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

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
DEL 15 MAGGIO

(Ai sensi dell'articolo 17, comma 1 del Dlgs 62/2017, O.M. 67 del 31.03.2025 Ai sensi della L. 425/97 e del D.P.R: 323/1998, art.17 co.1 del D.Lgs.62/2017)

CLASSE V A SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

INDIRIZZO SALA E VENDITA






LA COORDINATRICE *IL DIRIGENTE SCOLASTICO*

Prof.ssa Anna Celebre *Ing. Pasquale SUCCURRO*

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

INDICE DEL DOCUMENTO

1	Presentazione dell'Istituto	Pag. 3
2	L'identità degli Istituti professionali	Pag. 3 - 4
3	Caratteri specifici del profilo educativo, culturale e professionale (PECUP)	Pag. 5
4	L'indirizzo "Sala e vendita"	Pag. 5 - 6
5	Quadro orario	Pag. 6 - 8
6	Docenti del Consiglio di Classe	Pag. 8 9
7	Avvicendamento dei docenti nel secondo biennio e quinto anno	Pag. 9- 11
8	Libri di testo	Pag. 10
9	Studenti della Classe	Pag. 11
10	Credito scolastico	Pag. 11
11	Criteri d'Istituto attribuzione Crediti formativi	Pag. 12 -13
12	Profilo della classe	Pag. 13 - 14
13	Obiettivi trasversali conseguiti. Metodologie. Verifiche e valutazioni.	Pag. 15 - 19
14	Commissione dell'Esame di Stato e simulazione colloquio	Pag. 20
15	Progetti e attività integrative	Pag. 20 - 24
16	P.C.T.O.	Pag. 24 - 25
17	Percorsi di Educazione civica / Cittadinanza e Costituzione e griglia di valutazione Educazione civica	Pag. 26 - 30
18	U.D.A. interdisciplinari	Pag. 31 -34
19	Curriculum Digitale	Pag. 35 - 37

- Allegato A: Griglia di valutazione del colloquio (O.M. 67/2025)
- Allegato B: Griglie di valutazione prima e seconda prova
- Allegato C: Relazioni finali dei docenti e programmi svolti

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

1. Presentazione dell'Istituto

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

2. L'identità dei nuovi istituti professionali

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

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

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

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

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

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

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

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

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

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

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 attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, alla produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti;

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

• 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

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

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 att. 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

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

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	/	2	2
Lab. dei servizi enogastronomici settore sala e vendita	6	4	4
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
CELEBRE ANNA (Coordinatore)	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
GALLO LUCIA ADELAIDE	Italiano e Storia

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

MAGARO' GIULIANA	Matematica
CARPINO ELISABETTA	Lingua Francese
ALTOMARE ROSY	Lingua Inglese
GERACE ANTONIO	Laboratorio dei servizi di sala e vendita
MAIORANA ROSETTA	Laboratorio dei servizi di Enogastronomia
GARRITANO MARISA	Scienza e cultura dell'alimentazione
CATANI FABRIZIO	Scienze motorie e sportive
CURIA ANGELA	Religione

7. Avvicendamento docenti nel 2° biennio e quinto anno

Disciplina	**3° anno**	**4° anno**	**5° anno**
Italiano	Gallo Lucia Adelaide	Gallo Lucia Adelaide	Gallo Lucia Adelaide
Storia	Gallo Lucia Adelaide	Gallo Lucia Adelaide	Gallo Lucia Adelaide
Matematica	Mazzuca Luigi	Magarò Giuliana	Magarò Giuliana
Francese	Carpino Elisabetta	Carpino Elisabetta	Carpino Elisabetta
Inglese	Conforti Emilia	Altomare Rosy	Altomare Rosy
Scienza e cultura dell'alimentazione	Mancina Katia	De Fazio Caterina	Garritano Marisa
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Celebre Anna	Celebre Anna	Celebre Anna
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici: Sala e Vendita	Maletta Ernesto	Angilletti Luciano	Gerace Antonio
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici: Cucina	/	Mazzotta Francesco	Maiorana Rosetta

Scienze Motorie e sportive	Catani F.	Catani F.	Catani F.
Religione	Spizzirri Marco	Pasqua Ercole P.	Curia Angela

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

8. Libri di testo

DISCIPLINA	TITOLO
RELIGIONE	"Relicodex" - Ed. rossa - con nulla osta CEI - VOL. unico+percorso IRC per Ist.prof. ind. enogastronom. - Paolini Luca, Pandolfi Barbara -Ed. SEI
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	"La mia nuova letteratura" Vol.3, Roncoroni – Cappellini - Sada Ed. Carlo Signorelli
STORIA	"La storia intorno a noi" - Volume 5 - Il Novecento e oggi – Calvani V.- Ed. A. Mondadori Scuola
LINGUA INGLESE	"Flavours - English for cooking and service" – Assirelli E., Vetri A. - Ed. Rizzoli Languages
MATEMATICA	"Colori della matematica" - Ed. bianca per Istituti alberghieri Vol. B + Ebook - Sasso L., Fragni I. - 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	"Passion maitre, sommelier et barman" con audio in MP 3 + Glossaire Visuel. - Le francais professionnel pour le service en salle et la vente – Zanotti M., Paour M. B. - Ed. San Marco
DIRITTO E ECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	"DTA - Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva" - Volume 3 Classe V Enogastronomia - Sala e vendita + Ebook – Fantozzi M. T. De Luca C. - Ed. LIVIANA
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI (CUCINA)	"Nuovo chef con masterlab"- Ed. 2021– Frangini G. – Ed. Le Monnier
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRNOMICI (SALA)	"Nuovo maitre mlab - Volume 2° Biennio e 5° anno – Ed. 2024 - Faracca A.- Ed. Le Monnier

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

9. Studenti della classe OMISSIS

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	

10. Credito scolastico Art. 11 – O.M. 67/2025

Ai sensi dell'art. 15, co.1, del d. lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno.

Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nell'Art.11 dell'O.M. 67/2025. L'art. 15, co. 2 bis, del d.lgs. 62/2017, introdotto dall'art. 1, co. 1, lettera d), della legge 1° ottobre 2024, n. 150, prevede che il punteggio più alto nell'ambito della fascia di attribuzione del credito scolastico spettante sulla base della media dei voti riportata nello scrutinio finale possa essere attribuito se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi.

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

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

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

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

11. Scheda criteri d'Istituto attribuzione Crediti formativi OMISSIS

	Crediti	3° anno	4° anno	3°+ 4° anno
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				

Criteri per l'attribuzione del credito per l'a.s. 2024/2025

(approvati nel collegio dei docenti del 26.11.2024))

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 1 relativo ai crediti formativi; DM. 49/2000; D.Lg.vo 62/2017 art. 15; Legge 1/10/2024, n. 150)

MEDIA DEI VOTI:	Punteggio minimo della banda di oscillazione, si terrà conto dei decimali.

- Se il voto di comportamento è pari o superiore a 9 si valutano i seguenti indicatori:

Partecipazione ad attività complementari ed integrative proposte dalla scuola, incluse le attività di PCTO, PNRR, con conseguimento del relativo attestato	NO	=
	SI	0.3

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.	NO	=
	SI	0.3

Crediti formativi per partecipazione ad attività extra scolastiche certificate (1. Patente nuova ECDL o equiparate, 2. certificazione linguistica livello B1 o superiore, 3. attività di volontariato, 4. attività sportiva presso società certificate CONI etc. di cui agli artt. 1 e 2 del D.M. 49/2000)	NO	=
	SI	0.3

Interesse e profitto Religione Cattolica/attività alternativa	Da buono in su	0.1

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

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 9 (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.
Il punteggio più alto nell'ambito della fascia di attribuzione del credito scolastico spettante sulla base della media dei voti riportata nello scrutinio finale può essere attribuito se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi. (Legge 1/10/2024, n. 150, entrata in vigore il 31/10/2024).

12. Profilo della classe

La classe è costituita da 7 studenti (3 ragazze e 4 ragazzi), provenienti tutti dalla IV Sala dell'anno precedente. Un alunno non ha più frequentato dal periodo precedente alle vacanze di Natale.
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, mostrano maggiore attitudine verso le attività pratiche, svolte nel laboratorio di sala, dove dimostrano di essere molto talentuosi.
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 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.
Nel corso del triennio, alcuni docenti delle discipline di indirizzo, si sono avvicendati, pregiudicando in tal modo una continuità didattica che sarebbe stata efficace nell'acquisizione dei contenuti e delle conoscenze.

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

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 latente. 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 che strettamente 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 le competenze trasversali e l'orientamento, già percorsi di alternanza scuola-lavoro) è da evidenziare la loro importanza come valido contributo alla formazione professionale che ha permesso di integrare le conoscenze e le competenze di indirizzo con l'esperienza lavorativa e, nel contempo, di rafforzare le capacità relazionali, organizzative, gestionali e di forgiare atteggiamenti improntati all'accoglienza e al senso della misura. È doveroso, da parte di tutti i docenti sottolineare durante quest'ultimo anno la serietà e l'impegno profuso dagli alunni nelle varie attività proposte, una loro maggiore apertura al dialogo alla crescita ed una partecipazione attiva che ha contribuito anche a unire ancora di più il gruppo classe. I discenti infatti hanno fatto squadra vivendo straordinarie opportunità di crescita, di maturazione, di acquisizione di responsabilità, ma, al tempo stesso, si sono misurati con le difficoltà, la fatica, gli errori ed i momentanei insuccessi gestendoli.

Purtroppo non tutti gli studenti della classe hanno raggiunto livelli adeguati di competenze, ma buona parte di essi ha certamente migliorato l'autonomia di giudizio e la capacità critica, il rispetto delle regole, il senso di responsabilità e la capacità organizzativa.

La scuola ha rappresentato per questi ragazzi una vera e propria finestra sul mondo. Infatti, hanno partecipato con vivo interesse a tutte le attività curriculari ed extra curriculari, ai PCTO, ai viaggi d'istruzione, alle uscite didattiche sul territorio che di volta in volta sono state proposte. 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. Molti di loro si vedono proiettati in un futuro lavorativo molto attinente al percorso di studi che si apprestano a concludere.

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

13. Obiettivi trasversali conseguiti. Metodologie. Verifiche e valutazioni

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

Educativi e formativi:

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

Cognitivi:

Conoscenze

- Acquisizione, mediante i nuclei fondanti, le strutture ed il lessico specifico delle varie discipline, di una preparazione funzionale all'inserimento nel mercato del lavoro e al proseguimento degli studi.

Competenze

- Padronanza della lingua italiana in contesti culturali e sociali
- Padronanza della lingua inglese anche in campo professionale
- Applicazione di conoscenze, regole e procedure nella soluzione di problemi e/o casi di natura specificatamente professionale
- Sviluppo del pensiero critico.

Capacità/abilità

- Esposizione in forma sufficientemente chiara e corretta, oralmente e per iscritto, a seconda delle varie situazioni comunicative
- Rielaborazione delle conoscenze acquisite
- Sviluppo della capacità di cogliere analogie e differenze nonché di stabilire relazioni.

Metodologie e strategie adottate

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

- 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

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

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 P.C.T.O., svolti anche grazie a progetti PON, ai fondi del PNRR, a visite didattiche, in quanto ritenute occasioni privilegiate di apprendimento e di approfondimento di contenuti disciplinari specifici nonché momento di crescita e formazione della personalità.

Mezzi e strumenti

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

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

Modalità di sostegno e di recupero

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

- modulo zero dall'inizio delle lezioni fino al 31 ottobre con verifica finale;
- modulo di recupero carenze inizio secondo quadrimestre per una durata di 2 settimane.

Ambienti di apprendimento

- aula;
- classi virtuali;
- laboratorio di cucina;
- laboratorio di sala e vendita;
- laboratorio d'informatica mobile attraverso carrelli porta PC;
- campo di calcetto

Modalità di verifica

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

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 cucina e di sala 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 e in video lezione);
- esercitazioni in laboratorio;
- esercitazioni pratiche svolte a casa sotto la guida degli insegnanti dei laboratori professionalizzanti;
- realizzazione di documenti word, Excel, power point, su piattaforma G-suite 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 ed 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

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

successo formativo degli alunni; documenta, inoltre, lo sviluppo dell'identità personale e promuove l'autovalutazione degli studenti. I risultati di apprendimento sono declinati in termini di conoscenze, abilità e competenze secondo quanto esplicitato nello schema che segue:

Conoscenze (come assimilazione di informazioni teoriche e pratiche)	Abilità (cognitive e pratiche)	Competenze (in termini di responsabilità e autonomia)
- Termini - Fatti - Principi - Teorie e pratiche - Regole - Contenuti delle discipline di studio	- Linguistiche - Tecnico-grafiche - Testuali - Applicative - Creative	- Di cittadinanza - Metacognitive - Comunicativo-relazionali - Di problem solving - Di argomentazione - Critiche - Di analisi e sintesi

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

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

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

Valutazione del comportamento

La valutazione scaturisce dalla seguente griglia di valutazione, approvata dal Collegio docenti del 26/11/2024, rimodulata in base a: DPCM dell'8 marzo 2020; Nota MIUR 388 del 17 marzo 2020; D.L. n. 22 dell'8/4/2020; Legge 1/10/2024, n. 150

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

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

INTEGRAZIONE NORMATIVA: Legge 1/10/2024, n. 150, entrata in vigore il 31/10/2024 *Per le classi quinte, nel caso di valutazione del comportamento pari a sei decimi, il consiglio di classe assegna un elaborato critico in materia di cittadinanza attiva e solidale da trattare in sede di colloquio dell'esame conclusivo del secondo ciclo.

In sede di valutazione finale se la valutazione del comportamento è inferiore a sei decimi il consiglio di classe delibera la non ammissione alla classe successiva o all'esame di Stato conclusivo del percorso di studi.

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

14. Composizione della Commissione

Docente Commissario interno	Disciplina
Celebre Anna	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
Garritano Marisa	Scienza e cultura dell'alimentazione
Gerace Antonio	Laboratorio dei servizi di enogastronomia settore Sala e vendita

Il Consiglio di classe ha fissato due simulazioni del colloquio, a metà maggio e a fine maggio.
Inoltre è stata svolta il 18/12/2024 una simulazione della prima prova, utilizzando una prova ministeriale degli anni precedenti, approfondendo la tipologia A "Analisi ed interpretazione di un testo letterario italiano" proposta A1 e la tipologia C "Riflessione critica di carattere espositivo – argomentativo su tematiche di attualità" proposta C2.
Sono state svolte due simulazioni della seconda prova, una in data 21/01/2025, l'altra in data 11/03/2025.
Le prove Invalsi sono state effettuate seguendo il calendario pubblicato agli atti Prot. 2775 del 18/03/2025 nelle seguenti date:

- Italiano: 25 marzo 2025
- Matematica: 26 marzo 2025
- Inglese 27 marzo 2025

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 macro aree:

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

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

a.s.	**Titolo**	**Breve descrizione del progetto/soggetti coinvolti**	**Competenze acquisite**

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

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 Rubbettino 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	Competenze sociali e civiche

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

		sull'importanza delle Biodiversità.	
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	Carnevale 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	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

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

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
2023/24	Convegno in aula magna a cura del centro per l'impiego regione CALABRIA	"INSIEME CREIAMO IL FUTURO-COSENZA"	Attività di orientamento in uscita
2024/25	Convegno 19/09/2024	Partecipazione al Convegno organizzato dal Centro internazionale di studi gioachimiti	Competenze sociali e civiche
2024/25	Giornata internazionale contro la violenza sulle donne 25/11/2024	Partecipazione al convegno organizzato nella sede Florens	Competenze sociali e civiche
2024/25	Giornata formativa 27/11/2024	"L'olio extravergine di oliva, oro verde calabrese" presso sede Florens	Attività di potenziamento e approfondimento degli ambiti disciplinari
2024/25	Educazione alla legalità economica a scuola 28/11/2024	Incontro con il Comando Provinciale della Guardia di Finanza	Competenze sociali e civiche
2024/25	Progetto cinema 06/12/2024	Visione del film "Il Monaco che vinse l'Apocalisse"	Competenze sociali e civiche
2024/25	Webinar 11/12/2024	Partecipazione all'incontro AIBES webinar IBA	Attività di potenziamento e approfondimento degli ambiti disciplinari
2024/25	Carnevale 2025 04/03/2025	Partecipazione alla marcia organizzata	Competenze sociali e civiche

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

		dall'amministrazione comunale con il tema "Pace e inclusione"	
2024/25	Viaggio di istruzione Barcellona 3-7 Marzo 2025	Viaggio di istruzione delle classi quinte	Competenze sociali e civiche
2024/25	Orientamento in uscita 10/03/2025	Incontro Erasmus post diploma	Orientamento in uscita
2024/25	Progetto FITAV	Progetto "La FITAV adotta la scuola" Crotone – durata annuale	Competenze sociali e civiche
2024/25	Verso il Dantedì 24/03/2025	Convegno organizzato in aula magna in collaborazione con il Centro internazionale di studi Gioachimiti	Competenze sociali e civiche
2024/25	Progetto cinema	Visione del film "Il ragazzo dai pantaloni rosa"	Bullismo e cyberbullismo
2024/25	Concorso interno 3/04/2025	Partecipazione al concorso interno "I cocktail e l'arte della miscelazione"	Attività di potenziamento e approfondimento degli ambiti disciplinari
2024/25	Progetto MIRAI 04/04/2025	Convegno con il centro per l'impiego di Cosenza nell'ambito del progetto MIRAI	Orientamento in uscita
2024/25	Incontro con la Dott.ssa Tiziana Iaquinta, docente di Pedagogia presso l'Università Magna Graecia di Catanzaro 23/04/2025	Convegno sul tema "I nuovi adolescenti e l'educazione emotiva presso l'aula magna della sede Ceretti	Competenze sociali e civiche
2024/25	Attività di Flair 6/05/2025	Lezione di Flair e Mixology con Danilo Costante	Attività di potenziamento e approfondimento degli ambiti disciplinari

16. <u>PCTO Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento</u>

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

Sono consultabili negli atti della scuola:

- Quadro dettagliato delle ore svolte durante le attività di PCTO;
- Registro firme presenze alunni
- Convenzioni aziende ospitanti.

Anno scolastico	Titolo e descrizione del percorso triennale	Ente partner e soggetti coinvolti	Descrizione delle attività svolte
2022/23	PCTO area di indirizzo	CANTINA MASCARO	DALLA PRODUZIONE DEL VINO AL SERVIZIO IN TAVOLA
2022/23	PCTO area di indirizzo	TERROIR WINE FOOD SERVICE	FUTURI PROFESSIONISTI ACCOGLIENZA ED ENOTURISMO
2022/23	PCTO area di indirizzo	Sede Florens	Attività di PCTO CON AMIRA di Cosenza Sila
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	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
2023/24	PCTO area di indirizzo	Sede Florens	Attività di PCTO CON AMIRA di Cosenza Sila
2023/24	PCTO area di indirizzo	Sede Florens	Attività di PCTO Az. ZITO servizio vini
2023/24	PCTO area di indirizzo	Sede Florens	Attività di PCTO CON "Café del Inglès – cocktail bar
2024/25	PCTO area di indirizzo	BIRRIFICIO BRILLO PARLANTE	Visita aziendale Lorica 13/02/2025
2024/25	PCTO area di indirizzo	PCTO presso Torrefazione Caffè Aiello 25/03/2025	Visita aziendale e attività laboratoriali presso la sede della società Aiello a Rende
2024/25	PCTO area di indirizzo	Azienda "L'orto di Lidia"	Attività di PCTO presso la sede aziendale

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

17. Percorsi di Educazione civica / Cittadinanza e Costituzione e griglia di valutazione Educazione civica

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 seguito delle attività realizzate dalle scuole e tenendo conto delle novità normative intervenute a partire dall'anno scolastico 2024/2025, i curricoli di educazione civica si riferiscono a traguardi e obiettivi di apprendimento definiti a livello nazionale, come individuati dalle Linee guida (D.M. 183/24) che sostituiscono le precedenti. Tra le tematiche recentemente richiamate dalla normativa nazionale si sottolinea una particolare attenzione alla tutela dell'ambiente, all'educazione stradale e alla promozione dell'educazione finanziaria.
A partire da queste riflessioni si è posta l'Educazione Civica dentro un meccanismo più ampio, attraverso attività già presenti nel PTOF d'Istituto e altre individuate dai Dipartimenti, dal referente d'Istituto dell'Educazione Civica e dai Consigli di classe.

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.

Di fronte ad alcune gravi emergenze educative e sociali quali, ad esempio, l'aumento di atti di bullismo, di cyberbullismo e di violenza contro le donne, la dipendenza dal digitale, il drammatico incremento dell'incidentalità stradale nonché di altre tematiche, quali il contrasto all'uso delle sostanze stupefacenti, l'educazione alimentare, alla salute, al benessere della persona e allo sport, la scuola svolge un ruolo cruciale di attore fondamentale nel promuovere il cambiamento sociale e nell'affrontare le sfide del nostro tempo, con la finalità di tendere al bene comune per realizzare una convivenza armonica, conservando e valorizzando gli aspetti più autentici dell'individuo nel contesto sociale. Il bene di tutti è il bene di ognuno di noi.

Obiettivi/competenze

Ecco alcuni degli obiettivi che le attività, differenziati secondo quanto sarà deliberato in ogni consiglio di classe, si prefiggono di raggiungere:

- Promuovere valori di rispetto, responsabilità e solidarietà per creare una società equa e unita, incentivando il rispetto delle leggi, la partecipazione attiva e la consapevolezza dei diritti e doveri, all'interno di una comunità locale e nazionale;
- Recuperare il senso dello Stato, anche attraverso attività di tipo giuridico e costituzionale;
- Approfondire il concetto di Patria nelle fonti costituzionali; comprenderne le relazioni con i concetti di doveri e responsabilità;
- Conoscere l'organizzazione e le funzioni dello Stato, dell'Unione Europea, degli organismi internazionali, delle regioni e delle autonomie locali;

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

- Adottare i comportamenti più adeguati alla tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie e straordinarie di pericolo;
- Educare alla salute alimentare sana e sostenibile;
- Conoscere il nuovo quadro di riferimento globale per l'impegno nazionale e internazionale sulla sostenibilità ambientale Agenda 2030 e Legge sul clima;
- Educare alla sicurezza stradale: regole e comportamenti corretti sulla strada per limitare il rischio di incidente;
- Rispettare l'ambiente, curarlo e migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità;
- Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici;
- Maturare scelte e condotte di tutela del risparmio e assicurativa nonché di pianificazione di percorsi previdenziali e di utilizzo responsabile delle risorse finanziarie; riconoscere il valore dell'impresa e dell'iniziativa economica privata.
- 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.
- Maturare scelte e condotte di contrasto alla illegalità.

Attività

Sono previste minimo 33 ore annue che 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, sia elaborando alcune UDA per l'insegnamento trasversale dell'Educazione civica sia tenendo conto delle tematiche individuate nel presente documento.

Nel Triennio il consiglio di classe elaborerà alcune UDA a partire dalle materie di indirizzo (nel curriculo denominati "*docenti interessati*"), così da valorizzare le specificità di ciascun percorso di istruzione, tenendo conto delle seguenti tematiche:

• Educazione alla cittadinanza digitale;

• Educazione ambientale, sviluppo ecosostenibile e tutela del patrimonio ambientale.

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

CLASSI QUINTE

TEMATICHE 1° periodo didattico			TEMATICHE 2° periodo didattico		
✓ *Esercizio concreto della cittadinanza nella quotidianità della vita scolastica.* ✓ *Educazione alla cittadinanza attiva.* ✓ *La Costituzione e le istituzioni dello Stato italiano, dell'Unione europea e degli organismi internazionali.* ✓ *Agenda 2030 Obiettivo 10: ridurre l'ineguaglianza all'interno di e fra le Nazioni.* ✓ *Educazione alla salute.*			✓ *Il sistema elettorale dello Stato italiano.* ✓ *Elementi fondamentali di economia.* ✓ *Educazione al rispetto e alla valorizzazione del territorio e dei beni pubblici comuni.* ✓ *Educazione alla legalità: dignità e diritti umani.* ✓ *Educazione alla cittadinanza digitale/Educazione ambientale.*		
ATTIVITÀ	**DISCIPLINE COINVOLTE**	**ORE**	**ATTIVITÀ**	**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: Celebre Anna	1	✓ Tipologie di votazioni dello Stato italiano ✓Il suffragio universale femminile ✓La Costituzione Italiana Articoli dal 41 al 47	• DTA Celebre Anna	3
✓Educazione economico finanziaria: Il diritto delle imprese ricettive	• DTA Celebre Anna	5	✓ 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.	• Storia Gallo Lucia Adelaide	5

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

Nazione Patria: organizzazioni nazionali e sovranazionali, l'idea e lo sviluppo storico dell'Unione Europea e delle Nazioni Unite. ✓ I diritti inviolabili dell'uomo; dichiarazione dei Diritti umani del 1948; diritti delle donne e dei bambini. 25 novembre ✓giornata nazionale sui diritti delle donne ✓ Art. 3 della Costituzione. ✓Agenda 2030 Obiettivo 10: ridurre l'ineguaglianza all'interno di e fra le Nazioni, eliminando le discriminazioni e assicurando pari opportunità a tutti.	• Storia Gallo Lucia Adelaide 4 • Lingue straniere Altomare Rosy 1 Carpino Elisabetta 1	6	✔ Tutela del territorio ✔ Educazione ambientale, sviluppo ecosostenibile e tutela del patrimonio ambientale. ✓ Turismo Ecosostenibile	• Materie di indirizzo Docenti interessati (2h ciascuno) - Celebre Anna - Garritano Marisa - Gerace Antonio - Maiorana Rosetta	8
✓ Dignità e diritti umani: il concetto di diritto umano; il concetto di razza e il suo superamento (genocidi, deportazioni, Giornata della Memoria e del Ricordo).	• Italiano/Storia Gallo Lucia Adelaide	3	✓ Agenda 2030 Obiettivo 3 - Le sfide dell'alimentazione mondiale: nutrire in maniera sana e sostenibile tutti gli abitanti della Terra. ✓ I disturbi alimentari	• Scienze degli alimenti. Garritano Marisa	2
				TOTALE	33

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

GRIGLIA DI VALUTAZIONE EDUCAZIONE CIVICA A.S. 2024/2025 Approvata dal Collegio docenti del 26/11/2024		
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 deldocente.	***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 leconoscenze con buona autonomia. Sa collegare le conoscenze alle esperienze vissute.	***7-8***
	Rispetto ai materiali e agli stimoli proposti, l'alunno collega autonomamente 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***

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

18. <u>U.D.A. interdisciplinari.</u>

I docenti delle discipline di indirizzo (Scienze e cultura dell'alimentazione, DTA, Laboratorio di enogastronomia settore cucina), inerenti la seconda prova d'esame, hanno declinato la programmazione per U.D.A. interdisciplinari nell'ambito dei nuclei tematici indicati dal Ministero per la seconda prova d'esame. Si riportano di seguito le UDA implementate.

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.

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Leonardo da Vinci"

a.s. 2024/2025 secondo quadrimestre

UNITA' DI APPRENDIMENTO CLASSE QUINTA SALA E VENDITA

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. **Lab. di enogastronomia-settore sala e vendita** **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

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 e 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.

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

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 e vendita	3	Cocktail analcolici con sostanze 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	Scienze e cultura dell'alimentazione	3	Allergie e intolleranze alimentari. Le diete vegetariane Regolamento (UE) n. 1169/2011)	prima settimana
3	Lab. enog.- settore sala e vendita	3	Stili di servizio	prima settimana
4	D.T.A.	3	Strategia di promozione efficace di un ristorante che si rivolge a clienti con esigenze dietetiche particolari: il web marketing	seconda settimana

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

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 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 dell'adolescente Prescrizioni alimentari e religioni	prima settimana
3	Lab. enog. - settore sala e vendita	3	Catering mense scolastiche con alternative per musulmani, vegetariani, e intolleranti al lattosio	prima settimana
4	D.T.A.	3	I contratti nel settore della ristorazione	seconda settimana

PIANO DI LAVORO UDA n. 4

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

	UDA CLASSE QUINTA: Elaborazione nucleo tematico n. 3 tipologia A Sicurezza e qualità delle filiere alimentari			
fasi	**DISCIPLINA**	**tempi**	**Argomenti da sviluppare**	**Mese di maggio**
1	Coordinatore di classe	1h	Illustra le consegne alla classe. Organizza i gruppi di lavoro	prima settimana
2	Scienza e cultura dell'alimentazione	4	Le filiere agroalimentari Le contaminazioni alimentari chimiche e biologiche	prima settimana
3	Lab. Enog. –settore sala e vendita	3	Igiene e sicurezza alimentare: HACCP	prima settimana
4	D.T.A.	4	Tracciabilità e rintracciabilità. I marchi di qualità. Le norme sulla sicurezza sul luogo di lavoro.	seconda settimana

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

19. Curriculum digitale

Allegato al Verbale del Collegio Docenti del 10-novembre 2023 Prot. 136 del 10/01/2025 – II.3 – I

Quinto anno		
Area di competenza	**Competenza**	**Livelli di padronanza**
1: Alfabetizzazione su in- formazioni e dati	1.1 Navigare, ricercare e filtrare dati, informazioni e i contenuti digi tali	A un **livello avanzatissimo** e **super specializzato**, essere in grado di: • **creare** soluzioni per risolvere problemi complessi con molti fattori di interazione inerenti la navigazione, la ricerca l'applicazione di filtri a dati, informazioni e contenuti digitali • **proporre** nuove idee e processi nell'ambito specifico
	1.2 Valutare dati, informazioni e contenuti digitali	A un **livello altamente specializzato**, essere in grado di: • **creare** soluzioni per problemi complessi con definizione limitata inerenti l'analisi e la valutazione di fonti credibili e affidabili di dati, informazioni e contenuti in ambienti digi tali • **integrare** le proprie conoscenze per fornire un contributo alle prassi e alle conoscenze professionali e fornire supporto ad altri nell'analisi e nella valutazione dell credibilità e dell'affidabilità di dati, informazioni e contenuti digi- tali e le relative fonti A un **livello avanzatissimo** e **super specializzato**, essere in grado di: • **creare** soluzioni per problemi complessi con molti fattori di interazione inerenti l'analisi e la valutazione di fonti credibili e affidabili di dati, informazioni e contenuti in ambien digitali • **proporre** nuove idee e processi nell'ambito specifico
	1.3 Gestire dati, informazioni e contenuti digitali	A un **livello altamente specializzato**, essere in grado di: • **creare** soluzioni per problemi complessi con definizione limitata inerenti la gestione dei dati, delle informazioni e dei contenuti affinché vengano organizzati, archiviati recuperati in un ambiente digitale strutturato • **integrare** le proprie conoscenze per fornire un contributo alle prassi e alle conoscenze professionali e fornire supporto ad altri per gestire dati, informazioni e contenuti di gitali in un ambiente digitale strutturato A un **livello avanzatissimo** e **super specializzato**, essere in grado di: • **creare** soluzioni per risolvere problemi complessi con molti fattori di interazione inerenti la gestione dei dati, dell informazioni e dei contenuti, affinché vengano organizzati, archiviati e recuperati in un ambiente digitale strutturato • **proporre** nuove idee e processi nell'ambito specifico
	2. 1 Interagire con gli altri attraverso le tecnologie digi- tali	A un **livello avanzatissimo** e **super specializzato**, essere in grado di: • **creare** soluzioni per risolvere problemi complessi con molti fattori di interazione inerenti il modo di interagire con gli altri attraverso le tecnologie e i mezzi di

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

2: Comunicazione e collaborazione		comunicazione di gitali • **proporre** nuove idee e processi nell'ambito specifico
	2.2 Condividere informazioni attraverso le tecnologie digitali	A **livello altamente specializzato**, essere in grado di: • **creare** soluzioni a problemi complessi a definizione limitata che sono legati alla condivisione attraverso tecnologie digitali • **integrare** le proprie conoscenze per contribuire alle pratiche e alle conoscenze professionali e guidare gli altri nella condivisione attraverso le tecnologie digitali
Quinto anno		
Area di competenza	**Competenza**	**Livelli di padronanza**
		A un **livello avanzatissimo** e **super specializzato**, saper • **creare** soluzioni per risolvere problemi complessi con molti che interagiscono fattori correlati alla condivisione attraverso le tecnologie digitale • **proporre** nuove idee e processi sul campo
	2.3 Esercitare la cittadinanza attraverso le tecnologie digitali	A un **livello altamente specializzato**, essere in grado di: • **creare** soluzioni per problemi complessi con definizione limitata inerenti l'esercizio della cittadinanza attraverso le tecnologie digitali • **integrare** le proprie conoscenze per fornire un contributo alle prassi e alle conoscenze professionali e fornire supporto ad altri per esercitare la cittadinanza attraverso le tecnologie digitali A un **livello avanzatissimo** e **super specializzato**, saper • **creare** soluzioni per risolvere problemi complessi con molti fattori di interazione inerenti l'esercizio della cittadinan attraverso le tecnologie digitali • **proporre** nuove idee e processi nell'ambito specifico
	2.4 Collaborare attraverso le tecnologie digitali	A un **livello avanzatissimo** e **super specializzato**, saper • **creare** soluzioni per risolvere problemi complessi con molti fattori di interazione inerenti l'utilizzo di processi collaborativi e la co-costruzione e co-creazione di dati, risorse e know-how attraverso gli strumenti e le tecnologie digitali • **proporre** nuove idee e processi nell'ambito specifico
	2.5 Netiquette	A un **livello avanzatissimo** e **super specializzato**, saper • **creare** soluzioni per risolvere problemi complessi con molti fattori di interazione inerenti il galateo digitale, rispettose dei diversi pubblici e delle differenze culturali e generazionali • **proporre** nuove idee e processi nell'ambito specifico
	2.6 Gestire l'identità digitale	A un **livello avanzatissimo** e **super specializzato**, saper • **creare** soluzioni per risolvere problemi complessi con molti fattori di interazione inerenti la gestione delle identità digitali e della protezione della reputazione online delle persone • **proporre** nuove idee e processi nell'ambito specifico

3: Creazione di contenuti digitali	3.1 Sviluppare contenuti digitali	A un **livello avanzatissimo** e **super specializzato**, saper • **trovare** soluzioni per risolvere problemi con molti fattori di interazione inerenti alla creazione e la modifica dei contenuti in formati diversi ed espressione personale attraverso strumenti digitali • **proporre** nuove idee e processi nell'ambito specifico
	3.2 Integrare e rielaborare contenuti digitali	A un **livello avanzatissimo** e **super specializzato**, saper • **creare** soluzioni per problemi complessi con molti fattori di interazione inerenti alla modifica, l'affinamento, il miglioramento e l'integrazione di contenuti e informazioni nuovi nel know-how esistente per crearne di nuovi e originali • **proporre** nuove idee e processi nell'ambito specifico

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

Il Coordinatore *IL DIRIGENTE SCOLASTICO*

Prof.ssa Anna CELEBRE *Ing. Pasquale SUCCURRO*

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

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

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

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 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

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

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 riferimenticulturali 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 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 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

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

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 b) Elaborato parzialmente pertinente alla traccia c) Elaborato adeguato alle consegne della traccia d) Efficace sviluppo della traccia	1-4 5-8 9-10 11-16	____
Capacità espositive	a) Esposizione confusa, inadeguatezza dei nessi logici b) Esposizione non sempre chiara, nessi logici talvolta inadeguati c) Esposizione complessivamente chiara e lineare d) Esposizione chiara ed efficace, ottimo uso di linguaggi e registri specifici	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 b) Conoscenze e riferimenti culturali parzialmente corretti c) Conoscenze e riferimenti culturali essenziali e corretti d) Ottima padronanza dell'argomento, ricchezza di riferimenti culturali frutto diconoscenze 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 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 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

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

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

Tot. Punti /20

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

Allegato C Relazioni finali dei Docenti e programmi svolti

Relazione Finale di
Italiano e Storia
A.S. 2024/2025
Classe V Sala e vendita
Docente: Gallo Lucia Adelaide

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da sette alunni, di cui quattro maschi e tre femmine. Nella classe è presente un alunno che ha interrotto la frequenza nel corso del primo quadrimestre. La classe, rispettosa delle regole, 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 costante portando ad una notevole disponibilità di apprendimento, raggiungendo risultati soddisfacenti. 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. Tutti gli alunni hanno dimostrato livelli accettabili di interesse e partecipazione all'attività didattica proposta.

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 (raramente)
- Lezione partecipativa, dialogata
- Laboratorio
- Esercitazione individuale

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

VERIFICA E VALUTAZIONE

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

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
Testi antologici
Schemi e mappe esplicative

PROGRAMMA SVOLTO

Programma Italiano
Prof.ssa Lucia Adelaide Gallo
classe V Sala e vendita a.s. 2024/2025

PRIMO QUADRIMESTRE:

Modulo 1 **Ottobre - novembre**

Naturalismo e Verismo;
Il Verismo in Italia;
Giovanni Verga: la vita e le opere; il pensiero e la poetica;
Novella: Rosso Malpelo;
I Malavoglia: la trama;
La famiglia Malavoglia;
La morte di Gesualdo;
La Scapigliatura;
Giosuè astro-don Gesualdo: la trama;
Carducci: vita ,opere e poetica;
Pianto antico

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

Modulo 2 **Dicembre - gennaio**

Il Decadentismo italiano;
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;
Giovanni Pascoli: vita ,opere e poetica;
Pascoli uomo e letterato: il "nido"familiare;
Il fanciullino;
"E'dentro di noi un fanciullino";
Myricae: X agosto;
Canti di Castelvecchio: La mia sera;

SECONDO QUADRIMESTRE

Modulo 3 **Febbraio - marzo**

Il Futurismo. La poesia del nuovo secolo in Italia;
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;
Goal.

Modulo 4 **Aprile - 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;
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");
Trama del Romanzo "La Tregua"
Divina Commedia: Paradiso: struttura della cantica e commento dei canti (I,III,XII).

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

Programma di Storia
classe V Sala e vendita
Anno scolastico 2024/2025

MODULO 1 **ottobre - dicembre**

L'Europa dei Nazionalisti;
L'Italia Industrializzata ed imperialista;
L'Europa verso la guerra;
La Prima guerra mondiale;
La pace instabile;

MODULO 2 **gennaio - marzo**

L'Europa dei Totalitarismi;
La rivoluzione russa e il totalitarismo di Stalin;
Mussolini "inventore" del fascismo;
1929: la prima crisi globale;
Il Nazismo

MODULO 3 **aprile - maggio**

Il crollo dell'Europa;
La seconda guerra mondiale;
La guerra parallela dell'Italia;
Il quadro internazionale del dopoguerra;
La "guerra fredda".

Programma di Educazione Civica
Classe V Enogastronomia
Anno 2024/2025

La Dichiarazione Universale dei diritti umani
La Belle époque
Giovanni Giolitti e la prima legislazione sociale italiana. L'importanza delle leggi
L'Agenda 2030, Obiettivo 10: ridurre l'ineguaglianza all'interno di e fra le Nazioni
L'Agenda 2030. Corso nutrizione: D.C.A.
Giorno della Memoria. Le razze umane, quel mito inventato da noi
La Resistenza e la Costituzione
Il 2 giugno 1946 e l'Assemblea Costituente
Le "leggi buone" e le "leggi cattive";

Il Giorno del Ricordo

Data 07/05/2025 Prof. Lucia Adelaide Gallo

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

Relazione Finale di Matematica
A.S. 2024/2025
Classe V Sala e vendita bar
Docente: Magarò Giuliana

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe, formata da sette studenti (quattro ragazzi e tre ragazze), si è distinta per i comportamenti corretti e per il rispetto dimostrato verso i compagni, i docenti e tutto il personale scolastico. Anche se con modalità e ritmi diversi, gli alunni hanno mantenuto un atteggiamento collaborativo e hanno contribuito a un clima positivo e sereno in aula.
Nel corso dell'anno scolastico, non tutti hanno mostrato lo stesso livello di costanza nello studio. Alcuni studenti si sono impegnati con regolarità, altri hanno alternato momenti di buona partecipazione ad altri di minore coinvolgimento. In alcuni casi, la frequenza scolastica è risultata piuttosto discontinua, e ciò ha influito negativamente sul rendimento e sulla possibilità di seguire con continuità il percorso didattico. In generale, però, gli esiti finali sono stati soddisfacenti e, in più di un caso, si sono riscontrati miglioramenti significativi.
Molto spesso ho agito con interventi mirati, ripassi e supporto aggiuntivo per consolidare le competenze.
Dal punto di vista dell'apprendimento, la classe si presenta eterogenea: alcuni studenti hanno sviluppato buone abilità logico-operative e mostrato un'applicazione adeguata; altri, invece, evidenziano ancora incertezze e lacune, segno di un metodo di studio che necessita di essere potenziato.
Durante l'anno si è potuto instaurare un rapporto educativo positivo con il gruppo. Diversi studenti hanno fatto progressi nell'autonomia, nella gestione delle responsabilità, nel rispetto delle regole e nelle dinamiche relazionali.
Le valutazioni conclusive hanno tenuto conto non solo delle competenze acquisite, ma anche del percorso individuale, valorizzando l'impegno e i miglioramenti ottenuti nel tempo. Ci si augura che questa esperienza scolastica abbia rappresentato un'occasione di crescita personale e preparazione per affrontare con consapevolezza e maturità le sfide future.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

METODOLOGIA

Sono stati utilizzati i seguenti metodi didattici:
In presenza:

- Lezione frontale classica
- Lezione partecipativa, dialogata
- Esercitazione individuale

VERIFICA E VALUTAZIONE

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti:

- Interrogazione orale
- Test

Colloqui ed esercitazione scritta a risposta aperte

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

ATTIVITÀ DI RECUPERO

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

- Pausa didattica
- Mappe concettuali
- Riproposizione degli argomenti in forma diversificata

STRUMENTI DIDATTICI

- Libri di testo in adozione
- Schemi e mappe esplicative

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE

MODULO 1: FUNZIONI **SETTEMBRE - NOVEMBRE**

Introduzione alle funzioni
Proprietà delle funzioni reali a variabile reale
Dominio di una funzione
Immagine di una funzione
Funzioni crescenti e decrescenti
Segno di una funzione
Funzioni dispari e pari
Funzioni iniettive, suriettive, biettive
Funzione inversa
Funzioni composte

MODULO 2: FUNZIONI ELEMENTARI **DICEMBRE - GENNAIO**

FUNZIONE LINEARE: L'equazione della retta nel piano cartesiano, dominio e codominio della funzione lineare, posizione reciproca di due rette.
LA PARABOLA: Equazione di una parabola, dominio e codominio, parabola con vertice nell'origine, parabola concava e convessa, Intersezioni con gli assi
IPERBOLE: Equazione dell'iperbole, dominio e codominio, rappresentazione grafica
FUNZIONE ESPONENZIALE: Equazioni e disequazioni esponenziali
FUNZIONE LOGARITMICA: Operazioni con i logaritmi, equazioni e disequazioni logaritmiche

SECONDO QUADRIMESTRE

MODULO 3: STATISTICA **FEBBRAIO – MARZO**

Unità statistiche e popolazione
Distribuzione di frequenza, rappresentazione grafica
Media, mediana e moda
Indici di variabilità: campo di variazione, scarto medio assoluto, varianza

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

Correlazione: covarianza e indice di Pearson
Definizione di evento aleatorio
Definizione di probabilità
Probabilità dell'evento certo e dell'evento impossibile
Evento contrario
Unione e intersezione di eventi
Teorema della somma
Probabilità condizionata

MODULO 4: LIMITI DI FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE APRILE – MAGGIO

Limite finito, limite infinito
Limite destro e sinistro, funzioni continue
Operazione con i limiti
Forme indeterminate
Definizione di derivata
Calcolo delle derivate
Uso della derivata per determinare punti di massimo o minimo di una funzione
Derivate seconde, concavità della funzione

Data 01/05/2025 Prof. Giuliana Magarò

Relazione Finale di Inglese
A.S. 2024/2025
Classe V Sala e vendita bar
Docente: Altomare Rosy

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe (costituita da sette allievi, tutti frequentanti tranne uno, assente da dicembre) che la sottoscritta ha incontrato per la prima volta al quarto anno, dalle verifiche effettuate per rilevare i livelli di partenza, ha mostrato di avere, fatta eccezione per un'allieva, lacune e carenze pregresse in tutte le abilità linguistiche.

Dal punto di vista comportamentale, gli studenti si sono sempre dimostrati educati e rispettosi, sia tra di loro, che nei confronti dei docenti e di tutto il personale scolastico.

Nonostante nel corso dell'anno scolastico la classe abbia mostrato un sufficiente interesse per la disciplina, solo gli allievi che hanno partecipato attivamente alle lezioni e si sono impegnati in modo più o meno regolare, hanno raggiunto, nonostante le carenze, una discreta o più che sufficiente 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 al limite della sufficienza.

Nel corso dell'anno scolastico numerose sono state le assenze sia individuali che di classe, dovute in parte, anche, ad attività progettuali organizzate dalla scuola, che hanno rallentato il normale svolgimento delle attività didattiche.

Per quanto riguarda le valutazioni finali si mette in evidenza come si sia tenuto conto non solo del raggiungimento degli obiettivi di apprendimento disciplinari, ma anche dei livelli di partenza e dei progressi fatti registrare da ogni singolo allievo.

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/ CAPACITA'/ ABILITA'

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.

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.

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

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:

In presenza:
Lezione interattiva
Conversazione
Discussione guidata
Lezione frontale
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 di 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

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

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

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE

MODULO 1: Restaurant promotion and Delivery
Tempi di attuazione: Settembre - Ottobre
Marketing
Marketing Mix: The four Ps
The product life cycle
Promoting a restaurant
The different types of promotion: Word-of-mouth (WOM), Print advertising, Commercials, Digital advertising
Delivery
Buying food and dealing with suppliers
Grammar:
Past Simple
Past Continuous
Past Simple vs Past Continuous

MODULO 2: Food and health
Tempi di attuazione: Novembre - Dicembre - Gennaio
The Eatwell Guide
Food groups
Nutrients
The food pyramid
The Mediterranean Diet Pyramid

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

Alternative and special diets: religious diets; macrobiotics; zone diet; vegetarian; sports diet; fruitarian; raw foodists; vegan
Special diets for food allergies and intolerances
Celiac disease

SECONDO QUADRIMESTRE

MODULO 3: Food safety and hygiene
Tempi di attuazione: Febbraio - Marzo
Food contamination
Food poisoning
Food-borne pathogens
Food preservation
The HACCP system

MODULO 4: Think globally, eat locally
Tempi di attuazione: Aprile - Maggio
Sustainable diet
Sustainable food
Organic food
0 Km Food
The philosophy of Slow Food
GMOs
Grammar:
Be going to
Will/won't
Present Continuous for future
Phrasal Verbs

EDUCAZIONE CIVICA
Agenda 2030 - Goal 10: reduce inequality within and among Countries, by removing discrimination and guaranteeing equal opportunities to all

Data 07/05/2025 Prof. Rosy Altomare

Relazione Finale di Francese
A.S. 2024/2025
Classe V Sala e vendita bar
Docente: Carpino Elisabetta

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe composta da 7 alunni di cui 4 maschi e 3 femmine si presenta eterogenea, ma quasi tutti gli alunni hanno partecipato attivamente alle attività didattiche proposte. Il grado di conoscenze così come i livelli di competenza e capacità acquisite della classe è differenziato a seconda del livello di studio profuso, dalla partecipazione al dialogo educativo e dal metodo di studio

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

adottato. Alcuni alunni hanno infatti acquisito nel tempo un progressivo grado delle proprie potenzialità, altri hanno raggiunto un livello di conoscenze nel complesso adeguato, e altri nonostante qualche difficoltà dovuta a lacune pregresse e grazie a continue sollecitazioni hanno raggiunto comunque la sufficienza. La classe per ciò che riguarda l'aspetto educativo-comportamentale ha dimostrato un atteggiamento rispettoso e un comportamento corretto, rivelando ampia disponibilità all'ascolto e al dialogo. Per quanto concerne le valutazioni si è cercato di tenere conto oltre alle competenze acquisite, anche all'impegno e ai miglioramenti ottenuti durante il percorso individuale.

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

Conoscere la storia e le metodologie sulla conservazione degli alimenti
Conoscere testi significativi semplici e complessi relativi ad argomenti inerenti la microlingua di riferimento
Conoscere la terminologia inerenti all'Haccp
Arricchire il personale repertorio lessicale per poter interagire in diversi ambiti professionali e per poter sostenere un colloquio di lavoro
Conoscere il concetto di alimentazione sana ed equilibrata

COMPETENZE/ CAPACITA'/ ABILITA'

Utilizzare la lingua francese per i principali scopi comunicativi ed operativi
Comprendere i punti principali di messaggi e testi semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano o professionale.
Saper costruire una dieta equilibrata e riconoscere gli effetti del regime mediterraneo
Saper operare in sicurezza e conoscere le regole di igiene
Saper consigliare i clienti che hanno dei regimi alimentari specifici
Distinguere la differenza tra le allergie e le intolleranze alimentari
Conoscere e saper parlare di una regione e dei suoi prodotti tipici
Saper redigere un curriculum vitae e sostenere un colloquio di lavoro

METODOLOGIA

Sono stati utilizzati i seguenti metodi didattici:
In presenza:

- Lezione frontale classica
- Lezione partecipativa, dialogata
- Esercitazione individuale
- Attività di tutoring
- Brainstorming

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

VERIFICA E VALUTAZIONE

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti:
Interrogazione orale
Test
Discussioni guidate
Verifica formativa
Colloqui ed esercitazione scritta sia a risposta aperte che chiuse
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:
Potenziamento delle quattro abilità linguistiche:écouter,lire,parler,écrire
Pausa didattica
Mappe concettuali
Riproposizione degli argomenti in forma diversificata
Rinforzo positivo

STRUMENTI DIDATTICI

Libro di testo : *Passion mâitre sommelier et barman. Le français professionnel pour le service en salle et la vente- Zanotti, Paour. Ed. San Marco Vol. Unico*

Audiovisivi
Materiali forniti dal docente
Materiali multimediali
Schemi esplicativi

PROGRAMMA SVOLTO

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

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

- Le crudivorisme

Modulo 2: Santé et bien être **Durée: Dicembre-Gennaio**

- 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: Santé et bien être **Durée: Febbraio-Marzo**

- Les sept principes de l' HACCP.
- Les méthodes des conservations des aliments
- On ne veut pas d'aliments altérés
- Les certifications de qualité des produits français
- Les labels alimentaires italiens
- Attention intoxication !
- Manger prudemment: les allergies
- Manger différemment: les intolérances

Modulo 4: La recherche d'emploi **Durée: Aprile-Maggio**

- La lettre de motivation
- Le Curriculum vitae
- L'offre d'emploi
- L'entretien d'embauche
- De la convention de stage au contrat de travail en France
- Les opportunités de stage pour les étudiants italiens

***CIVILISATION*:** Provence-Alpes- Côte d'Azur- Occitanie

Data 05/05/2025 Prof. Elisabetta Carpino

Relazione Finale di Laboratorio di Sala e Vendita settore: Sala e Vendita
A.S. 2024/2025
Classe V A SALA E VENDITA
Docente: Antonio Gerace

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

La classe 5 A SALA E VENDITA è composta da 7 alunni, di cui uno ha smesso di frequentare nel mese di Novembre.
Nel corso del primo quadrimestre la partecipazione alle lezioni è stata positiva, gli alunni hanno dimostrato interesse e senso di responsabilità nel portare a termine i lavori assegnati, partecipando con entusiasmo alle attività didattiche proposte, prediligendo le lezioni laboratoriali.
L'impegno nei confronti della materia e i risultati delle prove svolte rispecchiano pienamente il momento positivo del gruppo classe, la collaborazione durante le attività didattiche è sempre stata propositiva e sufficientemente brillante.
Il dialogo è stato propositivo e collaborativo e dal punto di vista disciplinare, gli alunni hanno assunto un comportamento adeguato nei confronti del docente e dell'istituzione scolastica. Durante le attività laboratoriali la curiosità per gli argomenti trattati ha influito molto positivamente nello svolgimento delle attività didattiche programmate.
Durante la seconda parte dell'A.S. la classe si è mostrata a livello comportamentale sempre corretta, sia sotto il profilo didattico che professionale, alcuni alunni si sono distinti per un atteggiamento molto propositivo e collaborativo, con buoni risultati in ottica di profitto.
Il livello di attenzione si è rivelato continuo, con vivo interesse da quasi tutti gli elementi della classe, denotando così una buona collaborazione nelle attività proposte e puntualità nei compiti assegnati. Il comportamento della classe, nel corso dell'anno scolastico, in generale sempre educato, rispettoso e collaborativo.
La frequenza alle lezioni è stata abbastanza regolare.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE/CAPACITA' E ABILITA'

Conoscenza dei vari distillati e liquori nazionali e internazionali e le fasi di lavorazione dei prodotti alcolici
Conoscenza della birra, le fasi di produzione e gli abbinamenti.
Conoscenza delle varie fasi della produzione del vino, dei vini spumanti e vini passiti;
Conoscenza delle tecniche di abbinamento cibo-vino.
Realizzazione di un piatto alla lampada.
Conoscenza delle tecniche di miscelazione che vengono utilizzate nei bar cocktail.
Abilità professionali al bar e nella preparazione di cocktail IBA.
Saper distinguere i vari tipi di menu e riconoscere i prodotti di qualità a kilometro 0 e filiera corta.
Saper riconoscere e valorizzare i prodotti di qualità Made in Italy
Gestione base di magazzino e schede tecniche di stoccaggio delle materie prime.

COMPETENZE PROFESSIONALI

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

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

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° 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

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.

COMPETENZA in uscita n° 9: Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale

METODOLOGIA

Sono stati utilizzati i seguenti metodi didattici:

In presenza:

- Lezione frontale classica
- Lezione partecipativa, dialogata
- Esercitazione individuale

VERIFICA E VALUTAZIONE

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti:
Interrogazione orale
Test
Discussioni guidate
Prove pratiche in laboratorio
Colloqui ed esercitazione scritta a risposta aperte
Elaborazione di brevi quesiti e relativa attività di correzione.

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

ATTIVITÀ DI RECUPERO

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

Pausa didattica
Mappe concettuali
Riproposizione degli argomenti in forma diversificata
Rinforzo positivo

STRUMENTI DIDATTICI

Libri di testo in adozione
Riviste e libri di settore
Attività di ricerca
Schemi e mappe esplicative

PROGRAMMA SVOLTO

LIVELLI ESSENZIALI DI APPRENDIMENTO			
UDA	**COMPETENZE**	**ABILITA'**	**CONOSCENZE**
UDA 1: **La carta,i costi e i prezzi** **TEMPI:** **Settembre/Ottobre**	**COMPETENZA** **In uscita 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	Partecipare alla pianificazione di attivita' promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio -Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietetiche e/o disturbi e limitazioni alimentari	**Le funzioni e il formato della carta delle vivande** **Le altre carte**
UDA 2: **L'azienda digitale e la gestione degli acquisti** **TEMPI:** **Ottobre**	**COMPETENZA in uscita 9** Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale	Utilizzare software gestionali Identificare quali-qualitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato	**L'azienda digitale e il software gestionale per ristorante e bar** **I sistemi di comunicazione fra dipendenti e con i clienti** **L'hardware per la digitalizzazione**

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

UDA 3: **Territorio, enogastronomia e made in Italy** **TEMPI:** **Novembre/Dicembre**	**COMPETENZA in uscita 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	Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistiche, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza	**Che cos'e il prodotto tipico e quali sono i fattori che lo determinano** **Quali sono gli elementi che definiscono il valore di un prodotto tipico**
UDA 4: **Degustazione e abbinamento del vino** **TEMPI:** **Dicembre/Gennaio**	**COMPETENZA In uscita 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. **COMPETENZA In uscita 3:** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendole la qualità di filiera e attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali innovativi e sostenibili	**Che cos'e la degustazione** **Le regole per una perfetta degustazione** **Gli esami del vino**

UDA 5: **I Cocktail** **TEMPI:** **Gennaio/Febbraio**	**COMPETENZA in uscita 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.	- Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi Nei diversi contesti professionali -Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato	**Vendere i cocktail** **La classificazione IBA e le famiglie dei cocktail**
UDA 6: **La degustazione e l'abbinamento cibo-birra** **TEMPI:** **Febbraio/Marzo**	**COMPETENZA in uscita 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	Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi Nei diversi contesti professionali	**Le basi della degustazione della birra e la scheda di degustazione** **L'abbinamento cibo-birra**

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

UDA 7: **Tecniche di trancio e le atre tecniche di servizio** **TEMPI:** **Marzo**	**COMPETENZA in uscita 4** Predisporre prodotti servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari) perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati	Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti -Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendole la qualità di filiera e attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione promuoverne la valorizzazione	**Le maggiori tecniche di trancio di pesce e carne** **Il servizio dei formaggi e dei dessert**
UDA 8: **La cucina di sala** **TEMPI:** **Aprile/Maggio**	**COMPETENZA in uscita 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.	Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, dell'ambiente e del territorio Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali	**La preparazione degli ingredienti e delle attrezzature** **La tecnica flambè** **La lavorazione dei dessert**

Data 06/05/2025 Prof. Antonio Gerace

Relazione Finale di Laboratorio di Enogastronomia Settore cucina
A.S. 2024/2025
Classe V Sala e vendita bar
Docente: Maiorana Rosetta

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5 A SALA è composta da 7 alunni, di cui uno non ha frequentato durante l'anno scolastico. L'unità classe è risultata coesa, il comportamento nel complesso è stato corretto gli alunni si sono sempre dimostrati rispettosi ed educati, la frequenza è stata discontinua per alcuni, assidua per altri. Sotto il profilo disciplinare il giudizio è complessivamente più che positivo. Sotto il profilo dell'impegno e del rendimento i risultati appaiono in linea con il profilo disciplinare; il livello medio della classe è infatti decisamente discreto.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli obiettivi indicati nella programmazione in linea generale sono stati raggiunti, in ordine alla conoscenza, competenze delle discipline sono state perseguite giungendo a risultati complessivamente positivi, l'autonomia di lavoro è nel complesso adeguata.

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

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

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

Sono stati utilizzati i seguenti metodi didattici:

In presenza:

- Lezione frontale classica (raramente)
- Lezione partecipativa, dialogata
- Esercitazione individuale

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
Testi antologici
Schemi e mappe esplicative

PROGRAMMA SVOLTO

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

UDA 1-LA RISTORAZIONE:	**TEMPI DI ATTUAZIONE**
Le classi ristorative e il menu • Che cos'è la ristorazione • Che cos'è il menu e come va formulato • Che cos'è la ristorazione commerciale Che cos'è la ristorazione collettiva Il catering • Che cosa si intende per catering • Che cosa prevede il contratto di catering Quali forme può assumere il catering Il banqueting Cosa si intende per banqueting Quali forme assume il banqueting Di che cosa si occupa il banqueting Manager Come si organizza un banchetto Che cosa prevede il contratto di banqueting	**Settembre/** **Novembre** **Dicembre**
UDA 2- CULTURA ALIMENTARE Gli alimenti · Che cosa sono gli alimenti · Che cosa sono i novel food · Che cosa sono gli alimenti fortificati · Che cosa sono gli alimenti funzionali · Che cosa sono gli OGM · Che cosa sono i prodotti light La qualità alimentare · Che cosa si intende per qualità totale · Che cos'è la produzione biologica · Che cos'è la lotta integrata · Che cosa sono il chilometro 0 e la filiera corta · Che cos'è la tipicità e i prodotti a marchi	**Gennaio/Febbraio** **Marzo/Aprile** **Maggio**

Data 07/05/2025 Prof.ssa Rosetta Maiorana

Relazione Finale di Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
A.S. 2024/2025
Classe V Sala e vendita bar
Docente: Celebre Anna

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è costituita da 7 alunni, 4 maschi e 3 femmine. La frequenza degli alunni è stata piuttosto regolare, tranne per un alunno, che ha interrotto la frequenza prima delle vacanze natalizie. Adeguato il rispetto del regolamento scolastico per buona parte della classe. Il processo di apprendimento non è stato omogeneo. Si delineano infatti 2 gruppi, uno, che ha sempre seguito regolarmente le lezioni, che ha studiato adeguatamente, consolidando conoscenze e competenze. L'altro formato da alunni con partecipazione, interesse limitati e studio appena sufficiente. La classe si presenta abbastanza unita e coesa, ha partecipato alle iniziative promosse dalla scuola,

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

e alle attività pratiche e laboratoriali. Nello studio teorico, i risultati non sono sempre ottimali, a causa di uno studio discontinuo e di lacune di base che accompagnano diversi alunni, rendendoli a volte insicuri e con una dialettica non sempre appropriata, nell'esposizione orale degli argomenti. La situazione complessiva è però più che adeguata, con pochi casi di eccellenza.

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

1. La contabilità analitica;
2. Il turismo e il mercato turistico;
3. La normativa nazionale e internazionale di settore;
4. Le filiere agroalimentari e i prodotti a km zero;
5. Le funzioni e i principali obblighi dell'HACCP;
6. Il Marketing

COMPETENZE/ CAPACITA'/ ABILITA'

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

METODOLOGIA

Sono stati utilizzati i seguenti metodi didattici:

Lezione frontale – Lezione frontale e dialogata – Discussione guidata – Lavoro di gruppo – Brainstorming – Flipped classroom – attività laboratoriali - Analisi di testi e di casi - Ricerche in Internet - Verifiche immediate delle conoscenze in itinere e sommative - Preparazione di presentazioni multimediali - Supporti informatici

VERIFICA E VALUTAZIONE

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti:

- verifiche formative;
- verifiche sommative;
- discussioni guidate;

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

- test, anche attraverso moduli Google;
- ricerche ed esercitazioni in laboratorio informatico

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

STRUMENTI DIDATTICI

Libri di testo in adozione: "DTA - Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva" - Volume 3 Classe V Enogastronomia - Sala e vendita + Ebook – Fantozzi M. T. De Luca C. - Ed. LIVIANA

Link con materiali didattici dal web
Schemi e mappe esplicative
Google classroom su workspace

PROGRAMMA SVOLTO

UDA 1: L'ANALISI DEI COSTI E DEI RICAVI	La contabilità analitica La differenza tra costi fossi, variabili e semi-variabili Il concetto di centro di costo: i costi diretti e indiretti Il metodo del full costing La configurazione di costo nelle imprese di viaggio, ricettive e ristorative La determinazione del prezzo nelle imprese turistiche e ristorative Il break-even point	Settembre / Ottobre
UDA 2: L'EVOLUZIONE DEL MERCATO TURISTICO	Turismo e mercato turistico La domanda e l'offerta turistica Gli indici di turisticità e di ricettività Le attuali tendenze del mercato turistico Il valore economico del turismo La sostenibilità del turismo Il turismo La ristorazione moderna	Novembre / Dicembre
UDA 3: LA LEGISLAZIONE DI SETTORE	Normativa nazionale e internazionale di settore Adempimenti dell'imprenditore nel settore turistico ristorativo Le filiere agroalimentari e i prodotti a km zero Le funzioni e i principali obblighi dell'HACCP Gli organi ufficiali di controllo dell'igiene e sicurezza alimentare I concetti di tracciabilità e rintracciabilità Le caratteristiche dei marchi di qualità	Gennaio/ Febbraio
UDA 4: I CONTRATTI DI SETTORE	Contratto d'albergo (cenni) Contratto di somministrazione Contratto di ristorazione, di catering e di banqueting Franchising e altre formule commerciali	Marzo

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

UDA 5: IL MARKETING E IL MARKETING TERRITORIALE	Il Marketing: aspetti generali. Il processo operativo del marketing management I contenuti di una ricerca di marketing Il targeting e il posizionamento del prodotto L'analisi dell'ambiente, della domanda e della concorrenza. Il Marketing mix: le quattro P. Il Web Marketing L'analisi SWOT I compiti della Pubblica Amministrazione nel turismo Il marketing turistico pubblico e integrato Il marketing della destinazione turistica Le caratteristiche e la normativa dei prodotti a km zero I prodotti a km zero e la valorizzazione del territorio L'analisi SWOT di un territorio Le finalità del piano di marketing turistico territoriale Gli eventi Gli educational tour	Aprile/Maggio
EDUCAZIONE CIVICA	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 Il 2 giugno 1946 e l'Assemblea costituente. L'ordinamento dello Stato, delle Regioni, degli Enti territoriali, delle Autonomie locali Art. 3 della Costituzione Tipologie di votazioni dello Stato italiano (politiche, regionali, amministrative, referendum Educazione ambientale: il turismo ecosostenibile Educazione alla legalità: la legislazione di settore	

Data 02/05/2025 Prof. Anna Celebre

Relazione Finale di Scienze e cultura dell'alimentazione
A.S. 2024/2025
Classe V Sala e vendita bar
Docente: Garritano Marisa

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da 7 studenti, di cui 3 femmine e 4 maschi. Durante l'anno scolastico si è rilevata una frequenza discontinua da parte della maggioranza degli allievi: soltanto uno studente ha dimostrato costanza nella presenza e nell'impegno. Un altro allievo, invece ha interrotto la frequenza regolare nel mese di dicembre, risultando di fatto sempre assente durante le attività didattiche del secondo quadrimestre.
Il gruppo classe si è dimostrato generalmente tranquillo e rispettoso delle regole, con un comportamento corretto nei confronti dei docenti e dei compagni. La partecipazione alle lezioni è stata, nella maggior parte dei casi, attiva e collaborativa. Tuttavia l'impegno nello studio è risultato discontinuo e poco costante. Il livello complessivo della classe è piuttosto eterogeneo: si rilevano alcune situazioni di sufficienza raggiunta con difficoltà, pochi elementi con una preparazione solida e motivata e alcuni studenti con lacune significative. Nel complesso la classe è più che sufficiente.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Sono stati perseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

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

Sono stati utilizzati i seguenti metodi didattici:

Lezioni partecipate

Cooperative learning

Problem solving

Brain storming

VERIFICA E VALUTAZIONE

Verifiche:
Verifiche orali
Discussioni guidate
Verifiche scritte strutturate sulla base della 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

ATTIVITÀ DI RECUPERO

Sulla base delle rilevazioni sono state attivate le seguenti strategie di recupero e di approfondimento:
Lezione dialogata
Cooperative learning
Problem solving

Pausa didattica
Mappe concettuali
Riproposizione degli argomenti in forma diversificata
Rinforzo positivo

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

STRUMENTI DIDATTICI

Libro di testo

Mappe concettuali

L.I.M. e personal computer

PROGRAMMA SVOLTO

UDA 1. SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI

TEMPI DI ATTUAZIONE: OTTOBRE/GENNAIO

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: 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

TEMPI DI ATTUAZIONE: FEBBRAIO

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.

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.

UDA 3. L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISIOLOGICHE

TEMPI DI ATTUAZIONE: MARZO/APRILE

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

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

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.

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

TEMPI DI ATTUAZIONE: APRILE/MAGGIO

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.

Data 07/05/2025 Prof. ssa Marisa Garritano

RELAZIONE FINALE DI SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
A.S. 2024/2025
CLASSE V^A SALA E VENDITA
DOCENTE PROF: CATANI FABRIZIO
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da n° 7 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.

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

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'/ ABILITÀ

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

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

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

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

Libri di testo in adozione
Fotocopie e Slide fornite dall'insegnante
Schemi e mappe esplicative

PROGRAMMA SVOLTO

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

PARTE TEORICA

MODULO 1 ***Settembre - Ottobre***

SPECIALITÀ ATLETICHE
Lo Stadio e le Varie Specialità
I Lanci tra le Specialità Olimpiche dell'Atletica Leggera

MODULO 2 ***Novembre - Dicembre***

EDUCAZIONE ALLA SALUTE
Educazione alla Salute e alla Solidarietà
Il Doping e le Sostanze Stupefacenti

MODULO 3 ***Dicembre - Gennaio***

CONOSCENZA DELLE ATTIVITÀ SPORTIVE
Giochi pre-sportivi e sportivi
Conoscenza regole di gioco
I fondamentali individuali
Il tiro a volo
Il Tennis Tavolo

MODULO 4 ***Gennaio - Febbraio***

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 ***Febbraio - Marzo***

IL CORPO UMANO – ANATOMIA E FISIOLOGIA IN RELAZIONE ALLA PRATICA SPORTIVA
L'Apparato Cardio-circolatorio
L'allenamento e le qualità motorie

MODULO 6 ***Marzo - Aprile***

ATTIVITÀ MOTORIA IN AMBIENTE NATURALE
Benefici nella pratica dell'attività motoria in ambiente Naturale
Orinteering
Lo Scoutismo
Il Tiro a Volo

MODULO 7 ***Aprile - Maggio***

L'ALIMENTAZIONE
I Macronutrienti ed i principi alimentari
L' alimentazione e l'integrazione nella pratica sportiva
I disturbi alimentari: Anoressia e Bulimia

PARTE PRATICA ***Settembre – Maggio***

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

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

Data 07/05/2025 Prof. Catani Fabrizio

Relazione Finale di Religione
A.S. 2024/2025
Classe V Sala e vendita bar
Docente: Curia Angela

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
Sono stati perseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

CONOSCENZE Saper riflettere criticamente sulla ricerca del significato dell'esistenza e sulle dimensioni costitutive dell'essere umano; Saper individuare i termini della discussione sulla responsabilità dell'uomo nei confronti di sé stesso, degli altri, del mondo.

COMPETENZE/ CAPACITA'/ ABILITA' Confrontare orientamenti e risposte cristiane con le più profonde questioni della condizione umana con differenti patrimoni culturali e religiosi. Confrontarsi con il dibattito teologico sulle grandi verità della fede. Affrontare il rapporto del messaggio cristiano universale con le culture particolari e con gli effetti storici che esso ha prodotto nei vari contesti sociali e culturali.

METODOLOGIA

Sono stati utilizzati i seguenti metodi didattici:

In presenza:

- Lezione frontale classica (raramente)
- Lezione partecipata , dialogata
- Problem solving

VERIFICA E VALUTAZIONE

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti:

Interrogazione orale X

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 ottimo.

ATTIVITÀ DI RECUPERO

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

Gruppi di studio
Pausa didattica
Rinforzo positivo

STRUMENTI DIDATTICI

Libri di testo in adozione
Utilizzo di audiovisivi

PROGRAMMA SVOLTO

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004631 - 13/05/2025 - V.6 - E

PRIMO QUADRIMESTRE	**TEMPI DI ATTUAZIONE**
MODULO 1: I VALORI CRISTIANI U.D.1 -Il libero arbitrio dell'uomo -Cos'è la responsabilità -.Il dolore e il male -Amore come amicizia -riflessioni sulla giornata contro la violenza sulle donne -La musica nella vita dei giovani	Settembre/Gennaio

SECONDO QUADRIMESTRE	TEMPI DI ATTUAZIONE
MODULO 2: IL CONCILIO VATICANO II U.D.1 -Il dialogo e le iniziative del Concilio -Lo Spirito missionario della Chiesa -L'apertura al mondo MODULO 3:La solidarietà e il bene comune U.D.1 - Cooperare per il bene comune -La carità fraterna per la pace globale - Il volontariato	Febbraio /Marzo Aprile/Maggio

Data 06/05/2025 Prof. Curia Angela