

	   <p><b>ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "LEONARDO DA VINCI"</b> ITI - IPAA – IPSSAR – ITCG -87055 SAN GIOVANNI IN FIORE (CS) Codice Meccanografico: CSIS07700B - Codice univoco UFB511 Tel. 0984/1861932 PEC: csis07700b@pec.istruzione.it Sede Cent- Via delle Ginestre- Azienda Agraria : contrada Palla Palla- plesso ITCG : Via Ceretti email: <a href="mailto:csis07700b@istruzione.it">csis07700b@istruzione.it</a> <a href="http://www.iisdavincisangiovanniinfiore.edu.it">www.iisdavincisangiovanniinfiore.edu.it</a></p>	
--	---	---

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE  
DEL 15 MAGGIO

(Ai sensi dell'articolo 17, comma 1 del Dlgs 62/2017, O.M. 45 del 09.03.2023 Ai sensi della L. 425/97 e del D.P.R: 323/1998, art.17 co.1 del D.Lgs.62/2017)

CLASSE VA SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

*Il coordinatore*

*Prof.ssa Elisabetta Carpino*

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

*Ing. Pasquale Succurro*

## *INDICE DEL DOCUMENTO*

1	Presentazione dell'Istituto	Pag. 3
2	L'identità degli Istituti professionali	Pag. 4
3	Caratteri specifici del profilo educativo, culturale e professionale (PECUP)	Pag. 5
4	L'indirizzo "Enogastronomia" e l'articolazione Sala e Vendita	Pag. 5/7
5	Quadro orario	Pag. 7/9
6	Docenti del Consiglio di Classe	Pag. 9/10
7	Avvicendamento dei docenti nel secondo biennio e quinto anno	Pag. 10
8	Libri di testo	Pag. 10/11
9	Studenti della Classe	Pag. 11/12
10	Credito scolastico	Pag. 12/13
11	Criteri d'Istituto attribuzione Crediti formativi	Pag.13/14
12	Profilo della classe	Pag.15/17
13	Obiettivi trasversali conseguiti. Metodologie. Verifiche e valutazioni.	Pag.17/24
14	Composizione della Commissione e simulazione colloquio	Pag.24
15	Progetti e attività integrative	Pag.25/27
16	P.C.T.O.	Pag.27/29
17	Percorsi e progetti svolti nell'ambito di cittadinanza e costituzione e griglia di valutazione	Pag.29-31

- Allegato A: Griglia di valutazione del colloquio (O.M. 45/2023)
- Allegato B: Griglie di valutazione prima e seconda prova
- Allegato C: Relazioni finali dei docenti e programmi svolti

## **1. Presentazione dell'Istituto**

L'Istituto d'Istruzione Superiore "Leonardo Da Vinci", nasce il primo settembre 2009 dall'accorpamento dell'Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato (IPSIA) "Leonardo Da Vinci" di San Giovanni in Fiore con l'Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura e l'Ambiente "F. Todaro" (IPAA- IPSSAR) di Rende, sede distaccata di San Giovanni in Fiore. A partire dall'anno scolastico 2016/2017, in seguito alle misure per il dimensionamento delle istituzioni scolastiche operato dalla Provincia di Cosenza, l'Istituto comprende anche l'ITCG, con sede ubicata in San Giovanni in Fiore presso località Ceretti e l'IPSSAR Florens ubicato in Contrada Cuturelle di San Giovanni in Fiore. Il bacino di utenza in cui l'Istituto opera comprende un territorio abbastanza vasto, una larga percentuale di alunni è pendolare. L'ambiente è legato sostanzialmente ad una cultura agricola e alle attività commerciali e artigianali. Come in tutti gli Istituti Professionali, gli studenti provengono in gran parte, da un ambiente di estrazione socio-culturale media, con una presenza notevole di alunni diversamente abili. Per alcuni studenti la scuola costituisce uno dei pochi centri di aggregazione e di occasione di crescita culturale. La motivazione che, spesso, spinge gli alunni a scegliere studi di tipo professionale è legata alla possibilità di trovare immediatamente un'occupazione. Negli ultimi anni si è registrata una flessione nella crescita demografica del territorio, una situazione stagnante delle infrastrutture, dei servizi al cittadino e degli spazi di relazione, delle strutture assistenziali e sociali che risultano carenti. La disoccupazione è drammatica sia per le attività del settore primario che per il secondario (industria e artigianato) mentre garantisce livelli di sopravvivenza il settore terziario (servizi in genere, pubblici e privati). I docenti, attenti alle problematiche presenti sul territorio, che incidono fortemente sui risultati dell'azione educativo-formativo-scolastica, puntano ad un continuo processo di trasformazione della didattica, potenziando e qualificano l'offerta formativa mediante interventi di Didattica Compensativa, Laboratoriale, Modulare, "Rovesciata", nonché attività integrative attraverso progetti finanziati con fondi europei (PON FSE, POR, etc.). L'Istituto si configura, pertanto, come scuola d'accoglienza, inclusione e integrazione, un polo sociale in cui vivere e praticare la cittadinanza attiva, facendo maturare competenze sociali e civiche, riconoscendo e valorizzando le diversità, promuovendo le potenzialità di ciascuno, adottando tutte le iniziative utili al raggiungimento del successo formativo, favorendo l'innovazione didattica e l'autonomia di ricerca, l'accesso alla formazione permanente, la partecipazione attiva alla cittadinanza e l'accesso al mondo del lavoro e a livelli più alti di istruzione e formazione.

## **2. L'identità dei nuovi istituti professionali**

L'avvio dei nuovi percorsi di Istruzione Professionale avviene a partire dall'anno scolastico 2018-2019 per tutte le classi prime con il Decreto 61/2017 e andrà a regime proprio in questo anno scolastico 2022/2023 con la definitiva abrogazione del D.P.R. n. 87/2010.

Il Decreto 61/2017 ridisegna completamente l'impianto dell'istruzione professionale italiana, con lo scopo anche di integrare i due sistemi: quello statale (Istruzione Professionale) e quello regionale (Formazione Professionale).

Nel decreto di riordino gli Istituti Professionali statali sono definiti come "scuole territoriali dell'innovazione, aperte e concepite come laboratori di ricerca, sperimentazione ed innovazione".

Ciò significa che proprio in quanto "scuole territoriali", esse sono strettamente collegate al territorio nel quale agiscono ma anche che debbono mettere in atto un'azione didattica volta a favorire un processo educativo e formativo innovativo che avviene in un ambito più ampio perché include soggetti e partner di diversa natura, non più solo la scuola, i suoi addetti e i suoi spazi.

Il Decreto di riordino prevede che l'offerta formativa erogata dagli Istituti professionali sia omogenea sull'intero territorio statale, ma anche che sia parzialmente declinabile in autonomia dalle singole istituzioni scolastiche, in connessione con le priorità indicate dalle singole Regioni nella propria programmazione e con le esigenze del mercato del lavoro; infine, pur essendo affermata la finalità dei nuovi professionali verso il mondo del lavoro e delle professioni, al termine del percorso scolastico i diplomati possono accedere non solo all'Università e alle istituzioni dell'alta formazione artistica, musicale e coreutica, ma anche agli Istituti Tecnici Superiori (ITS).

I nuovi Istituti professionali sono strutturati in un biennio e in un successivo triennio (sistema 2+3) e si caratterizzano per essere ripartiti in 11 indirizzi di studio; per ciascun indirizzo viene aumentato il monte ore dedicato alle attività pratiche, di laboratorio e in alternanza scuola-lavoro presso le imprese del territorio.

Il modello didattico cui si ispira il Decreto Legislativo 61/2017 è basato su un ripensamento complessivo di strumenti e metodi al fine di procedere ad una innovazione sostanziale nella metodologia di approccio al processo di insegnamento/apprendimento. La nuova riforma dei professionali spinge verso metodologie di apprendimento di tipo induttivo, un'organizzazione per unità di apprendimento e ma sottolinea come la didattica laboratoriale, l'alternanza scuola-lavoro, la progettazione interdisciplinare, la costruzione del progetto formativo individuale costituiscano elementi caratterizzanti di tutti i percorsi. Le discipline sono accorpate in assi culturali, previsto nel biennio per tutte le attività ed insegnamenti e per terzo, quarto e quinto anno per le attività ed insegnamenti di area generale, e la valutazione avviene per competenze di area generale e di indirizzo declinate in abilità e conoscenze (nell'Allegato A al decreto Legislativo 61/2017).

Tale declinazione deve altresì tener conto che alcune competenze di uscita possono essere declinate in abilità e conoscenze riferibili agli assi culturali e alle discipline di studio, mentre altre sono da considerate assolutamente trasversali, per cui la loro acquisizione si ottiene attraverso l'interazione tra tutte le attività didattico/formative e non può essere declinabile all'interno di un singolo asse culturale.

### **3. Caratteri specifici del profilo educativo, culturale e professionale (PECUP)**

L'identità culturale, metodologica e organizzativa del diplomato dell'istruzione professionale è riassunta nel Profilo Educativo, Culturale e Professionale (PECuP). Il PECuP prevede il raggiungimento di una serie di risultati di apprendimento comuni a tutti gli indirizzi declinati in termini di competenze, abilità e conoscenze - aventi l'obiettivo di far acquisire alle studentesse e agli studenti competenze generali, basate sull'integrazione tra i saperi tecnico-professionali e i saperi linguistici e storico-sociali.

Il PECuP viene integrato da un profilo di uscita per ciascuno degli indirizzi, inteso come standard formativo in uscita dal percorso di studio, caratterizzato da un insieme di competenze valide e spendibili nei contesti lavorativi del settore economico-professionale correlato lasciando però alle singole istituzioni scolastiche la possibilità di declinare i percorsi secondo le esigenze del proprio territorio, integrando le competenze, abilità e conoscenze contenute nei profili di uscita per proporre percorsi innovativi, oppure mantenendo percorsi già in adozione e ritenuti di successo in termini di occupabilità dei futuri diplomati.

Per ciascuno dei profili in uscita è stata individuata la correlazione con i codici ATECO (classificazione statistica ISTAT relativa alle attività economiche e alle professioni) e con i settori economico-professionali.

### **4. L'indirizzo Enogastronomia e l'articolazione Sala e Vendita**

Al termine del percorso quinquennale, il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo **“Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”** ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

Tale titolo facilita l'inserimento nel mondo del lavoro e consente anche la frequenza di corsi universitari e formazione tecnica superiore. Il diplomato è in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;

- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, alla produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza tracciabilità dei prodotti;
- utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.

Nell'articolazione **“Servizi di Sala e di vendita”**, gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

#### COMPETENZE DI INDIRIZZO

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati dell'articolazione Sala e Vendita conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche

- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Chiedere di indossare una divisa, anche come segno di appartenenza a questa scuola, rispettare e salutare tutti, promuovere lo stile, la precisione, la signorilità, la discrezione, significa offrire agli studenti una sorta di “valore aggiunto” all’istruzione e alla professionalità che vanno acquisendo nella nostra scuola.

In tale ottica, l’Istituto intende educare all’esercizio di una “cittadinanza plurima” e solidale fondata sui diritti umani ed aprire i giovani studenti ad una dimensione europea nel loro percorso formativo e professionale. Lo studente viene educato al rispetto non solo di regole puramente scolastiche, ma anche al comportamento garbato e misurato, alla cortesia, alla gentilezza, all’accuratezza e all’ordine della persona.

## 5. Quadro orario del corso di studi

### Primo biennio

#### Orario settimanale

<u>Discipline area comune</u>	1° anno	2° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4
Lingua inglese	3	3
Storia	2	2
Matematica	4	4
Diritto ed Economia	2	2
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1

<b>Totale ore area comune</b>	<b>20</b>	<b>20</b>
<b><u>Discipline area di indirizzo</u></b>		
Scienze integrate (Fisica)	2	2
Scienze integrate (Chimica)	/	/
Scienza degli alimenti	2	2
Lab. di servizi enogastronomici settore cucina	2	2
Lab. di servizi enogastronomici settore sala e vendita	2	2
Lab. di servizi di accoglienza turistica	2	2
Seconda lingua straniera (francese)	2	2
<b>Totale ore area di indirizzo</b>	<b>12</b>	<b>12</b>
<b>Ore complessive</b>	<b><u>32</u></b>	<b><u>32</u></b>
<b>Ore complessive annuali 32x 33 settimane =</b>	<b><u>1056</u></b>	<b><u>1056</u></b>

### Secondo biennio e quinto anno

#### Orario settimanale

<b><u>Discipline area comune</u></b>	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	2	2	2
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1
Educazione Civica	/	/	/
<b>Totale ore area comune</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>15</b>

<b><u>Discipline area di indirizzo</u></b>			
Seconda lingua straniera (francese)	3	3	3
Scienze cultura dell'alimentazione (di cui in compresenza 2 ore)	4	4	4
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	4	4
Lab. dei servizi enogastronomici settore cucina	/	2	2
Lab. dei servizi enogastronomici settore sala e vendita	6	4	4
<b>Totale ore area di indirizzo</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>17</b>
<b>Ore complessive</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>
<b>Ore complessive annuali 32x 33 settimane =</b>	<b><u>1056</u></b>	<b><u>1056</u></b>	<b><u>1056</u></b>

Ore svolte al 13/05/2023 939 su 1056

## 6. Docenti del Consiglio di classe

Docente	Disciplina
GERACE ANTONIO	Laboratorio dei servizi di sala e vendita
TODARO MARIA	Lingua e letteratura italiana e Storia
MAZZUCA LUIGI	Matematica
MAZZEI TEODORO	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
CARPINO ELISABETTA (Coordinatore)	Lingua Francese
GRILLO FRANCESCO	Laboratorio dei servizi di Enogastronomia
CONFORTI EMILIA	Lingua Inglese
MANCINA KATIA	Scienza e cultura dell'alimentazione

CATANI FABRIZIO	Scienze motorie e sportive
PASQUA ERCOLE	Religione

### 7. Avvicendamento docenti nel secondo biennio e quinto anno

Disciplina	terzo anno	quarto anno	quinto anno
Italiano / Storia	Porco Elvira	Gallo L. A.	Todaro M.
Lingua inglese	Falcone R.	Conforti E.	Conforti E.
Matematica	Caterina Greco	Barile F..	Mazzuca L.
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Celebre Anna	De Luca V.	Mazzei T.
Scienza e cultura dell'alimentazione	Molinaro M.	Molinaro M.	Mancina K.
Lingua Francese	Carpino E.	Carpino E.	Carpino E.
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici: Sala e Vendita	Antonucci T.	<u>Sassano D.</u>	Gerace A.
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici: Cucina	/	Mazzotta F.	Grillo F .
Scienze motorie e sportive	Puzzo A.	Puzzo A.	Catani F.
Religione	Pasqua E.	Pasqua E.	Pasqua E.

### 8. Libri di testo

Libri di testo V SALA E VENDITA – Anno Scolastico 2022/23	
DISCIPLINA	TITOLO
RELIGIONE	<i>SULLA TUA PAROLA</i> , VOLUME UNICO+QUADERNO OPERATIVO+EBOOK- Cassinotti, Marinoni, Bozzi, vol. unico, Marietti Scuola
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	<i>LA MIA LETTERATURA</i> , VOL.3 – Ronconi, Cappellini, Sada, Carlo Signorelli Editore

STORIA	<i>STORIA E PROGETTO</i> , Vol. 5, Calvani, Mondadori Scuola
INGLESE	<i>LIGHT THE FIRE – COOKING AND SERVICE</i> E. Assirelli, A. Vetri, B. Cappellini, Vol. unico, Rizzoli Languages
MATEMATICA	<i>COLORI DELLA MATEMATICA-ED. BIANCA PER ISTITUTI ALBERGHIERI</i> , Vol. B, Sasso, Fragni, Ed.Petrini
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	<i>SULLO SPORT/CONOSCENZA, PADRONANZA, RISPETTO DEL CORPO</i> , Vol. unico, del Nista, Parker, Tasselli Ed. D'Anna
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	<i>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</i> , Vol.5 <i>Enogastronomia-servizi di sala e Vendita</i> , Machado,Ed. Poseidonia
FRANCESE	<i>'CÔTÈ CUISINE, CÔTÈ SALLE'</i> Ferrari S.-Duboche H.- Minerva Italica Ed.
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	<i>TUTTO COMPRESO-</i> Vol. 3 – QUINTO ANNO- Cammisa, Matrisciano, Micelli,Ed. Scuola&Azienda
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI/CUCINA	CHEF MASTERLAB – Frangini G.- Galie E.- Faracca A /Ed.Le Monnier
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI /SALA E VENDITA	<i>MAÎTRE E BARMAN CON MASTERLAB-</i> SECONDO BIENNIO E 5° ANNO / Vol. Unico, Faracca, Galie, Capriotti Ed. Le Monnier

## 9. Studenti della classe

1	Capalbo Antonio
2	Fazio Ferdinando
3	Grande Michele
4	Guzzo Giovanni

5	Iaquinta Andrea
6	Rugiero Matteo Pio
7	Tallarico Danilo

## 10. Credito scolastico

Il credito scolastico, con il quale gli studenti partecipano all'esame, scaturisce dalla somma del credito assegnato per la classe terza e per la classe quarta, cui aggiungere quello attribuito per la classe quinta. L'attribuzione (per ciascun anno) avviene in base alla media dei voti conseguiti, cui corrisponde la fascia di credito che presenta due valori: il minimo e il massimo, attribuiti secondo quella che è la media riportata.

### Allegato C - O.M. 45/23

L'attribuzione del credito avviene in base alla tabella A allegata al D.lgs. 62/2017:

TABELLA  
Attribuzione credito scolastico

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	13-14	14-15

La conversione è stata effettuata con riferimento sia alla media dei voti che al credito conseguito (livello basso o alto della fascia di credito)

In virtù di quanto disposto dall'OM n. 45/2023 per l'a.s. 2022/23, si deve dapprima attribuire il credito scolastico per la classe quinta, sommandolo a quello assegnato per le classi terza e quarta, sulla base della tabella (Allegato A) allegata al D.lgs. 62/2017 che è in quarantesimi, e poi convertire il predetto credito in cinquantesimali, sulla base della tabella 1 di cui all'allegato C all'OM.

# OMISSIS

## 11. Scheda criteri d'Istituto attribuzione Crediti formativi

<b>Criteri per l'attribuzione del credito per l'anno scolastico 2022/2023</b>
---

(approvati nel collegio dei docenti del 11/05/2023)

*Punteggio da attribuire nell'ambito delle bande di oscillazione*

Regolamento (D.P.R. 323/98) art. 11 comma 2 relativo al credito scolastico e art. 12 comma 1 relativo ai crediti formativi; D.M. 49/2000; D.Lgs 62/2017 art. 15; O.M. 45/2023

MEDIA DEI VOTI:	Punteggio minimo della banda di oscillazione
-----------------	--

- *Si valutano successivamente i seguenti indicatori:*

Partecipazione ad attività complementari ed integrative proposte dalla scuola, incluse le attività di PCTO, con conseguimento del relativo attestato	NO	=
	SI	0,3
Rispetto del regolamento d'Istituto e del regolamento della DDI; assiduità di frequenza e impegno e partecipazione nella didattica. (Corrisponde al voto di comportamento non inferiore a 8).	NO	=
	SI	0,3
Crediti formativi per partecipazione ad attività extra scolastiche certificate (Patente nuova ECDL o equiparate, certificazione linguistica livello B1 o superiore, attività di volontariato, attività sportiva presso società certificate CONI etc. di cui agli artt. 1 e 2 del D.M. 49/2000)	NO	=
	SI	0,3
Interesse e profitto Religione Cattolica/attività alternativa	Da buono in su	0,1

**Si attribuisce il punteggio più alto della banda se gli indicatori deliberati sono  $\geq 0,5$  (arrotondati ad 1).**

*[Es. IV anno, **media 6,4**, si fa riferimento alla fascia 9-10 punti. Si prende lo 0,4 del decimale. Non ha partecipato al PCTO (nessun punto aggiuntivo). Ha un voto di comportamento pari a 8, (si somma **0,3**). Ha un credito formativo del punto 4, (si somma **0,3**). Ha sufficiente in religione (nessun punto aggiuntivo). Il credito è 9+1 (l'1 è dato da 0,4+0,3+0,3)]*

**Fasce di credito assegnato ai sensi del D. Lgs.62/2017**

Media dei voti	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
M < 6	-	-	7-8
M = 6	7-8	8-9	9-10
6 < M ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7 < M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8 < M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9 < M ≤ 10	11-12	12-13	14-15

**Nel caso di sospensione del giudizio e/o di ammissione all'esame di Stato con una insufficienza, si attribuirà il punteggio più basso previsto dalla banda di oscillazione. Lo stesso avverrà in caso di voto del comportamento < di 7.**

## **12. Profilo della classe**

La classe V, indirizzo Sala e Vendita è composta da 7 alunni che provengono tutti dalla quarta sala; nel gruppo classe c'è un alunno per cui è stato predisposto un Piano Didattico Personalizzato depositato agli atti della scuola.

L'ambiente culturale di appartenenza è medio e i rapporti con le famiglie sono stati sempre collaborativi. Per quanto concerne invece i rapporti fra gli allievi negli anni passati non sono stati sempre sereni e corretti, così come fra i discenti e gli insegnanti delle varie discipline. Nonostante l'esiguo numero di componenti, si individuano all'interno della stessa classe tre gruppi di allievi:

- il primo composto da alunni che dimostrano un'adeguata partecipazione e interesse e che hanno mostrato costante livello di attenzione e di concentrazione
- un secondo gruppo evidenzia un limitato interesse ed una partecipazione mediocre, ha conseguito risultati discreti in alcune discipline, in virtù dell'impegno e dell'interesse e delle loro naturali inclinazioni, ma è risultato essere meno positivo in altre a causa anche di carenze pregresse
- un terzo gruppo infine che deve essere costantemente sollecitato e che si impegna in maniera episodica e poco produttiva per via di una preparazione di base lacunosa e frammentaria.

Gli alunni nel corso degli anni non sono stati coesi fra di loro, si sono mostrati poco propensi al rispetto delle regole di base del vivere civile e hanno manifestato una scarsa attitudine a partecipare alle attività proposte dalla scuola, soltanto pochi elementi hanno dunque tenuto un comportamento sempre disciplinato e corretto.

La maggior parte di loro inoltre non ha acquisito un metodo di studio efficace, sono infatti poco portati all'approfondimento dei contenuti, a volte si sono accontentati di uno studio superficiale e poco produttivo. Alcuni alunni mostrano interesse e attenzione al dialogo educativo, mentre per altri la partecipazione è stata poco attiva e vivace, solo in alcuni casi e per particolari argomenti si sono avuti interventi pertinenti e puntuali. In ogni caso la partecipazione non è sempre stata supportata da un impegno domestico, che a volte si è rivelato opportunistico e finalizzato alle verifiche. I docenti, che si sono avvicinati quasi ogni anno per molte discipline, nello svolgimento dell'attività didattico-educativa, hanno sempre collaborato nello stabilire strategie comuni di intervento ed hanno mirato ad una formazione unitaria

indirizzando gli alunni all'analisi critica, all'apprendimento non settoriale, nonché all'autonomia di giudizio privilegiando anche il momento del dialogo. Considerata la diversità di indole, attitudine e capacità dei discenti, i docenti inoltre hanno adeguato l'azione educativa ai differenti livelli cognitivi degli alunni, cercando di incentivare la positività, e soprattutto raggiungere i livelli minimi degli alunni più deboli. Nel corso di quest'ultimo anno infatti, si è riscontrato un miglioramento sul piano comportamentale ed una maggiore coesione nel gruppo classe che ha sviluppato un discreto senso di maturità. Gli alunni hanno mostrato una maggiore consapevolezza nei propri mezzi e nei propri doveri, oltre ad un atteggiamento di complicità e di aiuto reciproco che prima era assente. Il rapporto con gli insegnanti è notevolmente migliorato così come anche il rispetto delle regole. La frequenza è stata per la maggior parte degli allievi non sempre regolare e costante; solo in alcuni casi però si è registrato un numero di assenze tali da inficiare, in parte, la qualità della preparazione e la giusta consapevolezza nei confronti dell'impegno atteso a conclusione del ciclo di studi. Sotto il profilo degli apprendimenti, è emerso sin dall'inizio dell'anno scolastico la necessità di stimolare la costanza nell'impegno e di potenziare gli interventi didattici. Sono state programmate in itinere, e nel periodo immediatamente successivo allo scrutinio del primo quadrimestre, attività di recupero e consolidamento in modo rispondente ai bisogni educativi di tutti. Le lacune riscontrate infatti sono state recuperate e colmate. Il profitto, diversificato per ambito disciplinare e per risposta degli allievi, è definito in rapporto alle capacità ed alle particolari attitudini di ciascuno. In generale comunque la classe è riuscita a conseguire gli obiettivi programmati, sia dal punto di vista formativo-educativo che strettamente didattico-cognitivo, in modi e gradi diversi, commisurati all'impegno, interesse ed alle capacità di ciascuno. Il livello di preparazione raggiunto per alcuni non è pienamente accettabile a causa di un rendimento spesso altalenante, e spesso incostante soprattutto nel terzo e quarto anno, a causa della didattica a distanza.

In merito all'ampliamento dell'offerta formativa ed ai percorsi PCTO (Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento, già percorsi di alternanza scuola-lavoro) è da evidenziare la loro importanza come valido contributo alla formazione professionale che ha permesso di integrare le conoscenze e le competenze di indirizzo con l'esperienza lavorativa e, nel contempo, di rafforzare le capacità relazionali, organizzative, gestionali e di forgiare atteggiamenti improntati all'accoglienza e al senso della misura. È doveroso, da parte di tutti i docenti sottolineare durante quest'ultimo anno la serietà e l'impegno profuso dagli alunni nelle varie attività proposte, una loro maggiore apertura al dialogo alla crescita ed

una partecipazione attiva che ha contribuito anche a unire ancora di più il gruppo classe. I discenti infatti hanno fatto squadra vivendo straordinarie opportunità di crescita, di maturazione, di acquisizione di responsabilità, ma, al tempo stesso, si sono misurati con le difficoltà, la fatica, gli errori ed i momentanei insuccessi gestendoli. Purtroppo non tutti gli studenti della classe hanno raggiunto livelli adeguati di competenze, ma buona parte di essi ha certamente migliorato l'autonomia di giudizio e la capacità critica, il rispetto delle regole, il senso di responsabilità e la capacità organizzativa.

### **13. Obiettivi trasversali conseguiti. Metodologie. Verifiche e valutazioni**

Il Consiglio di Classe prende atto che gli allievi, anche se in misura differente, hanno conseguito i seguenti obiettivi trasversali:

#### **Educativi e formativi:**

- Adozione di comportamenti coerenti con i principi della convivenza civile e della legalità
- Sviluppo del senso di responsabilità attraverso la puntualità, il rispetto di scadenze, la partecipazione alle attività scolastiche ed a momenti di vita democratica della scuola
- Rispetto per l'ambiente mediante comportamenti diretti alla sua salvaguardia
- Potenziamento delle dinamiche relazionali mediante la collaborazione, il team-working ed il confronto.

#### **Cognitivi:**

- Conoscenze
  - Acquisizione, mediante i nuclei fondanti, le strutture ed il lessico specifico delle varie discipline, di una preparazione funzionale all'inserimento nel mercato del lavoro e al proseguimento degli studi.
- Competenze
  - Padronanza della lingua italiana in contesti culturali e sociali
  - Padronanza della lingua inglese anche in campo professionale

- Applicazione di conoscenze, regole e procedure nella soluzione di problemi e/o casi di natura specificatamente professionale
- Sviluppo del pensiero critico.
- Capacità/abilità
  - Esposizione in forma sufficientemente chiara e corretta, oralmente e per iscritto, a seconda delle varie situazioni comunicative
  - Rielaborazione delle conoscenze acquisite
  - Sviluppo della capacità di cogliere analogie e differenze nonché di stabilire relazioni.

### **Metodologie e strategie adottate**

La programmazione delle discipline è stata formulata attraverso la programmazione per dipartimenti, prevalentemente per moduli. Nel corso delle attività didattiche si è cercato di mostrare agli allievi come, nella vita scolastica e nel mondo del lavoro, siano necessari due atteggiamenti complementari:

- a. il rigore e la precisione nell'applicazione di strumenti e nell'esecuzione di compiti;
- b. la necessità di comprendere punti di vista diversi e assumere atteggiamenti flessibili data la complessità di alcuni fenomeni e situazioni.

Le metodologie didattiche sono state improntate alla valorizzazione del metodo laboratoriale e del pensiero operativo, all'analisi e alla soluzione dei problemi, al lavoro cooperativo per progetti, per consentire agli studenti di cogliere concretamente l'interdipendenza tra cultura professionale, tecnologie e dimensione operativa della conoscenza.

Le scelte metodologiche hanno tenuto conto delle modalità di apprendimento e degli stili cognitivi degli allievi e, pertanto, gli itinerari formativi progettati e realizzati hanno privilegiato attività e strumenti operativi quali l'osservazione diretta e l'esperienza vissuta; le modalità di lavoro sono state disperse in modo da permettere molteplici tipologie di accostamento alla conoscenza dei contenuti disciplinari e pluridisciplinari:

- lezione (frontale e partecipata);

- lettura e analisi di articoli di quotidiani e riviste;
- discussione guidata;
- brainstorming;
- attività laboratoriali, ricerche personali.

Particolare importanza è stata data ai percorsi PCTO, svolti anche grazie a progetti PON, a visite didattiche, in quanto ritenute occasioni privilegiate di apprendimento e di approfondimento di contenuti disciplinari specifici nonché momento di crescita e formazione della personalità.

### **Mezzi e strumenti**

Nello svolgimento delle attività didattiche sono stati utilizzati i seguenti mezzi e strumenti:

- libri di testo;
- fotocopie integrative secondo necessità;
- materiali di approfondimento forniti dai docenti;

### **Modalità di sostegno e di recupero**

In ogni disciplina sono state effettuate attività di recupero/riallineamento in itinere, attraverso una pausa didattica, per consolidare le conoscenze di base e per colmare lacune pregresse e /o determinatesi nel corso dell'anno. In particolare,

- modulo zero dall'inizio delle lezioni fino al 31 ottobre con verifica finale
- modulo di recupero carenze inizio secondo quadrimestre per una durata di una settimana.

### **Ambienti di apprendimento**

- ✓ aula
- ✓ laboratorio di sala e vendita
- ✓ laboratorio di cucina
- ✓ laboratorio d'informatica
- ✓ campo di calcetto

## Modalità di verifica

All'inizio, durante e alla fine di ogni modulo o segmento disciplinare, i docenti hanno verificato il livello di conoscenze, abilità e competenze raggiunte da ciascun allievo per apportare le modifiche e le integrazioni necessarie a migliorare l'azione di insegnamento-apprendimento così da rispondere meglio ai bisogni formativi degli allievi. In piena rispondenza alla logica della valutazione formativa, i docenti hanno sempre considerato i seguenti aspetti:

- i livelli di partenza di ciascun alunno
- l'interesse e la partecipazione
- l'impegno e l'applicazione nello studio
- l'effettivo grado di acquisizione delle conoscenze
- i ritmi e gli stili di apprendimento

Le attività curriculari si sono svolte nell'aula, nel laboratorio di informatica per un numero di ore limitato riservato alla classe, nel laboratorio di sala e di cucina per quanto attiene l'area professionalizzante. Il voto è stato considerato espressione di sintesi valutativa, pertanto, si è fondato su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico – didattiche adottate, come riporta la C.M. n.89 del 18/10/2012:

- prove scritte (in classe/a casa);
- testi espositivi – argomentativi;
- analisi testuali;
- prove strutturate e semi-strutturate;
- prove applicative (applicazioni di regole, formule e procedimenti);
- questionari;
- prove orali (al posto e alla lavagna);
- esercitazioni in laboratorio;
- realizzazione di documenti word, excel, power point, su piattaforma Gsuite Workspace.

Per quanto riguarda gli obiettivi specifici di ciascuna disciplina e i criteri di valutazione si rimanda alla consultazione delle programmazioni dipartimentali, realizzate per aree disciplinari, che all'inizio dell'anno scolastico sono state elaborate dal Collegio dei Docenti, riunitosi per dipartimenti disciplinari e aree educativo-didattiche.

### **Criteri di valutazione**

Nel D. lgs 62/2017 Capo I Art. 1 Comma 1, la valutazione:

- ha per oggetto il processo formativo e i risultati di apprendimento degli studenti;
- ha finalità formativa e educativa;
- concorre al miglioramento degli apprendimenti e al successo formativo;
- documenta lo sviluppo dell'identità personale;
- promuove l'autovalutazione di ciascuno in relazione alle acquisizioni di conoscenze, abilità e competenze.

La valutazione degli apprendimenti effettuata dai docenti del Consiglio, nell'esercizio della propria autonomia professionale, coerentemente con le indicazioni Nazionali per il curriculum, l'offerta formativa dell'istituto e la personalizzazione dei percorsi individuali degli alunni, risponde ai criteri e alle modalità definiti dal collegio dei docenti, inseriti nel PTOF; essa ha per oggetto il processo formativo e i risultati di apprendimento e concorre al miglioramento dei livelli di conoscenza e al successo formativo degli alunni; documenta, inoltre, lo sviluppo dell'identità personale e promuove l'autovalutazione degli studenti. I risultati di apprendimento sono declinati in termini di conoscenze, abilità e competenze secondo quanto esplicitato nello schema che segue:

Conoscenze (come assimilazione di informazioni teoriche e pratiche)	Abilità (cognitive e pratiche)	Competenze (in termini di responsabilità e autonomia)
--	--------------------------------------	---

- Termini	- Linguistiche	- Di cittadinanza
- Fatti	- Tecnico-grafiche	- Metacognitive
- Principi	- Testuali	- Comunicativo- relazionali
- Teorie e pratiche	- Applicative	- Di problematizzazione
- Regole	- Creative	delle conoscenze
- Contenuti delle discipline di studio		- Di argomentazione
		- Critiche
		- Di analisi e sintesi

Tali risultati sono stati rilevati e valutati in relazione a tre aspetti distinti dell'apprendimento:

- le conoscenze e le abilità acquisite;
- il comportamento tenuto all'interno della comunità scolastica;
- le competenze sviluppate.

Per ciascuno di questi aspetti il Consiglio ha utilizzato prove di verifica e criteri di valutazione diversi. Le conoscenze e le abilità disciplinari sono state oggetto di verifica in itinere svolta solitamente sotto forma di test oggettivi, di domande fattuali a risposta aperta e di colloqui. Il comportamento è stato valutato in relazione allo sviluppo delle competenze di cittadinanza, secondo le norme stabilite nello Statuto delle studentesse e degli studenti, nel Patto educativo di corresponsabilità, nel regolamento scolastico e in quello disciplinare, tenendo conto degli elementi raccolti dai docenti mediante l'osservazione intenzionale e sistematica degli alunni all'interno della comunità scolastica, utilizzando rubriche di valutazione a tal fine predisposte. Le competenze chiave per l'apprendimento permanente e le altre competenze disciplinari e trasversali sono state accertate e valutate mediante prove autentiche proposte agli alunni come fase conclusiva dei percorsi disciplinari e interdisciplinari. Il Consiglio di Classe ha dato particolare rilievo al processo di Autovalutazione dei singoli studenti, atto a stimolare lo sviluppo di capacità di meta-cognizione, per imparare a riflettere sul proprio percorso di formazione, partendo dalla consapevolezza che l'autovalutazione riguarda, oltre che i risultati di apprendimento, anche i processi e la "dimensione nascosta" della competenza, cioè

il “come” e il “perché” si è pervenuti ai risultati ottenuti. Per quanto attiene il comportamento, la valutazione è stata fatta secondo la griglia, contenuta nel PTOF

### Valutazione del comportamento

La valutazione scaturisce dalla griglia di valutazione, riportata nella pagina seguente, rimodulata in base al DPCM dell’8 marzo 2020; Nota MIUR 388 del 17 marzo 2020; DL n.22 dell’8/4/2020

COMPETENZE CHIAVE	INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI
IMPARARE AD IMPARARE	1.Organizzazione nello studio	Assolve in modo consapevole e assiduo agli impegni scolastici rispettando sempre i tempi e le consegne.	10
		Assolve in modo regolare agli impegni scolastici rispettando i tempi e le consegne.	9
		Assolve in modo complessivamente adeguato agli impegni scolastici, generalmente rispettando i tempi e le consegne.	8
		Assolve in modo non ben organizzato agli impegni scolastici, non sempre rispetta i tempi e le consegne.	7
		Assolve in modo discontinuo e disorganizzato agli impegni scolastici, non rispettando i tempi e le consegne.	6
COMUNICARE	2.Comunicazione con i pari e con il personale scolastico	Comunica in modo sempre appropriato e rispettoso.	10
		Comunica in modo corretto.	9
		Comunica in modo complessivamente adeguato.	8
		Comunica in modo non sempre adeguato e rispettoso.	7
		Presenta difficoltà a comunicare rispettosamente.	6
COLLABORARE E PARTECIPARE	3.Partecipazione alla vita scolastica	Interagisce in modo collaborativo, partecipativo e costruttivo. Favorisce il confronto nel rispetto dei diversi punti di vista e dei ruoli.	10
		Interagisce in modo partecipativo e costruttivo. È disponibile al confronto nel rispetto dei diversi punti di vista e dei ruoli.	9
		Interagisce attivamente. Cerca di essere disponibile al confronto nel rispetto dei diversi punti di vista e dei ruoli.	8
		Interagisce in modo complessivamente collaborativo. È parzialmente disponibile al confronto nel rispetto dei diversi punti di vista e dei ruoli.	7
		Presenta difficoltà a collaborare, a gestire il confronto e a rispettare i diversi punti di vista e i ruoli.	6
AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE	4.Frequenza e puntualità alle attività didattiche	Frequenza e puntualità esemplari.	10
		Frequenza assidua, quasi sempre puntuale.	9
		Frequenza e puntualità buone.	8
		Frequenza e puntualità non del tutto adeguate.	7

		Dimostra difficoltà a rispettare l'impegno della frequenza e della puntualità.	6
<b>5. Rispetto delle norme comportamentali del Regolamento d'Istituto</b>		Rispetta le regole in modo consapevole e scrupoloso.	10
		Rispetta attentamente le regole.	9
		Rispetta le regole in modo complessivamente adeguato.	8
		La capacità di rispetto delle regole risulta non sempre adeguata.	7
		Manifesta insofferenza alle regole con effetti di disturbo nello svolgimento delle attività.	6
<b>6. Responsabilità dimostrata nella didattica</b>		Ha avuto un comportamento pienamente maturo e responsabile.	10
		Ha avuto un comportamento responsabile.	9
		Ha avuto un comportamento complessivamente adeguato.	8
		Il comportamento non è stato sempre adeguato.	7
		Ha mostrato superficialità e scarsa responsabilità.	6
<p>La valutazione insufficiente in sede di scrutinio intermedio e finale deve scaturire da un'attenta e meditata analisi dei singoli casi e deve essere collegata alla presenza di comportamenti di particolare gravità che abbiano comportato una o più sospensioni (pari a 15 GG) alla cui irrogazione non siano seguiti cambiamenti della condotta tali da evidenziare una reale volontà di sviluppo della persona nella costruzione del sé, di corrette e significative relazioni con gli altri e di una positiva interazione con la realtà naturale e sociale. DM 5/2009 (art. 4)</p> <p>IN TAL CASO NON SI TIENE CONTO DEGLI ALTRI INDICATORI</p>			5
VOTO DEL COMPORTEAMENTO: ____/10			

#### 14. Composizione della Commissione

Docente Commissario interno	Disciplina
Mazzei Teodoro	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
Mancina Katia	Scienza e cultura dell'alimentazione
Gerace Antonio	Laboratorio dei servizi di enogastronomia settore Sala e vendita

Il Consiglio di classe ha fissato la simulazione della prova orale nella prima settimana di giugno, mentre la prima prova ministeriale del A.S. 2021/22 è stata somministrata il 22/04/2023; la seconda prova sarà somministrata il 31/05/2023 dai commissari interni, seguendo le disposizioni ministeriali.

Per quanto concerne le prove Invalsi, sono state effettuate secondo il calendario allegato agli atti n. protocollo 1334/V.6 – E del 02/03/23 che è il seguente :

- 24/03/2023 Italiano e Matematica,
- 28/03/2023 Inglese
- 30/03/2023 Inglese (somministrata nuovamente per un alunno assente nella data precedente).

### 15. Progetti e attività integrative

I progetti educativi e didattici, svolti, in coerenza col PTOF, grazie all'organizzazione di convegni, conferenze, incontri, partecipazione a manifestazioni, concorsi, gare, eventi organizzati in collaborazione con Enti ed associazioni presenti sul territorio, nel corso dell'ultimo triennio, possono essere raggruppati in alcune macroaree:

1. educazione alla pace, alla cittadinanza e alla legalità;
2. educazione alla sicurezza e primo soccorso;
3. potenziamento e approfondimento degli ambiti disciplinari;
4. recupero e sostegno didattico;
5. alternanza scuola-lavoro;
6. gare, concorsi e manifestazioni;
8. incontro con l'autore;
9. viaggi di istruzione e progetti contro la dispersione scolastica;
10. orientamento universitario e professionale;

A causa dell'eccessivo carico orario, che caratterizza, comunque, tutti gli Istituti Professionali, alcuni progetti sono, di norma, stati inseriti all'interno delle attività curricolari.

<b>a.s.</b>	<b>Titolo</b>	<b>Breve descrizione del progetto/soggetti coinvolti</b>	<b>Competenze acquisite</b>
2020/21	"La voce delle donne" 8 Marzo 2021	Webinar "Festa della donna" organizzato dall'Amministrazione comunale di San Giovanni in Fiore, Assessorato alla Scuola, alla Cultura e alle attività produttive	Competenze sociali e civiche
2020/21	"Le conseguenze sociali e legali dovute all'uso di sostanze stupefacenti"	Convegno sulla legalità organizzato in collaborazione con l'Arma dei Carabinieri	Competenze sociali e civiche – Attività di orientamento in uscita

	9 Marzo 2021	- Capitano Giuseppe Merola, Comandante della Stazione dei Carabinieri di Cosenza	
2020/21	Conferenza "12 aprile 1530 la fondazione del Casale" 12 aprile 2021	Webinar organizzato in collaborazione col "Centro Internazionale di Studi Gioachimiti" che ha ripercorso la storia ultramillenaria della città di San Giovanni in Fiore	Competenze sociali e civiche
2021/22	Attività di orientamento professionale in Istruzione e lavoro nelle Forze di Polizia e nelle Forze Armate 9 Febbraio 2022	Incontro on-line organizzato da "Assorienta"	Attività di orientamento in uscita
2021/22	Pi greco Day 14 Marzo 2022	Giornata internazionale della matematica	Competenze sociali e civiche
2021/22	Marcia per la pace 17 Marzo 2022	Marcia organizzata dall'Amministrazione comunale con il coinvolgimento di tutte le scuole del territorio	Competenze sociali e civiche
2022/23	Attività di orientamento professionale in Istruzione e lavoro 22 Marzo 2023	Incontro in presenza con rappresentanti dell'Esercito Italiano Caserma di Cosenza	Attività di orientamento in uscita
2022/23	Incontro con rappresentanti della Fondazione Exodus di Caccuri (KR) Febbraio 2023	Incontro in presenza	Dibattito sulle prevenzione e i rischi della tossicodipendenza.
2022/23	Convegno Avis 27 Aprile 2023	Incontro in presenza presso la sala convegni del Polifunzionale di San	Competenze sociali e civiche

		Giovanni in Fiore, con la partecipazione delle classi terminali del Comune.	
2022/23	Scuola e legalità - Prevenzione e lotta al bullismo e cyberbullismo . Aprile 2023	Incontro in presenza con il Magistrato Dott.Vincenzo Di Pede, Presidente della Sezione Civile del tribunale di Castrovillari(CS)	Competenze sociali e civiche
2022/23	Incontro con la casa editrice Rubettino Novembre 2022	Conferenza sull'importanza della lettura e dibattito con l'editore	Competenze sociali e civiche
2022/23	Partecipazione al convegno "Vivere le Biodiversità " Maggio 2023	Seminario con esponenti dell'ARSAC e ASSONOPAR sull'importanza delle Biodiversità	Competenze sociali e civiche
2022/23	Giornata organizzata dal GAL Sila	Incontro con tutti gli imprenditori del territorio, seguito dal pranzo preparato dagli alunni guidati dallo Chef stellato Antonio Biafora	Attività di orientamento in uscita

## **16. PCTO Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento**

É possibile consultare negli atti della scuola:

- Quadro dettagliato delle ore svolte durante l'attività di alternanza scuola-lavoro;
- Registro firme presenze alunni
- Certificazioni competenze e valutative alunni
- Convenzioni aziende ospitanti.

<b>Anno scolastico</b>	<b>Titolo e descrizione del percorso triennale</b>	<b>Ente partner e soggetti coinvolti</b>	<b>Descrizione delle attività svolte</b>
2020/21	PCTO area di indirizzo	Federazione Italiana Cuochi	I prodotti calabresi in cucina

		di San Giovanni in Fiore	
2020/21	PCTO area di indirizzo	BB Movement-Bar Brothers Movement	La figura del barman nella ristorazione moderna
2020/21	PCTO area di indirizzo	Enel Italia S.P.A	La forza dell'acqua
2021/22	PCTO area di indirizzo	Comune San Giovanni in Fiore	Salone del vino novello
2021/22	PCTO area di indirizzo	Comune San Giovanni in Fiore	Mercatini di Natale 2021
2021/22	PCTO area di indirizzo	Nemesi A.C.E.S	Marketing territoriale
2021/22	PCTO area di indirizzo	Nemesi A.C.E.S	HACCP
2021/22	PCTO area di indirizzo	ARSAC	Olivicoltura e analisi sensoriale
2021/22	PCTO area di indirizzo	Isola Ursa al Saie di Bari	Sostenibilità ambientale nel mezzogiorno
2021/22	PCTO area di indirizzo	Soc. Agricola Ceraudo	Visita azienda agrituristica e ricettiva
2021/22	PCTO area di indirizzo	Comune San Giovanni in Fiore-Torrefazione Iaquinta	Visita azienda e formazione sulle fasi della produzione del caffè.
2021/22	PCTO area di indirizzo	Villaggio Camping Il Salice di Falsetta Natale/Bv Airone Resort-Corigliano CS	Formazione
2022/23	PCTO area di indirizzo	Amira Maître	Bar sala e sommellerie
2022/23	PCTO area di indirizzo	Museo del bergamotto (RC)	Gli agrumi dalla terra alla tavola

2022/23	PCTO area di indirizzo	E'hotel(RC)	Una nuova idea di ospitalità
2022/23	PCTO area di indirizzo	Stage aziendale presso Ceraudo (un alunno)	Formazione
2022/23	PCTO area di indirizzo	Terre di Cosenza	La Sommellerie

### **17. Percorsi di Educazione civica - Cittadinanza e Costituzione e griglia di valutazione**

La nostra scuola, a inizio anno, ha approvato il curriculum d'Istituto con l'individuazione delle aree tematiche da sviluppare nei diversi anni. Ogni consiglio di classe ha poi sviluppato, in coerenza col curriculum d'Istituto, una o più UDA interdisciplinari che hanno abbracciato il primo e il secondo quadrimestre. In questo consiglio di classe tutti i docenti previsti dall'UDA hanno sviluppato la loro parte di contenuti e hanno effettuato le opportune verifiche che hanno consentito di attribuire una valutazione alla fine del I quadrimestre e consentiranno di darla a fine anno scolastico. D'altronde sviluppare competenze civiche è parte integrante dell'istruzione e della formazione scolastica al fine di promuovere valori fondamentali per il cittadino, quali l'accoglienza, l'integrazione, l'intercultura, la cooperazione, la cittadinanza attiva. Gli allievi, nel corso del triennio, in coerenza con gli obiettivi del PTOF e della C.M. n. 86/2010, hanno partecipato ad alcuni eventi (sotto elencati) dedicati ad attività svolte nell'ambito della "didattica orientativa", che hanno dato l'input agli insegnanti di attivare la discussione in classe su tematiche importanti dal punto di vista socio-culturale, al fine di favorire la crescita civile dei giovani, di sviluppare il senso della legalità e di rafforzare l'impegno per la democrazia e la partecipazione. I filoni tematici nei quali si è articolato il curriculum di istituto di Cittadinanza e costituzione del nostro Istituto sono:

- 1) educazione alla sicurezza e salute sul luogo di lavoro;

- 2) educazione alla cittadinanza digitale: elaborazione di progetti di istituto o di rete di scopo su educazione al digitale per un uso consapevole dei social network in funzione didattica ed informativa; sui rischi e sulle responsabilità civili e penali conseguenti ad uso inconsapevole ed errato della rete (crimini informatici – furto di identità, ecc.);
- 3) educazione allo sviluppo “sostenibile” (in ambito energetico, alimentare, paesaggistico, educativo ecc.);
- 4) educazione alla cittadinanza inclusiva ed ai diritti civili ed umani tra dimensione storico – culturale ed attualità sociale e politica;
- 6) educazione alla legalità: progetti annuali e pluriennali di istituto, di rete di scopo, gestiti e coordinati da specifica funzione strumentale e dal gruppo di lavoro “Dispersione scolastica”.

Nel nostro percorso, quale istituzione scolastica di secondo grado, approfondiremo inoltre lo studio della Costituzione italiana attraverso la riflessione su tematiche attuali, con la finalità di:

- diffondere la conoscenza della nostra Costituzione, favorendo una lettura critica della stessa;
- educare i nostri allievi alla legalità e alla diffusione della cultura della legalità e del rispetto delle regole;
- diffondere la cultura del rispetto dei fondamentali diritti dell’uomo e del cittadino quali:
  - il rispetto della vita e della libertà di ognuno
  - l’uguaglianza
  - la sicurezza
  - la solidarietà

<b>GRIGLIA DI VALUTAZIONE EDUCAZIONE CIVICA A.S. 2022/2023</b>		
<b>INDICATORI</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>VOTO</b>
<b>CONOSCENZE</b>	Le conoscenze sui temi proposti sono assenti e/o gravemente lacunose e frammentarie.	<b>3-4</b>
	Le conoscenze sui temi proposti sono lacunose e non ancora consolidate.	<b>5</b>
	Le conoscenze sui temi proposti sono essenziali, organizzabili e recuperabili con il supporto del docente.	<b>6</b>
	Le conoscenze sui temi proposti sono adeguate e/o organizzate. L'alunno è in grado di rielaborarne i contenuti in modo abbastanza autonomo.	<b>7-8</b>
	Le conoscenze sui temi proposti sono complete, consolidate e ben organizzate. L'alunno sa rielaborarle, metterle in relazione in modo autonomo e utilizzarle anche in contesti nuovi; sa utilizzarle con spirito critico.	<b>9-10</b>
<b>ABILITÀ</b>	Rispetto ai materiali e agli stimoli proposti, l'alunno non è in grado di collegare le conoscenze acquisite.	<b>3-4</b>
	Rispetto ai materiali e agli stimoli proposti, l'alunno è in grado di collegare le conoscenze in maniera non ancora sicura o con il supporto e lo stimolo del docente.	<b>5</b>
	Rispetto ai materiali e agli stimoli proposti, l'alunno è in grado di applicare le conoscenze acquisiti nei casi più semplici.	<b>6</b>
	Rispetto ai materiali e agli stimoli proposti, l'alunno è in grado di collegare le conoscenze con buona autonomia. Sa collegare le conoscenze alle esperienze vissute.	<b>7-8</b>
	Rispetto ai materiali e agli stimoli proposti, l'alunno collega in autonomia e con sicurezza le conoscenze acquisite, sia in relazione a contesti noti e vicini, che a contesti nuovi. Apporta contributi personali e originali.	<b>9-10</b>
<b>COMPORAMENTI</b>	L'alunno adotta comportamenti e atteggiamenti non coerenti con l'educazione civica, nonostante i richiami e le sollecitazioni.	<b>3-4</b>
	L'alunno adotta in modo sporadico comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e ha bisogno di costanti richiami e sollecitazioni.	<b>5</b>
	L'alunno generalmente adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e rivela sufficiente consapevolezza in materia.	<b>6</b>
	L'alunno adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di avere una buona consapevolezza in materia.	<b>7-8</b>
	L'alunno adotta costantemente comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne completa consapevolezza. Si assume delle responsabilità verso il gruppo e verso la comunità scolastica.	<b>9-10</b>

Tutti i dati riportati nel presente documento sono stati indicati nel rispetto della normativa sulla privacy Nota del Garante per la protezione dei dati personali n. 10719 del 21/03/2017.

*Il Coordinatore*

*Prof. ssa Elisabetta Carpino*

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

*Ing. Pasquale Succurro*

## Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

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



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

ALLEGATO B: Griglie di valutazione prima e seconda prova scritta

**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE**  
**"LEONARDO DA VINCI" - San Giovanni in Fiore**  
**ITI - IPAA – IPSSAR - ITCG**

**GRIGLIA DI CORREZIONE DELLA PRIMA PROVA: TIPOLOGIA A**

INDICATORI	DESCRITTORI SPECIFICI DELLA TIPOLOGIA A		PUNTI
<b>Rispetto dei vincoli posti nella consegna: lunghezza, forma parafrasata o sintetica della rielaborazione</b>	a) Consegne e vincoli scarsamente rispettati	1-2	_____
	b) Consegne e vincoli adeguatamente rispettati	3-4	
	c) Consegne e vincoli pienamente rispettati	5-6	
<b>Capacità di comprendere il testo</b>	a) Comprensione del tutto errata o parziale	1-2	_____
	b) Comprensione con qualche imprecisione	3-6	
	c) Comprensione globale corretta ma non approfondita	7-8	
	d) Comprensione approfondita e completa	9-12	
<b>Analisi lessicale, sintattica, stilistica ed eventualmente retorica</b>	a) Analisi errata o incompleta degli aspetti contenutistici e formali, molte imprecisioni	1-4	_____
	b) Analisi sufficientemente corretta e adeguata con alcune imprecisioni	5-6	
	c) Analisi completa, coerente e precisa	7-10	
<b>Interpretazione del testo</b>	a) Interpretazione del tutto errata	1-3	_____
	b) Interpretazione e contestualizzazione complessivamente parziali e imprecise	4-5	
	c) Interpretazione e contestualizzazione sostanzialmente corrette	6-7	
	d) Interpretazione e contestualizzazione corrette e ricche di riferimenti culturali	8-12	

INDICATORI	DESCRITTORI GENERALI DELLA PRIMA PROVA		PUNTI
<b>Capacità di ideare e organizzare un testo</b>	a) Scelta e organizzazione degli argomenti scarsamente pertinenti alla traccia	1-5	_____
	b) Organizzazione degli argomenti inadeguata e/o disomogenea	6-9	
	c) Organizzazione adeguata degli argomenti attorno ad un'idea di fondo	10-11	
	d) Ideazione e organizzazione del testo efficaci, adeguata articolazione degli argomenti	12-16	
<b>Coesione e coerenza testuale</b>	a) Piano espositivo non coerente, nessi logici inadeguati	1-5	_____
	b) Piano espositivo coerente, imprecisioni nell'utilizzo dei connettivi testuali	6-9	
	c) Piano espositivo coerente e coeso con utilizzo adeguato dei connettivi	10-11	
	d) Piano espositivo ben articolato, utilizzo appropriato e vario dei connettivi	12-16	
<b>Correttezza grammaticale; uso adeguato ed efficace della punteggiatura; ricchezza e padronanza testuale</b>	a) Gravi e diffusi errori formali, inadeguatezza del repertorio lessicale	1-3	_____
	b) Presenza di alcuni errori ortografici e/o sintattici, lessico non sempre adeguato	4-6	
	c) Forma complessivamente corretta dal punto di vista ortografico e sintattico, repertorio lessicale semplice, punteggiatura non sempre adeguata	7-8	
	d) Esposizione corretta, scelte stilistiche adeguate. Buona proprietà di linguaggio e utilizzo efficace della punteggiatura	9-12	
<b>Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali; espressione di giudizi critici</b>	a) Conoscenze e riferimenti culturali assenti o inadeguati, superficialità delle informazioni, giudizi critici non presenti	1-5	_____
	b) Conoscenze e riferimenti culturali modesti, giudizi critici poco coerenti	6-9	
	c) Conoscenze e riferimenti culturali essenziali, adeguata formulazione di giudizi critici	10-11	
	d) Conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e significativi, efficace formulazione di giudizi critici	12-16	
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>			_____

<b>Punt. grezzo</b>	7-12	13-17	18-22	23-27	28-32	33-37	38-42	43-47	48-52	53-57	58-62	63-67	68-72	73-77	78-82	83-87	88-92	93-97	98-100
<b>Punt. attribuito</b>	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
<b>Voto in decimi</b>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10									



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE**  
**"LEONARDO DA VINCI" - San Giovanni in Fiore**  
**ITI - IPAA – IPSSAR - ITCG**

**GRIGLIA DI CORREZIONE DELLA PRIMA PROVA: TIPOLOGIA B**

INDICATORI	DESCRITTORI SPECIFICI DELLA TIPOLOGIA B		PUNTI
<b>Capacità di individuare tesi e argomentazioni</b>	a) Mancato riconoscimento di tesi e argomentazioni	1-4	_____
	b) Individuazione di tesi e argomentazioni	5-9	
	c) Adeguata individuazione degli elementi fondamentali del testo argomentativo	10-11	
	d) Individuazione di tesi e argomentazioni completa, corretta e approfondita	12-16	
<b>Organizzazione del ragionamento e uso dei connettivi</b>	a) Articolazione del ragionamento non efficace, utilizzo errato dei connettivi	1-2	_____
	b) Articolazione del ragionamento non sempre efficace, alcuni connettivi inadeguati	3-5	
	c) Ragionamento articolato con utilizzo adeguato dei connettivi	6-7	
	d) Argomentazione efficace con organizzazione incisiva del ragionamento, utilizzo di connettivi diversificati e appropriati	8-12	
<b>Utilizzo di riferimenti culturali congruenti a sostegno della tesi</b>	a) Riferimenti culturali errati e non congruenti per sostenere la tesi	1-3	_____
	b) Riferimenti culturali a sostegno della tesi parzialmente congruenti	4-5	
	c) Riferimenti culturali adeguati e congruenti a sostegno della tesi	6-7	
	d) Ricchezza di riferimenti culturali a sostegno della tesi	8-12	

INDICATORI	DESCRITTORI GENERALI DELLA PRIMA PROVA		PUNTI
<b>Capacità di ideare e organizzare un testo</b>	a) Scelta e organizzazione degli argomenti scarsamente pertinenti alla traccia	1-5	_____
	b) Organizzazione degli argomenti inadeguata e/o disomogenea	6-9	
	c) Organizzazione adeguata degli argomenti attorno ad un'idea di fondo	10-11	
	d) Ideazione e organizzazione del testo efficaci, adeguata articolazione degli argomenti	12-16	
<b>Coazione e coerenza testuale</b>	a) Piano espositivo non coerente, nessi logici inadeguati	1-5	_____
	b) Piano espositivo coerente, imprecisioni nell'utilizzo dei connettivi testuali	6-9	
	c) Piano espositivo coerente e coeso con utilizzo adeguato dei connettivi	10-11	
	d) Piano espositivo ben articolato, utilizzo appropriato e vario dei connettivi	12-16	
<b>Correttezza grammaticale; uso adeguato ed efficace della punteggiatura; ricchezza e padronanza testuale</b>	a) Gravi e diffusi errori formali, inadeguatezza del repertorio lessicale	1-3	_____
	b) Presenza di alcuni errori ortografici e/o sintattici, lessico non sempre adeguato	4-6	
	c) Forma complessivamente corretta dal punto di vista ortografico e sintattico, repertorio lessicale semplice, punteggiatura non sempre adeguata	7-8	
	d) Esposizione corretta, scelte stilistiche adeguate. Buona proprietà di linguaggio e utilizzo efficace della punteggiatura	9-12	
<b>Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali;</b>	a) Conoscenze e riferimenti culturali assenti o inadeguati, superficialità delle informazioni, giudizi critici non presenti	1-5	_____
	b) Conoscenze e riferimenti culturali modesti, giudizi critici poco coerenti	6-9	
	c) Conoscenze e riferimenti culturali essenziali, adeguata formulazione di giudizi critici	10-11 12-16	

<b>espressione di giudizi critici</b>	d) Conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e significativi, efficace formulazione di giudizi critici		
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>			_____

<b>Punt. grezzo</b>	7-12	13-17	18-22	23-27	28-32	33-37	38-42	43-47	48-52	53-57	58-62	63-67	68-72	73-77	78-82	83-87	88-92	93-97	98-100
<b>Punt. attribuito</b>	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
<b>Voto in decimi</b>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10									



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE**  
**"LEONARDO DA VINCI" - San Giovanni in Fiore**  
**ITI - IPAA – IPSSAR - ITCG**

**GRIGLIA DI CORREZIONE DELLA PRIMA PROVA: TIPOLOGIA C**

INDICATORI	DESCRITTORI SPECIFICI DELLA TIPOLOGIA C		PUNTI
<b>Pertinenza rispetto alla traccia, coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi</b>	a) Elaborato non pertinente alla traccia, titolo inadeguato, consegne disattese	1-4	_____
	b) Elaborato parzialmente pertinente alla traccia, titolo inadeguato	5-8	
	c) Elaborato adeguato alle consegne della traccia con titolo pertinente	9-10	
	d) Efficace sviluppo della traccia, con eventuale titolo e parafrasi coerenti	11-16	
<b>Capacità espositive</b>	a) Esposizione confusa, inadeguatezza dei nessi logici	1-2	_____
	b) Esposizione non sempre chiara, nessi logici talvolta inadeguati	3-5	
	c) Esposizione complessivamente chiara e lineare	6-7	
	d) Esposizione chiara ed efficace, ottimo uso di linguaggi e registri specifici	8-12	
<b>Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	a) Conoscenze e riferimenti culturali prevalentemente errati e non pertinenti	1-2	_____
	b) Conoscenze e riferimenti culturali parzialmente corretti	3-5	
	c) Conoscenze e riferimenti culturali essenziali e corretti	6-7	
	d) Ottima padronanza dell'argomento, ricchezza di riferimenti culturali frutto di conoscenze personali o di riflessioni con collegamenti interdisciplinari	8-12	

INDICATORI	DESCRITTORI GENERALI DELLA PRIMA PROVA		PUNTI
<b>Capacità di ideare e organizzare un testo</b>	a) Scelta e organizzazione degli argomenti scarsamente pertinenti alla traccia	1-5	_____
	b) Organizzazione degli argomenti inadeguata e/o disomogenea	6-9	
	c) Organizzazione adeguata degli argomenti attorno ad un'idea di fondo	10-11	
	d) Ideazione e organizzazione del testo efficaci, adeguata articolazione degli argomenti	12-16	
<b>Coesione e coerenza testuale</b>	a) Piano espositivo non coerente, nessi logici inadeguati	1-5	_____
	b) Piano espositivo coerente, imprecisioni nell'utilizzo dei connettivi testuali	6-9	
	c) Piano espositivo coerente e coeso con utilizzo adeguato dei connettivi	10-11	
	d) Piano espositivo ben articolato, utilizzo appropriato e vario dei connettivi	12-16	
<b>Correttezza grammaticale; uso adeguato ed efficace</b>	a) Gravi e diffusi errori formali, inadeguatezza del repertorio lessicale	1-3	_____
	b) Presenza di alcuni errori ortografici e/o sintattici, lessico non sempre adeguato	4-6	
	c) Forma complessivamente corretta dal punto di vista ortografico e sintattico, repertorio lessicale semplice, punteggiatura non sempre adeguata	7-8	



**GRIGLIA DI VALUTAZIONE E CORREZIONE SECONDA PROVA SCRITTA a.s. 2022-23**  
**DISCIPLINA: “Scienza e cultura dell’Alimentazione”**

**CANDIDATO/A: ..... Classe .....**

Indicatori	Descrittori	Punti
<b>COMPRESIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo</b>	Fuori traccia o scarsa aderenza alla traccia	<b>1</b>
	Attinente ma generica	<b>2</b>
	Attinente, personale e ricca	<b>3</b>
<b>PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione</b>	Conoscenza insufficiente e incompleta	<b>1</b>
	Conoscenza incompleta e limitata all’essenziale	<b>2</b>
	Conoscenza sufficiente con alcune imprecisioni e non completa	<b>3</b>
	Conoscenza discreta ma non approfondita	<b>4</b>
	Conoscenza buona e approfondita	<b>5</b>
	Conoscenza ottima e sicura	<b>6</b>
<b>PADRONANZA delle competenze tecnico professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell’elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi</b>	Padronanza gravemente insufficiente e mancata rilevazione delle problematiche	<b>1</b>
	Padronanza incompleta con difficoltà nella rilevazione dei problemi	<b>2</b>
	Padronanza non del tutto sufficiente con alcune difficoltà nell’elaborazione delle soluzioni	<b>3</b>
	Padronanza limitata all’essenziale nella rilevazione delle problematiche e nell’elaborazione delle soluzioni	<b>4</b>
	Padronanza sufficiente nella rilevazione delle problematiche ma con alcune imprecisioni nell’elaborazione delle soluzioni	<b>5</b>
	Padronanza discreta e soddisfacente nella rilevazione delle problematiche e nell’elaborazione delle soluzioni	<b>6</b>
	Padronanza buona, completa e consapevole nella rilevazione delle problematiche e nell’elaborazione delle soluzioni	<b>7</b>
	Padronanza ottima, sicura e approfondita nella rilevazione delle problematiche e nell’elaborazione delle soluzioni	<b>8</b>
<b>CORRETTEZZA morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale</b>	Capacità insufficiente o inadeguata	<b>1</b>
	Capacità essenziale ma complessivamente corretta	<b>2</b>
	Capacità buona e appropriata	<b>3</b>
<b>TOTALE</b>		

	<div style="text-align: center;">    </div> <p style="text-align: center;"><b>ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "LEONARDO DA VINCI"</b>  ITI - IPAA – IPSSAR – ITCG -87055 SAN GIOVANNI IN FIORE (CS)  Codice Meccanografico: CSIS07700B - Codice univoco UFB511  Tel. 0984/1861932 PEC: csis07700b@pec.istruzione.it  Sede Cent- Via delle Ginestre- Azienda Agraria : contrada Palla Palla- plesso ITCG : Via Ceretti  email: <a href="mailto:csis07700b@istruzione.it">csis07700b@istruzione.it</a> <a href="http://www.iisdavincisangiovanniinfiore.edu.it">www.iisdavincisangiovanniinfiore.edu.it</a></p>	
--	---	---

## MATERIALI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

### ALLEGATO C

(al Documento del consiglio di classe del 15 maggio della classe V Sez. A Indirizzo Sala e Vendita  
Prot. N. 3170 del 11/05/2023

### Programmi svolti e relazioni finali dei docenti a. s. 2022/2023

#### PROGRAMMA DI ITALIANO

**DOCENTE TODARO MARIA**

**IL POSITIVISMO** : cenni sul contesto sociale e culturale e caratteri generali.

#### **LA SECONDA META' DELL'OTTOCENTO**

Il romanzo naturalista e verista

**GIOVANNI VERGA:** la vita, le opere, il pensiero e la poetica.

**-I Malavoglia** (Ciclo dei Vinti)

**-"Rosso Malpelo"** (Vita dei campi)

#### **L'ETA' DEL DECADENTISMO:**

Caratteri generali, contesto sociale e culturale, la poesia del Decadentismo, il simbolismo, il poeta decadente.

**GIOVANNI PASCOLI** : la biografia, la poesia delle piccole cose , il linguaggio simbolico, i motivi di ispirazione della poesia pascoliana , la poetica del fanciullino.

Dalla raccolta di poesie “Myricae” :

- “**X Agosto** “

- “**Novembre**”

**L’ESTETISMO** : La figura dell’esteta e il romanzo estetizzante.

**GABRIELE D’ANNUNZIO** : la biografia , caratteri generali , la poetica dannunziana ,le opere.

-**Il piacere**. Ritratto di un esteta.

Dalla raccolta di liriche “Alcyone”: “**La pioggia nel pineto**”

**L’ETA’ DELLE AVANGUARDIE**: Il Futurismo: caratteri generali. Cenni su Filippo Marinetti.

**LA POESIA E IL TEATRO DEL PRIMO NOVECENTO IN ITALIA:**

**LUIGI PIRANDELLO**: La biografia, il pensiero e la poetica. Le opere:

-Saggio sull’umorismo. “**Il sentimento del contrario**”.

-” **Il fu Mattia Pascal**”,

-”**Uno, nessuno e centomila**”.

-Dalla raccolta “Novelle per un anno”: “**La patente**”

**L’ermetismo**: caratteri generali

**GIUSEPPE UNGARETTI**: La biografia, la formazione culturale ed artistica, le opere, caratteri generali.

Dalla raccolta di poesie l’ “Allegria” :

- “**Veglia**”,

- “**San Martino del Carso**”,

- **Soldati**”,

**EUGENIO MONTALE**: La biografia, la poetica, caratteri generali.

Dalla raccolta di poesie “Ossi di seppia”:

- “**Spesso il male di vivere ho incontrato**”,

- “**Meriggiare pallido e assorto**”.

**SALVATORE QUASIMODO**: La vita, il pensiero, la poetica e le opere:

Dalla raccolta di poesie “Acque e terre”:

-“Ed è subito sera”

Dalla raccolta di poesie “Giorno dopo giorno”:

-“Alle fronde dei salici”

## **IL NEOREALISMO**

### **La LETTERATURA COME RIFLESSIONE STORICA E TESTIMONIANZA:**

**UMBERTO SABA: la vita e il pensiero**

Dalla raccolta “il Canzoniere”:

-“La capra”

**PRIMO LEVI:** Biografia dell'autore. Le ragioni del libro; il contesto storico; il messaggio morale.

-“Considerate se questo è un uomo”.

## **DIVINA COMMEDIA:**

Struttura del Paradiso: CANTO I

## **PROGRAMMA DI STORIA**

**DOCENTE TODARO MARIA**

### **L'Europa agli inizi del Novecento :**

- **La Belle époque**
- **L'età Giolittiana**
- **La prima guerra mondiale :** Cause e inizio della guerra.  
Posizione dell'Italia : dibattito tra interventisti e neutralisti, lo scoppio della guerra, la guerra di trincea, l'intervento dell'Italia, la fine della guerra e i trattati di pace .
- **La Rivoluzione Russa e lo Stalinismo :** le rivoluzioni del 1917
- **L'Italia tra le due guerre :** dal biennio rosso al Fascismo.
- **La crisi del dopoguerra in Italia e l'affermazione del Fascismo:**  
Benito Mussolini e la marcia su Roma.
- **L'economia negli anni venti e la crisi del 1929.** Lo sviluppo americano negli anni venti.  
Le cause della crisi. Il New Deal.
- **L'età dei totalitarismi :** Fascismo, Nazismo, Stalinismo .
- **L'ascesa di Hitler al potere :** l'affermazione del nazismo, il “Nuovo ordine nazista” e la Shoah .

- **-La seconda guerra mondiale** : lo scoppio della guerra e il suo svolgimento ; l'armistizio del'43 e l'inizio della Resistenza italiana; la fine della guerra .
- **Secondo dopoguerra** : Le Nazioni unite- O.N.U.
- **Cenni sulla guerra Fredda:** Dalla “dottrina Truman al piano Marshall”

### **EDUCAZIONE CIVICA:**

- Agenda 20230 (i punti dell'Agenda)
- 25 aprile 1945. La Resistenza
- La nascita dell'ONU
- Il giorno della memoria (La SHOAH)

## **PROGRAMMA DI LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE**

**DOCENTE CARPINO ELISABETTA**

- **Modulo 0:**
- La carte
- Le menu
- Le dialogue au restaurant et au bar

### **Modulo 1: Cuisine et santé**

- La cuisine fusion
- La cuisine moleculaire.
- La nouvelle cuisine
- Les cuisine végétarienne, le végétalisme , le véganisme, le fruitarisme, le crudivorisme.
- La diète méditerranéenne.
- La pyramide alimentaire

### **Modulo 2: Sécurité alimentaire :**

- Les sept principes de l' HACCP.
- Les méthodes de conservation des aliments
- Les certifications de qualité des produits français
- Les labels alimentaires italiens
- Les aliments bons pour la santé.
- Attention intoxication !
- Manger prudemment :les allergies
- Manger différemment :les intolérances

### **Modulo 3: Le Bar: Profession, fantaisie et savoir-faire**

- Les boissons sans alcool
- Les boissons chaudes
- Les apéritifs
- Les digestifs
- Les cocktails.
- La bière artisanale

### **Modulo 4: les métiers du secteur**

- Le curriculum vitae
- La lettre de présentation
- L'entretien d'embauche

### **Civilisation:**

- La Bretagne
- Le Rhône-Alpes

### **Educazione civica:**

- Les aliments et la santé
- Histoire de l'Union européenne-
- Déclaration des droits de l'homme et du citoyen

## **PROGRAMMA DI LINGUA E CIVILTÀ INGLESE**

### **DOCENTE CONFORTI EMILIA**

- Table manners
- Marketing Basics
- Modern marketing
- The 4 Ps
- Restaurant start-up
- Promoting a restaurant
- Buying food and dealing with suppliers
- Pastry equipment
- A healthy lifestyle

- Healthy eating
- Healthy plates
- How could you prepare a cocktail
- Negroni Cocktail
- The HACCP system
- Marketing strategies (marketing basics; the four Ps)
- The food pyramid
- Food groups
- The Mediterranean diet
- The eatwell guide
- Food safety and hygiene
- Food contamination
- Food poisoning
- Food preservation
- Wine
- The fermentation of wine
- Beer
- English Pubs
- RECIPES
  - *Flambè dishes*
- EDUCAZIONE CIVICA
  - ✓ Privacy and social media
  - ✓ English National Organizations
  - ✓ Mobbing

## **PROGRAMMA DI MATEMATICA**

**DOCENTE MAZZUCA LUIGI**

### **Modulo “0”**

- Le equazioni di primo grado numeriche intere, equazioni in un’incognita, equazione determinata, indeterminata, impossibile, equazioni equivalenti, primo e secondo principio di

equivalenza e relative conseguenze, forma normale e grado di un'equazione, procedimento risolutivo e verifica, problemi che hanno come modello equazioni di I grado.

- Equazioni di secondo grado, definizione e forma normale, equazioni incomplete: pure, monomie, spurie; il caso generale: formula risolutiva e discriminante  $\Delta$ ; soluzioni reali di un'equazione di secondo grado completa, problemi che hanno come modello equazioni di secondo grado.

### **Disequazioni**

- Disuguaglianze numeriche
- Le disequazioni e l'insieme delle soluzioni
- Disequazioni di primo grado numeriche intere
- Primo e secondo principio di equivalenza e relative conseguenze
- Procedimento risolutivo e rappresentazione grafica delle soluzioni
- Disequazioni di secondo grado numeriche intere
- Studio grafico del segno del trinomio di secondo grado
- I teoremi generali sul segno del trinomio di secondo grado
- La risoluzione di una disequazione di secondo grado (metodo grafico mediante parabola)
- Disequazioni frazionarie
- Sistemi di disequazioni contenenti disequazioni di secondo grado o frazionarie

### **Elementi di Statistica**

- Introduzione alla statistica
- Popolazione, caratteri quantitativi e qualitativi, modalità, variabili continue e discrete
- Le fasi di un'indagine statistica
- Distribuzioni di frequenza: frequenza assoluta, frequenza relativa e frequenza cumulata
- Rappresentazioni grafiche: diagrammi a barre, diagrammi circolari (o a torta), istogrammi, diagrammi cartesiani
- Gli indici di posizione: media aritmetica, media aritmetica ponderata, mediana e moda
- Cenni sulla variabilità: varianza e scarto quadratico medio

### **Richiami di Geometria piana**

- Il problema della misura delle superfici
- Aree dei poligoni: rettangolo, parallelogramma, triangolo, trapezio, rombo
- Poligono circoscritto ad una circonferenza
- Lunghezza della circonferenza
- Area del cerchio

### **Elementi di Geometria Solida**

- Introduzione alla geometria nello spazio
- Posizioni reciproche di due rette, di una retta e un piano, di due piani nello spazio
- Perpendicolarità tra retta e piano e tra due rette
- Diedro e perpendicolarità tra due piani
- Parallelismo tra rette, tra retta e piano, tra piani
- Prismi, parallelepipedi e piramidi
- Solidi di rotazione: cilindro, cono e sfera
- Area della superficie e volume dei principali solidi
- Poliedri

### **“Beverage Cost”**

- Come calcolare il costo di un cocktail
- Costo dei singoli prodotti
- Coefficiente moltiplicatore

### **Educazione Civica**

- I pericoli del gioco d’azzardo (1 ora)
- Educazione economico-finanziaria: gli investimenti (1 ora)

## **PROGRAMMA DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

**DOCENTE MAZZEI TEODORO**

### **Modulo 1: Dinamiche del mercato turistico e ristorativo**

#### **U.D. 1: Turismo ed Economia**

- Aspetti economici del turismo
- Gli indicatori macroeconomici
- L’indotto turistico
- La bilancia dei pagamenti e la bilancia turistica
- Gli indici di turisticità e ricettività

#### **U.D.2: Le dinamiche del turismo**

- Un cambiamento epocale
- Le nuove tendenze del turismo
- Il potere del consumatore

#### **U.D. 3: Abitudini alimentari ed economia del territorio**

- L’industria del cibo
- Le tendenze dei consumi alimentari in Italia
- La ristorazione moderna

### **Modulo 2: Il Marketing**

#### **U.D. 1: Tecniche di marketing turistico**

- Le funzioni di marketing
- Il marketing management
- L'analisi del mercato
- Le ricerche di mercato
- La segmentazione del mercato
- Il targeting e il posizionamento
- Il marketing mix
- Il prodotto
- La politica di prezzo
- La politica di distribuzione
- La politica di promozione
- Il processo marketing mix

#### **U.D. 2: Il piano marketing**

- Gli obiettivi e la struttura del marketing plan
- L'analisi SWOT
- L'analisi della situazione esterna di marketing
- L'analisi della situazione interna di marketing
- Il planning e il controllo
- Il piano di marketing di un Tour Operator
- Il piano di marketing di un Hotel
- Il piano di marketing di un'impresa ristorativa

#### Modulo 3: Il marketing territoriale

##### **U.D 1: il marketing territorial**

- Gestione, promozione e sviluppi sostenibile del territorio
- Il marketing turistico pubblico e integrato
- Il marketing della destinazione turistica: il prodotto-destinazione

##### **U.D 2: i prodotti a chilometro zero**

- Vantaggi e svantaggi del Km zero
- La normativa italiana
- I prodotti a km zero e il territorio

##### **U.D. 3: il piano marketing territoriale**

- L'analisi SWOT
- Il planning
- Gli eventi: strumenti di marketing turistico integrato
- Gli educational tour

## **Modulo 4: Gestione strategica, budget e business plan**

### **U.D 1 la pianificazione strategica e la programmazione**

- Il processo decisionale dell'impresa
- Pianificazione, programmazione e controllo
- L'analisi dell'ambiente esterno e gli obiettivi strategici
- La pianificazione strategica
- La programmazione operativa
- Il controllo di gestione
- La qualità aziendale e gli indicatori di performance
- Gli indicatori di efficienza
- Gli indicatori di efficacia

### **U.D.: 2 Il Budget**

- Funzioni del budget
- I budget settoriali e la stima dei ricavi e dei costi
- I budget del Tour Operator e delle imprese ristorative
- Il budget economico generale

### **U.D. 3. Il business plan**

- Dalla business idea al Progetto imprenditoriale
- L'analisi tecnica, economica e finanziaria
- Il piano di start-up
- Il preventivo economico
- Il business plan di un T.O e di un'impresa ristorativa

## **Modulo 5: La normativa di settore**

### **U.D: 1 La normativa nazionale**

- Le principali fonti costituzionali sul turismo
- I principali organismi in materia turistica

## **U.D: 2 La normativa europea**

- L'Unione europea
- Le fonti del diritto europeo

## **U.D. 3 L'igiene alimentare e la tutela del consumatore**

- Le filiere agroalimentari e i canali di distribuzione
- Le diverse tipologie di filiere e le loro caratteristiche.
- Le funzioni e i principali obblighi dell'HACCP.
- Gli organi ufficiali di controllo dell'igiene e sicurezza alimentare.
- I concetti di rintracciabilità e tracciabilità.
- Gli elementi da utilizzare per la tracciabilità.
- Le caratteristiche dei marchi di qualità

## **Modulo 6: La disciplina dei contratti**

### **U.D.1 I contratti delle imprese ricettive e ristorative**

- Contratti d'albergo e di deposito in albergo.
- Contratto di somministrazione.
- Contratto d'appalto e d'opera.
- Contratti di ristorazione, di catering e di banqueting.
- Franchising e altre formule commerciali.

## **Modulo EDUCAZIONE CIVICA**

- La resistenza e la Costituzione
- Il 2 giugno 1946 e L'Assemblea Costituente
- La Costituzione italiana.
- L'ordinamento dello Stato
- Il turismo ecosostenibile
- Decreto legislativo 196/2003
- Il trattamento dati e la privacy
- L'identità digitale: il diritto alla portabilità dei dati personali
- I principi essenziali della privacy

# **PROGRAMMA DICLIPLINARE SCIENZE DEGLI ALIMENTI**

**DOCENTE MANCINA KATIA**

## **UDA N° 1: L'alimentazione in condizioni fisiologiche**

- (Sana e corretta alimentazione. dieta del lattante, l'alimentazione complementare, dieta nell'età evolutiva, dieta del bambino, adolescente, adulto, dieta in gravidanza e nell'allattamento, dieta nella terza età)
- Diete e stili alimentari (dieta mediterranea, sostenibile, diete vegetariane, d. macrobiotica d. nello sport)
- Alimentazione nelle religioni
- Alimentazione nella ristorazione collettiva.

## **UDA N° 2: L'alimentazione in situazioni patologiche**

- Alimentazione nelle malattie cardiovascolari
- Alimentazione nelle malattie metaboliche
- Alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente
- Alimentazione nelle allergie e nelle intolleranze alimentari
- Alimentazione nei tumori
- Alimentazione nei DCA

## **UDA N° 3: Sicurezza alimentare e tutela del consumatore**

- La filiera agroalimentare (prodotti, sicurezza, qualità certificazioni)
- Il sistema HACCP
- La contaminazione biologica degli alimenti (virus, batteri, funghi e le principali tossinfezioni)
- La contaminazione fisico-chimica degli alimenti (zoo-farmaci, agrofarmaci, metalli pesanti, MOCA)

## **UDA N° 4: La trasformazione degli alimenti**

- Tecniche di conservazione degli alimenti (alte e basse temperature)
- Cottura degli alimenti
- I nuovi prodotti alimentari (integratori, alimenti funzionali, OGM e novel -food)

**EDICAZIONE CIVICA: LARN e dieta equilibrata, Dieta sostenibile, Dieta ed impatto ambientale**

**PROGRAMMA DI LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE  
CUCINA**

**DOCENTE GRILLO FRANCESCO**

**MODULO 1**

Gastronomia, cultura e ristorazione

Unità 1 L'evoluzione delle abitudini alimentari

Gastronomia e storia

La gastronomia dalle origini a oggi in dieci tappe

Scelte e abitudini alimentari

Unità 2 Gli stili gastronomici

L'offerta gastronomica

L'offerta tradizionale

Le scelte alimentari in funzione delle religioni

Unità 3 La ristorazione contemporanea

Le diverse tipologie di ristorazione

La ristorazione commerciale

La ristorazione collettiva o servizio catering

Le tipologie di ristorazione collettiva

**MODULO 2**

Il banqueting, il buffet e le decorazioni

Unità 1 Il banqueting

Il catering e il banqueting

Le tipologie di banchetto

Le nuove figure professionali

Organizzare un banchetto o un evento

Unità 2 Il buffet

Il servizio a buffet

Classificazione e caratteristiche

Il buffet nei diversi momenti ristorativi

Unità 3 Il piatto e le decorazioni

Le guarnizioni e le decorazioni

Il piatto e le sue guarnizioni

La presentazione dei piatti

Le decorazioni

### **MODULO 3**

Gli alimenti e la qualità alimentare

Unità 1 Gli alimenti

Gli alimenti definizione

La classificazione nutrizionale degli alimenti

La classificazione merceologica degli alimenti

Gli alimenti dietetici

Gli alimenti e la produzione biologica

Gli OGM organismi geneticamente modificati

Unità 2 La qualità alimentare

Le scelte alimentari

La scelta degli alimenti: le diverse qualità

I marchi di tutela

I marchi di tutela internazionali e italiani

I marchi di tutela dei vini

La tracciabilità alimentare di filiera

La sicurezza alimentare

L'igiene e il sistema HACCP

Unità 3 La degustazione e l'analisi sensoriale

Il gusto

La degustazione e l'analisi sensoriale  
Gli abbinamenti gastronomici  
Le combinazioni di sapori  
Le tipologie di abbinamento  
L'abbinamento del vino  
L'abbinamento della birra  
La degustazione del formaggio  
La degustazione dell'olio extra vergine d'oliva

#### **MODULO 4**

Menù

Unità 1 Il menù

Il menù: dalle origini a oggi

Le caratteristiche del menù

Le principali tipologie del menù

La stesura del menù

Gli stili di servizio: il ruolo dello chef

Il servizio self-service a buffet

Il menù per le diete specifiche

Unità 2 Esigenze speciali: allergie e intolleranze

Definizione di allergie e intolleranze alimentari

La legislazione a tutela delle persone allergiche

Allergie ad alimenti di origine animale

Allergie ad alimenti di origine vegetale

L'intolleranza al lattosio

L'intolleranza al glutine

Unità 3 Le realizzazioni culinarie e la gastronomia regionale italiana

Preparazioni di: Antipasti

Primi piatti

Secondi a base di prodotti ittici

Secondi a base di carne

Contorni

Preparazioni di pasticceria

I prodotti gastronomici tradizionali e tipici del territorio

La cucina regionale italiana, la gastronomia del nord, del centro, del sud e delle isole.

## **MODULO 5**

Organizzazione e gestione dell'impresa

Unità 1 L'impresa ristorativa

L'impresa e la gestione per regole

L'efficienza gestionale

Le risorse umane

Il business plan: pianificazione e programmazione del lavoro

La sicurezza sul lavoro e la prevenzione

Unità 2 L'approvvigionamento delle merci e i costi di gestione

L'approvvigionamento e le politiche di acquisto

I fornitori

Il ricevimento, lo stoccaggio delle merci e la gestione delle scorte

La valorizzazione del magazzino

I costi di gestione nella ristorazione

Il prezzo di vendita e il food cost

Il prezzo di vendita

Unità 3 L'innovazione e le tecnologie in cucina

Le innovazioni tecnologiche in cucina

I nuovi modelli organizzativi

La cottura a bassa temperatura (CBT)

L'informatica in cucina

# **PROGRAMMA LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA**

**DOCENTE GERACE ANTONIO**

## **Unità 5: I superalcolici**

1. La preparazione dei distillati
2. L'alambicco: com'è strutturato e come funziona
3. La classificazione dei distillati
4. Il servizio dei distillati
5. I liquori e le creme
6. Tecniche di preparazione dei liquori
7. La classificazione dei liquori
8. Il servizio dei liquori e delle creme

## **Unità 11: Mixology: l'arte del miscelato**

1. La cultura del bere consapevole
2. Definizione e classificazione delle bevande miscelate
3. I bicchieri, gli utensili, le attrezzature e i macchinari
4. Barman e Bartender
5. Le tecniche di miscelazione: lo stile classico e l'american bartending
6. Le varie tipologie di preparazione delle bevande miscelate
7. I cocktail IBA
8. L'ordine di inserimento degli ingredienti
9. La costruzione di un cocktail
10. Il drink cost

## **Unità 4: Aspetti particolari del servizio di sala**

1. La cucina di sala e l'arte del flambare
2. Il servizio dei primi piatti
3. Il servizio del pesce davanti al cliente
4. Il taglio della frutta

## **Unità 9: La birra**

1. Quali sono gli ingredienti della birra
2. Come si produce la birra
3. Come si classificano le birre
4. Come si serve la birra

## SECONDA PARTE DEL PROGRAMMA

### **Unita' 3 : I Vini**

1. La produzione vitivinicola : il vino e l'enologia
2. La viticoltura
3. Le fasi di produzione del vino e i sistemi di vinificazione
4. La cantina
5. I vini speciali: vini spumanti ,passiti, liquorosi, muffati e di ghiaccio
6. La normativa del settore vitivinicolo in Italia
7. I disciplinari e l'etichetta
8. La figura del sommelier
9. Il servizio del vino
10. L'attrezzatura per il servizio del vino
11. Come aprire e servire un vino
12. Basi di enologia nazionale e di degustazione del vino

### **Unita' 5 : Degustazione del vino**

13. Che cos'è la degustazione
14. La teoria per l'esame visivo, olfattivo e gustativo
15. Il servizio del vino
16. L'attrezzatura per il servizio del vino
17. Come aprire e servire un vino

### **Unità 4: La carta, i costi e i prezzi**

1. Aspetti tecnici e gestionali della carta
2. I vari tipi di carta
3. I costi e i prezzi
4. Come calcolare il food cost e il prezzo di vendita
5. Beverage cost e prezzi del vino

## **PROGRAMMA DI SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

**DOCENTE CATANI FABRIZIO**

### **PARTE TEORICA**

#### **MODULO 1**

#### **SPECIALITÀ ATLETICHE**

Lo Stadio e le Varie Specialità

I Lanci tra le Specialità Olimpiche dell'Atletica Leggera

## **MODULO 2**

### **EDUCAZIONE ALLA SALUTE**

Educazione alla Salute e alla Solidarietà

Il Doping e le Sostanze Stupefacenti

## **MODULO 3**

### **CONOSCENZA DELLE ATTIVITÀ SPORTIVE**

Giochi pre-sportivi e sportivi

Conoscenza regole di gioco

I fondamentali individuali

## **MODULO 4**

### **IL PRIMO SOCCORSO - METODICHE DI INTERVENTO**

L'Apparato Osteo-articolare, l'apparato Cardiocircolatorio, le Ghiandole Endocrine in relazione alla Pratica Sportiva

Effetti del Movimento sull'Apparato Digerente e sulle Ghiandole Endocrine

## **MODULO 5**

### **IL CORPO UMANO – ANATOMIA E FISIOLOGIA IN RELAZIONE ALLA PRATICA SPORTIVA**

L'Apparato Cardio-circolatorio

L'allenamento e le qualità motorie

## **MODULO 6**

### **ATTIVITÀ MOTORIA IN AMBIENTE NATURALE**

Benefici nella pratica dell'attività motoria in ambiente Naturale

Orienteering

Il Badminton

Il Tiro a Volo

## **MODULO 7**

### **L'ALIMENTAZIONE**

I Macronutrienti ed i principi alimentari

L' alimentazione e l'integrazione nella pratica sportiva

I disturbi alimentari: Anoressia e Bulimia

## **PARTE PRATICA**

### **POTENZIAMENTO FISIOLÓGICO ATTRAVERSO LA GINNASTICA**

Esercizi di coordinazione dinamica generale e segmentaria, di sviluppo generale,

Esercizi Formativi di Sviluppo Generale, Respiratori e di Corsa; Esercizi per il miglioramento delle qualità condizionali e Coordinative, per la prevenzione dei paramorfismi più comuni dell'età scolare, di potenziamento, assistenza e prevenzione nella pratica sportiva

### **PALLAVOLO**

Lavoro sui fondamentali individuali e di squadra

Posizioni, ruoli e situazioni di gioco

Organizzazione del gioco di attacco e di difesa

### **CALCIO A CINQUE**

Lavoro sui fondamentali individuali e di squadra

Posizioni, ruoli e situazioni di gioco

Organizzazione del gioco di attacco e di difesa

Il Regolamento

### **ATLETICA LEGGERA**

La tecnica della corsa:

La Corsa Veloce, La Staffetta, Il Fondo e il Mezzofondo

Il Lancio del disco

Il Getto del Peso.

### **ATTIVITÀ IN AMBIENTE NATURALE**

L'Orienteering: la corsa di Orientamento

Metodiche e tecniche di orientamento

Strumenti ed attrezzature

## **PROGRAMMA DI RELIGIONE**

**DOCENTE PASQUA ERCOLE**

Il tempo del creato.

Movimento Laudato Sii' e abitudini ecologiche

The Letter: Tutti insieme, religioni, culture, storie per un futuro migliore (Docufilm)

Premio Gioacchino da Fiore a personalità del mondo della cultura, dell'impegno sociale e sportivo.

A scuola con speranza: educare e accompagnare.

Il Papa e i giovani di azione cattolica.

COP27: Conferenza sui cambiamenti climatici.

Fatica di credere, fatica di crescere.

The chosen (prescelto): Serie su Gesù di Nazaret.

Icone e rappresentazioni del Natale.

Un teologo diventato Papa: Benedetto XVI

Settimana per l'unità dei cristiani: "Fate il bene, cercate la giustizia"

Testimoni della Shoah.

Arte, storia e fede: la Cattedrale di Cosenza

Se il mondo fosse un villaggio di 100 persone.

Troppi suicidi giovanili, bisogna reagire.

Naufragio di umanità. La tragedia di Cutro.

Festa della donna: figure femminili della Bibbia.

Dieci anni con Papa Francesco.

L'uomo della Sindone, tra scienza e fede.

Il Cammino di S. Francesco di Paola: Via dei Monasteri.

Tradizioni pasquali e rappresentazioni della Passione di Gesù.

Il paradosso della Risurrezione di Gesù dà vita alla speranza!

*Papa Giovanni XXIII e la Lettera Enciclica Pacem in terris.*

## **PROGRAMMA DI EDUCAZIONE CIVICA**

### **Italiano-Storia**

- ✓ Agenda 20230 (i punti dell'Agenda)
- ✓ 25 aprile 1945. La Resistenza
- ✓ La nascita dell'ONU
- ✓ Il giorno della memoria (La SHOAH)

### **Francese**

- ✓ Les aliments et la santé

- ✓ Histoire de l'Union européenne
- ✓ Déclaration des droits de l'homme et du citoyen

## **Inglese**

- ✓ Privacy and social media
- ✓ English National Organizations
- ✓ Mobbing

## **Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva**

- ✓ La resistenza e la Costituzione
- ✓ Il 2 giugno 1946 e L'Assemblea Costituente
- ✓ La Costituzione italiana.
- ✓ L'ordinamento dello Stato
- ✓ Il turismo ecosostenibile
- ✓ Decreto legislativo 196/2003
- ✓ Il trattamento dati e la privacy
- ✓ L'identità digitale: il diritto alla portabilità dei dati personali
- ✓ I principi essenziali della privacy

## **Matematica**

- ✓ I pericoli del gioco d'azzardo
- ✓ Educazione economico-finanziaria: gli investimenti

## **Scienze degli alimenti**

- ✓ L'arn e dieta equilibrata
- ✓ Dieta sostenibile
- ✓ Dieta a impatto ambientale

## **Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita**

- ✓ La sostenibilità al bar
- ✓ Le 10 regole da seguire dietro un banco bar sostenibile

## **RELAZIONI FINALI DOCENTI**

### **Relazione Finale di Italiano e Storia**

**A.S. 2022/2023**

**Classe V A Sala**

**Docente Prof: Maria Todaro**

#### **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe V SALA risulta formata da 7 alunni, tutti provenienti dalla IV SALA dell'anno precedente.

Gli allievi, nel corso dell'anno, hanno partecipato al dialogo educativo e didattico, mostrando eterogeneità di atteggiamenti. Difatti, alcuni allievi, nel primo quadrimestre, sono stati richiamati più volte a partecipare in modo più adeguato alle attività proposte e a mutare la superficialità di atteggiamenti.

Sul piano della socializzazione la classe è risultata non sempre ben amalgamata; i rapporti con i docenti non sono sempre risultati corretti e improntati alla collaborazione, per la maggior parte dei ragazzi. Nonostante ciò, durante il secondo quadrimestre, l'atteggiamento della classe è cambiato notevolmente, dimostrando molta più coesione e correttezza nei confronti dei docenti.

L'azione didattica, è stata costantemente finalizzata a suscitare negli allievi la consapevolezza delle proprie responsabilità scolastiche, l'acquisizione di una piena autonomia nell'organizzazione ed esecuzione del lavoro assegnato e il raggiungimento di una graduale autonomia di giudizio.

#### **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

##### **CONOSCENZE:**

Per quanto riguarda italiano sono stati studiati i principali movimenti culturali dal Positivismo al Neorealismo, a partire dal contesto storico, gli autori più significativi e le loro opere. In particolare ci siamo soffermati ad analizzare i vari generi letterari, il loro mutamento nel tempo, il rapporto intellettuale e pubblico nei periodi di cambiamento e di sconvolgimenti politici. I moduli

programmati sono stati riproposti più volte e riformulati per dare agli alunni la possibilità di superare le difficoltà riscontrate.

In storia sono stati studiati i principali movimenti culturali da fine Ottocento alla Guerra Fredda, con particolare riguardo non solo ai cambiamenti politici ma anche alle dinamiche economiche e sociali. Sono stati fatti continui riferimenti al mondo attuale e alla storia settoriale con lettura e analisi di testi informativi. Per migliorare la comprensione del testo storico, i moduli sono stati riproposti e riformulati sulla base delle effettive esigenze degli allievi.

#### COMPETENZE / CAPACITA' / ABILITA':

La preparazione della classe appare piuttosto differenziata.

Pochi allievi, nel corso di tutto l'anno, si sono costantemente impegnati, distinguendosi per frequenza assidua, impegno, studio fattivo e spirito di collaborazione, raggiungendo risultati buoni, in quanto conoscono in modo approfondito le tematiche proposte. Gli altri, pur mostrando attenzione durante le lezioni, nella fase di verifica dell'autonoma rielaborazione personale dei contenuti appresi e nel collegamento fra argomenti anche interdisciplinari, hanno evidenziato alcune difficoltà: conoscono gli elementi essenziali del testo storico e si esprimono strutturando i discorsi in modo semplice. Queste difficoltà sono derivate, in alcuni casi, da una mancanza di metodo di lavoro, modesto senso organizzativo, studio mnemonico, lacune pregresse nella preparazione di base.

#### METODOLOGIA

Sono stati utilizzati i seguenti metodi didattici:

- Lezione frontale classica
- Lezione partecipativa, dialogata
- Esercitazione individuale
- Lavori (o esercitazioni di gruppo)
- Lettura diretta dei testi
- Supporti informatici

## VERIFICA E VALUTAZIONE

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti:

Interrogazione orale

Discussioni guidate

Colloqui ed esercitazione scritta a risposta aperte

Elaborazione di brevi quesiti e relativa attività di correzione.

Simulazione di prima prova scritta

## ATTIVITÀ DI RECUPERO

Sulla base delle rilevazioni sono state attivate le seguenti strategie di recupero e di approfondimento:

Gruppi di studio

Pausa didattica

Mappe concettuali

Riproposizione degli argomenti in forma diversificata

Rinforzo positivo

## STRUMENTI DIDATTICI

Libri di testo in adozione

Testi antologici

Schemi e mappe esplicative

Classroom

## **Relazione Finale di Francese**

**A.S. 2022/2023**

### **Classe V A SERVIZI DI SALA E VENDITA**

**Docente Prof. Elisabetta Carpino**

#### **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe V indirizzo Sala e Vendita, risulta abbastanza vivace ed eterogenea. Nonostante sia composta da 7 studenti, in essa si distinguono tre gruppi: il primo composto dagli alunni più motivati, il secondo dagli alunni che si impegnano solo se sollecitati, ed il terzo caratterizzato da studenti che presentano lacune pregresse e che raggiungono a stento la sufficienza. Nel corso dell'anno la partecipazione è stata progressivamente sempre più attiva coinvolgendo anche chi appariva meno attratto e sensibile agli argomenti della disciplina. Per quanto concerne il clima relazionale è notevolmente migliorato, i discenti infatti sono diventati più coesi, complici e man mano sempre più rispettosi delle regole della scuola e del vivere civile. La preparazione della classe nel complesso è da considerarsi adeguata, considerando la situazione di partenza. Il programma è stato svolto senza particolari rallentamenti.

#### **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

Gli obiettivi indicati nella programmazione in linea generale sono stati raggiunti, in ordine alla conoscenza, alle abilità e all'autonomia dell'elaborazione personale.

Sono stati seguiti i seguenti obiettivi in termini di:

##### **CONOSCENZE:**

Conoscere la storia sulla conservazione degli alimenti e i differenti metodi di cottura che si sono sviluppati negli anni con l'aiuto delle nuove tecnologie; il metodo HACCP; le allergie e le intolleranze; l'alimentazione sana ed equilibrata; gli alimenti buoni per la salute; la dieta mediterranea e la piramide alimentare; i diversi tipi di cocktails e di bevande, Bretagne e Rhône-Alpes

##### **COMPETENZE/ CAPACITA'/ ABILITA'**

Arricchire il personale repertorio lessicale per poter interagire in diversi ambiti professionali.

Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi.

Comprendere idee principali e punti di vista in testi scritti e orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti di attualità, di studio e di lavoro.

Comprendere globalmente argomenti relativi al settore di indirizzo

Produrre nella forma scritta brevi relazioni su esperienze relative al proprio settore di indirizzo

Utilizzare lessico e fraseologia di settore.

Presentare i diversi tipi di cocktail: origine, storia

Saper descrivere le varie bevande fredde e calde

Riconoscere i vari tipi di cottura

Descrivere i diversi modi di conservazione dei cibi con un lessico appropriato

Saper costruire una dieta equilibrata e riconoscere gli effetti del regime mediterraneo  
Saper operare in sicurezza e conoscere le regole di igiene  
Saper consigliare i clienti che hanno dei regimi alimentari specifici  
Distinguere la differenza tra le allergie e le intolleranze alimentari  
Conoscere e saper parlare di una regione e dei suoi prodotti tipici  
Saper redigere un curriculum vitae e sostenere un colloquio di lavoro

## METODOLOGIA

Sono stati utilizzati i seguenti metodi didattici:

Lezione frontale classica  
Role playing  
Brainstorming  
Flipped Classroom  
Lezione partecipativa, dialogata  
Lettura diretta dei testi  
Supporti informatici

## VERIFICA E VALUTAZIONE

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti:

Interrogazione orale

Prove strutturate

Discussioni guidate

Simulazioni

Colloqui ed esercitazione scritta a risposta aperte

Elaborazione di brevi quesiti e relativa attività di correzione.

Nella valutazione oltre alle verifiche si è tenuto conto del grado di partecipazione, dell'interesse e del miglioramento dell'allievo rispetto al punto di partenza.

## ATTIVITÀ DI RECUPERO

Sulla base delle rilevazioni sono state attivate le seguenti strategie di recupero e di approfondimento:

Potenziamento delle quattro abilità linguistiche di écouter, lire, parler, écrire

Pausa didattica

Schemi

Riproposizione degli argomenti in forma diversificata

Rinforzo positivo

## STRUMENTI DIDATTICI

Libri di testo : *CÔTÈ CUISINE, CÔTÈ SALLE*- Ferrari S.-Duboche H.- Minerva Italica Ed.

Materiali multimediali

Schemi esplicativi

Materiali forniti dal docente

Audiovisivi

**Relazione Finale di Inglese**  
**A.S. 2022/2023**  
**Classe V A Sala e Vendita**  
**Docente Prof: Emilia Conforti**

## PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da sei allievi che provengono dalla quarta dello scorso anno. La classe partecipa e si interessa a quanto proposto se in maniera diversa. Gli studenti in linea generale sono rispettosi e maturi. Per ciò che riguarda la preparazione didattica presentano delle lacune insieme a incertezze e fragilità. Durante questo ultimo anno scolastico hanno dimostrato interesse per ciò che riguarda le attività proposte, qualcuno assiduo e attento e qualche altro con un pò di distacco. Dal punto di vista del profitto, la classe evidenzia una preparazione che si può considerare globalmente positiva; nonostante ciò, la partecipazione e l'impegno autonomo, pur se non sempre

costante per alcuni e altalenante per altri, soprattutto nello svolgimento dei compiti assegnati, porta ad una valutazione finale da considerarsi sufficiente, tenendo conto dei livelli di partenza. La maggior parte degli allievi mostrano difficoltà nell'esposizione orale perché poco abituati ad uno studio costante, dimostrano minore difficoltà nelle prove scritte, soprattutto nella comprensione di testi riguardanti gli argomenti inerenti la professione.

## OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli obiettivi indicati nella programmazione in linea generale sono stati raggiunti, in ordine alla conoscenza, alle abilità e all'autonomia dell'elaborazione personale; gli argomenti trattati si sono basati su temi multidisciplinari che potessero contribuire alla crescita culturale di ogni singolo allievo.

### CONOSCENZE:

Arricchire il personale repertorio lessicale per poter interagire in diversi ambiti professionali.

Conoscere le principali strutture grammaticali della lingua inglese.

Conoscere la terminologia inerente ai principali metodi di conservazione dei cibi, la sostenibilità, la filiera alimentare, l'HACCP.

Conoscere testi significativi semplici e relativamente complessi relativi ad argomenti inerenti la microlingua di riferimento.

### COMPETENZE / CAPACITA' / ABILITA':

Utilizzare la lingua inglese per i principali scopi comunicativi ed operativi.

Comprendere i punti principali di messaggi e testi semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale.

Ricerca informazioni all'interno di testi di interesse professionale

Scrivere brevi e semplici testi di interesse personale o professionale

Effettuare traduzioni di testi dall'inglese all'italiano sempre inerenti il contesto professionale di indirizzo

Riflettere sui propri atteggiamenti in rapporto all'altro in contesti multiculturali

Comprendere aspetti relativi alla cultura dei paesi in cui si parla la lingua inglese

## METODOLOGIA

Sono stati utilizzati i seguenti metodi didattici:

Lezione frontale classica

Lezione partecipativa, dialogata

Laboratorio

Esercitazione individuale

Lavori (o esercitazioni di gruppo)

Lettura diretta dei testi

Utilizzo di audiovisivi

Supporti informatici

## VERIFICA E VALUTAZIONE

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti:

Interrogazione orale

Test

Discussioni guidate

Colloqui ed esercitazione scritta a risposta aperte

Elaborazione di brevi quesiti e relativa attività di correzione.

## ATTIVITÀ DI RECUPERO

Sulla base delle rilevazioni sono state attivate le seguenti strategie di recupero e di approfondimento:

Pausa didattica

Mappe concettuali

Riproposizione degli argomenti in forma diversificata

Rinforzo positivo

## STRUMENTI DIDATTICI

Libri di testo in adozione : LIGHT THE FIRE – COOKING AND SERVICE

E. Assirelli, A. Vetri, B. Cappellini, vol. unico, Rizzoli Languages

Schemi e mappe esplicative

## **Relazione Finale di MATEMATICA**

**A.S. 2022/2023**

**Classe V A Sala e Vendita**

**Docente Prof: Luigi Mazzuca**

## PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V SALA è formata da 7 alunni, tutti maschi. L'ho conosciuta quest'anno e il lavoro fatto sin dai primi giorni è stato notevole. Purtroppo due anni di pandemia hanno lasciato veramente il segno, contribuendo sensibilmente ad aumentare le difficoltà che già normalmente gli studenti incontrano con materie come la matematica. Per cui la classe si è presentata inizialmente con un livello di preparazione medio-basso e si è dovuti necessariamente partire con un "Modulo 0", impiegando così i primi mesi di lezione a ripetere concetti e nozioni relativi al programma del biennio.

Con il passare del tempo, grazie ad un lavoro fatto di interventi mirati e all'impegno degli studenti in classe si è potuto svolgere un programma tagliato su misura che consentisse a tutti di fare un percorso, recuperando gli aspetti importanti della disciplina e, nello stesso tempo, consolidando o ampliando alcuni concetti lì dove richiesto. In definitiva, come competenze e capacità, la classe è composta da tre livelli: bassa, media, medio-alta.

Sul piano del comportamento, infine, l'atteggiamento degli alunni è risultato sostanzialmente corretto. Al di là di qualche piccolo episodio di incomprensione tra di loro, che rientra nelle dinamiche normali di un gruppo classe, il giudizio complessivo è positivo. Anche il rapporto con l'insegnante si è sempre basato sul dialogo, sulla comprensione e sulla collaborazione, gli alunni sono stati continuamente incoraggiati, incitati e invitati a svolgere il loro lavoro, sempre nel rispetto delle regole della scuola e del vivere civile.

## OBIETTIVI RAGGIUNTI

### CONOSCENZE:

Disequazioni di primo e di secondo grado, intere e fratte.

Sistemi di disequazioni.

Dati, loro organizzazione e rappresentazione. Indici di posizione.

Elementi fondamentali di geometria solida. Prismi, parallelepipedi e piramidi. Solidi di rotazione.

### ABILITA':

Operare con il simbolismo matematico riconoscendo le regole sintattiche. Risolvere disequazioni di primo e di secondo grado, anche graficamente.

Risolvere sistemi di disequazioni e disequazioni fratte.

Raccogliere, organizzare e rappresentare un insieme di dati. Saper individuare gli indici di posizione.

Saper determinare la superficie e il volume.

### COMPETENZE:

Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.

Individuare le strategie appropriate per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.

Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi, anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.

## METODOLOGIA

Sono stati utilizzati i seguenti metodi didattici:

- X Lezione frontale classica
- X Lezione partecipativa e dialogata
- Laboratorio

- X Esercitazione individuale
- X Lavori o esercitazioni di gruppo
  - Lettura diretta dei testi
  - Utilizzo di audiovisivi
- X Supporti informatici
- X Brainstorming
- X Cooperative learning

#### VERIFICA E VALUTAZIONE

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti:

- X Interrogazione orale

Test

- X Discussioni guidate

Prova pratica di laboratorio

Esercitazioni tipo seconda prova scritta dell'esame di stato, svolte a casa e in classe

Simulazione di seconda prova scritta

Colloqui ed esercitazione scritta a risposta aperte

Elaborazione di brevi quesiti e relativa attività di correzione

- X Verifiche scritte di tipo tradizionale (esercizi e problemi da svolgere)

- X Verifiche scritte di tipo innovativo (conversazioni, lavori di gruppo, partecipazione in classe)

La valutazione è stata di tipo formativo e sommativo.

Valutazione formativa: finalizzata sia alla rilevazione dei livelli di apprendimento e dell'efficacia dell'azione didattica, sia all'attuazione di interventi di adeguamento (recupero, cambiamento di metodologia, riadattamento degli obiettivi, semplificazione dei contenuti).

Valutazione sommativa: funzionale alla valutazione sommativa dei livelli di apprendimento raggiunti dagli alunni.

#### ATTIVITÀ DI RECUPERO

Sulla base delle rilevazioni sono state attivate le seguenti strategie di recupero e di approfondimento:

Pausa didattica, riproposizione degli argomenti in forma diversificata, rinforzo positivo, lezione dialogata, lavori di gruppo, problem solving.

## STRUMENTI DIDATTICI

Libro di testo: “Colori della matematica, edizione bianca per Istituti Alberghieri – Sasso L., Fragni I. – Petrini – vol. B”.

Fotocopie e file forniti dal docente.

Computer del docente.

Smartphone degli studenti per accedere a siti e app e per effettuare ricerche su internet.

(In classe era presente solo la lavagna tradizionale)

### **Relazione Finale di “Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva”**

**A.S. 2022/2023**

**Classe V sez. A Sala e Vendita**

**Docente Prof: Teodoro Mazzei**

#### **I risultati di apprendimento con riferimento alla programmazione (premesse definite nel Curricolo di Indirizzo)**

Il docente di “Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

## PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5<sup>^</sup> A sala, mi è stata affidata solo dall'inizio di quest'anno scolastico, ma da subito ho potuto constatare, con l'aiuto di prove, di conversazioni di gruppo, che il livello di maturità per la maggior parte di essa è soddisfacente. Si compone di un esiguo numero di allievi, solo 7 ragazzi. Il contesto in cui si è lavorato è molto particolare, con dinamiche inusuali determinate proprio dalla specificità dell'utenza. Pertanto il primo obiettivo è stato quello di costruire per gradi una relazione interpersonale che via via nel corso dell'anno si è consolidata fino a raggiungere buoni risultati. La frequenza degli alunni è stata piuttosto regolare, ad eccezione di un solo alunno. Adeguato il rispetto del Regolamento. Durante l'anno scolastico gli alunni hanno mostrato interesse e partecipazione, raggiungendo un livello di conoscenze e di competenze adeguato, e proporzionato all'impegno più o meno costante. I risultati sono stati sufficienti per alcuni, discreti e buoni per altri. Nel corso dell'anno ho ritenuto opportuno, per il consolidamento di alcuni argomenti affrontati, darvi più spazio, approfondendo la lezione con appunti.

Da sottolineare che lo svolgimento del presente anno scolastico, prossimo a concludersi, (come anche gli ultimi tre anni scolastici), è stato condizionato, da uno stato di emergenza legato alla diffusione del Covid 19, che ha inciso sensibilmente sull'andamento didattico della classe.

Gli obiettivi disciplinari essenziali previsti in sede di programmazione sono stati raggiunti e gli allievi dimostrano un livello medio di comprensione, un bagaglio di conoscenze, una capacità di espressione accettabili e in alcuni casi buoni. La preparazione raggiunta dalla classe è nel complesso più che sufficiente.

### OBIETTIVI RAGGIUNTI

Sono stati perseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

#### CONOSCENZE

1. Dinamiche del mercato turistico e ristorativo;
2. Il Marketing;
3. Gestione strategica, budget e business plan;
4. La normativa nazionale e internazionale di settore;
5. La disciplina dei contratti;

#### COMPETENZE/ CAPACITA' / ABILITA'

1. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
2. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare
3. Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
4. Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
5. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
6. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali
7. Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza, tracciabilità dei prodotti

#### METODI

Il docente ha cercato, nei limiti del possibile, di ricorrere alle seguenti strategie: chiarezza e semplicità del linguaggio, scelta mirata e guidata di testi e materiali, esercizio continuo con

esemplificazioni, rielaborazione di dati e informazioni, richiamo delle conoscenze già possedute per collegarle alle nuove, richiami interdisciplinari al fine di stimolare negli allievi le capacità di elaborare relazioni tra i contenuti delle varie discipline, continui stimoli all'impegno, valorizzazione dei risultati. La modalità privilegiata per proporre gli argomenti è stata quella della lezione frontale partecipata: un'esposizione introduttiva diretta ad illustrare la regola per impostare l'argomento in modo organico, non superficiale, facendo tutte le connessioni in un contesto di sollecitazione a pertinenti apporti personali degli allievi. Per presentare i contenuti e per mobilitare le competenze si sono utilizzati quindi i seguenti criteri metodologici:

- illustrare l'argomento partendo dalla lettura e dall'interpretazione del testo in adozione, di documenti, fonti, contributi di manuali o libri originali;
- inquadrare i problemi e le linee argomentative in un articolato contesto storico, culturale, sociale, scientifico, tecnologico, realizzando –quando possibile – dei collegamenti interdisciplinari
- fornire una prospettiva problematica e non univoca della disciplina, facendo riferimento a diversi approcci scientifici e metodologici
- offrire gli strumenti concettuali e interpretativi, per individuare aspetti di attualità relativi ai diversi argomenti affrontati
- richiamare a ogni lezione l'argomento precedentemente trattato per offrire agli allievi una visione il più possibile unitaria della disciplina e per valutare il feed-back.

#### STRUMENTI

Il libro di testo, il Codice Civile (da parte dell'insegnante), documenti e letture tratti da altri testi e/o da quotidiani e riviste.

#### VERIFICHE

La verifica - intesa come accertamento del grado di raggiungimento degli obiettivi prefissati e quindi dei livelli di conoscenza e delle capacità critiche e strumentali, nonché delle competenze mobilitate – ha previsto elaborati scritti e interrogazioni orali. Le verifiche, scritte e orali, si sono svolte periodicamente e sono state effettuate al termine di un ciclo di lezioni omogenee per argomento.

#### CRITERI DI VALUTAZIONE

A partire dai giudizi sintetici e analitici e dai dati relativi alle verifiche scritte, alle prove orali e all'osservazione quotidiana attuata e opportunamente rilevata durante l'anno (da una prospettiva pedagogico – evolutiva, *alias* diacronica) dall'insegnante circa il comportamento di lavoro e sociale dell'alunno, il docente ha formulato il giudizio analitico, quindi il voto in decimi, tenendo presente che la valutazione, a differenza della verifica che verte sulla registrazione quantitativa di abilità e conoscenze acquisite, si focalizza sul saper diventare/essere [competenze-obiettivi formativi] globale della personalità dell'alunno, il futuro cittadino attivo della nostra società democratica. In sostanza la valutazione è stata intesa non solo come valutazione della performance ma soprattutto come valutazione dei processi. Nell'assegnare i voti finali agli alunni, non ho attuato una valutazione puramente "sommativa", ma al contrario ho dato rilevanza al processo di apprendimento.

Il processo valutativo si è differenziato in tre fasi:

- **Fase diagnostica;**
- **Fase Formativa;**
- **Fase sommativa-conclusiva.**

Fondamentale è risultata la differenza (in prospettiva diacronica ed evolutiva) tra la fase diagnostica e la fase finale; la fase formativa si è configurata quale strumento correttivo *in itinere* dell'attività didattica in caso di eventuali esigenze di recupero di conoscenze, abilità e competenze

Le verifiche sono servite a valutare se gli allievi sono in grado di:

1. orientarsi nei contenuti disciplinari e conoscere un determinato argomento
2. stabilire relazioni logiche
3. comprendere e utilizzare i linguaggi specifici della materia

I criteri adottati per le verifiche sommative sono stati i seguenti:

1. misurare competenze, conoscenze e abilità cognitive
2. verificare l'impegno (continuità nello studio domestico)
3. osservare la partecipazione e l'attenzione (in classe)
4. analizzare l'organicità del metodo di studio
5. valutare il progresso nell'apprendimento degli obiettivi didattici trasversali e degli obiettivi educativi fissati dal Consiglio di classe, in particolare rispetto ai livelli di partenza.

## **Relazione Finale di Scienze degli alimenti**

**A.S. 2022/2023**

**Classe V A Sala e Vendita**

**Docente Prof: Katia Mancina**

### **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe V SALA è formata da 7 alunni, tutti di genere maschile, provenienti dalla IV SALA dell'anno precedente. Gli allievi presentano una realtà eterogenea sia per gli atteggiamenti tenuti durante l'attività didattica, sia per differente interesse e partecipazione mostrati per la disciplina, ma anche per ciò che concerne il livello stesso di apprendimento, di impegno e di costanza nello studio. Durante l'anno scolastico gli studenti, infatti, hanno dato risposte variamente differenziate sia sul piano cognitivo che su quello dello sviluppo delle capacità e del raggiungimento degli

obiettivi. La maggior parte degli alunni ha migliorato, in diverso grado, i propri livelli di partenza, affinando e potenziando le proprie capacità. Sul piano della socializzazione gli allievi non sono sempre risultati ben amalgamati e coesi tra loro; dopo il secondo quadrimestre, l'atteggiamento della classe è cambiato notevolmente, dimostrando molta più coesione di gruppo e maggiore correttezza nei confronti dei docenti. Sul piano della formazione culturale si può concludere che, tenuto conto dei livelli di partenza, delle peculiari potenzialità, dei metodi di apprendimento, delle attitudini degli alunni e di tutti gli elementi utili alla valutazione, le conoscenze e le competenze acquisite risultano sufficienti. L'azione didattica utilizzata, basata sempre sul rispetto reciproco e sulla fiducia, è stata costantemente finalizzata a suscitare negli allievi la consapevolezza delle proprie responsabilità scolastiche, l'acquisizione di una piena autonomia sia nell'organizzazione ed esecuzione del lavoro assegnato che nel pensiero critico.

#### OBIETTIVI RAGGIUNTI

##### CONOSCENZE:

Per quanto concerne il programma di scienze degli alimenti sono stati affrontati gli argomenti riguardanti la dieta equilibrata nelle diverse condizioni di vita fisiologiche e patologiche, le tecniche di conservazione e cottura degli alimenti, l'applicazione delle norme sulla sicurezza e salubrità alimentare.

##### COMPETENZE / CAPACITA' / ABILITA':

La classe presenta una preparazione differenziata. Nel complesso tuttavia gli allievi sanno:

- Organizzare una dieta equilibrata in base ai LARN, alle linee guida per una sana e corretta alimentazione e alle condizioni fisiologiche e/o patologiche del cliente;
- Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza alimentare;
- Applicare le tecniche di conservazione e cottura dei diversi alimenti;
- Classificare i principi nutritivi.

## METODOLOGIA

Sono stati utilizzati i seguenti metodi didattici:

Lezione frontale classica

Lezione partecipativa, dialogata

Laboratorio

Esercitazione individuale

Lavori (o esercitazioni di gruppo)

Lettura diretta dei testi

Utilizzo di audiovisivi

Supporti informatici

## VERIFICA E VALUTAZIONE

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti:

Interrogazione orale

Test

Discussioni guidate

Prova pratica di laboratorio

Esercitazioni tipo seconda prova scritta dell'esame di stato, svolte a casa e in classe

Simulazione di seconda prova scritta

Colloqui ed esercitazione scritta a risposta aperte

Elaborazione di brevi quesiti e relativa attività di correzione.

## ATTIVITÀ DI RECUPERO

Sulla base delle rilevazioni sono state attivate le seguenti strategie di recupero e di approfondimento:

Gruppi di studio

Pausa didattica

Mappe concettuali

Riproposizione degli argomenti in forma diversificata

Rinforzo positivo

### STRUMENTI DIDATTICI

Libri di testo in adozione (Scienza e cultura dell'alimentazione A. Machado)

Testi antologici

Schemi e mappe esplicative

### **Relazione Finale di “Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina”**

**A.S. 2022/2023**

**Classe V A Sala e vendita**

**Docente Prof: Grillo Francesco**

### PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V A Sala e vendita è composta da 7 alunni tutti maschi di cui un ragazzo con DPD.

Il comportamento della classe è stato quasi sempre corretto, per ciò che riguarda gli aspetti disciplinari non hanno presentato gravi problemi.

I contenuti di quanto programmato all'inizio dell'anno scolastico sono stati svolti in parte. Si è cercato di mettere in sincronia le varie discipline sulla base di tematiche interdisciplinari.

Nelle esercitazioni di laboratorio di cucina gli allievi sono stati messi in condizioni di acquisire competenze professionali di base, la conoscenza di attrezzature e delle innovazioni tecnologiche e alcune nuove tecniche di cottura. Nell'arco dell'anno sono state svolte alcune attività pratiche e teoriche legate al nostro territorio calabrese e tradizioni culinarie. La maggior parte della classe ha

acquisito una conoscenza sufficiente delle tematiche trattate durante l'anno scolastico, avendo nel tempo migliorato l'impegno verso le attività svolte rispetto alla situazione iniziale. Pochi hanno raggiunto un più che sufficiente grado di preparazione, avendo partecipato al dialogo costruttivo.

Gli alunni conoscono i metodi di cottura principali e la mise en place di base, la preparazione delle ricette di base rispetto alle norme principali dell'HACCP e della sicurezza degli ambienti di lavoro.

Nelle attività quasi tutti gli alunni hanno partecipato in modo attivo e costruttivo sia alle lezioni teoriche che pratiche.

## OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli obiettivi indicati nella programmazione in linea generale sono stati raggiunti, in ordine alla conoscenza alle abilità e all'autonomia nell'elaborazione personale.

Sono stati perseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

### CONOSCENZE:

Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti; il menù e la sua composizione; la carta; il sistema HACCP; la sicurezza sul posto di lavoro; il banqueting e il catering; il valore della cultura del cibo gli alimenti e i piatti della tradizione locale; il food cost ; il servizio e le imprese di servizi;

### COMPETENZE

Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiera. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.

### CAPACITA' /ABILITA'

Individuare gli alimenti in base alle caratteristiche ed alla provenienza territoriale, elaborare un menu in funzione della stagionalità. Produrre varie tipologie di impasti. Simulare l'organizzazione della brigata di cucina

## METODOLOGIA

Sono stati utilizzati i seguenti metodi didattici:

Lezione frontale classica X

Lezione partecipativa, dialogata	X
Laboratorio	X
Esercitazione individuale	X
Lavori (o esercitazioni di gruppo)	X
Lettura diretta dei testi	X
Utilizzo di audiovisivi	
Supporti informatici	X

## VERIFICA E VALUTAZIONE

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti:

Interrogazione orale X

Test

Discussioni guidate X

Prova pratica di laboratorio X

Esercitazioni tipo seconda prova scritta dell'esame di stato, svolte a casa e in classe

Simulazione di seconda prova scritta

Colloqui ed esercitazione scritta a risposta aperte

Elaborazione di brevi quesiti e relativa attività di correzione.

## ATTIVITÀ DI RECUPERO

Sulla base delle rilevazioni sono state attivate le seguenti strategie di recupero e di approfondimento:

Gruppi di studio X

Pausa didattica X

Mappe concettuali X

Riproposizione degli argomenti in forma diversificata X

Rinforzo positivo X

## STRUMENTI DIDATTICI

Libri di testo in adozione: nuovo chef con master lab. Volume 5
Festi antologici
Schemi e mappe esplicative X
Laboratorio X

### **Relazione Finale di Sala e Vendita**

**A.S. 2022/2023**

**Classe V A Sala e Vendita**

**Docente Prof: Antonio Gerace**

### PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V SALA é formata da 7 alunni, tutti maschi. Nel corso del primo quadrimestre la partecipazione alle lezioni é stata positiva, quello che è mancato é stato l'impegno, molto spesso hanno dimostrato poco senso di responsabilità nel portare a termine i lavori assegnati.

Nel corso dell'ultimo periodo l'interesse e la partecipazione é cresciuta e gli studenti hanno partecipato con entusiasmo alle attività didattiche proposte, prediligendo le lezioni laboratoriali .

L'impegno nei confronti della materia é aumentato e i risultati delle prove svolte rispecchiano pienamente il momento positivo del gruppo classe, la collaborazione durante le attività didattiche é sempre stata propositiva e sufficientemente brillante.

Il dialogo é stato propositivo e collaborativo e dal punto di vista disciplinare, gli alunni hanno assunto un comportamento adeguato nei confronti del docente e dell'istituzione scolastica. Durante le attività laboratoriali la curiosità per gli argomenti trattati ha influito molto positivamente nello svolgimento delle attività didattiche programmate.

La frequenza alle lezioni è stata regolare, tranne per l'alunno A.I. in questo caso il numero delle assenze è stato abbastanza alto.

Dal punto di vista disciplinare inizialmente gli alunni hanno assunto un comportamento rigido e poco collaborativo nei confronti del docente.

Durante la seconda parte dell'A.S il rapporto é migliorato, i risultati raggiunti sono molto positivi, sia per quanto riguarda il rispetto delle regole ma anche per l'impegno assunto durante le attività in classe e nei laboratori.

## OBIETTIVI RAGGIUNTI

### CONOSCENZE/CAPACITA' E ABILITA'

Conoscenza dei vari distillati e liquori nazionali e internazionali e le fasi di lavorazione dei prodotti alcolici

Conoscenza della birra e delle fasi di produzione;

Conoscenza delle varie fasi della produzione del vino, dei vini spumanti e vini passiti;

Conoscenza delle tecniche di abbinamento cibo-vino.

Realizzazione di un piatto alla lampada.

Conoscenza delle tecniche di miscelazione che vengono utilizzate nei bar cocktail.

Abilita' professionali al bar e nella preparazione di cocktail IBA.

Saper distinguere i vari tipi di menu e riconoscere i prodotti di qualita', a kilometro 0 e filiera corta.

### COMPETENZE PROFESSIONALI

Competenza in uscita n° 1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

Competenza in uscita n° 2 : Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

Competenza in uscita n° 3 : Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

Competenza in uscita n° 4 : Predisporre prodotti, servizi e menù 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 e equilibrati.

Competenza in uscita n° 7: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

## METODOLOGIA

Sono stati utilizzati i seguenti metodi didattici:

Lezione frontale classica X  
Lezione partecipativa, dialogata X  
Laboratorio X  
Esercitazione individuale X  
Lavori (o esercitazioni di gruppo) X  
Lettura diretta dei testi  
Utilizzo di audiovisivi  
Supporti informatici

## VERIFICA E VALUTAZIONE

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti:

Interrogazione orale X  
Test X  
Discussioni guidate  
Prova pratica di laboratorio X  
Esercitazioni tipo seconda prova scritta dell'esame di stato, svolte a casa e in classe X  
Simulazione di seconda prova scritta X  
Colloqui ed esercitazione scritta a risposta aperte X  
Elaborazione di brevi quesiti e relativa attività di correzione.

## ATTIVITÀ DI RECUPERO

Sulla base delle rilevazioni sono state attivate le seguenti strategie di recupero e di approfondimento:

Gruppi di studio X

Pausa didattica

Mappe concettuali

Riproposizione degli argomenti in forma diversificata X

Rinforzo positivo X

#### STRUMENTI DIDATTICI

Libri di testo in adozione Maitre e Barman con Masterlab/volume unico-2 biennio e 5 anno  
Testi antologici  
Schemi e mappe esplicative

### **Relazione Finale di Scienze motorie e sportive**

**A.S. 2022/2023**

**CLASSE V SALA**

**Docente Prof: Catani Fabrizio**

#### PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da n° 11 alunni provenienti da analoghe realtà socioculturali e ambientali. Ciò ha permesso di formare gruppi omogenei sia per esperienze motorie vissute sia per formazione culturale ricevuta.

Gli alunni rispondono agli stimoli educativi proposti in modo adeguato, a tale scopo sono stati messi nelle condizioni di analizzare, tramite dialoghi operativi, il proprio vissuto motorio e cognitivo. In palestra l'intervento didattico ha mirato, tramite attività motorie di base, ad evidenziare le reali condizioni psicomotorie del gruppo classe.

La frequenza e l'impegno, nel complesso, è stata costante e regolare. Hanno dimostrato interesse verso la disciplina confermando un accettabile senso di responsabilità e di correttezza.

Dopo un'accurata analisi della situazione iniziale, visto che è il primo anno che insegno in questa classe, riguardo la conoscenza delle condizioni neuro-motorie e psicologiche sia del singolo alunno che, più in generale, del gruppo classe, si è cercato di mettere i ragazzi nelle condizioni di analizzare, tramite dialoghi operativi, il proprio vissuto motorio e cognitivo attraverso la pratica di svariate attività sportive.

## OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli obiettivi indicati nella programmazione in linea generale sono stati raggiunti, in ordine alla conoscenza, alle abilità e all'autonomia nell'elaborazione personale.

Sono stati perseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

### ● OBIETTIVI GENERALI/FINALITÀ

- Consolidamento del carattere e sviluppo della fiducia nelle proprie capacità.
- Accettazione dei limiti personali attraverso il raggiungimento di un adeguato livello di autostima.
- Comportamento responsabile nel rispetto degli impegni assunti.
- Sviluppo della capacità di socializzare e del senso civico.
- Comportamento corretto e collaborativo nei confronti degli altri.
- Comportamento rispettoso nei confronti delle strutture scolastiche e del materiale didattico.
- Pervenire a concepire la pratica motoria come pratica di vita.

### ● OBIETTIVI SPECIFICI

- Potenziamento fisiologico: miglioramento delle capacità di resistenza, velocità, elasticità muscolare, grandi funzioni organiche.
- Tollerare un carico di lavoro sub massimale per un tempo adeguato. Vincere resistenze rappresentate dal carico naturale e/o da un carico addizionale di entità adeguata.
- Rielaborazione degli schemi motori: consolidamento ed uso delle abilità di base e degli schemi acquisiti precedentemente come correre, saltare, lanciare.
- Potenziamento della coordinazione generale e specifica: arricchimento del bagaglio tecnico delle discipline sportive e della gestualità.
- Favorire la formazione di una "identità positiva", attraverso situazioni motorie che concorrono alla consapevolezza e sicurezza del lavoro sia individualmente che nell'ambito di un gruppo.
- Trasferire capacità e competenze motorie in realtà ambientali diversificate, là dove è possibile.
- Conoscere le norme elementari di comportamento ai fini della prevenzione degli infortuni ed in caso di incidenti.
- Organizzare le conoscenze acquisite per realizzare progetti motori autonomi e finalizzati.
- Approfondimento operativo e teorico di attività motorie e sportive.

## COMPETENZE/ CAPACITA'/ ABILITA'

La competenza motoria indica la comprovata capacità di usare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali e metodologiche, in ambito ludico, espressivo, sportivo, del benessere e del tempo libero, e sono espresse in termini di responsabilità, autonomia e consapevolezza.

L'insegnamento di "Scienze motorie e sportive" ha concorso a far conseguire allo studente, al termine del percorso di studi, risultati di apprendimento che lo mettono in grado di:

- avere acquisito la consapevolezza della propria corporeità intesa come conoscenza, padronanza e rispetto del proprio corpo;
- avere consolidato i valori sociali dello sport e avere acquisito una buona preparazione motoria;
- avere maturato un atteggiamento positivo verso uno stile di vita sano e attivo;
- avere colto le implicazioni e i benefici derivanti dalla pratica di varie attività fisiche svolte nei diversi ambienti.
- Durante il secondo biennio e ultimo anno l'azione di consolidamento e di sviluppo delle conoscenze e delle abilità degli studenti ha reso possibile e migliorato la loro formazione motoria e sportiva. A questa età gli studenti, favoriti anche dalla completa maturazione delle aree cognitive frontali, hanno acquisito una sempre più ampia capacità di lavorare con senso critico e creativo, con la consapevolezza di essere attori di ogni esperienza corporea vissuta.

### **COMPETENZE CHIAVE RAGGIUNTE: Agire in modo autonomo e responsabile:**

utilizzare le regole sportive come strumento di convivenza civile.

**Collaborare e partecipare:** partecipare alle gare scolastiche, collaborando all'organizzazione dell'attività sportiva anche in compiti di arbitraggio e di giuria.

**Imparare ad imparare:** riconoscere comportamenti di base funzionali al mantenimento della propria salute; riconoscere ed osservare le regole di base per la

prevenzione degli infortuni adottando comportamenti adeguati in campo motorio e sportivo.

## METODOLOGIA

**METODOLOGIE** (lezione frontale, lavori di gruppo, processi individualizzati, attività di ricerca, etc.):

Dal globale all'analitico al globale graduato. Dall'individuale al gruppo, dal collettivo all'individualizzato, allo scambio di ruoli. Tornei di Istituto. Lezione frontale con dimostrazione pratica e discussione aperta.

Lezione frontale classica

Lezione partecipativa, dialogata

Esercitazione individuale

Lavori (o esercitazioni di gruppo)

Nel corso dell'anno scolastico sarà effettuato costantemente il recupero in itinere. Per gli alunni esonerati si prevedono attività di arbitraggio e prove teoriche su argomenti inerenti alla disciplina.

**RISORSE E STRUMENTI** (testi, laboratori, attrezzature) La palestra con tutti gli attrezzi e gli impianti esterni.

## VERIFICA E VALUTAZIONE

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti:

- Interrogazione orale
- Test
- Discussioni guidate
- Colloqui ed esercitazione scritta a risposta aperte

- Elaborazione di brevi quesiti e relativa attività di correzione.

### ATTIVITÀ DI RECUPERO

Sulla base delle rilevazioni sono state attivate le seguenti strategie di recupero e di approfondimento:

- Gruppi di studio
- Pausa didattica
- Mappe concettuali
- Riproposizione degli argomenti in forma diversificata
- Rinforzo positivo

### STRUMENTI DIDATTICI

Libri di testo in adozione

Fotocopie e Slide fornite dall'insegnante

Schemi e mappe esplicative

### **Relazione Finale di Religione**

**A.S. 2022/2023**

**Classe 5 A SALA E VENDITA**

**Docente Prof: Pasqua Ercole**

### PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe ha mostrato una buona disponibilità ad impegnarsi nelle attività didattiche proposte.

Sufficientemente corretto è stato il clima relazionale del gruppo e vivace a volte il confronto sui temi affrontati, soprattutto attorno a questioni sociali e culturali attuali. Quasi tutti, pur con grado di coinvolgimento differenziato, hanno portato un proprio contributo al lavoro svolto. Qualcuno, accanto ad un discreto interesse culturale, ha mostrato una buona capacità critica nell'elaborazione di un pensiero personale. Gli esiti formativi appaiono soddisfacenti.

## OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli obiettivi indicati nella programmazione in linea generale sono stati raggiunti, in ordine alla conoscenza, alle abilità e all'autonomia nell'elaborazione personale.

## METODOLOGIA

Momenti frontali e riflessioni guidate con analisi di brani forniti dall'insegnante. Utilizzo di strumenti multimediali. Lettura del giornale.

## VERIFICA E VALUTAZIONE

Si è svolta una osservazione sistematica, tramite il dialogo educativo, del grado di impegno, interesse, partecipazione e dello sviluppo delle diverse competenze da parte dei singoli studenti.

Discussioni guidate.

La valutazione ha considerato l'impegno, l'attenzione, la partecipazione al dialogo educativo, lo sviluppo delle diverse competenze previste. Il giudizio va da insufficiente a moltissimo.

## STRUMENTI DIDATTICI

Libro di testo: Cassinotti/Marinoni/Bozzi, SULLA TUA PAROLA, Vol. Unico, Ed. Marietti Scuola.