ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "LEONARDO DA VINCI"
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: csis07700b@istruzione.it www.iisdavincisangiovanniinfiore.edu.it

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
DEL 15 MAGGIO
CLASSE V^SALA E VENDITA– Anno Scolastico 2023/24

(Ai sensi dell'articolo 17, comma 1 del Dlgs 62/2017, O.M. 55 del 22.03.2024 Ai sensi della L. 425/97e del D.P.R: 323/1998, art.17 co.1 del D.Lgs.62/2017)



La coordinatrice
Prof.ssa Rosa Buccieri

Il Dirigente scolastico
Ing. Pasquale Succurro

INDICE DEL DOCUMENTO

1.	Presentazione dell'Istituto	Pag. 4
2.	L'identità degli Istituti professionali	Pag. 5/6
3.	Caratteri specifici del profilo educativo, culturale e professionale (PECUP)	Pag. 6
4.	L'indirizzo "Enogastronomia" e l'articolazione Sala e Vendita	Pag. 6/7/8
5.	Quadro orario	Pag. 8/9/10
6.	Docenti del Consiglio di Classe	Pag. 10
7.	Avvicendamento dei docenti nel secondo biennio e quinto anno	Pag. 10/11
8.	Libri di testo	Pag.11/12
9.	Studenti della Classe	Pag. 12
10.	Credito scolastico	Pag. 12/13
11.	Criteri d'Istituto attribuzione Crediti formativi	Pag. 14/15
12.	Profilo della classe	Pag.15/17
13.	Obiettivi trasversali conseguiti. Metodologie Verifiche e valutazioni.	Pag.17/23
14.	Composizione della Commissione e simulazione colloquio	Pag.23/24
15.	Progetti e attività integrative	Pag.24/27
16.	P.C.T.O.	Pag.27/29
17.	Percorsi e progetti svolti nell'ambito di cittadinanza e costituzione e griglia divalutazione (Curriculo di educazione civica)	Pag.29-33

- Allegato A: Griglia di valutazione del colloquio (O.M. 55/2024)
- 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 diStato 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 attivitàcommerciali 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 professionaleè 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 attraversoprogetti 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 andato a regime nell’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 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 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 attrezzaturee alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni diqualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionaleorientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, alla produzione ed erogazione deiservizi 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 latipicità 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 tendenza 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

Discipline area comune	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
Totale ore area comune	**20**	**20**
Discipline area di indirizzo		
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
Totale ore area di indirizzo	**12**	**12**
Ore complessive	**32**	**32**
Ore complessive annuali 32x 33 settimane =	**1056**	**1056**

Secondo biennio e quinto anno

Orario settimanale

Discipline area comune	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 att. Alternative	1	1	1
Educazione civica	**/**	**/**	**/**
Totale ore area comune	**15**	**15**	**15**
Discipline area di indirizzo			
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	6	4	4
Lab. dei servizi enogastronomici	/	2	2

settore sala e vendita			
Totale ore area di indirizzo	**17**	**17**	**17**
Ore complessive	**32**	**32**	**32**
Ore complessive annuali 32x 33 settimane =	**1056**	**1056**	**1056**

6. Docenti del Consiglio di classe

Docente	Disciplina
ALTOMARE ROSY	Lingua Inglese
BARILE FRANCESCA	Matematica
BUCCIERI ROSA (Coordinatrice)	DTA Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
CATANI FABRIZIO	Scienze motorie e sportive
CARPINO ELISABETTA	Lingua Francese
DE CICCO TIZIANA	Scienza e cultura dell'alimentazione
GALLO LUCIA ADELAIDE	Lingua e letteratura italiana /Storia
MAIORANA ROSETTA	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici: Cucina
MALETTA ERNESTO	Laboratorio dei Servizi Sala e bar
PASQUA ERCOLE	Religione

7. Avvicendamento docenti nel secondo biennio e quinto anno

Disciplina	**terzo anno**	**quarto anno**	**quinto anno**
Italiano / Storia	Malatacca Daniela (sostituita da Magnelli M.e Iaquinta Rosa Pia)	Todaro Maria	Gallo L. A
Lingua inglese	Falcone R.	Conforti E.	Altomare Rosy
Matematica	Barile F.	Barile F.	Barile F.
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	La Gamma Maria Antonietta	Gerace Maria Rosa	Buccieri Rosa

Scienza e cultura dell'alimentazione	Martini Aurela (sostituita da Meringolo F. e Cimino M.)	Pancaro Ruggiero	De Cicco Tiziana
Lingua Francese	Carpino E.	Carpino E.	Carpino E.
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici: Sala e Vendita	Maletta Ernesto	Maletta Ernesto	Maletta Ernesto
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici: Cucina		Mazzotta F.	Maiorana Rosetta.
Scienze motorie e sportive	Puzzo A.	Catani F.	Catani F.
Religione	Pasqua E.	Pasqua E.	Pasqua E.

8. Libri di testo

DISCIPLINA	TITOLO
RELIGIONE	"SULLA TUA PAROLA", Cassinotti/Marinoni/Bozzi,, Vol. U. Ed. Marietti scuola
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	" LA MIA NUOVA LETTERATURA" VOL.3, Roncoroni – Cappellini - Sada Ed. Carlo Signorelli
STORIA	"STORIA E PROGETTO", Calvani , Vol. 5, Mondadori
LINGUA INGLESE	"LIGHT THE FIRE-COOKING AND SERVICE", E. Assirelli A. Vetri, B. Cappellini, volume unico, Rizzoli languages
MATEMATICA	Sasso Leonardo / Fragni Ilaria - "Colori della matematica" - Edizione Bianca Per Istituti Alberghieri vol. B + ebook. Petrini Editore
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	"SULLO SPORT/Conoscenza, Padronanza, Rispetto del corpo" Del Nista P.L., Parker J., Tasselli A., Vol. U, Ed. D'Anna
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	"SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE "Machado A., Ed. Poseidonia
LINGUA STRANIERA FRANCESE	"Côté cuisine côté salle" Silvia Ferrari, Henri Dubosc, Edizioni Minerva Italica

DIRITTO E ECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	“Tutto compreso”- Volume 3 - F. Cammisa, P. Matrisciano, M. Micelli, Ed. Scuola&Azienda
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI (CUCINA)	“NUOVO CHEF CON MASTERLAB”- ED. 2021– Frangini G. – Ed. Le Monnier
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRNOMICI (SALA)	"Maitre e Barman con Masterlab” - Faracca A., Galié E., Capriotti A. - Ed. Le Monnier

omissis

9. Studenti della classe

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 minino e il massimo, attribuiti secondo quella che è la media riportata**.**

Art. 11 - O.M. 55/202423

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	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

OMISSIS

11. Scheda criteri d'Istituto attribuzione Crediti formativi

Criteri per l'attribuzione del credito per l'anno scolastico 2023/2024

(approvati nel collegio dei docenti del 14/05/2024)

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 1relativo ai crediti formativi; D.M. 49/2000; D.Lgs 62/2017 art. 15; O.M. 55/2024
Si valutano successivamente i seguenti indicatori:

1. MEDIA DEI VOTI:	Partendo dal punteggio minimo della banda di oscillazione, si terrà conto dei decimali

2. Partecipazione ad attività complementari ed integrative proposte dalla scuola, incluse le attività di PCTO, con conseguimento del relativo attestato	NO	=
	SI	0,3

3. Rispetto del regolamento d'Istituto, del regolamento bullismo e cyberbullismo, regolamento PCTO, regolamento azienda agraria, regolamento utilizzo laboratori, regolamento convitto; assiduità di frequenza e impegno e partecipazione nella Didattica. (Corrisponde al voto di comportamento non inferiore a 8).	NO	=
	SI	0,3

4. Crediti formativi per partecipazione ad attività extra	NO	=

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)	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 ≥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	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 delcomportamento < di 7.

12. Profilo della classe

La classe V, indirizzo Sala e Vendita è composta da 6 alunni, 5 provengono dalla quarta sala, un alunno è stato trasferito a Marzo dall' Istituto Alberghiero "Bartolomeo Scappi" di Castel San Pietro (BO).

I rapporti fra i discenti e gli insegnanti delle varie discipline sono stati nel corso degli anni sereni e corretti, improntati sul dialogo, sulla comprensione e sulla collaborazione, gli alunni infatti, sono stati

costantemente incoraggiati, incitati e invitati a svolgere il loro lavoro, per potenziare le loro ambizioni e la loro crescita professionale, sempre nel rispetto delle regole della scuola e del vivere civile. Gli alunni, educati e rispettosi, sono però più portati alle attività pratiche, come laboratorio e sala dove dimostrano di essere molto talentuosi, anzichè per le discipline teoriche.

Le numerose assenze di alcuni alunni e la partecipazione ad attività progettuali e concorsuali emerse, hanno penalizzato, sopratutto in quest'ultimo anno lo svolgimento dei programmi e di quanto pianificato inizialmente, rallentando l'attività didattica rispetto ai tempi stabiliti.

La maggior parte degli allievi nel corso degli studi ha dimostrato di non aver acquisito un metodo di studio efficace, di essere poco portati all'approfondimento dei contenuti, di accontentarsi di uno studio superficiale e poco produttivo. 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

Pochi, hanno mostrato, nel loro percorso di studio interesse e attenzione al dialogo educativo, mentre per altri la partecipazione è stata poco attiva, 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 avvicendati 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 autonomia, consapevolezza nei propri mezzi e nei propri doveri, oltre ad un atteggiamento di complicità e di aiuto reciproco che prima era assente. Sotto il profilo degli apprendimenti, emergendo 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. In generale comunque la classe è riuscita a conseguire gli obiettivi programmati, sia dal punto di vista formativo-

educativo chestrettamente didattico-cognitivo, in modi e gradi diversi, commisurati all'impegno, interesse ed alle capacità di ciascuno.

In merito all'ampliamento dell'offerta formativa ed ai percorsi PCTO (Percorsi per lecompetenze 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. <u>Obiettivi trasversali conseguiti. Metodologie. Verifiche e valutazioni:</u>

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

<u>Educativi e formativi</u>:

- 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-lavoro.
- Rispetto per l'ambiente mediante comportamenti diretti alla sua salvaguardia
- Potenziamento delle dinamiche relazionali mediante la collaborazione, il team

working ed il confronto.

- 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 professionaleApplicazione di conoscenze, regole e procedure nella soluzione di problemie/o casi di natura specificatamente professionaleSviluppo 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 stabilirerelazioni.

Metodologie e strategie adottate

La programmazione delle discipline è stata formulata attraverso la programmazioneper 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:

- il rigore e la precisione nell'applicazione di strumenti e nell'esecuzione di compiti;
- 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 disparate 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 estrumenti:
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 apprendiment

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 curricolo, 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. Irisultati 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 responsabilitàe autonomia)
- Termini - Fatti - Principi - Teorie e pratiche - Regole - Contenuti delle discipline di studio	- Linguistiche - Tecnico-grafiche - Testuali - Applicative - Creative	- Di cittadinanza - Metacognitive - Comunicativo- relazionali - Di problematizzazione delle conoscenze - 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 fattualia 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

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 coni 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 parzialmentedisponibile 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
	5.Rispetto delle norme comportamentali dei Regolamenti d'Istituto, bullismo e cyberbullsmo, PCTO, azienda agraria, utilizzo laboratori, convitto	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
	6.Responsabilità dimostrata nella didattica	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

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) IN TAL CASO NON SI TIENE CONTO DEGLI ALTRI INDICATORI	**5**
VOTO DEL COMPORTAMENTO: __/10	

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 22 dell'8/4/2020

14. Composizione della Commissione

Docente Commissario interno	Disciplina
Buccieri Rosa	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
De Cicco Tiziana	Scienza e cultura dell'alimentazione
Maletta Ernesto	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 scritta di italiano, da somministrare durante le simulazioni , sarà la proa miniseriale dell'a.s. 22/23. La seconda prova è stata somministrata dai commissari interni, seguendo le disposizioni ministeriali.
Per quanto concerne le prove Invalsi, sono state effettuate secondo il calendario allegato agli atti n. protocollo 1159 del 26/02/24 che è il seguente:
12/03/2024 Italiano

13/03/2024 Matematica,

14/03/2024 Inglese

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:

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

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

a.s.	Titolo	Breve descrizione del progetto/soggetti coinvolti	Competenze acquisite
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	Giornata della prevenzione e screening di tumori tipicamente femminili 25 ottobre 2023	Manifestazione organizzata dall'Amministrazione Comunale, sponsorizzata dal Marrelli Hospital (KR)	Competenze sociali e civiche
2022/23	Incontro con rappresentanti della fondazione Exodus, Caccuri (KR) Febbraio 2023	Incontro in presenza, dibattito sulla prevenzione e i rischi della tossicodipendenza.	Competenze sociali e civiche
2022/23	Scuola e legalità – Prevenzione e lotta al bullismo e cyberbullismo 14/04/2023	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	Convegno in occasione della ricorrenza della morte di Gioacchino da Fiore. Marzo 2023	Incontro in presenza Presso l'Abbazia Florense, San Giovanni in Fiore.	Competenze sociali e civiche
2022/23	Convegno AVIS 27 Aprile 2023	Incontro in presenza, presso la sala convegni del polifunzionale, San Giovanni in Fiore. Con la partecipazione di tutte le classi terminali del Comune.	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	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
2022/23	Partecipazione al convegno *Vivere le Biodiversità*	Seminario con esponenti dell'ARSAC e ASSONOPAR sull'importanza delle Biodiversità.	Competenze sociali e civiche
2023/24	Incontro con l'associazione nazionale Marinai d'Italia	Incontro a cura della MARINA MILITARE.	Attività di orientamento in uscita
2023/24	Convegno "Il pericolo della rete" 28 Novembre 2023	Partecipazione alla giornata di sensibilizzazione contro la violenza sulle donne organizzata dall'Amministrazione Comunale di San Giovanni in Fiore.	Competenze sociali e civiche
2023/24	Visita all'azienda Campotenese e Castello di Serragiumenta 21 Novembre 2023	Gli studenti del triennio dell'indirizzo Enogastronomia, conoscono dal vivo la realtà di aziende produttive del territorio calabrese.	Attività di potenziamento e approfondimento degli ambiti disciplinari
2023/24	Evento in diretta streaming "Dipendenze viste da vicino: sostanze e comportamenti a rischio"	Incontro a cura di "UNISONA" con Leopoldo Grosso, Simona Baracco e la partecipazione straordinaria di Luigi Ciotti.	Competenze sociali e civiche
2023/24	Vendita "Arance della salute"	Iniziativa a favore dell'AIRC.	Competenze sociali e civiche
2023/24	Carmevale 2024	Partecipazione alla sfilata "Carnevale 2024" organizzata dal comune di San Giovanni in Fiore.	Competenze sociali e civiche

2023/24	M'illumino di meno 2024 16 febbraio 2024	Giornata nazionale del risparmio energetico e degli stili di vita sostenibili.	Competenze sociali e civiche
2023/24	Insieme creiamo il Futuro Cosenza	Partecipazione alla giornata di orientamento "Insieme creiamo il Futuro Cosenza".	Attività di orientamento in uscita
2023/24	La Festa del Socio 2024	Partecipazione a "La Festa del Socio 2024" a cura dell'Associazione Cuochi di San Giovanni in Fiore.	Attività di potenziamento e approfondimento degli ambiti disciplinari
2023/24	Creiamo il Futuro – Cosenza Centro per l'impiego Regione Calabria	Giornata di orientamento, c/o l'aula magna della sede centrale dell'IIS Leonardo da Vinci, nell'ambito dell'Iniziativa "Creiamo il Futuro – Cosenza".	Attività di orientamento in uscita
2023/24	Convegno AVIS 18/04/2024	Partecipazione al convegno organizzato dall'AVIS di San Giovanni in Fiore, c/o la sede Florens.	Competenze sociali e civiche

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.

Anno scolastico	Titolo e descrizione del percorso triennale	Ente partner e soggetti coinvolti	Descrizione delle attività svolte
2021/22	PCTO area di indirizzo	GRUPPO LUMI SRL	SAIE DI BARI

2021/22	PCTO area di indirizzo	COMUNE SAN GIOVANNI IN FIORE	MERCATINI DI NATALE 2021
2021/22	PCTO area di indirizzo	NEMESI A.C.ES	HACCP
2021/22	PCTO area di indirizzo	SOC. AGRICOLA CERAUDO	ANTICHE TRADIZIONI E NUOVI ORIZZONTI
2021/22	PCTO area di indirizzo	COMUNE DI SAN GIOVANNI IN FIORE	CALABRIA CULTURA GASTRONOMICA MEDITERRANEA
2021/22	PCTO area di indirizzo	NEMESI A.C.ES	DESIGN E COMUNICAZIONE
2021/22	PCTO area di indirizzo	COMUNE DI ACCURI	PROFUMI E SAPORI DELLA SILA
2021/22	PCTO area di indirizzo	BUONE VACANZE SRL (GRAND HOTEL ASSISI)	FORMAZIONE E ORIENTAMENTO IN PCTO
2022/23	PCTO area di indirizzo	CANTINA MASCARO	DALLA PRODUZIONE DEL VINO AL SERVIZIO IN TAVOLA
2022/23	PCTO area di indirizzo	MUSEO DEL BERGAMOTTO E DEL CIBO REGGIO CALABRIA	GLI AGRUMI: DALLA TERRA ALLA TAVOLA
2022/23	PCTO area di indirizzo	HOSPITALITY GROUP srl	UNA NUOVA IDEA DI OSPITALITÀ
2023/24	PCTO area di indirizzo	CORSO ON LINE	YOUTH EMPAWERED
2023/24	PCTO area di indirizzo	CORSO ON LINE	GOCCE DI SOSTENIBILITÀ
2023/24	PCTO area di indirizzo	CENTRO PER L'IMPIEGO REGIONE CALABRIA	"INSIEME CREIAMO IL FUTURO-COSENZA"
2023/24	PCTO area di indirizzo	UNIPEGASO	Giornata di orientamento c/o la sede dell'Università telematica UNIPEGASO Cosenza.
2023/24	PCTO area di indirizzo	CAMERA DI COMMERCIO	Incontro con la Camera di Commercio di Cosenza.
2023/24	PCTO area di indirizzo	AVIS	Partecipazione al convegno organizzato dall'AVIS di San Giovanni in Fiore, c/o la sede Florens.
2023/24	PCTO area di indirizzo	Amministrazione Comune di San Giovanni in Fiore	Cena di gala per il "Premio letterario città di Gioacchino da Fiore" c/o la sede Florens.
2023/24	PCTO area di indirizzo	FIC	Consiglio nazionale FIC Lorica

2023/24	PCTO area di indirizzo	FIERA DEL LEVANTE DI BARI	Visita alla Fiera del Levante di BARI
2023/24	PCTO area di indirizzo	Aziende CAMPOTENESE e SERRAGIUMENTA	Visita aziende Campotenese e Serragiumenta.
2023/24	PCTO area di indirizzo	Azienda CAMPOVERDE s.p.a. Agricola e panificio "VITO ELISA"	Visita aziendale alle tenute FERROCINTO c/o Castrovillari e al panificio "VITO ELISA" c/o Cerchiara di Calabria.
2023/24	PCTO area di indirizzo	Hotel TASSO BIAFORA Resort & Spa BRILLO PARLANTE	Stage formativo nell'ambito del PNRR

CURRICOLO DI EDUCAZIONE CIVICA
DELL'IIS "LEONARDO DA VINCI" DI SAN GIOVANNI IN FIORE

La legge n. 92 del 20 agosto 2019 ha introdotto l'Educazione Civica obbligatoria in tutti gli ordini di scuola a partire dall'a.s. 2020/2021. Dalla legge viene prevista una pratica innovativa, in quanto l'Educazione Civica non è vista come una tradizionale disciplina, ma assume una valenza trasversale che deve essere coniugata con le discipline di studio.
A partire da queste riflessioni, il Coordinamento dei Dipartimenti ha optato per la scelta del Curricolo valutativo, che pone l'Educazione Civica dentro un meccanismo più ampio, attraverso attività già presenti nel PTOF d'Istituto e altre individuati dai Dipartimenti e dai Consigli di classe. La nostra scuola, a inizio anno, ha approvato il curricolo d'Istituto conl'individuazione delle aree tematiche da sviluppare nei diversi anni. Ogni consigliodi classe ha poi sviluppato, in coerenza col curricolo 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.

Finalità

Il filo conduttore ideale che unisce tutte le attività proposte è la volontà di far prendere coscienza allo studente della propria umanità, nella sua dimensione personale e sociale: tutto nasce infatti dalla persona, dalla sua cultura e dalla tensione ideale che quotidianamente vive. Solo a partire da ciò si può riflettere sulle ragioni della convivenza civile, che ad oggi appare sempre più connotata dall'individualismo e dalla ricerca del bene proprio.

C’è bisogno di capire che la tensione al bene comune non solo realizza una convivenza armonica, ma salva la persona, conservandone e valorizzandone gli aspetti più autentici. Il bene di tutti è, infatti, il bene di ognuno di noi.

Obiettivi/competenze

Ecco alcuni degli obiettivi che le attività si prefiggono di raggiungere:

- Recuperare il senso dello Stato, anche attraverso attività di tipo giuridico e costituzionale;

CLASSI QUINTE					
TEMATICHE 1° periodo didattico			**TEMATICHE 2° periodo didattico**		
Esercizio concreto della cittadinanza nella quotidianità della vita scolastica. Educazione alla cittadinanza attiva. Elementi fondamentali di economia. Educazione alla salute.			La Costituzione e le istituzioni dello Stato italiano, dell'Unione europea e degli organismi internazionali. Educazione al rispetto e alla valorizzazione del territorio e dei beni pubblici comuni. Educazione alla legalità: dignità e diritti umani. Agenda 2030 Obiettivo 10: ridurre l'ineguaglianza all'interno di e fra le Nazioni.		
ATTIVITÀ	**DISCIPLINE COINVOLTE**	**ORE**	**ATTVITÀ**	**DISCIPLINE COINVOLTE**	**ORE**
Lettura e commento del Regolamento di istituto, del regolamento sul divieto di fumo, del patto educativo di corresponsabilità dello Statuto delle studentesse e degli studenti.	Coordinatore di classe	1	✓ La Resistenza e la Costituzione. ✓ Il 2 giugno 1946 e l'Assemblea costituente. ✓ L'ordinamento dello Stato, delle Regioni, degli Enti territoriali, delle Autonomie locali.	Diritto Storia Italiano	8
Tipologie di votazioni dello Stato italiano (politiche, regionali, amministrative, referendum	Diritto/Storia	1	Organizzazioni nazionali e sovranazionali: l'idea e lo sviluppo storico dell'Unione Europea e delle Nazioni Unite.	Diritto/Storia Lingua straniera	5
Educazione economico-finanziaria: i mercati e gli investimenti; CONSOB e banche centrali.	• Economia • Economia agraria • Matematica.	2	Tutela del territorio	Diritto/Storia Valorizzazione del territorio	2
			Ogni consiglio di classe predisporrà un'unità di apprendimento che, a partire dalle materie di indirizzo, andrà a sviluppare una delle seguenti tematiche:	Docenti interessati	8

	Educazione alla cittadinanza digitale; Educazione ambientale, sviluppo ecosostenibile e tutela del patrimonio ambientale. Attraverso tale UDA si intende valorizzare la specificità dei diversi indirizzi dell'Istituto, nel percorso di formazione di cittadini responsabili e attivi		
	Dignità e diritti umani: il concetto di diritto umano; il concetto di razza e il suo superamento (genocidi, deportazioni, Giornata della Memoria e Giorno del Ricordo). I diritti inviolabili dell'uomo; dichiarazione dei Diritti umani del 1948; diritti delle donne e dei bambini. Art. 3 della Costituzione.	Italiano/Storia Lingua straniera	6

- Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, nel rispetto degli impegni assunti;
- Adottare i comportamenti più adeguati pe la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie e straordinarie di pericolo;

- Rispettare l'ambiente, curarlo e migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità;
- Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici;
- Esercitare i principi della cittadinanza digitale, coerentemente al sistema integrato di valori che regola la convivenza civile e democratica;
- Cogliere la complessità delle problematiche morali, sociali, politiche, economiche.

Attività

Le 33 ore annue non si svolgeranno secondo un orario rigido, ma attraverso una struttura didattica flessibile;

La responsabilità dell'Educazione Civica sarà collegiale del Consiglio di classe che, sulla base della programmazione generale, stabilirà argomenti, modi e tempi di attuazione da inserire nella programmazione di classe;

GRIGLIA DI VALUTAZIONE EDUCAZIONE CIVICA A.S. 2023/2024		
INDICATORI	**DESCRITTORI**	**VOTO**
CONOSCENZE	Le conoscenze sui temi proposti sono assenti e/o gravemente lacunose e frammentarie.	***3-4***
	Le conoscenze sui temi proposti sono lacunose e non ancora consolidate.	***5***
	Le conoscenze sui temi proposti sono essenziali, organizzabili e recuperabili con il supporto del docente.	***6***
	Le conoscenze sui temi proposti sono adeguate e/o organizzate. L'alunno è in grado di rielaborarne i contenuti in modo abbastanza autonomo.	***7-8***
	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.	***9-10***
ABILITÀ	Rispetto ai materiali e agli stimoli proposti, l'alunno non è in grado di collegare le conoscenze acquisite.	***3-4***
	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.	***5***
	Rispetto ai materiali e agli stimoli proposti, l'alunno è in grado di applicare le conoscenze acquisiti nei casi più semplici.	***6***
	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.	***7-8***
	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.	***9-10***

COMPORTAMENTI	L'alunno adotta comportamenti e atteggiamenti non coerenti con l'educazione civica, nonostante i richiami e le sollecitazioni.	***3-4***
	L'alunno adotta in modo sporadico comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e ha bisogno di costanti richiami e sollecitazioni.	***5***
	L'alunno generalmente adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e rivela sufficiente consapevolezza in materia.	***6***
	L'alunno adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di avere una buona consapevolezza in materia.	***7-8***
	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.	***9-10***

Al Triennio il Consiglio di classe elabora inoltre alcune UDA per l'insegnamento trasversale dell'Educazione
civica. La stesura delle UDA terrà conto delle tematiche individuate nel documento di seguito riportato che integra il curricolo d'istituto:

Nel corso dell'anno scolastico per preparare gli alunni a sostenere la seconda prova d'esame di Stato, i docenti d'indirizzo hanno trattato alcune tematiche relative ai nuclei oggetto della seconda prova scritta, in modo interdisciplinare secondo le Uda di seguito allegate.

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Leonardo da Vinci" **a.s. 2023/2024 secondo quadrimestre** **UNITA' DI APPRENDIMENTO CLASSE QUINTA SALA**	
Titolo	**Elaborazione di un nucleo tematico oggetto della seconda prova di Esame di Stato**
Utenti destinatari	Classi quinte
Prodotti	Elaborato finale
Risorse umane:docenti del C.d.C.	**Obiettivi disciplinari**
D.T.A. **Laboratorio Enogastronomia – settore sala** **Scienza e cultura dell'alimentazione**	• Individuare le tematiche e/o le problematiche di riferimento nel testo proposto o nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato • Elaborare, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla trattazione della tematica o alla soluzione del caso o alla costruzione del progetto • Utilizzare strumenti teorici e/o operativi nello sviluppo dell'elaborato o nella realizzazione e promozione di prodotti e/o servizi, formulando anche proposte innovative • Saper argomentare e collegare conoscenze e abilità nell'elaborazione di tematiche o nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, fornendo le motivazioni delle scelte operate • Possedere adeguate e corrette conoscenze della strumentazione tecnologica, dei quadri storico – culturali e di quelli normativi di riferimento delle filiere, ove questi siano richiesti

Tempi	II quadrimestre
Metodologia	Lavoro di gruppo e individuale
Strumenti	Libro di testo, laboratori di indirizzo, laboratorio multimediale
Valutazione	Valutazione prodotto finale

TIPOLOGIA SECONDA PROVA ESAME DI STATO

TIPOLOGIA A
Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.
TIPOLOGIA B
Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).
TIPOLOGIA C
Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio.
TIPOLOGIA D
Elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all'innovazione delle filiere di indirizzo

NUCLEI TEMATICI PER LA SECONDA PROVA SCRITTA

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

CONSEGNA AGLI STUDENTI
Titolo UDA: Elaborazione di un nucleo tematico oggetto della seconda prova di Esame di Stato **Cosa si chiede di fare** Lo scopo di questa UDA è elaborare una tipologia di seconda prova di esame di Stato, sviluppando uno dei nuclei tematici possibili oggetto della seconda prova. **In che modo (singoli, gruppi.)** Lavorerai sia individualmente che in gruppo. **Quali prodotti** - Elaborazione scritta ed orale della prova **Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)** A capire quali sono le tipologie e le tematiche su cui potrebbe vertere la seconda prova scritta del nuovo esame di Stato, esercitarti e comprendere come declinare le tue conoscenze disciplinari e dimostrare le tue competenze acquisite.

PIANO DI LAVORO UDA n.1

Specificazione delle fasi di lavoro (chi-cosa-quando)

	UDA CLASSE QUINTA: Elaborazione nucleo tematico n. 6 tipologia A I novel food			
fasi	**DISCIPLINA**	**tempi**	**Argomenti da sviluppare**	**Mese di febbraio**
1	Coordinatore di classe	1h	Illustra le consegne alla classe. Organizza i gruppi di lavoro	prima settimana
2	Scienza e cultura dell'alimentazione	3	I novel food Gli alimenti funzionali	prima settimana
3	Lab.Enog.- settore sala	3	Menù con alimenti funzionali	prima settimana
4	D.T.A.	3	Il marketing	seconda settimana

PIANO DI LAVORO UDA n.2

Specificazione delle fasi di lavoro (chi-cosa-quando)

	UDA CLASSE QUINTA: Elaborazione nucleo tematico n. 1 tipologia A Il cliente e gli stili di alimentazione			
fasi	**DISCIPLINA**	**tempi**	**Argomenti da sviluppare**	**Mese di marzo**
1	Coordinatore di classe	1h	Illustra le consegne alla classe. Organizza i gruppi di lavoro	prima settimana
2	Scienza e cultura dell'alimentazione	3	Allergie e intolleranze alimentari. Le diete vegetariane Regolamento (UE) n. 1169/2011)	prima settimana
3	Lab.Enog. – settore sala	3	Abbinamento cocktail-food per persone intolleranti al glutine	seconda settimana
4	D.T.A.	3	Strategia di promozione efficace di un lounge bar che si rivolge a clienti con esigenze dietetiche particolari: il web marketing	seconda settimana

PIANO DI LAVORO UDA n. 3

Specificazione delle fasi di lavoro (chi-cosa-quando)

	UDA CLASSE QUINTA: Elaborazione nucleo tematico n. 1 tipologia B (caso aziendale) Diete e gli stili di alimentazione			
fasi	**DISCIPLINA**	**tempi**	**Argomenti da sviluppare**	**Mese di aprile**
1	Coordinatore di classe	1h	Illustra le consegne alla classe. Organizza i gruppi di lavoro	prima settimana
2	Scienza e cultura dell'alimentazione	3	La dieta del bambino Prescrizioni alimentari e religioni	prima settimana
3	Lab.Enog. – settore sala	3	Elaborazione buffet con alternative per ebrei, musulmani,vegetariani, celiaci e intolleranti lattosio	seconda settimana
4	D.T.A.	3	I contratti nel settore della ristorazione	seconda settimana

Tutti i dati riportati nel presente documento sono stati indicati nel rispetto della

normativa sullaprivacy Nota del Garante per la protezione dei dati personali n. 10719 del 21/03/2017.

Il Coordinatore	***il Dirigente Scolastico***
Prof. ssa Rosa Buccieri	***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 dicollegarle 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, conspecifico riferimento al linguaggio tecnico e/o disettore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova				

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

Allegato B Griglia di Valutazione della Prima e Seconda Prova

GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PROVA SCRITTA DI ITALIANO

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

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

giudizi critici	di giudizi critici d) Conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e significativi, efficaceformulazione di giudizi critici	12-16	
PUNTEGGIO TOTALE			____

PUNTEGGIO TOTALE																			
Punt. grezzo	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
Punt. attribuito	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Voto in decimi	1	2		3		4		5		6		7		8		9		10	

Valutazione totale:_____/20

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

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

INDICATORI	**DESCRITTORI GENERALI DELLA PRIMA PROVA**		**PUNTI**
Capacità di ideare e organizzare un	a) Scelta e organizzazione degli argomenti scarsamente pertinenti alla traccia b) Organizzazione degli argomenti inadeguata e/o disomogenea c) Organizzazione adeguata degli argomenti attorno ad un'idea di fondo d) Ideazione e organizzazione del testo efficaci, adeguata articolazione degli argomenti	1-5 6-9 10-11 12-16	____

testo			
Coesione e coerenza testuale	a) Piano espositivo non coerente, nessi logici inadeguati b) Piano espositivo coerente, imprecisioni nell'utilizzo dei connettivi testuali c) Piano espositivo coerente e coeso con utilizzo adeguato dei connettivi d) Piano espositivo ben articolato, utilizzo appropriato e vario dei connettivi	1-5 6-9 10-11 12-16	____
Correttezza grammaticale; uso adeguato ed efficace della punteggiatura; **ricchezza e padronanza testuale**	a) Gravi e diffusi errori formali, inadeguatezza del repertorio lessicale b) Presenza di alcuni errori ortografici e/o sintattici, lessico non sempre adeguato c) Forma complessivamente corretta dal punto di vista ortografico e sintattico,repertorio lessicale semplice, punteggiatura non sempre adeguata d) Esposizione corretta, scelte stilistiche adeguate. Buona proprietà di linguaggio eutilizzo efficace della punteggiatura	1-3 4-6 7-8 9-12	____
Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali; espressione di giudizi critici	a) Conoscenze e riferimenti culturali assenti o inadeguati, superficialità delleinformazioni, giudizi critici non presenti b) Conoscenze e riferimenti culturali modesti, giudizi critici poco coerenti c) Conoscenze e riferimenti culturali essenziali, adeguata formulazione di giudizi critici d) Conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e significativi, efficaceformulazione di giudizi critici	1-5 6-9 10-11 12-16	____
PUNTEGGIO TOTALE			____

Punt. grezzo	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
Punt. attribuito	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

Valutazione totale:_____/20

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**
Pertinenza rispetto alla traccia	a. Elaborato non pertinente alla traccia, consegne disattese a. Elaborato parzialmente pertinente alla traccia a. Elaborato adeguato alle consegne della traccia a. Efficace sviluppo della traccia	1-4 5-8 9-10 11-16	
Capacità espositive	a. Esposizione confusa, inadeguatezza dei nessi logici a. Esposizione non sempre chiara, nessi logici talvolta inadeguati a. Esposizione complessivamente chiara e lineare a. Esposizione efficace ed efficace, ottimo uso di linguaggi e	1-2 3-5 6-7 8-12	

Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	a. Conoscenze e riferimenti culturali prevalentemente errati e non pertinenti a. Conoscenze e riferimenti culturali parzialmente corretti a. Conoscenze e riferimenti culturali essenziali e corretti a. Ottima padronanza dell'argomento, ricchezza di riferimenti culturali frutto di conoscenze personali o di riflessioni con collegamenti interdisciplinari	1-2 3-5 6-7 8-12	

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

Punt. gr Punt.	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
Punt. attri Punt.	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Voto in decimi	1	2		3		4		5		6		7		8		9		10	

Valutazione totale:_____/20

Griglia di valutazione Seconda Prova Scritta

Scienza e cultura dell'alimentazione - Lab. Serv. Enogastronomia - DTA

Candidato/a .....Classe ..... Data .....

INDICATORI	DESCRITTORI	
COMPRENSIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	• Pienamente aderente: risponde sempre in maniera pertinente • Sufficiente: la traccia è aderente nei contenuti essenziali • Lacunosa: trattazione parzialmente o del tutto non aderente alla traccia	3 **2** 1
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline	• Esaustiva: contenuti corretti, sempre approfonditi ed esaurienti • Completa: contenuti completi e talvolta approfonditi; buona rielaborazione • Discreta: sufficientemente corretta con rielaborazione minima • Sufficiente: conosce i contenuti in maniera essenziale • Lacunosa: conosce i contenuti in maniera parziale • Frammentaria: conosce i contenuti in maniera confusa e disordinata	6 5 4 **3** 2 1
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	• Individua strategie appropriate, formulando proposte operative originali per la soluzione dei problemi • Individua strategie appropriate per la soluzione dei problemi • Individua discretamente le problematiche e/o le situazioni motivando in maniera sufficiente la tesi sostenuta • Individua le problematiche e/o le situazioni in modo esauriente, fornisce soluzioni pertinenti con un minimo di motivazione • Individua le problematiche e/o le situazioni in maniera sostanziale e fornisce soluzioni pertinenti senza motivarle • Individua le problematiche e/o le situazioni in modo parziale e non fornisce soluzioni pertinenti • Individua le problematiche e/o le situazioni in modo parziale e non fornisce soluzioni • Non interpreta la richiesta adeguatamente, non individua le problematiche e/o le situazioni	8 7 6 **5** 4 3 2 1

CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	• Approfondita: argomenta in maniera critica e usa terminologia tecnica appropriata • Adeguata: esposizione semplice ma argomentata, terminologia tecnica adeguata • Superficiale: rielaborazione mnemonica e acritica, terminologia non corretta o non pertinente	3 **2** 1

Totali punti…./20

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.

Programmi svolti e relazioni finali dei docenti a. s. 2023/2024

Relazione Finale di Italiano e Storia
A.S. 2023/2024
Classe V A SALA E VENDITA
Docente Prof:
Lucia Adelaide Gallo

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da sei alunni, di cui tre maschi e tre femmine. L'alunno Luca Brunetti, proveniente dall'Istituto Alberghiero "Bartolomeo Scassi" di Castel San Pietro Terme (BO), è stato inserito in classe a metà del mese di marzo. La classe si presenta disomogenea per quanto riguarda la motivazione, l'attitudine per la disciplina e per l'impegno nello studio. Ragion per cui, in merito all'andamento didattico, emerge un profilo diversificato, evidenziando alcuni alunni che hanno dimostrato un interesse quasi costante, che li ha portati ad una discreta disponibilità di apprendimento e ha permesso loro di raggiungere risultati discreti. Altri alunni, invece, sono caratterizzati da un modesto livello di attenzione e impegno non sempre continuo. In classe si è sempre cercato, di creare un ambiente favorevole allo scambio e alla comunicazione tra docente e discenti, basato sul rispetto reciproco e sulla disponibilità ad ascoltare i bisogni dei discenti. La programmazione prefissata è stata regolarmente svolta, nonostante la frequenza degli alunni non sia stata sempre costante.

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: Gli alunni conoscono il contesto storico e le coordinate culturali dei movimenti artistico- letterari , della fine dell'Ottocento e della prima metà del Novecento; gli autori italiani più significativi e i loro testi più importanti
COMPETENZE/ CAPACITA'/ ABILITA': in relazione alle capacità individuali e alle conoscenze acquisite gli alunni sono in grado di:
a) Esporre ed argomentare con chiarezza e coerenza;
b) Leggere, interpretare e analizzare diversi tipi di testo
c) Produrre testi secondo diverse tipologie
d) Rielaborare i testi

METODOLOGIA

Sono stati utilizzati i seguenti metodi didattici:
Lezione frontale classica X
Lezione partecipativa, dialogata X
Esercitazione individuale X
Lavori (o esercitazioni di gruppo) X
Lettura diretta dei testi X
Utilizzo di audiovisivi
Supporti informatici

VERIFICA E VALUTAZIONE

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti:
Interrogazione orale
Test
Discussioni guidate
Colloqui ed esercitazione scritta a risposte aperte e multiple

ATTIVITÀ DI RECUPERO

Sulla base delle rilevazioni sono state attivate le seguenti strategie di recupero e di approfondimento:
Gruppi di studio
Pausa didattica X
Mappe concettuali
Riproposizione degli argomenti in forma diversificata X
Rinforzo positivo

STRUMENTI DIDATTICI

Libri di testo in adozione X
Testi antologici
Schemi e mappe esplicative X

PROGRAMMI

Programma Italiano
Prof.ssa Lucia Adelaide Gallo
Classe V SALA E VENDITA a.s. 2023/2024

Modulo 1 **Primo quadrimestre**
Naturalismo e Verismo;
Il Verismo in Italia; settmbre-ottobre
Giovanni Verga: la vita e le opere; il pensiero e la poetica;
Novella : Rosso Malpelo;
I Malavoglia: la trama;
La famiglia Malavoglia (capitolo 1);
Mastro-don Gesualdo: la trama;
La morte di Gesualdo;
Modulo 2 novembre
La Scapigliatura;
Giosuè Carducci: vita ,opere e poetica;
Pianto antico;
Il Decadentismo italiano; dicembre-gennaio
Gabriele D'Annunzio: vita, opere e poetica;
Gabriele D'Annunzio, personaggio dal "vivere inimitabile";
La pioggia nel pineto;
Il Piacere: la trama;
La prosa: dal Piacere al Notturno;
Modulo 3 **Secondo quadrimestre**
La poetica decadente
Giovanni Pascoli: vita ,opere e poetica; febbraio
Pascoli uomo e letterato: il "nido"familiare;
Il fanciullino;
"E'dentro di noi un fanciullino";
Myricae: X agosto;
Canti di Castelvecchio: La mia sera;
Modulo 4
Il Futurismo. La poesia del nuovo secolo in Italia; marzo-aprile
Filippo Tommaso Marinetti, "Caffeina d'Europa";
IL Manifesto del Futurismo;
Giuseppe Ungaretti: vita, opere e poetica;
L'Allegria : Veglia, Fratelli, Soldati;
San Martino del Carso;
Due poeti tra le due guerre: Saba e Quasimodo;
Umberto Saba;
La Capra;
Ulisse;
Modulo 5 maggio
Quasimodo e l'Ermetismo;
Ed è subito sera;
Alle fronde dei salici;
Eugenio Montale: vita, opere e poetica;
Da Ossi di seppia: Meriggiare pallido e assorto;

Spesso il male di vivere ho incontrato;
Modulo 6
Luigi Pirandello: vita, opere e poetica;
Il Fu Mattia Pascal: la trama;
La nascita di Adriano Meis;
Primo Levi: vita ed opere;
Primo Levi: "Questo è l'inferno"(tratto da "Se questo è un uomo");
Divina Commedia: Paradiso :struttura della cantica e commento dei canti(I, III, XII).

Programma di Storia
Prof.ssa Lucia Adelaide Gallo
Classe V SALA E VENDITA a.s. 2023/2024

Programma di Storia

classe V SALA E VENDITA

Anno scolastico 2023/2024

UDA 1 L'EUROPA DEI NAZIONALISMI Settembre - Novembre
MODULO 1 L'Italia Industrializzata ed imperialista;
Il '900 porta al governo il liberale Giovanni Giolitti;
Il protezionismo fa decollare il "Triangolo industriale" del nord;
Il Sud non riesce a risollevarsi;
La politica estera è tesa alla conquista di un impero coloniale
L'Italia conquista la Libia;
I risultati della guerra in Libia;
Il petrolio il Libia;
MODULO 2 L'Europa verso la guerra
Un clima di tensione tra le nazioni europee;
Le ambizioni imperialistiche della Germania;
Il "revanscismo" francese;
L'Inghilterra in allarme;
L'arretratezza dell'Impero Russo;
MODULO 3 La Prima guerra mondiale
L'assassinio degli arciduchi d'Austria a Sarajevo;
Come nasce una guerra che causerà milioni di morti;
Dalla guerra-lampo alla guerra di trincea;
L'entrata in guerra dell'Italia;
L'uscita della Russia dal conflitto;
La fine della guerra;
MODULO 4 Una pace instabile
Le cifre dell'inutile strage;
Le fonti: I crimini della Germania;
Guerra, morte, fame e poi… la "peste";
I "14 punti" di Wilson;
Il Trattato di Versailles e l'umiliazione della Germania;
La beffa all'Italia;
La nascita della Turchia e il genocidio degli Armeni;

Il fallimento della Conferenza di Parigi;

UDA 2 L'EUROPA DEI TOTALITARISMI 1917 – 1939

MODULO 1 La Rivoluzione russa e il totalitarismo di Stalin Novembre - Gennaio

La doppia rivoluzione russa;
La Rivoluzione russa di febbraio insedia un governo borghese;
Lenin si impadronisce del potere con la "Rivoluzione d'ottobre"
La guerra civile;
La dittatura di Stalin;
La figura di Stalin;
Prima le "purghe" poi il Terrore;
Lo stato totalitario;

MODULO 2 Mussolini, "inventore" del fascismo

Gli italiani si inchinano al Milite ignoto;
Le masse popolari si esaltano per le vittorie sovietiche;
Proletari e capitalisti sono i due nemici della classe media;
Il biennio rosso;
Fiume e i fasci di combattimento;
Dalla Marcia su Roma allo Stato autoritario;
Dall'assassinio di Giacomo Matteotti alle Leggi fascistissime;
I Patti lateranensi;
La politica economica;
La nascita dell'Impero;

MODULO 3 1929: la prima crisi globale

La guerra ha arricchito gli Stati Uniti;
L'economia americana cresce a ritmi prodigiosi;
24 ottobre 1929: il crollo di Wall Street e la Grande depressione;
29 ottobre: il crollo del sistema bancario;
La grande depressione si propaga al mondo;
Il presidente Roosvelt reagisce con il New Deal;

MODULO 4 Il nazismo

La Germania dopo Versailles;
L'ascesa di Hitler;
Le leggi eccezionali e il consenso;
Le Leggi di Norimberga e l'inizio del Terrore;
L'alleanza con Mussolini e la guerra di Spagna;
L'anno della svolta;

UDA 3IL CROLLO DELL'EUROPA 1939 – 1949

MODULO 1 La seconda Guerra mondiale Febbraio - Aprile

La "Guerra lampo";
L'Italia entra il guerra;
La "Battaglia d'Inghilterra";
L'invasione della Russia e la Carta Atlantica;
L'attacco del Giappone agli Stati Uniti;
L'Olocausto;
1943, l'anno della svolta;
La fine della guerra;

MODULO 2 La "guerra parallela" dell'Italia

L'Italia è sconfitta in Africa, nel Mediterraneo e nei Balcani;
La caduta del fascismo e l'armistizio;
La divisione dell'Italia e l'inizio della guerra partigiana;
La Guerra civile e la Liberazione;

Le fòibe e la tragedia dei profughi;
MODULO 3 Il quadro internazionale del dopoguerra
Una strage al di là di ogni immaginazione;
La storia si vendica: il prezzo pagato dalla Germania;
Le due superpotenze;
La Conferenza di Jalta;
La divisione dell'Europa in due blocchi;
La "crisi di Berlino" e l'atomica sovietica;
La Cina comunista;
UDA 4 IL MONDO DIVISO IN DUE BLOCCHI maggio
MODULO 1 La "guerra fredda"
Con la "Guerra Fredda" si istaura l'"equilibrio del terrore";
La guerra di Corea;
Le conseguenze della guerra fredda;
La "guerra fredda" determina la rinascita di nazioni sconfitte o fasciste

Programma di Educazione Civica

La società di massa;
Le "leggi buone" e le "leggi cattive";
Giovanni Giolitti e la prima legislazione sociale e italiana;
Educazione alla legalità: dignità e diritti umani;
La Dichiarazione universale dei diritti umani;
Le razze umane: quel mito inventato da noi;
Come si manipolano le masse;
La fine del fascismo e la Resistenza in Italia;
Il 2 giugno 1946 e l'Assemblea Costituente;
La Costituzione italiana;

San Giovanni in Fiore 12/05/2024 Prof.ssa Lucia Adelaide Gallo

Relazione Finale di francese
A.S. 2023/2024
Classe V Sala e Vendita
Docente: Elisabetta Carpino

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V SALA risulta formata da 6 alunni, tutti provenienti dalla IV SALA dell'anno precedente tranne il discente Luca Brunetti che si è aggiunto soltanto dal mese di aprile.
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. Nel corso dell'anno a causa delle numerose assenze della classe è stato difficoltoso andare avanti con quanto pianificato inizialmente. L'attività didattica infatti, dopo un avvio regolare, ha subito rallentamenti rispetto ai tempi stabiliti sia a causa delle assenze fatte registrare da alcuni alunni, sia per la partecipazione ad attività progettuali e concorsuali emerse durante l'anno. Dal secondo quadrimestre in poi, ed in seguito alla pausa didattica finalizzata al recupero, gli alunni maggiormente in difficoltà sono tuttavia riusciti a recuperare gli argomenti della disciplina e questo ha migliorato la motivazione personale. Sul piano del comportamento, infine,

l'atteggiamento dei discenti è risultato sostanzialmente corretto. Anche il rapporto con l'insegnante si è sempre basato sul dialogo, sulla comprensione e sulla collaborazione, gli alunni infatti, sono stati continuamente incoraggiati, incitati e invitati a svolgere il loro lavoro, sempre nel rispetto delle regole della scuola e del vivere civile. 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

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

Gli alunni possiedono una conoscenza generalmente sufficiente/discreta delle strutture linguistiche e delle strategie comunicative di base in uso nella conversazione quotidiana. La stessa cosa vale per quanto concerne l'assimilazione della microlingua e di contenuti disciplinari.

COMPETENZE/ CAPACITA'/ ABILITA'

COMPETENZE Gli alunni sono in grado di comprendere il senso generale di testi orali e scritti, e di estrapolare, i contenuti principali e le informazioni richieste . Sono generalmente in grado di sostenere un colloquio orale su argomenti noti, sebbene alcuni dimostrino una sufficiente capacità di rielaborazione dei contenuti e di interazione, ed altri impostano il dialogo in maniera più meccanica e mnemonica.
Capacità

Gli alunni adoperano sufficienti/discrete strategie di comprensione globale, selettiva di testi scritti e orali. Le capacità di rielaborazione e di collegamento, adeguate per alcuni, per altri risultano più modeste, per via di diffuse imprecisioni formali ed espressive non del tutto colmate e di una limitata padronanza di lessico e sintassi. Il grado di autonomia nell'interazione verbale risulta quindi differenziato.

METODOLOGIA

Sono stati utilizzati i seguenti metodi didattici:

In presenza:

- Lezione frontale
- Role playing
- Brainstorming
- Flipped Classroom
- Lezione partecipativa, dialogata
- Esercitazione individuale

VERIFICA E VALUTAZIONE

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti:
Interrogazione orale
Test

Discussioni guidate
Elaborazione di brevi quesiti e relativa attività di correzione.
Prove strutturate
Simulazioni
Colloqui ed esercitazione scritta a risposta aperte
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:
Tutoraggio
Pausa didattica
Mappe concettuali
Riproposizione degli argomenti in forma diversificata
Rinforzo positivo

STRUMENTI DIDATTICI

Libri di testo in adozione: *CÔTÉ CUISINE, CÔTÉ SALLE- Ferrari S.-Duboche H.*- Minerva Italica Ed.
Materiale a cura dell'insegnante, audio e video, LIM

Piattaforma GSuite (Classroom)

Schemi e mappe esplicative

PROGRAMMA SVOLTO

Programma di Francese
Prof.ssa Carpino Elisabetta
Classe V SALA E VENDITA a.s. 2023/2024

Modulo 0:
Durée : settembre
Les vins
Les phases de la dégustation des vins
Le Champagne et la méthode champenoise

Modulo 1: Des cuisines variées
Durée: ottobre- novembre
La cuisine fusion
La cuisine moleculaire.
La nouvelle cuisine
Les cuisine végétarienne,
Le végétalisme ,
Le veganisme,
Le fruitarisme,
Le crudivorisme.
Modulo 2: Santé et bien être

Durée: dicembre-gennaio-febbraio
La diète mediterranéenne.
La pyramide alimentaire
Le bien être en 5 couleurs
Les aliments bons pour la santé
Le régime Okinawa
Les certifications des produits françaises
Les projects d'accueil pour les enfants allergiques en France
Modulo 3: Securité alimentaire
Durée: marzo-aprile
Les sept principes de l' HACCP.
Les methodes des conservations des aliments
On ne veut pas d'aliments altérés
Les certifications de qualité des produits français
Les labels alimentaires italiensmetterlo sul regitro
Attention intoxication !
Manger prudemment :les allergies
Manger différemment :les intolérances
Modulo 4 : Les boissons
Durée: maggio
Les boissons sans alcool
Les boissons chaudes
Les apéritifs
Les digestifs
Les cocktails
Civilisation:
La Bretagne,
l'Alsace

Educazione civica : Les troubles du comportament alimentaire (2h)
Curriculo digitale (Uda interdisciplinare)

San Giovanni in Fiore 12/05/2024 Prof.ssa Elisabetta Carpino

Relazione Finale di inglese
A.S. 2023/2024
Classe V Sala e Vendita
Docente: Altomare Rosy

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Dalle verifiche effettuate ad inizio anno scolastico per rilevare i livelli di partenza, gli studenti, che la sottoscritta ha incontrato per la prima volta quest'anno, hanno mostrato, fatta eccezione per un alunno, di possedere lacune e carenze pregresse in tutte le abilità linguistiche.
Alla classe, che inizialmente era composta da cinque studenti, da metà marzo si è aggiunto un altro studente, trasferitosi da un'altra scuola, che ha mostrato di avere discrete competenze linguistiche.
Nonostante nel corso dell'anno scolastico la classe abbia mostrato un discreto interesse per la disciplina, solo gli allievi che presentavano adeguati livelli di partenza e che hanno mantenuto una regolare attenzione ed impegno, hanno raggiunto una buona competenza linguistica ed una buona

conoscenza degli argomenti. Il resto della classe, a causa delle lacune pregresse e di un impegno individuale non sempre adeguato alle necessità di recupero, ha raggiunto un livello di preparazione sufficiente e in alcuni casi più che sufficiente.

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

Aspetti sociolinguistici e paralinguistici della comunicazione in relazione ai contesti di studio e di lavoro.
Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro.
Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso.
Principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali.
Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi scritti e/o orali.
Strategie di comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, inerenti argomenti di attualità, di studio e di lavoro.
Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro.
Aspetti socioculturali con particolare riguardo al settore di studio e di lavoro.

COMPETENZE

Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio.
Interagire in diversi ambiti e contesti professionali.
Redigere testi di carattere tecnico-professionale.
Individuare ed utilizzare strumenti di comunicazione appropriati all'ambito professionale di riferimento.

ABILITA'

Esprimere e argomentare le proprie opinioni su argomenti generali, di studio o di lavoro.
Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione ai diversi contesti.
Comprendere in modo globale ed analitico testi orali e scritti in lingua standard, riguardanti argomenti noti di attualità, di studio e di lavoro.
Utilizzare le principali tipologie testuali, anche tecnico-professionali.
Produrre, in forma scritta e orale, testi generali e tecnico-professionali coerenti e coesi, relativi al proprio settore di indirizzo.

METODOLOGIA

Sono stati utilizzati i seguenti metodi didattici:

Lezione interattiva
Conversazione
Discussione guidata
Lezione frontale (raramente)
Lezione partecipata

Cooperative learning
Peer tutoring
Brainstorming
Attività di ricerca individuale/di gruppo
Simulazioni e analisi di casi

VERIFICA E VALUTAZIONE

STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Sono state utilizzate le rubriche di valutazione approvate dal collegio ed inserite nella programmazione.

Per la verifica formativa: esercizi vari (scelte multiple, vero/falso, risposte aperte, di completamento e/o trasformazione), questionari, composizioni brevi, lettura e analisi di testi scritti (letterari, documenti), esercizi d'ascolto e verifica della comprensione orale.

Per la verifica sommativa – test di varie tipologie (prove semi strutturate), comprensione del testo e commento personale, esposizione orale dei contenuti disciplinari studiati.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Si è tenuto conto del raggiungimento degli obiettivi, delle conoscenze, abilità e competenze disciplinari acquisite, della capacità di esprimersi utilizzando il linguaggio specifico sia nella forma orale che scritta, delle verifiche formative e sommative sia scritte che orali.
Inoltre, si è tenuto conto della partecipazione al dialogo educativo, dell'impegno e continuità nello studio; della frequenza assidua e partecipazione alla vita della scuola e rispetto delle regole; e dei progressi e miglioramenti registrati rispetto ai livelli cognitivi e relazionali di partenza.

ATTIVITÀ DI RECUPERO

Sulla base delle rilevazioni sono state attivate le seguenti strategie di recupero e di approfondimento:
Pausa didattica
Gruppi di studio
Mappe concettuali
Riproposizione degli argomenti in forma diversificata
Rinforzo positivo

STRUMENTI DIDATTICI

Libro di testo
Testi di consultazione
Siti web
Materiale didattico (dispense, schede, mappe concettuali, tabelle riassuntive)
Sussidi multimediali
LIM
Computer

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE:

Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso.
Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro.
Principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali.
Modalità di produzione di testi comunicativi scritti e/o orali.
Strategie di comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, inerenti argomenti di attualità, di studio e di lavoro.
Aspetti socioculturali con particolare riguardo al settore di studio e di lavoro.

ABILITA':

Fornire descrizioni chiare su diversi temi inerenti ad interessi ed esperienze personali, e argomenti riferiti ad ambiti settoriali.
Esporre o commentare un'opinione indicandone i pro e contro.
Abilità di comunicare in forma orale e scritta in tutta una serie di situazioni e adattare la propria comunicazione in funzione della situazione.

COMPETENZE:

Saper cogliere il senso generale di un testo scritto e orale contenente lessico specifico e strutture coerenti con gli argomenti dei testi utilizzati in itinere.
Sapersi esprimere in modo sufficientemente comprensibile su argomenti specifici.
Saper produrre semplici testi scritti a carattere specifico.
Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale ed analitico testi orali e scritti di diversa tipologia e genere.
Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi in lingua straniera.

PROGRAMMA

Programma di Inglese
Prof.ssa Altomare Rosy
Classe V SALA E VENDITA a.s. 2023/2024

LIBRO DI TESTO: LIGHT THE FIRE – COOKING AND SERVICE,
E. Assirelli, A. Vetri. Cappellini, Vol. unico, Rizzoli Languages

PRIMO QUADRIMESTRE	**TEMPI D'ATTUAZIONE**
MODULO 1: Marketing An introduction to Marketing Marketing basics Marketing Mix: The four Ps The product life cycle Promoting a restaurant The different types of promotion: Word-of-mouth (WOM), Print advertising, Commercials Grammar:	Ottobre – Novembre – Dicembre

Past Simple Past Continuous Past Simple vs Past Continuous **MODULO 2: Healthy eating** A healthy lifestyle Nutrients The food pyramid Grammar: Present Perfect	Dicembre – Gennaio
SECONDO QUADRIMESTRE	TEMPI D'ATTUAZIONE
MODULO 3: Food and health Food and health Food groups The Mediterranean diet Advantages of the Mediterranean diet Food allergies and intolerances	Febbraio
MODULO 4: Food safety and hygiene Food contamination Food poisoning Food-borne pathogens Food safety measures: food preservation and food packaging Food-safety legislation The HACCP system	Febbraio - Marzo
MODULO 5: Think globally, eat locally Responsible food consumption: Promoting a sustainable diet Sustainable food Organic food GMOs Slow food 0 km food Grammar: Will/won't – predict things in the future	Aprile - Maggio
EDUCAZIONE CIVICA **La Costituzione e le istituzioni dello Stato Italiano, dell'Unione Europea e degli organismi internazionali** Agenda 2030 - Goal 10: reduce inequality within and among Countries Agenda 2030 - Goal 10: ensure equal opportunities and end discrimination **Sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona. Disturbi di comportamento alimentare** Eating disorders: anorexia, bulimia	

San Giovanni in Fiore 12/05/2024 Prof.ssa Rosy Altomare

Relazione Finale di MATEMATICA
A.S. 2023/2024
Classe V A SALA E VENDITA
Docente Prof.ssa: Francesca Barile

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

I sei alunni della classe V SALA sono ragazze e ragazzi educati e si rivolgono sempre in maniera rispettosa nei confronti di compagni, docenti e personale ATA. Per molti la frequenza è stata poco regolare con un numero di assenze prossimo al limite consentito. Tuttavia, la partecipazione all'attività didattica, nel complesso, può essere ritenuta accettabile, anche se non tutti gli alunni hanno sempre dimostrano un comportamento attivo e costruttivo. È da evidenziare che quasi tutti sono fortemente vocati più alle attività pratiche e laboratoriali, e meno inclini agli studi teorici e all'acquisizione di concetti astratti. Ne consegue una fragilità complessiva dovuta al mancato consolidamento delle competenze di base proprie della matematica, che ha reso difficile un accurato approfondimento degli argomenti trattati. Nonostante le carenze riscontrate e le difficoltà di approccio alla disciplina il dialogo educativo è risultato sempre costruttivo.
Le fasce di livello identificabili all'interno della classe, frutto dell'impegno profuso e della motivazione allo studio degli allievi, sono tre: pochi allievi si distinguono per un buon livello di sviluppo delle capacità logiche, espressive e operative e per il fatto che eseguono compiti in modo autonomo e con buona consapevolezza delle conoscenze; altri rientrano nell'ambito di un livello soddisfacente dal momento che presentano un discreto sviluppo delle abilità di base ed un'applicazione nel complesso adeguata. Infine, un terzo gruppo presenta delle competenze acquisite in maniera essenziale che rivelano incertezze metodologiche e un approccio allo studio non del tutto adeguato.
Sebbene non tutti gli studenti della classe abbiano raggiunto livelli adeguati di competenze, una 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. Gli alunni hanno sicuramente imparato a relazionarsi con gli altri e hanno acquisito strumenti utili a sviluppare le attitudini personali in vista delle scelte future. A tal proposito si sottolinea che le valutazioni finali hanno tenuto conto non solo del raggiungimento degli obiettivi in termini di conoscenze, abilità e competenze proprie della disciplina ma soprattutto del percorso fatto da ogni singolo allievo, dei livelli di partenza e dei progressi raggiunti nonostante le difficoltà incontrate, nella speranza di aver contribuito, seppur in piccola parte, alla formazione di cittadini maturi, attivi e responsabili.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE:
Equazioni e disequazioni di 1° grado.
Equazioni e disequazioni di 2° grado.
Disequazioni frazionarie.
Sistemi di disequazioni.
Dati, loro organizzazione e rappresentazione. Indici di posizione.
Funzioni reali di variabile reale: classificazione e definizioni generali
Limiti di funzioni reali di variabile reale: concetti essenziali.

ABILITÀ:
Operare con il simbolismo matematico riconoscendo le regole sintattiche.
Risolvere equazioni e disequazioni di primo e di secondo grado, anche graficamente.
Risolvere disequazioni fratte.
Raccogliere, organizzare e rappresentare un insieme di dati. Saper individuare gli indici di posizione.
Saper analizzare il grafico di una funzione: dominio, segno ed eventuali punti di intersezione con gli assi cartesiani, funzioni crescenti e decrescenti, pari e dispari.
Saper dedurre dal grafico il limite di una funzione.
Calcolo della superficie e del volume di semplici poliedri.
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.
Riconoscere ed interpretare il grafico di una funzione.

METODOLOGIA

Sono stati utilizzati i seguenti metodi didattici:

Lezione frontale classica X
Lezione partecipativa, dialogata X
Laboratorio
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 X
Discussioni guidate X
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 X
Elaborazione di brevi quesiti e relativa attività di correzione. X

ATTIVITÀ DI RECUPERO

Sulla base delle rilevazioni sono state attivate le seguenti strategie di recupero e di approfondimento:
Gruppi di studio
Pausa didattica X

Mappe concettuali X
Riproposizione degli argomenti in forma diversificata X
Rinforzo positivo X

STRUMENTI DIDATTICI

Libri di testo in adozione X
Testi antologici
Schemi e mappe esplicative X

PROGRAMMA SVOLTO

Programma di MATEMATICA
Quinto anno Sala e Vendita
Docente: Prof.ssa Francesca Barile

Libro di testo: Colori della matematica – edizione bianca per istituti alberghieri (L. Sasso / I. Fragni)

PRIMO QUADRIMESTRE

MODULO 0: RICHIAMI E COMPLEMENTI DI ALGEBRA **SETTEMBRE - NOVEMBRE**

Risoluzione algebrica di equazioni e disequazioni di 1° grado intere
Risoluzione algebrica e grafica di equazioni e disequazioni di 2° grado
Disequazioni frazionarie
Sistemi di disequazioni contenenti disequazioni di secondo grado o frazionarie

MODULO 1: ELEMENTI STATISTICA **DICEMBRE - GENNAIO**

Che cos'è la statistica
Il linguaggio della statistica
Le fasi di un'indagine statistica
Distribuzioni di frequenza
Frequenza assoluta e distribuzione di frequenza assoluta
Frequenze relative e percentuali e rispettive distribuzioni
Richiami su rapporti, proporzioni e percentuali
Rappresentazioni grafiche: diagramma a barra, diagramma circolare, diagramma cartesiano e istogramma
Gli indici di posizione: media aritmetica, mediana e moda di una sequenza di dati e di una distribuzione di frequenza

SECONDO QUADRIMESTRE

MODULO 2: INTRODUZIONE ALL'ANALISI **FEBBRAIO - MARZO**

L'Insieme R: intervalli e notazione
Funzioni reali di variabile reale.

Definizioni generali e terminologia sulle funzioni reali di variabile reale
Classificazione delle funzioni reali di variabile reale
Richiami sulla funzione lineare e sulla funzione quadratica
Determinazione del dominio di funzioni algebriche
Segno di una funzione algebrica ed eventuali
punti di intersezione con gli assi cartesiani
Funzioni crescenti e decrescenti, pari e dispari

- Interpretazione di grafici: riconoscimento di una funzione, dominio, segno, punti di intersezione con gli assi, funzioni crescenti e decrescenti, pari e dispari

MODULO 3: LIMITI DI FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE **APRILE - MAGGIO**

Definizione intuitiva del concetto di limite di una funzione
Limite finito ed infinito di una funzione reale
al tendere di x ad un valore finito o infinito
Concetto di limite destro e limite sinistro
Deduzione dal grafico del limite di una funzione
Definizione di asintoto verticale e asintoto orizzontale
Il concetto di continuità
Algebra dei limiti
Limite di funzioni razionali intere e fratte.
Forme indeterminate del tipo e 00
Grafico probabile di una funzione algebrica razionale

MODULO 4: RICHIAMI DI GEOMETRIA SOLIDA **MAGGIO**

I poliedri: superficie e volume

San Giovanni in Fiore 12/05/2024 Prof.ssa Francesca Barile

Relazione Finale di: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

A.S. 2023/2024
Classe V A SALA
Docente: Buccieri Rosa

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe si compone di un esiguo numero di allievi, solo 6 ragazzi, 3 femmine e 3 maschi, 5 provengono dalla quarta sala, un alunno è stato trasferito a Marzo dall' Istituto Alberghiero "Bartolomeo Scappi" di Castel San Pietro (BO), che ha dimostrato interesse per la materia e buone capacità di apprendimento.
All'inizio dell'anno dopo una attenta valutazione della situazione di partenza della classe, sono emerse numerose lacune, comunque gli alunni sono educati e rispettosi, sia tra di loro, che nei confronti dei docenti.
Il mio primo obiettivo, è stato quello di costruire una relazione interpersonale che via via nel corso dell'anno si è consolidata fino a raggiungere i risultati prefissati.
Gli alunni di questa classe non sono portati all'approfondimento dei contenuti, si accontentano di uno studio superficiale e poco produttivo, dimostrando una partecipazione poco attiva, per cui nel corso dell'anno è stato necessario intervenire per il consolidamento di alcuni argomenti affrontati. stimolare la costanza nell'impegno e di potenziare gli interventi didattici.

La partecipazione non è sempre stata supportata da un impegno domestico, che a volte si è rivelato opportunistico e finalizzato alle verifiche, nonostante le buone capacità di base.
Lo scarso impegno degli allievi insieme ad una frequenza non sempre regolare e costante, non hanno permesso il raggiungimento di risultati migliori, influendo sulla qualità della preparazione e la giusta consapevolezza nei confronti dell'impegno atteso a conclusione del ciclo di studi.
Alla fine dell'anno si è raggiunto un livello di conoscenze e di competenze tutto sommato più che sufficiente, e proporzionato all'impegno.
I rusultati finali sono stati positivi.

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, gli allievi dimostrano un livello medio di comprensione, una capacità di espressione accettabili e in alcuni casi discreti.
La preparazione raggiunta dalla classe è nel complesso sufficiente.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Sono stati perseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE

Dinamiche del mercato turistico e ristorativo;
Il Marketing;
La normativa nazionale e internazionale di settore;
La disciplina dei contratti;

COMPETENZE/ CAPACITA'/ ABILITA'

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

METODOLOGIA

Sono stati utilizzati i seguenti metodi didattici:

Lezione partecipativa, dialogata
Cooperative learning
Problem solving
Brain storming
Flipped classroom: power point, mappe e video lezioni registrate utilizzando la classroom
Esercitazione individuale
Attività di ricerca individuale/di gruppo
Simulazioni e analisi di casi

VERIFICA E VALUTAZIONE

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 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
Sono stati utilizzati i seguenti strumenti:

Verifiche:

Interrogazione orale
Discussioni guidate
Esercitazioni tipo seconda prova scritta dell'esame di Stato, svolte a casa e in classe
Verifiche scritte anche sottoforma di simulazione di seconda prova scritta interdisciplinare……

Valutazione scritta: Conoscenza degli argomenti-Completezza delle risposte- Coerenza con i temi proposti- Uso del lessico specifico della materia

Valutazione orale: Conoscenza degli argomenti- Rielaborazione ed esposizione corretta dei concetti appresi - Capacità di approfondimento e ricerca individuale- Capacità di collegamento interdisciplinare
Ulteriori criteri per la valutazione: partecipazione e impegno nelle attività svolte in classe, livello di partenza, lavoro svolto a casa, progressione e potenzialità di apprendimento, rispetto delle consegne, adeguatezza agli obiettivi cognitivi ed educativi relativamente al livello di competenze raggiunte.

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 (semplificazione dei contenuti, mappe concettuali)

Rinforzo positivo

STRUMENTI DIDATTICI

Libro di testo
Mappe concettuali
L.I.M. e personal computer
Piattaforma Google Classroom

PROGRAMMA SVOLTO

Programma di Diritto e tecniche turistiche
prof.ssa Buccieri Rosa
Classe 5 SALA e VENDITA a. s. 2023/24

Modulo 0: il bilancio d'esercizio **primo quadrimestre**

Lo Stato Patrimoniale
I finanziamenti: capitale proprio e capitale di terzi settembre- ottobre
Il Conto economico
Il risultato d'esercizio
L'analisi dei costi e dei ricavi
La contabilità analitica

La differenza tra costi fissi, variabili e semi-variabili
Il concetto di centro di costo: i costi diretti e indiretti
Modulo 1: dinamiche del mercato turistico e ristorativo l'evoluzione del mercato turistico
Turismo ed Economia
Aspetti economici del turismo ottobre- novembre-dicembre
Gli indicatori macroeconomici
L'indotto turistico
La bilancia dei pagamenti e la bilancia turistica
Gli indici di turisticità e ricettività
dinamiche del turismo
Un cambiamento epocale
Le nuove tendenze del turismo
Il potere del consumatore
La sostenibilità del turismo
Abitudini alimentari ed economia del territorio
L'industria del cibo
Le tendenze dei consumi alimentari in Italia
La ristorazione moderna
Modulo 2: Il Marketing
Tecniche di marketing turistico gennaio 2024
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
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 **secondo quadrimestre**
il marketing turistico territoriale
Gestione, promozione e sviluppi sostenibile del territorio febbraio 2024
Il marketing turistico pubblico e integrato
Il marketing della destinazione turistica: il prodotto-destinazione
i prodotti a chilometro zero
Vantaggi e svantaggi del Km zero
La normativa italiana
I prodotti a km zero e il territorio
L'analisi SWOT

Modulo 4: Gestione strategica
la pianificazione strategica e la programmazione
Il processo decisionale dell'impresa marzo 2024
Pianificazione, programmazione e controllo
L'analisi dell'ambiente esterno e gli obiettivi strategici
La pianificazione strategica
Modulo 5: La normativa di settore
L'igiene alimentare e la tutela del consumatore
Le filiere agroalimentari e i canali di distribuzione marzo/aprile 2024
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
I contratti delle imprese ricettive e ristorative aprile /maggio 2024
Contratto di somministrazione.
Contratti di ristorazione, di catering e di banqueting.
Franchising e altre formule commerciali.

Modulo EDUCAZIONE CIVICA
Lettura e commento del Regolamento di istituto, del regolamento sul divieto di fumo, del patto educativo di corresponsabilità, dello Statuto delle studentesse e degli studenti 1 ora
Il 2 giugno 1946 e l'Assemblea costituente. 1 ora
L'ordinamento dello Stato, delle Regioni, degli Enti territoriali, delle Autonomie locali 3 ore
Art. 3 della Costituzione 1 ora
Tipologie di votazioni dello Stato italiano (politiche, regionali, amministrative, referendum 1 ora
Educazione economico-finanziaria- I mercati finanziari- CONSOB e banche centrali 5 ore

San Giovanni in Fiore 12/05/2024 Prof.ssa Rosa Buccieri

Relazione Finale di Scienza e cultura dell'alimentazione
A.S. 2023/2024
Classe V A SALA
Docente: Tiziana De Cicco

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

L'impegno nello studio è stato minimo e solo in aula, mancando l'approfondimento personale a casa. La frequenza è stata per tutti gli alunni molto discontinua e questo ha impedito la possibilità di raggiungere migliori risultati, pur partendo da buone capacità di base.
Attualmente i risultati (conoscenze, competenze, capacità) della classe rispecchiano una sostanziale sufficienza a causa di un impegno nello studio finalizzato solo alle verifiche finali, senza rielaborazione personale dei contenuti. Le produzioni personali risultano abbastanza conformi. L'applicazione delle conoscenze è sufficiente.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Sono stati raggiunti i seguenti obiettivi minimi in termini di competenze:

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 ed equilibrat**i.**
COMPETENZA in uscita n°6: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

METODOLOGIA

Lezioni partecipate
Cooperative learning
Problem solving
Brain storming
Flipped classroom: power point, mappe e video lezioni registrate utilizzando la classroom

VERIFICA E VALUTAZIONE

Verifiche:
Interrogazione orale
Discussioni guidate
Esercitazioni tipo seconda prova scritta dell'esame di Stato, svolte a casa e in classe
Verifiche scritte anche sottoforma di simulazione di seconda prova scritta interdisciplinare.

Valutazione scritta: Conoscenza degli argomenti-Completezza delle risposte- Coerenza con i temi proposti- Uso del lessico specifico della materia

Valutazione orale:Conoscenza degli argomenti- Rielaborazione ed esposizione corretta dei concetti appresi - Capacità di approfondimento e ricerca individuale- Capacità di collegamento interdisciplinare
Ulteriori criteri per la valutazione: partecipazione e impegno nelle attività svolte in classe, livello di partenza, lavoro svolto a casa, progressione e potenzialità di apprendimento, rispetto delle consegne, adeguatezza agli obiettivi cognitivi ed educativi relativamente al livello di competenze raggiunte.

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 (semplificazione dei contenuti, mappe concettuali, video lezioni registrate dei principali contenuti)
Corsi di competenze di base

STRUMENTI DIDATTICI

Libro di testo Mappe concettuali L.I.M. e personal computer Piattaforma Google Classroom

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE	**TEMPI DI ATTUAZIONE**
UDA 1. SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI La filiera agroalimentare. Tipologie di filiera agroalimentare e loro impatto ambientale. Le frodi alimentari. La sicurezza alimentare nella filiera produttiva. La qualità della filiera agroalimentare. Le certificazioni di qualità. Le certificazioni di prodotto: marchi europei e nazionali. Il sistema HACCP. Igiene dei prodotti alimentari. Requisiti generali in materia di igiene. I Manuali di Buona Prassi Igienica. Esempi di buone pratiche igieniche. Il sistema HACCP: fasi preliminari e principi. Il controllo ufficiale degli alimenti. La contaminazione biologica degli alimenti. Le malattie trasmesse dagli alimenti. I prioni e le encefalopatie. I virus. Epatite A. Epatite E. I batteri. Fattori ambientali e crescita microbica. Le tossinfezioni alimentari. Salmonellosi. Tossinfezione da stafilococco. Tossinfezione da Clostridium Perfrigens. Botulismo. Listeriosi. I funghi microscopici: lieviti e muffe. Parassitosi intestinali: Toxoplasmosi. Teniasi. Anisakidosi. La contaminazione fisica degli alimenti: la contaminazione particellare. I radionuclidi. La contaminazione chimica degli alimenti. Le micotossine. Gli agrofarmaci. I zoofarmaci. Sostanze cedute da materiali o contenitori. I metalli pesanti. **UDA 2. TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI** La conservazione degli alimenti. Classificazione dei metodi di cottura. Conservazione con basse temperature. Conservazione con alte temperature. Conservazione per sottrazione d'acqua. Conservazione in ambienti modificati. Conservazione con metodi chimici naturali e artificiali. Affumicamento. Fermentazioni. La cottura degli alimenti. La trasmissione del calore. Effetti della cottura sugli alimenti. Modificazione dei nutrienti per effetto della cottura. Composti tossici da pratiche di cottura. Principali tecniche di cottura Nuovi prodotti alimentari. Prodotti alimentari innovativi. Alimenti salutistici. Alimenti arricchiti. Alimenti alleggeriti. I prodotti per un'alimentazione particolare. Gli integratori alimentari. Gli alimenti funzionali. Probiotici. Prebiotici. Simbiotici. I novel foods. Gli alimenti OGM.	OTTOBRE-GENNAIO FEBBRAIO

SECONDO QUADRIMESTRE	**TEMPI DI ATTUAZIONE**
UDA 3. L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISIOLOGICHE L'alimentazione nelle diverse fasi della vita. La dieta nell'età evolutiva. La dieta del neonato e del lattante. La dieta del bambino. La dieta dell'adolescente. La dieta dell'adulto. Le basi di una dieta sana. LARN e dieta equilibrata. Linee guida per una sana alimentazione. La piramide alimentare. La dieta in gravidanza e della nutrice. La dieta nella terza età. Diete e stili alimentari. Stili alimentari. La dieta mediterranea. La piramide della dieta mediterranea. La dieta sostenibile. Le diete vegetariane. La dieta macrobiotica. La dieta eubiotica. La dieta dello sportivo.	MARZO – MAGGIO

Prescrizioni alimentari e religioni. Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi religioni. Le regole alimentari nell'ebraismo. Le regole alimentari nel Cristianesimo. Le regole alimentari nell'Islam. **UDA 4. L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE** La dieta nelle malattie cardiovascolari. Prevenzione del rischio cardiovascolare. Ipertensione arteriosa. Iperlipidemie ed aterosclerosi. Ipercolesterolemia. Ipertrigliceridemia. La dieta nelle malattie metaboliche. Sindrome metabolica. Diabete mellito. Obesità. Allergie e intolleranze alimentari. Le reazioni avverse al cibo. Reazioni tossiche. Le allergie alimentari. Le intolleranze alimentari. L'intolleranza al lattosio. Favismo. Fenilchetonuria. La sensibilità al glutine e la celiachia. La diagnosi delle allergie e delle intolleranze. Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva. Alimentazioni e tumori. Sostanze cancerogene e sostanze protettive presenti negli alimenti. **Educazione Civica**: Alimentazione e salute. La Costituzione italiana: art. 32, diritto alla salute. La piramide alimentare transculturale. Agenda 2030 dello sviluppo sostenibile: obiettivo 3. I disturbi del comportamento alimentare. Anoressia e bulimia.	

San Giovanni in Fiore 12/05/2024 Prof.ssa Tiziana De Cicco

Relazione Finale di SALA e vendita
A.S. 2023/2024
Classe V sala
Docente:Maletta Ernesto

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE La classe V SALA e' formata da 6 alunni, 3 maschi e 3 donne.

Nel corso del primo quadrimestre la partecipazione alle lezioni e' stata positiva, quello che e' mancato e' stato l'impegno, molto spesso hanno dimostrato poco senso di responsabilta' nel portare a termine i lavori assegnati.

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

L'impegno nei confronti della materia e'abbastanza positivo del gruppo classe, la collaborazione durante le attivita'didattiche e' stata propositiva e sufficientemente brillante. Il dialogo e' 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 attivita' laboratoriali la curiosita' per gli argomenti trattati ha influito molto positivamente nello svolgimento delle attivita' didattiche programmate. La frequenza alle lezioni e' stata un po irregolare, infatti in numero delle assenze è leggermente alto

Dal punto di vista disciplinare molto positivi, sia per quanto riguarda il rispetto delle regole ma anche per l'impegno assunto durante le attivita' in classe e nei laboratori.

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

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;

finale di [SALA E VENDITA]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/ CAPACITA'/ ABILITA'
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:

In presenza:
- Lezione frontale classica (raramente) X
- Lezione partecipativa, dialogata X
- Laboratorio X
- Esercitazione individuale 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
Pausa didattica
Mappe concettuali
Riproposizione degli argomenti in forma diversificata
Rinforzo positivo

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

PROGRAMMA SVOLTO

Unità 1: 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 2: 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

Unità 3: 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
5, Servizi particolari

Unità 4: 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' 5 : 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' 6 : Degustazione del vino
13. Che cos'e 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

San Giovanni in Fiore 12/05/2024 Prof. Ernesto Maletta

Relazione Finale di SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
A.S. 2023/2024
Classe V^A SALA
Docente Prof: Catani Fabrizio

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da n°6 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

PROGRAMMA SVOLTO

Si fa riferimento all'allegato nel quale è specificato dettagliatamente il programma svolto articolato in moduli

PROGRAMMA DI EDUCAZIONE FISICA
CLASSE 5^ SEZ. A
INDIRIZZO SALA
Anno scolastico 2023/2024

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
La Fossa Olimpica
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
Orinteering
Lo Scoutismo
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 FISIOLOGICO 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
La Mappa: Interpretazione e simboli
Il Tiro a Volo: la Fossa Olimpica

San Giovanni in Fiore 12/05/2024 Prof. Fabrizio Catani

Relazione Finale di RELIGIONE
A.S. 2022/2023
Classe 5 AS 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.

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE

MODULO 1: La visione cristiana della vita. Ottobre -Novembre

Papa Francesco: La gioia è missionaria (GMG 2023)

Terra santa: crocevia di culture e religioni.

Palestina, la terra di Gesù.

Laudate Deum: un'azione urgente per il nostro pianeta.

La guerra è sempre una sconfitta (Papa Francesco)

MODULO .2: Dicembre - Gennaio

Un'identità libera e responsabile per una cittadinanza attiva.

Il Natale in un mondo sull'orlo della guerra.

La guerra infinita in Medio Oriente.

Il cibo e il sacro: cibi carichi di significati.

Il mirabile segno del presepe. Ottocento anni dal presepe di Greccio.

il silenzio che parla: la gioia del Natale.

SECONDO QUADRIMESTRE

MODULO 3: Febbraio- Marzo

La dottrina sociale della Chiesa

Intelligenza artificiale ed etica: nuovi confini tra paure e conquiste.

Insegnamento della religione: una preziosa opportunità formativa.

La Chiesa e la sua missione: pace, misericordia e speranza per l'umanità.

Le Ceneri e la Quaresima.

MODULO 4: L'uomo e il suo destino ultimo Aprile - maggio

Attraverso il deserto Dio ci guida alla libertà.

Messaggio di Francesco a ragazzi e ragazze di tutto il mondo

Non scoraggiatevi, Cristo vive e ti ama infinitamente!

Nella risurrezione, Gesù diventa «il primo dei viventi».

Dignitas infinita: l'uomo è degno a prescindere.

San Giovanni in Fiore 12/05/2024 Prof. Ercole Pasqua