale

PIANO DI LAVORO UDA

DIAGRAMMA DI GANTT

Fasi	Tempi					
	1° mese <i>Novembre</i>	2° mese <i>Dic. - Gennaio</i>	3° mese <i>Febbraio</i>	4° mese <i>Marzo</i>	5° mese <i>Aprile</i>	6° mese <i>Maggio</i>
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UDA: Calabria agroalimentare: qualità, storia e tradizione

Cosa si chiede di fare:

- inizierai con una riflessione sulle abitudini e sui gusti alimentari della nostra regione e le confronterai con quelle di altri paesi, per poi passare a conoscere sul piano scientifico la composizione degli alimenti, il loro valore nutritivo, la dieta mediterranea, gli errori dell'alimentazione che provocano malattie
- parallelamente conoscerai le origini storiche di alcuni alimenti e di alcune pietanze della nostra tradizione territoriale calabrese
- raccoglierai dati e informazioni sui cibi della tradizione e farai una relazione sul valore della dieta mediterranea
- raccoglierai immagini, foto, ricette della tradizione culinaria calabrese e li utilizzerai per i lavori di gruppo che porteranno alla realizzazione del menù "I sapori di Calabria";
- Nei laboratori svolgerai le attività pratiche di arricchimento al percorso che ti consentiranno di perfezionare le competenze professionali. Gli insegnanti ti guideranno e i tuoi compagni di classe saranno i tuoi più stretti collaboratori.

In che modo (singoli, gruppi..): Oltre al tuo personale impegno nell'iniziativa che richiede spirito di partecipazione, collaborazione e ricerca, la procedura del lavoro prevede che nella classe vengano formati dei gruppi all'interno dei quali ognuno avrà un ruolo ben definito per la raccolta, selezione, analisi dei materiali, rielaborazione dei dati.

Quali prodotti: Il resoconto dell'esperienza confluirà nella realizzazione del menù "I sapori di Calabria"

Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti): L'obiettivo dell'attività che svolgerai è quello di acquisire conoscenze e competenze in riferimento al tuo indirizzo di studio. La tua partecipazione a questa iniziativa ti consentirà di maturare, inoltre, comportamenti di responsabilità, autonomia organizzativa, incremento di abilità, competenze logico-espressive.

Tempi: da febbraio/maggio

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...): I tuoi insegnanti, i compagni, Internet, la LIM, le riviste, il computer, le uscite sul territorio.

Criteri di valutazione: L'insegnante valuterà il tuo impegno, l'interesse con cui parteciperai alle attività, le tue riflessioni e la tua capacità di risolvere situazioni problematiche, l'efficacia e l'originalità del tuo prodotto finale, la capacità di esprimere le tue idee, la tua capacità di lavorare in gruppo. Effettuerai verifiche intermedie disciplinari e una verifica finale sulla tua capacità di riflettere sul lavoro svolto e di esprimere ciò che hai imparato.

Peso della Uda nella valutazione: il compito/prodotto rappresenta una componente significativa del percorso formativo. Degli esiti di tale lavoro si terrà conto come valore aggiunto nella valutazione finale in termini di voto in riferimento agli assi culturali ed alle discipline.

PROVE E ATTIVITA' PROPEDEUTICHE AGLI ESAMI DI STATO

● **Prove Invalsi**

Gli studenti hanno svolto le seguenti prove Invalsi:

Italiano – 5/3/2024

Matematica – 6/3/2024

Inglese – 7/3/2024

● **Simulazioni Prove Esami:**

Italiano: 2/5/2024

Scienze Alimenti: 15/3/2024

Laboratorio Cucina: 22/04/2024

Colloquio Orale: 4/6/2024

Le prove simulate suddette sono depositate agli atti dell'istituto scolastico.

**CREDITO SCOLASTICO NEL TERZO E QUARTO ANNO (secondo periodo)
E QUINTO ANNO (terzo periodo)**

ELENCO ALUNNI	CREDITO SCOLASTICO III/IV ANNO (secondo periodo)	CREDITO SCOLASTICO V ANNO (terzo periodo)	TOTALE CREDITO
1).	-		
2).	20		
3).	-		
4).	22		
5).	22		
6).	22		
7).	24		
8).	22		
9).	-		
10).	-		
11).	22		
12).	22		
13).	22		
14).			
15)	20		
16)	20		
17)	22		
18)	24		
19)	22		

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

- 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 .
- 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 _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE - TIPOLOGIA A
- Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 P t)				
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed imprecise	del tutto confuse ed imprecise
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	modeste	scarse/ assenti
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco pertinente e parziale	modeste	scarse/ assenti
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	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
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	modeste	scarse/ assenti
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente	modeste e/o scorrette	Scarse/ assenti

			corrette		
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	D E S C R I T T O R I (M A X 4 0 p t)				
	10	8	6	4	2
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)	completo	adeguato	parziale/incompleto	modesto	scarso/ assente
	10	8	6	4	2
Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	completa	adeguata	parziale	modesta	scarso/ assente
	10	8	6	4	2
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	completa	adeguata	parziale	modesta	scarso/ assente
	10	8	6	4	2
Interpretazione corretta e articolata del testo	presente	nel complesso presente	parziale	modesta	scarso/ assente
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

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)

ALUNNA/O _____

CLASSE _____

DATA _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE - TIPOLOGIA B -
Analisi e produzione di un testo argomentativo

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed imprecise	del tutto confuse ed imprecise
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	modeste	scarse/ assenti
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco pertinentee parziale	modeste	scarse/ assenti
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	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	scarso/ assente;
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	modeste	scarse/ assenti
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti c/o parzialmente corrette	modeste e/o scorrette	scarse/ assenti

PUNTEGGIO PARTE GENERALE						
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)					
		10	8	6	4	2
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	presente	nel complesso presente	parzialmente presente	modesta e/o nel complesso scorretta	scorretta	
	15	12	9	6	3	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti	soddisfacente	adeguata	parziale	modesta	scarsa/assente	
	15	12	9	6	3	
Correttezza e congruenza	numerosi e ben articolati	presenti	parzialmente presenti	modeste	assenti	
PUNTEGGIO						
PUNTEGGIO TOTALE						

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).

ALUNNA/O _____

CLASSE _____

DATA _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE - TIPOLOGIA C -
Riflessione critica
 di
carattere positivo
 - argomentativo su
tematiche di
attualità

INDICATORI GENERALI

 D
E
S
C
R
I
T
T
O
R
I

(
M
A
X
6
0
p
t
)

	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed imprecise	del tutto confuse ed imprecise
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	modeste	scarse/ assenti
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco pertinentee parziale	modeste	scarse/ assenti
Correttezza grammaticale ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della unteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente e presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	modesta (con imprecisioni e molti errori gravi); modesto	scarsa/ assente: scarso/ assente
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	modeste	scarse/ assenti
	10	8	6	4	2

Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	modeste e/o scorrette	scarse/assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE	10				
INDICATORI SPECIFICI	D E S C R I T T O R I (M A X 4 0 p t)				
	10	8	6	4	2
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e/o dell'eventuale suddivisione in paragrafi	completa	adeguata	parziale	modesta	scarsa/assente
	15	12	9	6	3
Sviluppo ordinato e	fluente	nel complesso presente	parziale	modesto	scarso/assente
	15	12	9	6	3
Correttezza articolazione delle conoscenze e d	ampi e pertinenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	modeste	scarse / assenti
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

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

Seconda Prova Scritta

Scienza E Cultura Dell'alimentazione

Candidato: Classe:

INDICATORI	DESCRIPTORI	PUNTEGGIO	
Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	Dimostra di comprendere poco o per nulla la tematica proposta e la consegna operativa. Svolge solo parzialmente ed in modo lacunoso la consegna operativa. Non utilizza il testo proposto come base di partenza e di riferimento della sua trattazione	1	<input type="checkbox"/>
	Dimostra di comprendere sufficientemente la tematica proposta e la consegna operativa. Presenta qualche approssimazione. Utilizza parzialmente il testo proposto come base di partenza e di riferimento della sua trattazione	2	<input type="checkbox"/>
	Dimostra di comprendere pienamente la tematica proposta e la consegna operativa. L'analisi è aderente alla traccia in ogni suo punto. Utilizza il testo proposto come base di partenza e di riferimento della sua trattazione	3	<input type="checkbox"/>
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline	Mostra di non possedere le conoscenze minime per la trattazione e/o soluzione, e/o i contenuti espressi non sono attinenti e/o commette numerosi e gravi errori.	1	<input type="checkbox"/>
	Mostra di possedere conoscenze basilari lacunose per la trattazione e/o soluzione, i contenuti sono incompleti, e/o commette errori non gravi e/o diffusi	2	<input type="checkbox"/>
	Mostra di possedere le conoscenze minime per la trattazione e/o soluzione dell'elaborato, i concetti espressi sono sufficientemente chiari e/o con alcune imprecisioni.	3	<input type="checkbox"/>
	Mostra di possedere le conoscenze fondamentali per la trattazione e/o soluzione dell'elaborato, i concetti espressi sono chiari e solo in parte approfonditi.	4	<input type="checkbox"/>
	Mostra di possedere le conoscenze ampie ed approfondite per la trattazione e/o soluzione dell'elaborato, i concetti espressi sono chiari e corretti. La trattazione è completa.	5	<input type="checkbox"/>
	Mostra di possedere le conoscenze ampie ed approfondite per la trattazione e/o soluzione dell'elaborato, i concetti espressi sono chiari e corretti. La trattazione è completa con elementi e conoscenze che provengono da una ricerca personale.	6	<input type="checkbox"/>

<p>Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni)</p>	<p>Opera nel contesto indicato manifestando grave insicurezza e commette numerosi e gravi errori.</p>	<p>1</p>	<p><input type="checkbox"/></p>
	<p>Opera in modo incerto nel contesto indicato in modo insicuro, commette errori.</p>	<p>2</p>	<p><input type="checkbox"/></p>
	<p>Opera in modo impreciso nel contesto indicato, commette alcuni errori.</p>	<p>3</p>	<p><input type="checkbox"/></p>
	<p>Agisce in modo elementare nel contesto indicato, commette lievi errori.</p>	<p>4</p>	<p><input type="checkbox"/></p>
	<p>Agisce in modo semplice ma adatto al contesto operativo, tralasciando alcuni aspetti.</p>	<p>5</p>	<p><input type="checkbox"/></p>
	<p>Agisce in modo chiaro nel contesto operativo, permangono imperfezioni</p>	<p>6</p>	<p><input type="checkbox"/></p>
	<p>Agisce in modo chiaro ed esauriente nel contesto assegnato.</p>	<p>7</p>	<p><input type="checkbox"/></p>
	<p>Agisce in modo chiaro, esauriente e critico nel contesto assegnato</p>	<p>8</p>	<p><input type="checkbox"/></p>
<p>Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.</p>	<p>Si limita a riferire conoscenze senza argomentare e/o mostra difficoltà a operare collegamenti tra le nozioni utilizzate e/o utilizza un lessico inappropriato</p>	<p>1</p>	<p><input type="checkbox"/></p>
	<p>Argomenta in modo semplice, utilizza la terminologia di settore con lievi imprecisioni</p>	<p>2</p>	<p><input type="checkbox"/></p>
	<p>Si confronta adeguatamente con il testo e collega le sue conoscenze ed esperienze in un quadro coerente, usa un lessico appropriato al contesto.</p>	<p>3</p>	<p><input type="checkbox"/></p>
	<p>Totale 20</p>	<p>___/20</p>	

LIBRI DI TESTO

Disciplina	Titolo
Italiano	LE OCCASIONI DELLA LETTERATURA 3 EDIZIONE NUOVO ESAME DI STATO, GUIDO BALDI / SILVIA GIUSSO / MARIO RAZETTI, PARAVIA
Inglese	CARUSO PIERA ANGELA / PICCIGALLO ADRIANA DAILY SPECIALS / VOLUME + ESSENTIAL WORKBOOK + CD ROM MP3, LE MONNIER
Francese	PASSION AUTORI : ZANETTI, PAOUR
Storia	CALVANI VITTORIA STORIA INTORNO A NOI / VOLUME 3 +ATLANTE GEOSTORICO, MONDADORI SCUOLA
Matematica	SASSO LEONARDO / FRAGNI ILARIA COLORI DELLA MATEMATICA - ED. BIANCA PER ISTITUTI ALBERGHIERI VOL. B + EBOOK, PETRINI
Scienza e cultura dell'Alimentazione	RODATO "Alimentazione Oggi"
Diritto e Tecniche Amministrative	Gestire le imprese ricettive S.Rascioni-F.Ferriello Tramontana
Religione	IL CORAGGIO DELLA FELICITA' di A. Bibiani, D. Forno, L. Solinas Casa Editrice SEI
Laboratorio di servizi enogastronomici, settore Cucina	PROFESSIONISTI IN CUCINA SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO SALVIANI GIOVANNI Hoepli