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 - 0004628 - 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. 55 del 22.03.2024 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



LA COORDINATRICE — *Prof.ssa Serafina Arcuri*

IL DIRIGENTE SCOLASTICO — *Ing. Pasquale SUCCURRO*

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004628 - 13/05/2025 - V.6 - E

INDICE DEL DOCUMENTO

1	Presentazione dell'Istituto	Pag. 3
2	L'identità degli Istituti professionali	Pag. 3
3	Caratteri specifici del profilo educativo, culturale e professionale (PECUP)	Pag. 5
4	L'indirizzo "Enogastronomia"	Pag. 5
5	Quadro orario	Pag. 6
6	Docenti del Consiglio di Classe	Pag. 8
7	Avvicendamento dei docenti nel secondo biennio e quinto anno	Pag. 8
8	Libri di testo	Pag. 9
9	Studenti della Classe	Pag. 10
10	Credito scolastico	Pag. 10
11	Criteri d'Istituto attribuzione Crediti formativi	Pag. 11
12	Profilo della classe	Pag.13
13	Obiettivi trasversali conseguiti. Metodologie. Verifiche e valutazioni.	Pag. 14
14	Commissione dell'Esame di Stato e simulazione colloquio	Pag. 19
15	Progetti e attività integrative	Pag. 20
16	P.C.T.O.	Pag. 24
17	Percorsi di Educazione civica / Cittadinanza e Costituzione e griglia di valutazione Educazione civica	Pag. 25
18	U.D.A. interdisciplinari	Pag. 30
19	Curriculum Digitale	Pag. 36

- Allegato A: Griglia di valutazione del colloquio (O.M. 55/2024)
- Allegato B: Griglie di valutazione prima e seconda prova
- Allegato C: Relazioni finali dei docenti e programmi svolti

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004628 - 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, 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 - 0004628 - 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 - 0004628 - 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 Cucina

Al termine del percorso quinquennale, il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.
Tale titolo facilita l'inserimento nel mondo del lavoro e consente anche la frequenza di corsi universitari e formazione tecnica superiore. Il diplomato è in grado di:

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

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004628 - 13/05/2025 - V.6 - E

- Comunicare in almeno due lingue straniere.

Le competenze caratterizzanti l'indirizzo "Articolazione enogastronomia settore cucina" sono funzionali all'operatività nel settore della ristorazione; nello specifico sostengono lo svolgimento di attività attinenti alla preparazione di piatti sulla base di ricettari e su indicazioni dello chef, nel rispetto delle norme igienico sanitarie. «La mission della nostra Scuola è quella di formare i giovani professionisti della Cucina, della Pasticceria e della Ristorazione, aiutandoli a trovare un'adeguata collocazione nel mondo del lavoro».

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

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

5. Quadro orario del corso di studi

Primo biennio

	Orario settimanale	
Discipline area comune	1° anno	2° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4
Lingua inglese	3	3
Storia	2	2
Matematica	4	4
Diritto ed Economia	2	2
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2
Religione Cattolica o att. Alternative	1	1
Totale ore area comune	**20**	**20**
Discipline area di indirizzo		
Scienze integrate (Fisica)	2	2

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004628 - 13/05/2025 - V.6 - E

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

Secondo biennio e quinto anno

Orario settimanale

Discipline area comune	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	2	2	2
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione Cattolica o att. Alternative	1	1	1
Educazione civica	/	/	/
Totale ore area comune	**15**	**15**	**15**
Discipline area di indirizzo			
Seconda lingua straniera (francese)	3	3	3
Scienze cultura dell'alimentazione (di cui in compresenza 2 ore)	4	4	4
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	4	4

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004628 - 13/05/2025 - V.6 - E

Lab. dei servizi enogastronomici settore cucina	6	4	4
Lab. dei servizi enogastronomici settore sala e vendita	/	2	2
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**
ARCURI SERAFINA (Coordinatore)	Lingua Francese
GALLO LUCIA	Italiano e Storia
CELEBRE ANNA	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
MAGARÒ GIULIANA	Matematica
ALTOMARE ROSY	Lingua Inglese
MAIORANA ROSETTA	Laboratorio dei servizi di Enogastronomia
MALETTA ERNESTO	Laboratorio dei servizi di sala e vendita
DE CICCO TIZIANA	Scienza e cultura dell'alimentazione
CATANI FABRIZIO	Scienze motorie e sportive
PASQUA ERCOLE	Religione

7. Avvicendamento docenti nel 2° biennio e quinto anno

Disciplina	**3° anno**	**4° anno**	**5° anno**
Italiano	Gallo L.	Gallo L.	Gallo L.
Storia	Gallo L.	Gallo L.	Gallo L.

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004628 - 13/05/2025 - V.6 - E

Matematica	Mazzuca L.	Somma F.	Magarò G.
Francese	Arcuri S.	Arcuri S.	Arcuri S.
Inglese	Conforti E.	Altomare R.	Altomare R.
Scienza e cultura dell'alimentazione	Pancaro R.	De Fazio C.	De Cicco T.
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Celebre A.	Celebre A.	Celebre A.
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici: Sala e Vendita	/	Gerace A.	Maletta E.
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici: Cucina	Mazzotta F.	Grillo F. Iuliano C. Maiorana R.	Maiorana R.
Scienze Motorie e sportive	Catani F.	Catani F.	Catani F.
Religione	Spizzirri M.	Pasqua E.	Pasqua E.

8. Libri di testo

DISCIPLINA	TITOLO
RELIGIONE	"SULLA TUA PAROLA", Cassinotti/Marinoni/Bozzi,, Vol. U. Ed. Marietti scuola
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	" LA MIA NUOVA LETTERATURA" VOL.3, Roncoroni – Cappellini - Sada Ed. Carlo Signorelli
STORIA	LA STORIA INTORNO A NOI - VOLUME 5 - IL NOVECENTO E OGGI V. Calvani, Mondadori
LINGUA INGLESE	"FLAVOURS - ENGLISH FOR COOKING AND SERVICE", E. Assirelli A. Vetri, B. Cappellini, volume unico, Rizzoli languages
MATEMATICA	Sasso Leonardo / Fragni Ilaria - "Colori della matematica" - Edizione Bianca Per Istituti Alberghieri vol. B + ebook. Petrini Editore

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004628 - 13/05/2025 - V.6 - E

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 Vol. 5, "Machado Amparo, Ed. Poseidonia
LINGUA STRANIERA FRANCESE	PASSION CHEF ET PATISSIER. - Le français professionnel pour la gastronomie, l'œnologie et la pâtisserie. Ed. Sanmarco, Zanotti Marina, Paour Marie-Blanche
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	VOLUME 3 CLASSE V ENOGASTRONOMIA - SALA E VENDITA + EBOOK. Ed. Liviana, Fantozzi MT, De Luca C
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI (CUCINA)	"NUOVO CHEF CON MASTERLAB"- ED. 2021 – Vol. 5 - Frangini G. – Ed. Le Monnier
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRNOMICI (SALA)	"NUOVO MAITRE E BARMAN CON MASTERLAB" – Vol. 2 - Faracca A. - Ed. Le Monnier
EDUCAZIONE CIVICA	LA NUOVA EDUCAZIONE CIVICA PER IL TRIENNIO DELLA SCUOLA SUPERIORE. Ed. Tramontana

9. Studenti della classe

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	

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

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004628 - 13/05/2025 - V.6 - E

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)

11. <u>Scheda criteri d'Istituto attribuzione Crediti formativi</u>

	Crediti	3° anno	4° anno	3°+ 4° anno
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				

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

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004628 - 13/05/2025 - V.6 - E

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 successivamente 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. (Corrisponde al voto di comportamento non inferiore a 8).	NO	=
	SI	0.3

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

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

Si attribuisce il punteggio più alto della banda se gli indicatori deliberati sono ≥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

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004628 - 13/05/2025 - V.6 - E

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 8 studenti (2 ragazze e 6 ragazzi), provenienti tutti dalla IV ENO dell'anno precedente. Tre componenti si sono trasferiti da altri indirizzi di studio al secondo e al terzo anno e durante il corso del secondo biennio si sono integrati perfettamente con il gruppo classe. Gli allievi provengono in gran parte da un contesto socio-culturale medio, alcuni sono pendolari e raggiungono l'istituto ogni giorno viaggiando dai paesi limitrofi in cui sono residenti.

Il contesto sociale, culturale ed economico in cui vivono è quello tipico dei piccoli paesi di provincia: scarsa presenza di associazioni culturali in cui poter coltivare le proprie passioni, ridotte possibilità logistiche di poter partecipare ad avvenimenti di interesse artistico-culturale (mostre, musei, teatri, cinema ecc.), esigua propensione e/o possibilità di viaggiare, tutto ciò affiancato, però, ad una maggiore genuinità di pensiero e alla conduzione di una vita semplice ed impiantata su sani principi, in cui i valori della solidarietà, del rispetto e dell'educazione rivestono ancora un ruolo importante. La maggior parte degli alunni non pratica regolarmente sport o altre attività extrascolastiche. In questo quadro di riferimento 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.

I docenti che si sono avvicendati nel corso del quinquennio, hanno cercato quotidianamente di mettere in campo pratiche didattiche stimolanti, inclusive e collaborative, ricorrendo anche ad interventi di recupero e potenziamento, tutti gli alunni sono stati guidati verso il raggiungimento degli obiettivi sperati e quindi ritenuti in grado di poter affrontare l'Esame di Stato conclusivo.

La classe risulta varia come composizione e come rendimento; buona parte di essa, se opportunamente stimolata, è disponibile al dialogo educativo. La frequenza per alcuni di loro non è stata sempre regolare, tuttavia la partecipazione all'attività didattica, nel complesso, si ritiene accettabile. Per quanto riguarda il processo di apprendimento, la maggior parte degli studenti ha raggiunto un livello sufficiente di conoscenze, abilità e competenze e in alcuni casi anche discreto. Una piccola parte della classe, invece, soprattutto a causa di scarso impegno, di lacune pregresse, inadeguato metodo di studio, difficoltà nell'assimilazione e nella rielaborazione dei contenuti, ha incontrato maggiori difficoltà e ha ottenuto livelli di apprendimento sufficienti. Se da una parte quasi tutti gli allievi della classe risultano poco propensi allo studio teorico, dall'altra, nelle attività pratiche inerenti la formazione professionale, sono in grado di esprimere al meglio le personali capacità, conoscenze, competenze e abilità acquisite nel quinquennio. Alcuni hanno espresso il loro talento e la loro creatività nelle attività laboratoriali e nelle attività extra scolastiche proposte dalla scuola e non, soprattutto nel contesto di concorsi enogastronomici, con il conseguimento di buoni risultati. Tutti gli studenti, nel

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004628 - 13/05/2025 - V.6 - E

momento in cui sono stati chiamati ad esprimere le qualità professionali del settore enogastronomico, hanno dimostrato attenzione e impegno e dedizione, desiderio di migliorare e aggiornarsi. D'altra parte la scuola si pone come punto di riferimento per l'organizzazione e la gestione, all'interno e all'esterno della propria struttura, di meeting, convegni, catering, attività che hanno creato sinergia positiva con il territorio e il mondo del lavoro. Le esperienze vissute nell'arco della loro formazione scolastica, hanno permesso ai discenti di crescere professionalmente, valorizzando il proprio talento e le risorse personali. Inoltre, un valido contributo alla formazione professionale è stato apportato dai Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (P.C.T.O.) che hanno consentito di integrare le conoscenze e le competenze di indirizzo sul campo, permettendo di sperimentare le proprie abilità in ambienti di lavoro di grande spessore e nel contempo, di rafforzare le capacità relazionali, organizzative, gestionali e di acquisire aspetti improntati dell'accoglienza e del senso della misura. Nel rispetto della normativa tutti i docenti hanno modulato le loro programmazioni cercando di favorire una didattica inclusiva che tenesse conto delle esigenze di ogni studente, privilegiando metodi didattici in grado di stimolare l'interesse, la partecipazione e l'impegno dei ragazzi. Grazie al dialogo formativo instaurato e la fiducia riposta da parte degli alunni nei confronti di molti docenti, la classe ha avuto l'opportunità di migliorare l'autonomia di giudizio e la capacità critica, il rispetto delle regole, il senso di responsabilità e la capacità organizzativa. Gli alunni hanno sicuramente imparato a relazionarsi con gli altri e hanno acquisito strumenti utili a sviluppare le attitudini personali in vista delle scelte future. La maggior parte della classe si vede proiettata in un futuro lavorativo molto attinente al percorso di studi che si appresta a concludere, infatti alcuni studenti hanno già intrapreso questa strada da un po' di tempo, raggiungendo risultati concreti nell'ambito della ristorazione. Per un alunno, è stato redatto un Piano Didattico Personalizzato, depositato agli atti della scuola, informazioni più dettagliate a riguardo sono acquisibili consultando il relativo plico allegato al presente documento.

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:

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004628 - 13/05/2025 - V.6 - E

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 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, a visite didattiche, in quanto ritenute occasioni privilegiate di apprendimento e di

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004628 - 13/05/2025 - V.6 - E

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

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);

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004628 - 13/05/2025 - V.6 - E

- 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 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

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004628 - 13/05/2025 - V.6 - E

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

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

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004628 - 13/05/2025 - V.6 - E

		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.

14. Composizione della Commissione

Docente Commissario interno	Disciplina
Celebre Anna	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
De Cicco Tiziana	Scienza e cultura dell'alimentazione
Maiorana Rosetta	Laboratorio dei servizi di enogastronomia settore Cucina

Il Consiglio di classe ha fissato due simulazioni del colloquio, a metà maggio e a fine maggio.
Inoltre è stata svolta il 17/12/2024 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.

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004628 - 13/05/2025 - V.6 - E

La seconda prova è stata somministrata dai commissari interni, in base alle disposizioni ministeriali nelle date 14 marzo 2025 e 11 aprile 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. <u>Progetti e attività integrative</u>

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**
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	Competenze sociali e civiche

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004628 - 13/05/2025 - V.6 - E

		tribunale di Castrovillari (CS).	
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	Partecipazione al convegno *Vivere le Biodiversità*	Seminario con esponenti dell'ARSAC e ASSONOPAR sull'importanza delle Biodiversità.	Competenze sociali e civiche
2023/24	Incontro con l'associazione nazionale Marinai d'Italia	Incontro a cura della MARINA MILITARE.	Attività di orientamento in uscita
2023/24	Convegno "Il pericolo della rete" 28 Novembre 2023	Partecipazione alla giornata di sensibilizzazione contro la violenza sulle donne organizzata dall'Amministrazione Comunale di San Giovanni in Fiore.	Competenze sociali e civiche
2023/24	Visita all'azienda Campotenese e Castello di Serragiumenta 21 Novembre 2023	Gli studenti del triennio dell'indirizzo Enogastronomia, conoscono dal vivo la realtà di aziende produttive del territorio calabrese.	Attività di potenziamento e approfondimento degli ambiti disciplinari
2023/24	Evento in diretta streaming "Dipendenze viste da vicino: sostanze e	Incontro a cura di "UNISONA" con Leopoldo Grosso, Simona Baracco e la partecipazione	Competenze sociali e civiche

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004628 - 13/05/2025 - V.6 - E

	comportamenti a rischio"	straordinaria di Luigi Ciotti.	
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
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	CENTRO PER L'IMPIEGO REGIONE CALABRIA	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

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004628 - 13/05/2025 - V.6 - E

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	Carnevale 2025 04/03/2025	Partecipazione alla marcia organizzata dall'amministrazione comunale con il tema "Pace e inclusione"	Competenze sociali e civiche
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	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	Convegno sul tema "I nuovi adolescenti e l'educazione emotiva presso l'aula magna della sede Ceretti	Competenze sociali e civiche

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004628 - 13/05/2025 - V.6 - E

	Grecia di Catanzaro 23/04/2025		

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

Sono consultabili negli atti della scuola:

- Quadro dettagliato delle ore svolte durante l'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	INCONTRO CON LA CASA EDRTICE RUBETTINO	Conferenza sull'importanza della lettura e dibattito con l'editore.
2022/23	PCTO area di indirizzo	Partecipazione al convegno *Vivere le Biodiversità*	Seminario con esponenti dell'ARSAC e ASSONOPAR sull'importanza delle Biodiversità.
2022/23	PCTO area di indirizzo	Giornata organizzata dal GAL Sila	Incontro con tutti gli imprenditori del territorio, seguito dal pranzo preparato dagli alunni guidati dallo Chef stellato Antonio Biafora.
2023/24	PCTO area di indirizzo	CENTRO PER L'IMPIEGO REGIONE CALABRIA	"INSIEME CREIAMO IL FUTURO-COSENZA"
2023/24	PCTO area di indirizzo	AVIS	Partecipazione al convegno organizzato dall'AVIS di San Giovanni in Fiore, c/o la sede Florens.
2023/24	PCTO area di indirizzo	Società agricola Zito e F.lli S.R.L.	Servizio del vino con azienda Zito
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	Attività di sala e sommelier	A.M.I.R.A. associazione maître italiani ristoranti e alberghi
2023/24	PCTO area di indirizzo	CONCORSO INTERNO DI CUCINA, CENA LA FESTA DEL SOCIO	Associazione Cuochi San Giovanni in Fiore

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004628 - 13/05/2025 - V.6 - E

2023/24	PCTO area di indirizzo	Club per l'UNESCO San Giovanni in Fiore	L'olivo sacro e millenario, simbolo e nutrimento
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	Attività di formazione presso azienda agricola "l'Orto di Lidia"	Visita aziendale e attività laboratoriali presso la sede di San Giovanni in Fiore
2024/25	PCTO area di indirizzo	BIRRIFICIO BRILLO PARLANTE	Visita aziendale Lorica 13/02/2025
2024/25	PCTO area di indirizzo	ATTIVITÀ PCTO FIERA RIMINI 2025	ASSOCIAZIONE CUOCHI SAN GIOVANNI IN FIORE
2024/25	PCTO area di indirizzo	CONCORSO RIMINI	ASSOCIAZIONE FIC
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	Corso di Pasticceria e cioccolateria	Lezioni di pasticceria con lo chef Fabio Lopez
2024/25	PCTO area di indirizzo	CONCORSO UPVIVIUM NAZIONALE	ASSOCIAZIONE CUOCHI SAN GIOVANNI IN FIORE
2024/25	PCTO area di indirizzo	CENA DI GALA GIOACCHINO DA FIORE	ASSOCIAZIONE CUOCHI SAN GIOVANNI IN FIORE
2024/25	PCTO area di indirizzo	Attività di laboratorio presso la sede FLORENS	RISTORANTE U CURTIGLIU

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.

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004628 - 13/05/2025 - V.6 - E

A partire da queste riflessioni, il Coordinamento dei Dipartimenti ha optato per la scelta del Curricolo valutativo, che pone l'Educazione Civica dentro un meccanismo più ampio, attraverso attività già presenti nel PTOF d'Istituto e altre individuati dai Dipartimenti e dai Consigli di classe.

Finalità

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

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

Obiettivi/competenze

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

- Recuperare il senso dello Stato, anche attraverso attività di tipo giuridico e costituzionale;
- Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, nel rispetto degli impegni assunti;
- Adottare i comportamenti più adeguati pe la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie e straordinarie di pericolo;
- Rispettare l'ambiente, curarlo e migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità;
- Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici;
- Esercitare i principi della cittadinanza digitale, coerentemente al sistema integrato di valori che regola la convivenza civile e democratica;
- Cogliere la complessità delle problematiche morali, sociali, politiche, economiche.

Attività

- Le 33 ore annue non vengono svolte secondo un orario rigido, ma attraverso una struttura didattica flessibile;
- La responsabilità dell'Educazione Civica è collegiale del Consiglio di classe che, sulla base della programmazione generale, stabilisce argomenti, modi e tempi di attuazione da inserire nella programmazione di classe;
- Al Triennio il Consiglio di classe elabora inoltre alcune UDA per l'insegnamento trasversale dell'Educazione civica. La stesura delle UDA tiene conto delle tematiche individuate nel documento di seguito riportato che integra il curricolo d'istituto:

CLASSI QUINTE	
TEMATICHE 1° periodo didattico	**TEMATICHE 2° periodo didattico**

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004628 - 13/05/2025 - V.6 - E

✓ *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: Arcuri Serafina	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 - 0004628 - 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 Arcuri Serafina 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 - De Cicco Tiziana - Maiorana Rosetta - Maletta Ernesto	8

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004628 - 13/05/2025 - V.6 - E

✓ 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. De Cicco Tiziana	2
TOTALE					33

GRIGLIA DI VALUTAZIONE EDUCAZIONE CIVICA a.s. 2024-2025

(Approvata nel 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
	Rispetto ai materiali e agli stimoli proposti, l'alunno non è in grado di collegare le conoscenze acquisite.	3-4

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004628 - 13/05/2025 - V.6 - E

ABILITÀ	Rispetto ai materiali e agli stimoli proposti, l'alunno è in grado di collegare le conoscenze in maniera non ancora sicura o con il supporto e lo stimolo del docente.	5
	Rispetto ai materiali e agli stimoli proposti, l'alunno è in grado di applicare le conoscenze acquisiti nei casi più semplici.	6
	Rispetto ai materiali e agli stimoli proposti, l'alunno è in grado di collegare le conoscenze con buona autonomia. Sa collegare le conoscenze alle esperienze vissute.	7-8
	Rispetto ai materiali e agli stimoli proposti, l'alunno collega in autonomia e con sicurezza le conoscenze acquisite, sia in relazione a contesti noti e vicini, che a contesti nuovi. Apporta contributi personali e originali.	9-10
COMPORTAMENTI	L'alunno adotta comportamenti e atteggiamenti non coerenti con l'educazione civica, nonostante i richiami e le sollecitazioni.	3-4
	L'alunno adotta in modo sporadico comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e ha bisogno di costanti richiami e sollecitazioni.	5
	L'alunno generalmente adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e rivela sufficiente consapevolezza in materia.	6
	L'alunno adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di avere una buona consapevolezza in materia.	7-8
	L'alunno adotta costantemente comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne completa consapevolezza. Si assume delle responsabilità verso il gruppo e verso la comunità scolastica.	9-10

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

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004628 - 13/05/2025 - V.6 - E

<table>
<tr><td colspan="3">ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Leonardo da Vinci"
a.s. 2024/2025 secondo quadrimestre
UNITA' DI APPRENDIMENTO CLASSE QUINTA ENO</td></tr>
<tr><td>Titolo</td><td colspan="2">Elaborazione di un nucleo tematico oggetto della seconda prova di Esame di Stato</td></tr>
<tr><td>Utenti destinatari</td><td colspan="2">Classi quinte</td></tr>
<tr><td>Prodotti</td><td colspan="2">Elaborato finale</td></tr>
<tr><td colspan="2">Risorse umane:docenti del C.d.C.</td><td>Obiettivi disciplinari</td></tr>
<tr><td colspan="2">D.T.A.
Lab. di enogastronomia-settore cucina
Scienza e cultura dell'alimentazione</td><td>• 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</td></tr>
<tr><td>Tempi</td><td colspan="2">II quadrimestre</td></tr>
<tr><td>Metodologia</td><td colspan="2">Lavoro di gruppo e individuale</td></tr>
<tr><td>Strumenti</td><td colspan="2">Libro di testo, laboratori di indirizzo, laboratorio multimediale</td></tr>
<tr><td>Valutazione</td><td colspan="2">Valutazione prodotto finale</td></tr>
</table>

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.

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004628 - 13/05/2025 - V.6 - E

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 - 0004628 - 13/05/2025 - V.6 - E

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.

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 cucina	3	Menù con alimenti funzionali	prima settimana
4	D.T.A.	3	Il marketing	seconda settimana

PIANO DI LAVORO UDA n.2
Specificazione delle fasi di lavoro (chi-cosa-quando)

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004628 - 13/05/2025 - V.6 - E

	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 cucina	3	Elaborazione di menù per persone intolleranti al glutine	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

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 del bambino Prescrizioni alimentari e religioni	prima settimana
3	Lab. enog. - settore cucina	3	Formulazione di menù settimanale per mensa bambini dell'infanzia 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)

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004628 - 13/05/2025 - V.6 - E

	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 cucina	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 - 0004628 - 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 informazioni e dati	1.1 Navigare, ricercare e filtrare dati, informazioni e i contenuti digitali	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 digitali • **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 digitali	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 comunicazione di gitali • **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 Serafina Arcuri — *Ing. Pasquale SUCCURRO*

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004628 - 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 - 0004628 - 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 - 0004628 - 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 - 0004628 - 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 - 0004628 - 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 - 0004628 - 13/05/2025 - V.6 - E

Allegato C Relazioni finali dei Docenti e programmi svolti

Relazione Finale di Lingua e Letteratura Italiana/ Storia
A.S. 2024/2025
Classe V ENO
Docente: Gallo Lucia Adelaide

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da otto alunni, di cui cinque maschi e tre femmine. Nella classe è presente un alunno BES, che segue una programmazione paritaria. La classe, sempre 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 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, interattiva
- Ricerche individuali e/o di gruppo
- Lettura e spiegazione di testi
- Utilizzo di audiovisivi
- Supporti informatici

VERIFICA E VALUTAZIONE

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti:
Interrogazione orale
Test

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004628 - 13/05/2025 - V.6 - E

Discussioni guidate
Esercitazioni tipo prima prova scritta dell'esame di stato, svolte a casa e in classe
Simulazione di prima prova scritta
Colloqui ed esercitazione scritta a risposta aperte
Elaborazione di brevi quesiti e relativa attività di correzione.

ATTIVITÀ DI RECUPERO

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

STRUMENTI DIDATTICI

Libri di testo in adozione
Materiale fornito dal docente
Schemi e mappe esplicative
Utilizzo di audiovisivi
Supporti informatici

PROGRAMMA SVOLTO ITALIANO

Programma Italiano
Prof.ssa Lucia Adelaide Gallo
classe V Enogastronomia a.s. 2024/2025

PRIMO QUADRIMESTRE:

Modulo 1 **Settembre - ottobre**
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;
Mastro-don Gesualdo: la trama;
La morte di Gesualdo;
La Scapigliatura;
Giosuè Carducci: vita, opere e poetica;
Pianto antico;

Modulo 2 **Novembre - 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;

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004628 - 13/05/2025 - V.6 - E

La prosa: dal Piacere al Notturno;
Giovanni Pascoli: vita, opere e poetica;
Pascoli uomo e letterato: il "nido" familiare;
Il fanciullino;
"È 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).

PROGRAMMA SVOLTO STORIA ED
EDUCAZIONE CIVICA

Programma di Storia
classe V Eno
Anno scolastico 2024/2025

MODULO 1 **Settembre - dicembre**
L'Europa dei Nazionalisti;
L'Italia Industrializzata ed imperialista;
L'Europa verso la guerra;
La Prima guerra mondiale;

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004628 - 13/05/2025 - V.6 - E

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 – giugno**

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 12/05/2025 Prof.ssa Lucia Adelaide Gallo

Relazione Finale di Matematica
A.S. 2024/2025
Classe V ENO
Docente: Magarò Giuliana

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe, composta da otto studenti (cinque maschi e tre femmine), si è distinta per l'atteggiamento educato e rispettoso che tutti hanno mantenuto nei confronti di compagni, insegnanti e personale scolastico. Pur con differenze nel livello di partecipazione e impegno, il gruppo si è sempre mostrato corretto e collaborativo.
Nel corso dell'anno, non tutti gli alunni hanno dimostrato un coinvolgimento costante nello studio. Alcuni si sono impegnati con maggiore continuità, mentre altri hanno avuto un rendimento più altalenante. Tuttavia, i risultati raggiunti a fine anno sono stati generalmente positivi e in diversi casi si sono evidenziati progressi significativi.

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004628 - 13/05/2025 - V.6 - E

Gli alunni presentano un coinvolgimento minore nella parte teorica e astratta della disciplina. Questo ha portato, in alcuni casi, a una preparazione non del tutto solida nelle competenze di base nell'ambito matematico, dove sono state necessarie ulteriori spiegazioni e sostegno.
Analizzando il gruppo, si possono distinguere due livelli di apprendimento: una parte degli alunni che ha sviluppato buone capacità operative e logiche, mostrando un impegno generalmente sufficiente e un'applicazione accettabile, l'altra parte di studenti, presenta ancora lacune e incertezze che indicano un metodo di studio da rafforzare.
Durante l'anno scolastico è stato possibile instaurare un dialogo educativo efficace con gli alunni. In molti hanno migliorato l'autonomia, il senso di responsabilità, il rispetto delle regole e le capacità relazionali.
Le valutazioni finali hanno considerato non solo le conoscenze e le competenze raggiunte, ma anche il percorso individuale di ciascun alunno, tenendo conto dei progressi effettuati rispetto all'inizio dell'anno. Si auspica che l'esperienza scolastica abbia contribuito a formare ragazzi e ragazze maturi e pronti ad affrontare le difficoltà della vita.

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
Dati, loro organizzazione e rappresentazione.
Indici di posizione.
Calcolo delle probabilità
Funzioni reali di variabile reale: classificazione e definizioni generali
Limiti di funzioni reali di variabile reale: concetti essenziali
Calcolo delle derivate
ABILITA'
Operare con il simbolismo matematico riconoscendo le regole sintattiche.
Raccogliere, organizzare e rappresentare un insieme di dati.
Saper individuare gli indici di posizione.
Saper analizzare il grafico di una funzione: dominio, segno ed eventuali punti di intersezione con gli assi cartesiani, funzioni crescenti e decrescenti, pari e dispari.
COMPETENZE
Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative. Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi, anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche.
Riconoscere ed interpretare il grafico di una funzione.

METODOLOGIA

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

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004628 - 13/05/2025 - V.6 - E

VERIFICA E VALUTAZIONE

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

ATTIVITÀ DI RECUPERO

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

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 EMENTARI **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

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004628 - 13/05/2025 - V.6 - E

Indici di variabilità: campo di variazione, scarto medio assoluto, varianza
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 12/05/2025 Prof.ssa Giuliana Magarò

Relazione Finale di LINGUA INGLESE
A.S. 2024/2025
Classe V A Enogastronomia
Docente Prof.ssa: Rosy Altomare

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Dalle verifiche effettuate ad inizio anno scolastico per rilevare i livelli di partenza, gli studenti, che la sottoscritta ha incontrato per la prima volta al quarto anno, hanno mostrato di possedere 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.
Per quanto riguarda il profitto raggiunto dalla classe si possono individuare due fasce di allievi, una prima più esigua che ha mostrato una discreta partecipazione al dialogo educativo, un impegno accettabile e nonostante le carenze ha mostrato dei miglioramenti nei livelli di partenza, conseguendo una preparazione più che sufficiente ed una seconda fascia, costituita da un numero più cospicuo di allievi che ha partecipato poco al dialogo educativo e ha mostrato un impegno individuale non sempre adeguato alle necessità di recupero, pervenendo così, complessivamente, ad una 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.
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

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004628 - 13/05/2025 - V.6 - E

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004628 - 13/05/2025 - V.6 - E

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

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

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004628 - 13/05/2025 - V.6 - E

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
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 12/05/2025 Prof.ssa Rosy Altomare

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004628 - 13/05/2025 - V.6 - E

Relazione Finale di Francese
A.S. 2024/2025
Classe V A Enogastronomia
Docente Prof: Serafina Arcuri

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V ENO è costituita da 8 alunni, in maggioranza maschi. Sebbene il percorso formativo dei componenti sia stato per la maggior parte dei casi il medesimo, si presenta come un gruppo eterogeneo per il livello di conoscenze e competenze acquisite. La maggior parte dei componenti della classe ha mostrato una buona motivazione all'approccio della materia, ha raggiunto buone competenze ed è in linea con gli standard richiesti in base ai livelli del quadro comune europeo di riferimento; solo alcuni alunni, hanno raggiunto con maggiore difficoltà i requisiti richiesti. In linea di massima, la classe ha partecipato con interesse alle attività proposte e manifestato il desiderio di voler recuperare le carenze pregresse. Si è mirato ad un approccio metodologico basato sul consolidamento delle competenze comunicative, con lo scopo di facilitare, in contesti multiculturali, la mediazione e la comprensione delle altre culture, favorendo la mobilità e le opportunità di studio e di lavoro. Lo studio della microlingua ha dato modo alla classe di conoscere alcuni aspetti della cultura e della civiltà del paese straniero, in particolare gli aspetti gastronomici, e nello stesso tempo ha permesso di stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali.

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:
Acquisizione di conoscenze relative alla microlingua con particolare attenzione al linguaggio settoriale della gastronomia.
Comprensione di testi complessi su argomenti sia concreti che astratti;
Interazione orale con una modesta scioltezza in modo da favorire la comunicazione con i parlanti nativi con pochi sforzi per l'interlocutore.
Produrre un testo chiaro e dettagliato su alcuni argomenti, per lo più legati all'area della microlingua.
COMPETENZE / CAPACITA'/ ABILITA':
Durante l'ultimo anno la maggioranza della classe ha consolidato competenze comunicative corrispondenti al Livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento. In particolare ha affinato il proprio metodo di studio nell'uso delle lingue straniere per l'apprendimento di contenuti non linguistici, utilizzando la lingua Francese per scopi comunicativi. Si è data più importanza alla comprensione di messaggi e testi semplici e chiari, in particolare su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale. Traduzioni di testi dal Francese all'italiano legati al contesto della microlingua.

METODOLOGIA

Sono stati utilizzati i seguenti metodi didattici:
Lezione frontale classica X
Lezione partecipativa, dialogata X
Laboratorio
Esercitazione individuale X

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004628 - 13/05/2025 - V.6 - E

Lavori (o esercitazioni di gruppo) X
Lettura diretta dei testi X
Utilizzo di audiovisivi X
Supporti informatici X

VERIFICA E VALUTAZIONE

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

ATTIVITÀ DI RECUPERO

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

STRUMENTI DIDATTICI

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

PROGRAMMA SVOLTO

Programma di Lingua Francese Quinto anno Enogastronomia
Docente: Serafina Arcuri

ŒNOGASTRONOMIE :

MODULO 1 (Settembre – Ottobre)
UNE ÉQUIPE ORGANISÉE
Demander et proposer son aide en cuisine
Indiquer des tâches à réaliser
Faire en cuisine
Répondre sur une recette
La brigade de cuisine
PLANÈTE CUISINE
Cuisson et conservation
La cuisson : différents types
Présenter une « web-quête »
MODULO 2 (Novembre – Dicembre)

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004628 - 13/05/2025 - V.6 - E

MYRIADES DE RESTOS
Promouvoir un restaurant sur un site web
Le restaurant (organisation)
Les différents types de restauration
DES CUISINES VARIÉES
Parler des différentes formes de cuisines
Les mots pour parler des autres cuisines
D'une cuisine à l'autre
MODULO 3 (Gennaio - Febbraio)
LA CUISINE ITALIENNE ET SES RECETTES
Les produits typiques de la cuisine régionale italienne
Décrire des spécialités italiennes et présenter des recettes
MODULO 4 (Aprile - Maggio)
HACCP
La sécurité sur les lieux de travail
La Marche en Avant
Les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)
MON JOB DANS UN RESTO
Se présenter
Répondre au téléphone
S'accorder pour un entretien et accepter
La demande de travail
Le CV européen
Simulation d'un entretien d'embauche
EDUCAZIONE CIVICA (Secondo quadrimestre Febbraio 2024)
CUISINE ET SANTÉ
Parler d'un régime, d'une diète
Les mots pour parler de cuisine et santé
Le régime mediterraneen
La micronutrition

Data 12/05/2025 Prof.ssa Serafina Arcuri

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

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe, pur avendo buone potenzialità, durante tutto l'anno ha sempre mostrato poco impegno nello studio sia a casa che in classe. Nel complesso il profitto scolastico è stato sufficiente solo per pochi elementi.
Attualmente i risultati (conoscenze, competenze, capacità) della classe rispecchiano una mediocrità sostanziale a causa di un impegno nello studio finalizzato solo alle verifiche finali, senza

approfondimenti e rielaborazioni personali dei contenuti. Le produzioni personali risultano ancora non sempre conformi. L'applicazione delle conoscenze è parziale.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

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

COMPETENZA in uscita n° 3

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

COMPETENZA in uscita n°4: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed 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.

METODOLOGIA

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

VERIFICA E VALUTAZIONE

Verifiche:

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

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

Valutazione orale: Conoscenza degli argomenti- Rielaborazione ed esposizione corretta dei concetti appresi - Capacità di approfondimento e ricerca individuale- Capacità di collegamento interdisciplinare

Ulteriori criteri per la valutazione: partecipazione e impegno nelle attività svolte in classe, livello di partenza, lavoro svolto a casa, progressione e potenzialità di apprendimento, rispetto delle consegne, adeguatezza agli obiettivi cognitivi ed educativi relativamente al livello di competenze raggiunte.

ATTIVITÀ DI RECUPERO

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

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004628 - 13/05/2025 - V.6 - E

Riproposizione degli argomenti in forma diversificata (semplificazione dei contenuti, mappe concettuali, video lezioni registrate dei principali contenuti) Corsi di competenze di base

STRUMENTI DIDATTICI

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

PROGRAMMA SVOLTO

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

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004628 - 13/05/2025 - V.6 - E

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004628 - 13/05/2025 - V.6 - E

SECONDO QUADRIMESTRE	TEMPI DI ATTUAZIONE
UDA 3. L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISIOLOGICHE L'alimentazione nelle diverse fasi della vita. La dieta nell'età evolutiva. La dieta del neonato e del lattante. La dieta del bambino. La dieta dell'adolescente. La dieta dell'adulto. Le basi di una dieta sana. LARN e dieta equilibrata. Linee guida per una sana alimentazione. La piramide alimentare. La dieta in gravidanza e della nutrice. La dieta nella terza età. Diete e stili alimentari. Stili alimentari. La dieta mediterranea. La piramide della dieta mediterranea. La dieta sostenibile. Le diete vegetariane. La dieta macrobiotica. La dieta eubiotica. La dieta dello sportivo. Prescrizioni alimentari e religioni. Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi religioni. Le regole alimentari nell'ebraismo. Le regole alimentari nel Cristianesimo. Le regole alimentari nell'Islam. **UDA 4. L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE** La dieta nelle malattie cardiovascolari. Prevenzione del rischio cardiovascolare. Ipertensione arteriosa. Iperlipidemie ed aterosclerosi. Ipercolesterolemia. Ipertrigliceridemia. La dieta nelle malattie metaboliche. Sindrome metabolica. Diabete mellito. Obesità. Allergie e intolleranze alimentari. Le reazioni avverse al cibo. Reazioni tossiche. Le allergie alimentari. Le intolleranze alimentari. L'intolleranza al lattosio. Favismo. Fenilchetonuria. La sensibilità al glutine e la celiachia. La diagnosi delle allergie e delle intolleranze. Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva. **Educazione Civica**: Alimentazione e salute. La Costituzione italiana: art. 32, diritto alla salute. Agenda 2030 dello sviluppo sostenibile: obiettivo 3. I disturbi del comportamento alimentare. Anoressia e bulimia.	MARZO – MAGGIO

Data 12/052025 Prof.ssa Tiziana De Cicco

Relazione Finale di "Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva"
A.S. 2024/2025
Classe V sez. A Indirizzo Enogastronomia
Docente Prof: Celebre Anna

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è costituita da 8 alunni, 5 maschi e 3 femmine. La frequenza degli alunni è stata piuttosto regolare, tranne per un alunno, che ha fatto numerose assenze. Adeguato il rispetto del regolamento scolastico per buona parte della classe. Il processo di apprendimento non è stato omogeneo. Si delineano infatti 3 gruppi, uno, che ha sempre seguito regolarmente le lezioni, che ha studiato adeguatamente a casa, consolidando conoscenze e competenze. L'altro formato da alunni con partecipazione, interesse e studio adeguato. L'ultimo gruppo, infine, con risultati appena sufficienti a causa di frequenza saltuaria e impegno e partecipazione limitati. La classe si presenta abbastanza

unita e coesa, ha partecipato alle iniziative promosse dalla scuola, 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;
- test, anche attraverso moduli Google;

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004628 - 13/05/2025 - V.6 - E

- 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

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004628 - 13/05/2025 - V.6 - E

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004628 - 13/05/2025 - V.6 - E

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
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 12/05/2025 Prof.ssa Anna Celebre

Relazione Finale di Laboratorio dei servizi enogastronomici
settore: cucina
A.S. 2023/2024
Classe V A ENO
Docente: Maiorana Rosetta

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004628 - 13/05/2025 - V.6 - E

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5 A ENO è composta da 8 alunni, l'unità classe è risultata poco coesa, il comportamento nel complesso è stato positivo e la frequenza è stata regolare per la maggioranza degli alunni, poco regolare per alcuni. L'impegno nello studio è stato più che sufficiente, è mancato però l'approfondimento personale a casa; durante le attività svolte in laboratorio, la maggior parte ha dimostrato un interesse costante e proficuo, altri invece un interesse discontinuo e poco proficuo.
Attualmente i risultati (conoscenze, competenze, capacità) della classe sono più che sufficienti; le produzioni personali risultano abbastanza conformi.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Rispetto alla situazione di partenza ed alla sua evoluzione nel corso dell'anno, la classe è rimasta stabile, le competenze delle discipline sono state perseguite giungendo a risultati complessivamente positivi, l'autonomia di lavoro è nel complesso adeguata.
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:
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 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.

METODOLOGIA

Sono stati utilizzati i seguenti metodi didattici:
In presenza:
- Lezione frontale classica
- Lezione partecipativa, dialogata
- Laboratorio
- Esercitazione individuale

VERIFICA E VALUTAZIONE

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

ATTIVITÀ DI RECUPERO

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

Mappe concettuali Riproposizione degli argomenti in forma diversificata Rinforzo positivo

STRUMENTI DIDATTICI

Libri di testo in adozione Attività di ricerca Schemi e mappe esplicative

PROGRAMMA SVOLTO

UDA 1-LA RISTORAZIONE: **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 • Quale forma assume il banqueting • Di che cosa si occupa il banqueting Manager • Come si organizza un banchetto • Che cosa prevede il contratto di banqueting **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 • Che cosa sono gli alimenti dietetici **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 • La cucina innovativa **ATTIVITÀ SVOLTE IN LABORATORIO** Lasagne alla zucca, Lasagne classiche e polpette,	**TEMPI DI ATTUAZIONE** **Settembre/ Novembre** **Dicembre** **Gennaio/Febbraio** **Marzo/Aprile** **Maggio** **Settembre/Aprile**

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004628 - 13/05/2025 - V.6 - E

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004628 - 13/05/2025 - V.6 - E

Roselline gratinate, Risotto all'uva fragola con fonduta di parmigiano e sfere di uva, Risotto con crema di zucchine e gamberi, Paccheri con dadolata di finocchio con gamberi caramellati profumati al limone, Paccheri con gamberi e guanciale croccante, finger food: paccheri ripieni con pesce spada su crema di zucca gocce di arancia e cavolo viola, Filetto scottato con tortino di patate 'mpachiuse, Quiche con cavolo viola e prosciutto, Treccione Diplomatica al cioccolato, zuccotto al tiramisù. cheesecake al mascarpone sacher all'arancia zeppole graffe Casetta di Pan di zenzero, pupazzo di neve e Babbo Natale al cioccolato. Profiteroles al cioccolato, Angel's cake. **EDUCAZIONE CIVICA**: **Sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona**: Agenda 2030 dello sviluppo sostenibile: obiettivo 3; Produzione agroalimentare e sostenibilità; I legumi per un futuro sostenibile.	

Data 12/05/2025 Prof.ssa Maiorana Rosetta

Relazione Finale di
Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita
A.S. 2023/2024
Classe V eno
Docente: Maletta Ernesto

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe, composta da otto studenti (cinque maschi e tre femmine), si è distinta per l'atteggiamento educato e rispettoso che tutti hanno mantenuto nei confronti di compagni, insegnanti e personale scolastico. Pur con differenze nel livello di partecipazione e impegno, il gruppo si è sempre mostrato corretto e collaborativo
L'impegno nello studio è stato sufficiente, è mancato però l'approfondimento personale a casa; la maggior parte ha dimostrato un interesse costante e proficuo, altri invece un interesse discontinuo e poco proficuo.
Attualmente i risultati (conoscenze, competenze, capacità) della classe sono sufficienti; le produzioni personali risultano abbastanza conformi.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004628 - 13/05/2025 - V.6 - E

Gli obiettivi indicati nella programmazione in linea generale sono stati raggiunti, in ordine alla conoscenza, alle abilità e all'autonomia nell'elaborazione personale.
Sono stati perseguiti i seguenti obiettivi in termini di:
CONOSCENZE
Conoscenza dei vari distillati e liquori nazionali e internazionali e le fasi di lavorazione dei prodotti alcolici
Conoscenza della birra e delle fasi di produzione;
Conoscenza delle varie fasi della produzione del vino, dei vini spumanti e vini passiti;
Conoscenza delle tecniche di abbinamento cibo-vino. Abilità professionali sui prodotti tipici
Saper distinguere i vari tipi di menu e riconoscere i prodotti di qualità a kilometro 0 e filiera corta
COMPETENZE/ CAPACITA'/ ABILITÀ
Competenza in uscita n° 1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
Competenza in uscita n° 2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
Competenza in uscita n° 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
Competenza in uscita n° 4: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
Competenza in uscita n° 7: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

METODOLOGIA

Sono stati utilizzati i seguenti metodi didattici:
In presenza:
- Lezione frontale classica (raramente) X
- Lezione partecipativa, dialogata X
- Laboratorio X
- Esercitazione individuale X

VERIFICA E VALUTAZIONE

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

ATTIVITÀ DI RECUPERO

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

STRUMENTI DIDATTICI

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

PROGRAMMA SVOLTO

Unità 1: I superalcolici
1. La preparazione dei distillati
2. L'alambicco: com'è strutturato e come funziona
3. La classificazione dei distillati

Unità 2: Il menu come strumento di vendita
1. le funzioni del menu
2. I tipi di menu
3. La composizione del menu
4. La grafica del menu

Unità 3: L'area di vendita: la sala ristorante
1. la struttura ristorativa nel suo complesso
2. la progettazione della sala ristorante
3. la sanificazione degli ambienti di lavoro

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

SECONDA PARTE DEL PROGRAMMA

Unità 5: I Vini
1. La produzione vitivinicola: il vino e l'enologia
2. La viticoltura
3. Le fasi di produzione del vino e i sistemi di vinificazione
4. La cantina
5. La figura del sommelier
6. Il servizio del vino
7. L'attrezzatura per il servizio del vino
8. Come aprire e servire un vino
9. Basi di enologia nazionale e di degustazione del vino

Unità 6: Degustazione del vino
13. Che cos'e la degustazione
14. La teoria per l'esame visivo, olfattivo e gustativo
15. Il servizio del vino
16. L'attrezzatura per il servizio del vino
17. Come aprire e servire un vino

Data 12/05/2025 Prof. Ernesto Maletta

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004628 - 13/05/2025 - V.6 - E

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004628 - 13/05/2025 - V.6 - E

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

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da 8 alunni provenienti da analoghe realtà socioculturali e ambientali. Ciò ha permesso di formare gruppi omogenei sia per esperienze motorie vissute sia per formazione culturale ricevuta.
Gli alunni rispondono agli stimoli educativi proposti in modo adeguato, a tale scopo sono stati messi nelle condizioni di analizzare, tramite dialoghi operativi, il proprio vissuto motorio e cognitivo. In palestra l'intervento didattico ha mirato, tramite attività motorie di base, ad evidenziare le reali condizioni psicomotorie del gruppo classe.
La frequenza e l'impegno, nel complesso, è stata costante e regolare. Hanno dimostrato interesse verso la disciplina confermando un accettabile senso di responsabilità e di correttezza.
Dopo un'accurata analisi della situazione iniziale, visto che è il primo anno che insegno in questa classe, riguardo la conoscenza delle condizioni neuro-motorie e psicologiche sia del singolo alunno che, più in generale, del gruppo classe, si è cercato di mettere i ragazzi nelle condizioni di analizzare, tramite dialoghi operativi, il proprio vissuto motorio e cognitivo attraverso la pratica di svariate attività sportive.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli obiettivi indicati nella programmazione in linea generale sono stati raggiunti, in ordine alla conoscenza, alle abilità e all'autonomia nell'elaborazione personale.
Sono stati perseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

- **OBIETTIVI GENERALI/FINALITÀ**
  - Consolidamento del carattere e sviluppo della fiducia nelle proprie capacità.
  - Accettazione dei limiti personali attraverso il raggiungimento di un adeguato livello di autostima.
  - Comportamento responsabile nel rispetto degli impegni assunti.
  - Sviluppo della capacità di socializzare e del senso civico.
  - Comportamento corretto e collaborativo nei confronti degli altri.
  - Comportamento rispettoso nei confronti delle strutture scolastiche e del materiale didattico.
  - Pervenire a concepire la pratica motoria come pratica di vita.
- **OBIETTIVI SPECIFICI**
  - Potenziamento fisiologico: miglioramento delle capacità di resistenza, velocità, elasticità muscolare, grandi funzioni organiche.
  - Tollerare un carico di lavoro sub massimale per un tempo adeguato. Vincere resistenze rappresentate dal carico naturale e/o da un carico addizionale di entità adeguata.
  - Rielaborazione degli schemi motori: consolidamento ed uso delle abilità di base e degli schemi acquisiti precedentemente come correre, saltare, lanciare.
  - Potenziamento della coordinazione generale e specifica: arricchimento del bagaglio tecnico delle discipline sportive e della gestualità.
  - Favorire la formazione di una "identità positiva", attraverso situazioni motorie che concorrono alla consapevolezza e sicurezza del lavoro sia individualmente che nell'ambito di un gruppo.

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004628 - 13/05/2025 - V.6 - E

- 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 ampia capacità di lavorare con senso critico e creativo, con la consapevolezza di essere attori di ogni esperienza corporea vissuta.

COMPETENZE CHIAVE RAGGIUNTE: Agire in modo autonomo e responsabile: utilizzare le regole sportive come strumento di convivenza civile.

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

Imparare ad imparare: riconoscere comportamenti di base funzionali al mantenimento della propria salute; riconoscere ed osservare le regole di base per la prevenzione degli infortuni adottando comportamenti adeguati in campo motorio e sportivo.

METODOLOGIA

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

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

Lezione frontale classica
Lezione partecipativa, dialogata
Esercitazione individuale
Lavori (o esercitazioni di gruppo)

Nel corso dell'anno scolastico sarà effettuato costantemente il recupero in itinere. Per gli alunni esonerati si prevedono attività di arbitraggio e prove teoriche su argomenti inerenti alla disciplina.
RISORSE E STRUMENTI (testi, laboratori, attrezzature) La palestra con tutti gli attrezzi e gli impianti esterni.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti:

- Interrogazione orale
- Test
- Discussioni guidate
- Colloqui ed esercitazione scritta a risposta aperte
- Elaborazione di brevi quesiti e relativa attività di correzione.

ATTIVITÀ DI RECUPERO

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

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

STRUMENTI DIDATTICI

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

PROGRAMMA SVOLTO

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***

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004628 - 13/05/2025 - V.6 - E

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004628 - 13/05/2025 - V.6 - E

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***

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 12/05/2025 Prof. Catani Fabrizio

Relazione Finale di RELIGIONE
A.S. 2023/2024
Classe 5^AE ENOGASTRONOMIA
Docente Prof: PASQUA ERCOLE

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI

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

METODOLOGIA

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

VERIFICA E VALUTAZIONE

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

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004628 - 13/05/2025 - V.6 - E

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.

STRUMENTI DIDATTICI

Libro di testo: Relicodex, vol. unico, Ed. SEI, di L. Paolini e di B. Pandolfi

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE

MODULO 1: La visione cristiana della vita. (Ottobre – Novembre)

Contenuti svolti:

- Sperare e agire per abbattere il male
- Abbiamo estremo bisogno di Pace
- Un banchetto per molti popoli
- Quel cuore che tanto ama gli uomini

MODULO 2: Un'identità libera e responsabile per una cittadinanza attiva. (Dicembre – Gennaio)

Contenuti svolti:

- L'unità come armonia: l'uomo e le relazioni
- Giornata mondiale dei poveri
- Cambiare la rotta:: combattere l'ingiustizia e condonare il debito
- Comunicatori miti che narrano la verità con dolcezza e pazienza.

MODULO 3: La dottrina sociale della Chiesa. (Febbraio-Marzo)

Contenuti svolti:

- Apritemi le Porte della Giustizia: Giubileo 2025
- Giubileo 2025: la Speranza non delude.
- La fede e l'ascolto nutrono l'attesa
- La memoria in un mondo che cambia rapidamente
- Giornata del malato: "pellegrini dai malati"

MODULO 4: L'uomo e il suo destino ultimo. (Aprile – Maggio)

Contenuti svolti:

- La musica è bellezza: le note del cuore.
- Il Vangelo della vita sta al cuore del messaggio di Gesù
- The Chosen: L'ultima Cena di Gesù
- Cibi kosher e macellazione rituale
- I giovani scrivono ai Cardinali riuniti in Conclave

Data, 12 maggio 2025 Prof. Ercole Pasqua

CSIS07700B - AF505AA - REGISTRO PROTOCOLLO - 0004628 - 13/05/2025 - V.6 - E