



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "LEONARDO DA VINCI"

ITI - IPAA – IPSSAR – ITCG -87055 SAN GIOVANNI IN FIORE (CS)

Codice Meccanografico: CSIS07700B - Codice univoco UFB511

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI
CLASSE DEL 15 MAGGIO**

(Ai sensi dell'articolo 17, comma 1 del Dlgs 62/2017, O.M. 45 del 09.03.2023 Ai sensi della L. 425/97e 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

OMISSIS

IL COORDINATORE

Prof.ssa Serafina Arcuri

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Ing. Pasquale SUCCURRO

INDICE DEL DOCUMENTO

| | | |
|----|--|------------|
| 1 | Presentazione dell'Istituto | Pag. 2 |
| 2 | L'identità degli Istituti professionali | Pag. 3 |
| 3 | Caratteri specifici del profilo educativo, culturale e professionale (PECUP) | Pag. 4 |
| 4 | L'indirizzo "Enogastronomia" | Pag. 5/6 |
| 5 | Quadro orario | Pag. 6/7 |
| 6 | Docenti del Consiglio di Classe | Pag. 8 |
| 7 | Avvicendamento dei docenti nel secondo biennio e quinto anno | Pag. 8/9 |
| 8 | Libri di testo | Pag. 9/10 |
| 9 | Studenti della Classe | Pag. 10 |
| 10 | Credito scolastico | Pag.10/11 |
| 11 | Criteri d'Istituto attribuzione Crediti formativi | Pag.11/12 |
| 12 | Profilo della classe | Pag.13/14 |
| 13 | Obiettivi trasversali conseguiti. Metodologie. Verifiche e valutazioni. | Pag.14/19 |
| 14 | Commissione dell'Esame di Stato e simulazione colloquio | Pag. 19 |
| 15 | Progetti e attività integrative | Pag. 19/22 |
| 16 | P.C.T.O. | Pag. 22/23 |
| 17 | Percorsi e progetti svolti nell'ambito di Educazione civica / cittadinanza e costituzione e griglia di valutazione Educazione civica | Pag.23/25 |

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

1. Presentazione dell'Istituto

L'Istituto d'Istruzione Superiore "Leonardo Da Vinci", nasce il primo settembre 2009 dall'accorpamento dell'Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato (IPSIA)

“Leonardo Da Vinci” di San Giovanni in Fiore con l’Istituto Professionale di Stato per l’Agricoltura e l’Ambiente “F. Todaro” (IPAA- IPSSAR) di Rende, sede distaccata di San Giovanni in Fiore. A partire dall’anno scolastico 2016/2017, in seguito alle misure per il dimensionamento delle istituzioni scolastiche operato dalla Provincia di Cosenza, l’Istituto comprende anche l’ITCG, con sede ubicata in San Giovanni in Fiore presso località Ceretti e IPSAR 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 proprio in questo anno scolastico 2022/2023 con la definitiva abrogazione del D.P.R. n. 87/2010.

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

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

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

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

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

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

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

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

L’identità culturale, metodologica e organizzativa del diplomato dell’istruzione professionale è riassunta nel Profilo Educativo, Culturale e Professionale (PECuP).

Il PECuP prevede il raggiungimento di una serie di risultati di apprendimento comuni a tutti gli indirizzi declinati in termini di competenze, abilità e conoscenze - aventi l’obiettivo di far acquisire alle studentesse e agli studenti competenze generali, basate sull’integrazione tra i saperi tecnico-professionali e i saperi linguistici e storico-sociali.

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

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

4. L'indirizzo Enogastronomia, 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;
- 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

| <u>Discipline area comune</u> | 1° anno | 2° anno |
|--|-----------|-----------|
| Lingua e letteratura italiana | 4 | 4 |
| Lingua inglese | 3 | 3 |
| Storia | 2 | 2 |
| Matematica | 4 | 4 |
| Diritto ed Economia | 2 | 2 |
| Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia) | 2 | 2 |
| Scienze motorie e sportive | 2 | 2 |
| Religione Cattolica o att. Alternative | 1 | 1 |
| Totale ore area comune | 20 | 20 |
| <u>Discipline area di indirizzo</u> | | |
| Scienze integrate (Fisica) | 2 | 2 |
| Scienze integrate (Chimica) | / | / |
| Scienza degli alimenti | 2 | 2 |
| Lab. di servizi enogastronomici settore cucina | 2 | 2 |

| | | |
|--|--------------------|--------------------|
| Lab. di servizi enogastronomici settore sala e vendita | 2 | 2 |
| Lab. di servizi di accoglienza turistica | 2 | 2 |
| Seconda lingua straniera (francese) | 2 | 2 |
| Totale ore area di indirizzo | 12 | 12 |
| Ore complessive | <u>32</u> | <u>32</u> |
| Ore complessive annuali 32x 33 settimane = | <u>1056</u> | <u>1056</u> |

Secondo biennio e quinto anno

Orario settimanale

| <u>Discipline area comune</u> | 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 |
| <u>Discipline area di indirizzo</u> | | | |
| Seconda lingua straniera (francese) | 3 | 3 | 3 |
| Scienze cultura dell'alimentazione (di cui in compresenza 2 ore) | 4 | 4 | 4 |
| Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva | 4 | 4 | 4 |
| Lab. dei servizi enogastronomici settore cucina | 6 | 4 | 4 |

| | | | |
|---|--------------------|--------------------|--------------------|
| Lab. dei servizi enogastronomici 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 = | <u>1056</u> | <u>1056</u> | <u>1056</u> |

Ore svolte al 13/05/2022 939 su 1056

6. Docenti del Consiglio di classe

| Docente | Disciplina |
|-----------------------------------|---|
| ARCURI SERAFINA (Coordinatore) | Lingua Francese |
| CELEBRE ANNA | Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva |
| BARILE FRANCESCA | Matematica |
| LANZILLOTTA SELENE | Lingua Inglese |
| GRILLO FRANCESCA | Laboratorio dei servizi di Enogastronomia |
| ANTONIO GERACE | Laboratorio dei servizi di sala e vendita |
| PANCARO RUGGERO | 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 | Porco E. | Lamacchia M. | Gallo L. |
| Storia | Porco E. | Lamacchia M. | Gallo L. |
| Matematica | Greco G. | Barile F. | Barile F. |

| | | | |
|---|----------------|----------------|----------------|
| Francese | Arcuri S. | Arcuri S. | Arcuri S. |
| Inglese | Lanzillotta S. | Lanzillotta S. | Lanzillotta S. |
| Scienza e cultura dell'alimentazione | Molinaro M. | Molinaro M. | Pancaro R. |
| Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva | Celebre A. | De Luca V. | Celebre A. |
| Laboratorio dei Servizi Enogastronomici: Sala e Vendita | / | Maletta E. | Gerace A |
| Laboratorio dei Servizi Enogastronomici: Cucina | Reda P. | Parise G. | Grillo F. |
| Scienze Motorie e sportive | Puzzo A. | Puzzo A. | Catani F. |
| Religione | Pasqua E. | Pasqua E. | Pasqua E. |

8. Libri di testo

| DISCIPLINA | TITOLO |
|-------------------------------|---|
| RELIGIONE | "SULLA TUA PAROLA", Cassinotti/Marinoni/Bozzi,, Vol. U. Ed. Marietti scuola |
| LINGUA E LETTERATURA ITALIANA | " LA MIA LETTERATURA" VOL.3, Roncoroni – Cappellini - Sada Ed. Carlo Signorelli |
| STORIA | "STORIA E PROGETTO", Calvani , Vol. 5, Mondadori |
| LINGUA INGLESE | "LIGHT THE FIRE-COOKING AND SERVICE", E. Assirelli A. Vetri, B. Cappellini, volume unico, Rizzoli languages |
| MATEMATICA | Sasso Leonardo / Fragni Ilaria - "Colori della matematica" - Edizione Bianca Per Istituti Alberghieri vol. B + ebook. Petrini Editore |
| SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE | "SULLO SPORT/Conoscenza, Padronanza, Rispetto del corpo", Vol. U, Ed. D'Anna |

| | |
|--|---|
| SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE | "SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE "Machado, Ed. Poseidonia |
| LINGUA STRANIERA FRANCESE | "Côté cuisine côté salle" Silvia Ferrari, Henri Dubosc, Edizioni Minerva |
| DIRITTO E ECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA | "Tutto compreso"- Volume 3 - F. Cammisa, P. Matrisciano, M. Micelli, Ed. Scuola&Azienda |
| LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI (CUCINA) | "Chef Masterlab" – Frangini G., Galié E., Faracca A. – Ed. Le Monnier |
| LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRNICI (SALA) | "Maitre e Barman con Masterlab" - Faracca A., Galié E., Capriotti A. - Ed. Le Monnier |

9. Studenti della classe

OMISSIS

10. Credito scolastico

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

Allegato C – O.M. 45/23

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

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

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

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

OMISSIS

11. Scheda criteri d'Istituto attribuzione Crediti formativi

Criteri per l'attribuzione del credito per l'a.s. 2022/2023

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

Punteggio da attribuire nell'ambito delle bande di oscillazione

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

MEDIA DEI VOTI:

Punteggio minimo della banda di oscillazione

- Si valutano successivamente i seguenti indicatori:

| | | |
|--|----------------|-----|
| Partecipazione ad attività complementari ed integrative proposte dalla scuola, incluse le attività di PCTO, con conseguimento del relativo attestato | NO | = |
| | SI | 0.3 |
| Rispetto del regolamento d'Istituto e del regolamento della DDI; assiduità di frequenza e impegno e partecipazione nella didattica. (Corrisponde al voto di comportamento non inferiore a 8). | NO | = |
| | SI | 0.3 |
| Crediti formativi per partecipazione ad attività extra scolastiche certificate (Patente nuova ECDL o equiparate, certificazione linguistica livello B1 o superiore, attività di volontariato, attività sportiva presso società certificate CONI etc. di cui agli artt. 1 e 2 del D.M. 49/2000) | NO | = |
| | SI | 0.3 |
| Interesse e profitto Religione Cattolica/attività alternativa | Da buono in su | 0.1 |

Si attribuisce il punteggio più alto della banda se gli indicatori deliberati sono maggiori o uguale a 0.5 (arrotondati ad 1) Si attribuisce il punteggio più alto della banda se gli indicatori deliberati sono $\geq 0,5$ (arrotondati ad 1). [Es. IV anno, media 6,4, si fa riferimento alla fascia 9-10 punti. Si prende lo 0,4 del decimale. Non ha partecipato al PCTO (nessun punto aggiuntivo). Ha un voto di comportamento pari a 8, (si somma 0,3). Ha un credito formativo del punto 4, (si somma 0,3). Ha sufficiente in religione (nessun punto aggiuntivo). Il credito è $9+1$ (l'1 è dato da $0,4+0,3+0,3$)]

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

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

Nel caso di sospensione del giudizio e/o di ammissione all'esame di Stato con una insufficienza, si attribuirà il punteggio più basso previsto dalla banda di oscillazione.

12. Profilo della classe

La classe è costituita da 11 studenti (6 ragazze e 5 ragazzi), provenienti tutti dalla IV ENO dell'anno precedente. Gli alunni hanno frequentato sin dal primo anno l'attuale indirizzo di studi, pertanto, sia da un punto di vista delle conoscenze acquisite, sia dalle dinamiche comportamentali, mostrano una certa omogeneità. Formano un gruppo compatto, sebbene caratterizzato da personalità diverse tra loro, i rapporti interni sono sereni e corretti, sia tra gli studenti sia con gli insegnanti, in classe il dialogo è stato da sempre un elemento di confronto e di crescita. Le buone doti personali degli studenti non sono state sempre supportate da un impegno costante e continuo, tale da permettere una maggiore valorizzazione delle capacità intellettive di ciascuno di essi, per superare le incertezze e i dubbi delle loro competenze di base. Nel corso del secondo biennio la classe ha iniziato il percorso di indirizzo, costituito principalmente da attività laboratoriali, ma il tipo di didattica a cui la classe è stata sottoposta, DAD e DID, non ha dato modo di esprimere il potenziale dei discenti nelle attività pratiche. Ciò malgrado, gli allievi hanno mostrato più volte un grande interesse nelle varie attività proposte, si sono impegnati in modo costante, raggiungendo, nella maggior parte dei casi, buoni risultati anche da un punto di vista degli esiti finali. Tuttavia, nel corso dell'anno conclusivo, si è notato un certo appiattimento iniziale, coinciso con il trasferimento nella nuova sede, in cui la classe si è avvalsa di laboratori estremamente attrezzati per le materie di indirizzo, ma è venuto a mancare tutto il supporto digitale di cui erano corredate le aule della sede centrale, nelle quali veniva effettuata una didattica più coinvolgente per gli alunni. Dopo un primo periodo di "assestamento" gli alunni hanno ritrovato l'interesse per le lezioni e hanno assunto un atteggiamento più responsabile nei confronti dello studio. Hanno frequentato con regolarità e hanno tenuto un comportamento rispettoso delle regole d'Istituto. Nella classe si distinguono alcuni studenti per capacità, spirito d'iniziativa e intraprendenza. Il resto della classe raggiunge un livello di preparazione accettabile, a causa di un rendimento altalenante e spesso incostante. Si possono distinguere due gruppi all'interno della classe:

- Un primo gruppo che ha studiato con costanza e regolarità, mostra un buon senso critico e ha partecipato al dialogo in modo costruttivo conseguendo buoni livelli di competenze;
- Un secondo gruppo, dotato di normali abilità cognitive ed operative, che ha raggiunto gli obiettivi programmati in modo adeguato.

Nelle attività pratiche inerenti la formazione professionale, tutti gli alunni 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. Quando sono stati chiamati ad esprimere le qualità professionali di settore enogastronomico, tutti hanno dimostrato attenzione e impegno, 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 e si sono rivelate occasioni preziose per gli alunni poiché hanno consentito la loro crescita professionale e

valorizzato i talenti e le risorse personali. Inoltre, un valido contributo alla formazione professionale è stato apportato dai P.C.T.O. (già percorsi di alternanza scuola-lavoro) che hanno permesso di integrare le conoscenze e le competenze di indirizzo con l'esperienza lavorativa e nel contempo, di rafforzare le capacità relazionali, organizzative, gestionali e di forgiare atteggiamenti improntati all'accoglienza e al senso della misura. 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. Non tutti gli studenti della classe hanno raggiunto livelli adeguati di competenze, ma buona parte di essi ha certamente migliorato l'autonomia di giudizio e la capacità critica, il rispetto delle regole, il senso di responsabilità e la capacità organizzativa. Gli alunni hanno sicuramente imparato a relazionarsi con gli altri e hanno acquisito strumenti utili a sviluppare le attitudini personali in vista delle scelte future. Molti di loro si vedono proiettati in un futuro lavorativo molto attinente al percorso di studi che si apprestano a concludere. Per un'alunna, annualmente, è stato redatto un Piano Didattico Personalizzato, l'ultimo depositato agli atti riporta il Prot. 6669/V.6 – E, del 28/11/2022.

13. Obiettivi trasversali conseguiti. Metodologie. Verifiche e valutazioni

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

Educativi e formativi:

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

Cognitivi:

Conoscenze

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

Competenze

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

- Sviluppo del pensiero critico.

Capacità/abilità

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

Metodologie e strategie adottate

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

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

Le metodologie didattiche sono state improntate alla valorizzazione del metodo laboratoriale e del pensiero operativo, all'analisi e alla soluzione dei problemi, al lavoro cooperativo per 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 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 1 settimana.

Ambienti di apprendimento

- aula;
- classi virtuali;
- laboratorio di cucina;
- laboratorio di sala e vendita;
- laboratorio d'informatica;
- campo di calcetto

Modalità di verifica

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

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

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

- prove scritte (in classe/a casa);
- testi espositivi – argomentativi;
- analisi testuali;
- prove strutturate e semi-strutturate;
- prove applicative (applicazioni di regole, formule e procedimenti);
- questionari;

- prove orali (al posto e alla lavagna e in video lezione);
- esercitazioni in laboratorio;
- esercitazioni pratiche svolte a casa sotto la guida degli insegnanti dei laboratori professionalizzanti;
- realizzazione di documenti word, Excel, power point, su piattaforma Gsuite Workspace

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

Criteri di valutazione

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

- ha per oggetto il processo formativo e i risultati di apprendimento degli studenti;
- ha finalità formativa 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) |
|---|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - Termini - Fatti - Principi - Teorie e pratiche - Regole - Contenuti delle discipline di studio | <ul style="list-style-type: none"> - Linguistiche - Tecnico-grafiche - Testuali - Applicative - Creative | <ul style="list-style-type: none"> - Di cittadinanza - Metacognitive - Comunicativo-relazionali - Di problem solving - Di argomentazione - Critiche - Di analisi e sintesi |

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

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

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

Valutazione del comportamento

La valutazione scaturisce dalla seguente griglia di valutazione, rimodulata in base a: DPCM dell'8 marzo 2020; Nota MIUR 388 del 17 marzo 2020; D.L. n. 22 dell'8/4/2020

| COMPETENZE CHIAVE | INDICATORI | DESCRITTORI | PUNTI |
|----------------------------------|---|---|-------|
| IMPARARE AD IMPARARE | 1.Organizzazione nello studio | Assolve in modo consapevole e assiduo agli impegni scolastici rispettando sempre i tempi e le consegne. | 10 |
| | | Assolve in modo regolare agli impegni scolastici rispettando i tempi e le consegne. | 9 |
| | | Assolve in modo complessivamente adeguato agli impegni scolastici, generalmente rispettando i tempi e le consegne. | 8 |
| | | Assolve in modo non ben organizzato agli impegni scolastici, non sempre rispetta i tempi e le consegne. | 7 |
| | | Assolve in modo discontinuo e disorganizzato agli impegni scolastici, non rispettando i tempi e le consegne. | 6 |
| COMUNICARE | 2.Comunicazione con i pari e con il personale scolastico | Comunica in modo sempre appropriato e rispettoso. | 10 |
| | | Comunica in modo corretto. | 9 |
| | | Comunica in modo complessivamente adeguato. | 8 |
| | | Comunica in modo non sempre adeguato e rispettoso. | 7 |
| | | Presenta difficoltà a comunicare rispettosamente. | 6 |
| COLLABORARE E PARTECIPARE | 3.Partecipazione alla vita scolastica | Interagisce in modo collaborativo, partecipativo e costruttivo. Favorisce il confronto nel rispetto dei diversi punti di vista e dei ruoli. | 10 |
| | | Interagisce in modo partecipativo e costruttivo. È disponibile al confronto nel rispetto dei diversi punti di vista e dei ruoli. | 9 |
| | | Interagisce attivamente. Cerca di essere disponibile al confronto nel rispetto dei diversi punti di vista e dei ruoli. | 8 |

| | | | |
|--|--|--|----|
| | | Interagisce in modo complessivamente collaborativo. È parzialmente disponibile al confronto nel rispetto dei diversi punti di vista e dei ruoli. | 7 |
| | | Presenta difficoltà a collaborare, a gestire il confronto e a rispettare i diversi punti di vista e i ruoli. | 6 |
| AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE | 4.Frequenza e puntualità alle attività didattiche | Frequenza e puntualità esemplari. | 10 |
| | | Frequenza assidua, quasi sempre puntuale. | 9 |
| | | Frequenza e puntualità buone. | 8 |
| | | Frequenza e puntualità non del tutto adeguate. | 7 |
| | | Dimostra difficoltà a rispettare l'impegno della frequenza e della puntualità. | 6 |
| | 5.Rispetto delle norme comportamentali del Regolamento d'Istituto | 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 | | | |

14. Composizione della Commissione

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

Il Consiglio di classe ha fissato la simulazione del colloquio nella prima settimana di giugno.

Le prove scritte, somministrate durante le simulazioni, sono state per italiano la prova ministeriale dell'a.s. 21/22; mentre per la seconda prova è stata somministrata dai commissari interni, in base alle disposizioni ministeriali.

Le prove invalsi sono state effettuate seguendo il calendario pubblicato agli atti Prot. 1334/V.6 – E del 02/03/23 nelle seguenti date:

- Italiano: 27 marzo 2023
- Matematica: 27 marzo 2023
- Inglese 28 marzo 2023

15. Progetti e attività integrative

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

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

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

| a.s. | Titolo | Breve descrizione del progetto/soggetti coinvolti | Competenze acquisite |
|-------------|---|---|---|
| 2020/21 | "La voce delle donne" 8 marzo 2021 | Webinar "Festa della donna" organizzato dall'Amministrazione comunale di San Giovanni in Fiore, Assessorato alla Scuola, alla Cultura e alle attività produttive | Competenze sociali e civiche |
| 2020/21 | "Le conseguenze sociali e legali dovute all'uso di sostanze stupefacenti" 9 marzo 2021 | Convegno sulla legalità organizzato in collaborazione con l'Arma dei Carabinieri – Capitano Giuseppe Merola, Comandante della Stazione dei Carabinieri di Cosenza | Competenze sociali e civiche – Attività di orientamento in uscita |
| 2020/21 | Convegno in occasione del "Dantedì" 25 marzo 2021 | Convegno in diretta Facebook organizzato in collaborazione col "Centro Internazionale di Studi Gioachimiti" e col "Comitato Nazionale per la | Competenze sociali e civiche |

| | | | |
|-----------|---|--|------------------------------------|
| | | celebrazione dei Settecento anni dalla morte di Dante Alighieri” | |
| 2021/22 | Attività di orientamento professionale in Istruzione e lavoro nelle Forze di Polizia e nelle Forze Armate 09 febbraio 2022 | Incontro online organizzato da <i>Assorienta</i> | Attività di orientamento in uscita |
| 2021/22 | Pi greco Day 14 Marzo 2022 | Giornata internazionale della matematica | Competenze sociali e civiche |
| 2021/22 | Marcia per la pace 17 Marzo 2022 | Marcia organizzata dall’Amministrazione comunale, con il coinvolgimento di tutte le scuole del territorio | Competenze sociali e civiche |
| 2022/2023 | 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 | Attività di orientamento professionale in Istruzione e lavoro con l’Esercito Italiano 22 marzo 2023 | Incontro in presenza con rappresentanti dell’Esercito Italiano, Caserma di Cosenza | Attività di orientamento in uscita |
| 2022/23 | Scuola e legalità – Prevenzione e lotta al bullismo e cyberbullismo 14/04/2023 | Incontro in presenza con il Magistrato dott. Vincenzo Di Pede, Presidente della Sezione Civile del tribunale di Castrovillari (CS) | Competenze sociali e civiche |

| | | | |
|-----------|--|---|------------------------------------|
| 2022/23 | Convegno in occasione della ricorrenza della morte di Gioacchino da Fiore. Marzo 2023 | Incontro in presenza Presso l'Abbazia Fiorentina, San Giovanni in fiore | Competenze sociali e civiche |
| 2022/2023 | Convegno AVIS 27 Aprile 2023 | Incontro, presso la sala convegni del polifunzionale, San Giovanni in Fiore. Con la partecipazione di tutte le classi terminali del Comune. | Competenze sociali e civiche |
| 2022/2023 | Incontro con la casa editrice Rubettino Novembre 2022 | Conferenza sull'importanza della lettura e dibattito con l'editore. | Competenze sociali e civiche |
| 2022/2023 | Giornata organizzata dal GAL Sila | Incontro con tutti gli imprenditori del territorio, seguito dal pranzo preparato dagli alunni guidati dallo Chef stellato Antonio Biafora | Attività di orientamento in uscita |
| 2022/2023 | Partecipazione al convegno <i>Vivere le Biodiversità</i> | Seminario con esponenti dell'ARSAC e ASSONOPAR sull'importanza delle Biodiversità | Competenze sociali e civiche |

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

Sono consultabili negli atti della scuola:

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

| Anno scolastico | Titolo e descrizione del percorso triennale | Ente partner e soggetti coinvolti | Descrizione delle attività svolte |
|------------------------|--|--|--|
| 2020/21 | PCTO area di indirizzo | FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI DI | I PRODOTTI CALABRESI IN CUCINA |

| | | | |
|---------|------------------------|--|--|
| | | SAN GIOVANNI IN FIORE | |
| 2020/21 | PCTO area di indirizzo | BB MOVEMENT – BAR BROTHERS MOVEMENT | LA FIGURA DEL BARMAN NELLA RISTORAZIONE MODERNA |
| 2020/21 | PCTO area di indirizzo | ENEL ITALIA S.P.A. | LA FORZA DELL'ACQUA |
| 2021/22 | PCTO area di indirizzo | COMUNE SAN GIOVANNI | SALONE DEL VINO NOVELLO |
| 2021/22 | PCTO area di indirizzo | COMUNE SAN GIOVANNI | MERCATINI DI NATALE 2021 |
| 2021/22 | PCTO area di indirizzo | NEMESI A.C.ES | MARKETING TERRITORIALE |
| 2021/22 | PCTO area di indirizzo | NEMESI A.C.ES | HACCP |
| 2021/22 | PCTO area di indirizzo | SOC. AGRICOLA CERAUDO | VISITA AZIENDA AGRITURISTICA E RICETTIVA |
| 2021/22 | PCTO area di indirizzo | TORREFAZIONE IAQUINTA COMUNE DI SAN GIOVANNI IN FIORE | VISITA AZIENDA FORMAZIONE SULLE FASI DELLA PRODUZIONE DEL CAFFE' |
| 2022/23 | PCTO area di indirizzo | EDUCATION & TRAINING | COMUNICAZIONE, MARKETING E PIANIFICAZIONE INTEGRATA TERRITORIALE |
| 2022/23 | PCTO area di indirizzo | ACCADEMIA DELLA PITTA 'MPIGLIATA | PRESENTAZIONE DELL'ACCADEMIA DELLA PITTA 'MPIGLIATA |
| 2022/23 | PCTO area di indirizzo | MUSEO DEL BERGAMOTTO REGGIO CALABRIA | GLI AGRUMI DALLA TERRA ALLA TAVOLA |
| 2022/23 | PCTO area di indirizzo | E'HOTEL DI REGGIO CALABRIA | UNA NUOVA IDEA DI OSPITALITA' |

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

La nostra scuola, a inizio anno, ha approvato il curricolo d'Istituto con l'individuazione delle aree tematiche da sviluppare nei diversi anni. Ogni consiglio di classe ha poi sviluppato, in coerenza col curricolo d'Istituto, una o più UDA interdisciplinari che hanno abbracciato il primo e il secondo quadrimestre. In questo consiglio di classe tutti i docenti previsti dall'UDA hanno sviluppato la loro parte di contenuti e hanno effettuato le opportune verifiche che hanno consentito di attribuire una valutazione alla fine del I quadrimestre e consentiranno di darla a

fine anno scolastico. D'altronde sviluppare competenze civiche è parte integrante dell'istruzione e della formazione scolastica al fine di promuovere valori fondamentali per il cittadino, quali l'accoglienza, l'integrazione, l'intercultura, la cooperazione, la cittadinanza attiva. Gli allievi, nel corso del triennio, in coerenza con gli obiettivi del PTOF e della C.M. n. 86/2010, hanno partecipato ad alcuni eventi (sotto elencati) dedicati ad attività svolte nell'ambito della "didattica orientativa", che hanno dato l'input agli insegnanti di attivare la discussione in classe su tematiche importanti dal punto di vista socio-culturale, al fine di favorire la crescita civile dei giovani, di sviluppare il senso della legalità e di rafforzare l'impegno per la democrazia e la partecipazione. I filoni tematici nei quali si è articolato il curricolo di istituto di Cittadinanza e costituzione del nostro Istituto sono:

educazione alla sicurezza e salute sul luogo di lavoro;

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

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

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

| GRIGLIA DI VALUTAZIONE EDUCAZIONE CIVICA A.S. 2022/2023 | | |
|--|-------------|------|
| INDICATORI | DESCRITTORI | VOTO |

| | | |
|---------------------|---|-------------|
| CONOSCENZE | Le conoscenze sui temi proposti sono assenti e/o gravemente lacunose e frammentarie. | 3-4 |
| | Le conoscenze sui temi proposti sono lacunose e non ancora consolidate. | 5 |
| | Le conoscenze sui temi proposti sono essenziali, organizzabili e recuperabili con il supporto del docente. | 6 |
| | Le conoscenze sui temi proposti sono adeguate e/o organizzate. L'alunno è in grado di rielaborarne i contenuti in modo abbastanza autonomo. | 7-8 |
| | Le conoscenze sui temi proposti sono complete, consolidate e ben organizzate. L'alunno sa rielaborarle, metterle in relazione in modo autonomo e utilizzarle anche in contesti nuovi; sa utilizzarle con spirito critico. | 9-10 |
| ABILITÀ | Rispetto ai materiali e agli stimoli proposti, l'alunno non è in grado di collegare le conoscenze acquisite. | 3-4 |
| | Rispetto ai materiali e agli stimoli proposti, l'alunno è in grado di collegare le conoscenze in maniera non ancora sicura o con il supporto e lo stimolo del docente. | 5 |
| | Rispetto ai materiali e agli stimoli proposti, l'alunno è in grado di applicare le conoscenze acquisite 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 autonomamente e con sicurezza le conoscenze acquisite, sia in relazione a contesti noti e vicini, che a contesti nuovi. Apporta contributi personali e originali. | 9-10 |
| COMPORAMENTI | 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 |

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

Il Coordinatore

Prof.ssa Serafina ARCURI

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Ing. Pasquale SUCCURRO

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

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



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

All.B: Griglia di valutazione prima e seconda prova scritta

| 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 il 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 ed il 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 e utilizzo efficace della punteggiatura | 1-3 4-6 7-8 9-12 | _____ |
| Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali; espressione e giudizi critici | a) Conoscenze e riferimenti culturali assenti o inadeguati, superficialità delle informazioni, giudizi critici non presenti b) Conoscenze e riferimenti culturali modesti, giudizi critici poco coerenti c) Conoscenze e riferimenti culturali essenziali, adeguata formulazione di giudizi critici d) Conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e significativi, efficace formulazione 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 Valutazione totale _____/15

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

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

Valutazione totale _____/15

GRIGLIA DI CORREZIONE DELLA PRIMA PROVA: TIPOLOGIA C

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

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

Valutazione totale _____/15

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

CANDIDATO/A: Classe

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

PUNTEGGIO /20

PUNTEGGIO complessivo proposto: /10

DPR 122/2009 “La valutazione tiene conto delle specifiche situazioni soggettive dell’alunno”

La Commissione:

Il Presidente

Allegato C: Relazioni docenti e programmi svolti

Relazione Finale di MATEMATICA

A.S. 2022/2023

Classe V A Enogastronomia

Docente Prof.ssa: Francesca Barile

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Gli undici studenti della V ENO, seppure con caratteristiche e storie personali diverse, sono riusciti nel corso di questi anni trascorsi insieme a “fare gruppo”. Questo è quello che si nota immediatamente appena li si conosce. Insegno in questa classe dallo scorso anno e dal punto di vista umano penso di aver più ricevuto che dato. I rapporti instaurati tra loro e con i docenti sono da sempre stati sereni e costruttivi, improntati al rispetto e alla solidarietà. Al contempo, non posso però dire che le eccellenti caratteristiche personali degli studenti siano state sempre affiancate da un impegno notevole, costante e continuo nello studio, soprattutto nel pomeriggio in autonomia, tale da stimolare, accrescere e potenziarne il bagaglio culturale.

Bisogna anche sottolineare che questi ragazzi sono stati travolti proprio nel cuore del loro percorso della scuola secondaria di secondo grado dalla “pandemia” e da tutte le conseguenze che ne sono derivate. È da evidenziare che quasi tutti sono fortemente vocati più alle attività pratiche e laboratoriali, e meno inclini agli studi teorici e all’acquisizione di concetti astratti. Ne consegue una fragilità complessiva dovuta al mancato consolidamento delle competenze di base proprie della matematica, che ha reso difficile un accurato approfondimento degli argomenti trattati. Nonostante le carenze riscontrate e le difficoltà di approccio alla disciplina il dialogo educativo è risultato sempre costruttivo e i ragazzi hanno dimostrato un’adeguata volontà di mettersi in gioco.

Le fasce di livello identificabili all’interno della classe, frutto dell’impegno profuso e della motivazione allo studio degli allievi, sono tre: un primo gruppo, non molto numeroso, si distingue per un buon livello di sviluppo delle capacità logiche, espressive e operative e per il fatto che esegue compiti in modo autonomo e responsabile con buona consapevolezza e padronanza delle conoscenze. Un secondo gruppo rientra nell’ambito di un livello soddisfacente dal momento che presenta un discreto sviluppo delle abilità di base ed un’applicazione nel complesso adeguata. Infine, un terzo gruppo presenta delle competenze acquisite in maniera essenziale che rivelano incertezze metodologiche e un approccio allo studio non del tutto adeguato.

Tutti gli alunni hanno conseguito ottimi livelli in termini di autonomia di pensiero, di maturità nei comportamenti, rispetto delle posizioni altrui, senso di responsabilità, adattamento alle regole convenute, serietà nel portare a termine un lavoro, affidabilità.

A tal proposito si sottolinea che le valutazioni finali terranno conto non solo del raggiungimento degli obiettivi in termini di conoscenze, abilità e competenze proprie della disciplina ma soprattutto del percorso fatto da ogni singolo allievo, dei livelli di partenza e dei progressi raggiunti nonostante le difficoltà incontrate, nella speranza di aver contribuito, seppur in piccola parte, alla formazione di cittadini maturi, attivi e responsabili.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE:

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

Dati, loro organizzazione e rappresentazione. Indici di posizione.
Probabilità e sue valutazioni.
Elementi fondamentali di geometria solida. Prismi e piramidi. Solidi di rotazione

ABILITA':

Operare con il simbolismo matematico riconoscendo le regole sintattiche.
Risolvere disequazioni di primo e di secondo grado, anche graficamente.
Risolvere sistemi di disequazioni e disequazioni fratte.
Raccogliere, organizzare e rappresentare un insieme di dati. Saper individuare gli indici di posizione.
Saper calcolare la probabilità di un evento semplice e composto.
Saper determinare la superficie e il volume

COMPETENZE:

Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
Individuare le strategie appropriate per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.
Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi, anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.

METODOLOGIA

Sono stati utilizzati i seguenti metodi didattici:

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

VERIFICA E VALUTAZIONE

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti:

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

ATTIVITÀ DI RECUPERO

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

Gruppi di studio

Pausa didattica X

Mappe concettuali X

Riproposizione degli argomenti in forma diversificata X

Rinforzo positivo X

STRUMENTI DIDATTICI

Libri di testo in adozione X

Testi antologici

Schemi e mappe esplicative X

PROGRAMMA SVOLTO

Programma di MATEMATICA

Quinto anno Enogastronomia

Docente: Prof.ssa Francesca Barile

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

MODULO ZERO

- Principi di equivalenza per le equazioni
- Equazioni numeriche intere di primo grado
- Equazioni di secondo grado e parabola
- Elementi di geometria del piano: calcolo di aree delle figure fondamentali (triangoli, rettangoli, parallelogrammi, trapezi)
- Area e perimetro di figure composte da figure fondamentali

RICHIAMI E COMPLEMENTI DI ALGEBRA

- Disequazioni di primo grado numeriche intere
- I principi di equivalenza per le disequazioni
- Risoluzione grafica di una disequazione
- Le disequazioni di secondo grado
- Risoluzione grafica di una disequazione di secondo grado
- Disequazioni frazionarie
- Sistemi di disequazioni contenenti disequazioni di primo e secondo grado o frazionarie

ELEMENTI STATISTICA

- Che cos'è la statistica
- Il linguaggio della statistica
- Le fasi di un'indagine statistica
- Distribuzioni di frequenza
- Frequenza assoluta e distribuzione di frequenza assoluta

- Frequenze relative e percentuali e rispettive distribuzioni
- Richiami su rapporti, proporzioni e percentuali
- Rappresentazioni grafiche: diagramma a barra, diagramma circolare, diagramma cartesiano e istogramma
- Gli indici di posizione: media aritmetica, mediana e moda di una sequenza di dati e di una distribuzione di frequenza

ELEMENTI DI CALCOLO DELLE PROBABILITÀ

- Il linguaggio degli eventi: esperimento aleatorio, spazio campionario ed eventi
- Il concetto di probabilità
- Probabilità di un evento nella definizione classica
- Probabilità dell'evento contrario
- Probabilità totale (o dell'unione di due eventi)
- Indipendenza e dipendenza
- Probabilità condizionata
- Probabilità composta (o dell'intersezione di due eventi)

ELEMENTI DI GEOMETRIA SOLIDA

- Le dimensioni delle figure solide
- Posizione reciproca fra retta e piano nello spazio
- Posizione di un punto rispetto ad un piano nello spazio
- Posizione reciproca fra due piani nello spazio
- Area totale di superficie di parallelepipedi e prismi regolari
- Area di superficie di cilindri, coni, sfere, piramidi
- Volume di prismi regolari
- Volume di cilindri, coni e piramidi

Data 15/05/2023

Prof.ssa Francesca Barile

Relazione Finale di Italiano e Storia

A.S. 2022/2023

Classe V A Enogastronomia

Docente Prof:

Lucia Adelaide Gallo

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da undici alunni, di cui cinque maschi e sei femmine. Nella classe è presente un'alunna 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/ CAPACITÀ/ ABILITÀ: in relazione alle capacità individuali e alle conoscenze acquisite gli alunni sono in grado di:

- a) Esporre ed argomentare con chiarezza e coerenza;
- b) Leggere, interpretare e analizzare diversi tipi di testo
- c) Produrre testi secondo diverse tipologie
- d) Rielaborare i testi

METODOLOGIA

Sono stati utilizzati i seguenti metodi didattici:

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

VERIFICA E VALUTAZIONE

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti:

Interrogazione orale
Test
Discussioni guidate
Colloqui ed esercitazione scritta a risposte aperte e multiple

ATTIVITÀ DI RECUPERO

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

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

STRUMENTI DIDATTICI

Libri di testo in adozione X
Testi antologici

PROGRAMMA SVOLTO

Programma di Italiano

Prof.ssa Lucia Adelaide Gallo

classe V Enogastronomia a.s. 2022/2023

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;

Il Decadentismo italiano;

- Gabriele D'Annunzio: vita, opere e poetica;
- Gabriele D'Annunzio, personaggio dal “vivere inimitabile”;
- La pioggia nel pineto;
- Il Piacere: la trama;
- La prosa: dal Piacere al Notturmo;
- Giovanni Pascoli: vita, opere e poetica;
- Pascoli uomo e letterato: il “nido” familiare;
- Il fanciullino;
- “E' dentro di noi un fanciullino”;
- Myricae: X agosto;
- Canti di Castelvecchio: La mia sera;

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;
- Ulisse;
- Quasimodo e l'Ermetismo;
- Ed è subito sera;
- Alle fronde dei salici;
- Eugenio Montale: vita, opere e poetica;
- Da Ossi di seppia: Merigiare 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");
- Divina Commedia: Paradiso: struttura della cantica e commento dei canti(I,III,XII).

Programma di Storia

classe V Eno

Anno scolastico 2022/2023

L'Europa dei Nazionalisti;

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

L'Europa dei Totalitarismi;

- La rivoluzione russa e il totalitarismo di Stalin;
- Mussolini "inventore" del fascismo;
- 1929: la prima crisi globale;
- Il nazismo;

Il crollo dell'Europa;

- La seconda guerra mondiale;
- La guerra parallela dell'Italia;
- Il quadro internazionale del dopoguerra;
- La “guerra fredda”.

Data 8/05/2023

Prof.ssa Lucia Adelaide Gallo

Relazione Finale di Inglese
A.S. 2022/2023
Classe V ENOGASTRONOMIA
Docente Prof.ssa Selene Lanzillotta

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe **V ENO** è composta da 11 alunni. La classe, seppur con qualche difficoltà dovuta alle lacune accumulate durante gli anni precedenti durante la DAD e la DID, partecipa al dialogo educativo. Nonostante lo studio individuale non sempre costante e le attività in cui sono stati coinvolti durante l'anno scolastico, gli alunni hanno raggiunto risultati nel complesso sufficienti, sempre tenendo conto dei livelli di partenza.

Per quanto concerne il comportamento, si tratta di ragazze e ragazzi vivaci e spesso esuberanti, ma rispettosi delle regole e disponibili nei confronti dei compagni e dei docenti.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE: arricchire il proprio repertorio lessicale per interagire in diversi ambiti professionali; conoscere le principali strutture grammaticali della lingua inglese; conoscere testi significativi semplici e relativamente complessi relativi ad argomenti del settore di indirizzo

COMPETENZE / CAPACITA' / ABILITA': utilizzare la lingua inglese per i principali scopi comunicativi ed operativi; comprendere i punti principali di messaggi e testi semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale; ricercare informazioni all'interno di testi di interesse professionale; scrivere brevi e semplici testi di interesse personale o professionale; comprendere aspetti relativi alla cultura dei paesi in cui si parla la lingua inglese.

METODOLOGIA

Sono stati utilizzati i seguenti metodi didattici:

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

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 Inglese Quinto anno Enogastronomia

Docente: Lanzillotta Selene

Libro di testo: LIGHT THE FIRE – COOKING AND SERVICE

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

PROGRAMMA SVOLTO

- A healthy lifestyle
- The food pyramid and food groups
- The Mediterranean diet
- Alternative diets

- Food contamination
- Food poisoning
- Food allergies and intolerances (Celiac Disease)
- Safe food storage and handling
- The HACCP system
- Hunger and malnutrition
- Sustainability
- Organic food / GMOs
- Slow food and 0 km food
- COCKTAILS
 - *Martini Dry*
 - *Campari/Aperol Spritz*

San Giovanni in Fiore, 28.04.2023

Selene Lanzillotta

Relazione Finale di” Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina”

A.S. 2022/2023

Classe V A Indirizzo Enogastronomia

Docente Prof: Grillo Francesco

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe **V ENO** è composta da 11 alunni di cui 5 maschi e 6 femmine di cui 1 ragazza con PDP. Il comportamento della classe è stato quasi sempre corretto, per ciò che riguarda gli aspetti disciplinari non hanno presentato gravi problemi.

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

Nelle esercitazioni di laboratorio di cucina gli allievi sono stati messi in condizioni di acquisire competenze professionali di base, la conoscenza di attrezzature e delle innovazioni tecnologiche e alcune nuove tecniche di cottura. Nell’arco dell’anno sono state svolte alcune attività pratiche e teoriche legate al nostro territorio calabrese e tradizioni culinarie. La maggior parte della classe ha acquisito una conoscenza sufficiente delle tematiche trattate durante l’anno scolastico, avendo nel tempo migliorato l’impegno verso le attività svolte rispetto alla situazione iniziale. Pochi hanno raggiunto un discreto grado di preparazione, avendo partecipato al dialogo costruttivo.

Gli alunni conoscono i metodi di cottura principali e la mise en place di base, la preparazione delle ricette di base rispetto alle norme principali dell’HACCP e della sicurezza degli ambienti di lavoro. Nelle attività quasi tutti gli alunni hanno partecipato in modo attivo e costruttivo sia alle lezioni teoriche che pratiche.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

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

Sono stati perseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE:

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

COMPETENZE

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

CAPACITA' /ABILITA'

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

METODOLOGIA

Sono stati utilizzati i seguenti metodi didattici:

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

VERIFICA E VALUTAZIONE

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti;

Interrogazione orale X
Test
Discussioni guidate X
Prova pratica di laboratorio X

ATTIVITÀ DI RECUPERO

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

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

STRUMENTI DIDATTICI

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

PROGRAMMA SVOLTO

Laboratorio di Enogastronomia settore cucina
Classe V ENO
Anno scolastico 2022-2023
Prof. Grillo Francesco

MODULO 1

- Gastronomia, cultura e ristorazione
- Unità 1 L'evoluzione delle abitudini alimentari
- Gastronomia e storia
- La gastronomia dalle origini a oggi in dieci tappe
- Scelte e abitudini alimentari
- Unità 2 Gli stili gastronomici
- L'offerta gastronomica
- L'offerta tradizionale
- Le scelte alimentari in funzione delle religioni
- Unità 3 La ristorazione contemporanea
- Le diverse tipologie di ristorazione
- La ristorazione commerciale
- La ristorazione collettiva o servizio catering
- Le tipologie di ristorazione collettiva

MODULO 2

- Il banqueting, il buffet e le decorazioni
- Unità 1 Il banqueting
- Il catering e il banqueting
- Le tipologie di banchetto
- Le nuove figure professionali
- Organizzare un banchetto o un evento
- Unità 2 Il buffet
- Il servizio a buffet
- Classificazione e caratteristiche
- Il buffet nei diversi momenti ristorativi
- Unità 3 Il piatto e le decorazioni
- Le guarnizioni e le decorazioni
- Il piatto e le sue guarnizioni
- La presentazione dei piatti
- Le decorazioni

MODULO 3

- Gli alimenti e la qualità alimentare
- Unità 1 Gli alimenti
- Gli alimenti definizione
- La classificazione nutrizionale degli alimenti
- La classificazione merceologica degli alimenti
- Gli alimenti dietetici
- Gli alimenti e la produzione biologica
- Gli OGM organismi geneticamente modificati
- Unità 2 La qualità alimentare
- Le scelte alimentari
- La scelta degli alimenti: le diverse qualità
- I marchi di tutela
- I marchi di tutela internazionali e italiani
- I marchi di tutela dei vini
- La tracciabilità alimentare di filiera
- La sicurezza alimentare
- L'igiene e il sistema HACCP
- Unità 3 La degustazione e l'analisi sensoriale
- Il gusto
- La degustazione e l'analisi sensoriale
- Gli abbinamenti gastronomici
- Le combinazioni di sapori
- Le tipologie di abbinamento
- L'abbinamento del vino
- L'abbinamento della birra
- La degustazione del formaggio
- La degustazione dell'olio extra vergine d'oliva

MODULO 4

- Menù
- Unità 1 Il menù
- Il menù: dalle origini a oggi
- Le caratteristiche del menù
- Le principali tipologie del menù
- La stesura del menù
- Gli stili di servizio: il ruolo dello chef
- Il servizio self-service a buffet
- Il menù per le diete specifiche
- Unità 2 Esigenze speciali: allergie e intolleranze
- Definizione di allergie e intolleranze alimentari
- La legislazione a tutela delle persone allergiche
- Allergie ad alimenti di origine animale

- Allergie ad alimenti di origine vegetale
- L'intolleranza al lattosio
- L'intolleranza al glutine
- Unità 3 Le realizzazioni culinarie e la gastronomia regionale italiana
- Preparazioni di: Antipasti
- Primi piatti
- Secondi a base di prodotti ittici
- Secondi a base di carne
- Contorni
- Preparazioni di pasticceria
- I prodotti gastronomici tradizionali e tipici del territorio
- La cucina regionale italiana, la gastronomia del nord, del centro, del sud e delle isole.

MODULO 5

- Organizzazione e gestione dell'impresa
- Unità 1 L'impresa ristorativa
- L'impresa e la gestione per regole
- L'efficienza gestionale
- Le risorse umane
- Il business plan: pianificazione e programmazione del lavoro
- La sicurezza sul lavoro e la prevenzione
- Unità 2 L'approvvigionamento delle merci e i costi di gestione
- L'approvvigionamento e le politiche di acquisto
- I fornitori
- Il ricevimento, lo stoccaggio delle merci e la gestione delle scorte
- La valorizzazione del magazzino
- I costi di gestione nella ristorazione
- Il prezzo di vendita e il food cost
- Il prezzo di vendita
- Unità 3 L'innovazione e le tecnologie in cucina
- Le innovazioni tecnologiche in cucina
- I nuovi modelli organizzativi
- La cottura a bassa temperatura (CBT)
- L'informatica in cucina

Data 05/05/2023

Prof. Grillo Francesco

Relazione Finale di Sala e Vendita

A.S. 2022/2023

Classe V ENO

Docente Prof: Antonio Gerace

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V ENO è formata da 11 alunni/e tra cui 5 maschi e 6 femmine, di cui:

- n.1 studentessa con Bisogni Educativi Speciali (difficoltà nella comprensione del testo scritto), di cui al D.M. 27/12/2012: programmazione curricolare, applicando le misure dispensative e gli strumenti compensativi previsti dal PDP

Nel corso del primo quadrimestre la partecipazione alle lezioni è stata positiva, gli alunni hanno dimostrato interesse nei confronti della disciplina e il dialogo è risultato abbastanza propositivo e collaborativo anche se a volte è mancato l'impegno e il senso di responsabilità di portare a termine i lavori assegnati.

Nel corso dell'ultimo periodo l'interesse e l'attenzione sono cresciuti, gli studenti hanno partecipato con entusiasmo alle attività didattiche proposte, prediligendo le lezioni laboratoriali, la curiosità per gli argomenti trattati ha influito molto positivamente nello svolgimento delle attività didattiche programmate.

La classe nel corso dell'anno si è mostrata, a livello comportamentale, sempre corretta, sia sotto il profilo didattico che professionale, alcuni alunni si sono distinti per un atteggiamento molto propositivo e collaborativo, con buoni risultati in ottica di profitto.

Il livello di attenzione si è rivelato continuo, con vivo interesse da quasi tutti gli elementi della classe, denotando così una buona collaborazione nelle attività proposte e puntualità nei compiti assegnati. Il comportamento della classe, nel corso dell'anno scolastico, in generale sempre educato, rispettoso e collaborativo.

La frequenza alle lezioni è stata regolare da parte di tutti gli studenti della classe.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE/CAPACITA' E ABILITA'

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

Conoscenza delle tecniche di abbinamento cibo-vino.

Realizzazione di un piatto alla lampada.

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

Abilità professionali al bar e nella preparazione di cocktail IBA.

Saper distinguere i vari tipi di menu e riconoscere i prodotti di qualità, a chilometro 0 e filiera corta.

COMPETENZE PROFESSIONALI

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

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

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

METODOLOGIA

Sono stati utilizzati i seguenti metodi didattici:

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

VERIFICA E VALUTAZIONE

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti:

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

ATTIVITÀ DI RECUPERO

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

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

STRUMENTI DIDATTICI

Libri di testo in adozione Maitre e Barman con Masterlab/volume unico-2 biennio e 5 ann0
Testi antologici
Schemi e mappe esplicative

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMA PARTE DEL PROGRAMMA

Unità 5: I superalcolici

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

4. Il servizio dei distillati
5. I liquori e le creme
6. Tecniche di preparazione dei liquori
7. La classificazione dei liquori
8. Il servizio dei liquori e delle creme

Unità 11: Mixology: l'arte del miscelato

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

SECONDA PARTE DEL PROGRAMMA

Unità 4: La carta, i costi e i prezzi

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

Unità 4: Aspetti particolari del servizio di sala

1. La cucina di sala e l'arte del flambare
2. Il servizio dei primi piatti
3. Il servizio del pesce (sporzionatura davanti al cliente)

Unità 5 : Degustazione del vino

1. Che cos'è la degustazione
2. La teoria per l'esame visivo, olfattivo e gustativo
3. Il servizio del vino
4. L'attrezzatura per il servizio del vino
5. Come aprire e servire un vino

Data 01-05-2023

Prof. Antonio Gerace

Relazione Finale di "Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva"

A.S. 2022/2023

Classe V sez. A Indirizzo Enogastronomia

Docente Prof: Celebre Anna

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è costituita da 11 alunni, 5 maschi e 6 femmine. La frequenza degli alunni è stata piuttosto regolare. Adeguato il rispetto del regolamento scolastico per buona parte della classe. Il processo di apprendimento non è stato omogeneo. Si delineano infatti 2 gruppi, uno, che ha sempre

seguito regolarmente le lezioni, che ha studiato adeguatamente a casa, consolidando conoscenze e competenze. L'altro formato da alunni con partecipazione, interesse e studio adeguato. 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 anche 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 -

VERIFICA E VALUTAZIONE

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti:

- verifiche formative;
- verifiche sommative;
- discussioni guidate;
- test, anche attraverso moduli Google;

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: "Tutto compreso" - Volume 3 - F. Cammisa, P. Matrisciano, M. Micelli, Ed. Scuola & Azienda

Link con materiali didattici dal web

Schemi e mappe esplicative

Google classroom su workspace

Programma di Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

Docente Celebre Anna

a.s. 2022/23

Modulo 0: IL BILANCIO D'ESERCIZIO

- Lo Stato Patrimoniale
- I finanziamenti: capitale proprio e capitale di terzi
- Il Conto economico
- Il risultato d'esercizio

Modulo 1: L'ANALISI DEI COSTI E DEI RICAVI

- La contabilità analitica
- La differenza tra costi fissi, variabili e semi-variabili
- Il concetto di centro di costo: i costi diretti e indiretti
- La ripartizione dei costi su base unica
- La configurazione di costo nelle imprese di viaggio, ricettive e ristorative
- La determinazione del prezzo nelle imprese turistiche e ristorative
- Il break-even point
- Il food cost
- Il beverage cost

Modulo 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 cicloturismo;
- Il turismo
- La ristorazione moderna
- L'indotto turistico

Modulo 3: LA LEGISLAZIONE DI SETTORE

- 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
- Le caratteristiche e la normativa dei prodotti a km zero
- I prodotti a km zero e la valorizzazione del territorio
- L'etichetta e il codice a barre
- Il franchising: fast food e slow food

Modulo 4: IL MARKETING E IL MARKETING TERRITORIALE

- Il Marketing: aspetti generali.
- Il processo operativo del marketing management
- I contenuti di una ricerca di marketing
- La segmentazione di mercato
- Il targeting e il posizionamento del prodotto
- L'analisi dell'ambiente, della domanda e della concorrenza.
- Il Marketing mix: le quattro P.
- La politica di prodotto: le fasi del ciclo di vita del prodotto
- La politica di prezzo: i principali metodi di pricing
- La politica di promozione: Il Web Marketing
- La pubblicità
- La politica di distribuzione: i canali lunghi, brevi, diretti
- L'analisi SWOT
- I compiti della Pubblica Amministrazione nel turismo
- Il marketing turistico pubblico e integrato
- Il marketing della destinazione turistica
- L'analisi SWOT di un territorio
- Il piano di marketing

Relazione Finale di Scienze degli alimenti

A.S. 2022/2023

Classe V A Enogastronomia

Docente Prof: Pancaro Ruggero

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V ENO è formata da 11 alunni, sei femmine e 5 maschi, provenienti dalla IV ENO dell'anno precedente. Gli allievi presentano una realtà eterogenea sia per gli atteggiamenti tenuti durante l'attività didattica, sia per differente interesse e partecipazione mostrati per la disciplina, ma anche per ciò che concerne il livello stesso di apprendimento, di impegno e di costanza nello studio. Durante l'anno scolastico gli studenti, infatti, hanno dato risposte variamente differenziate sia sul piano cognitivo che su quello dello sviluppo delle capacità e del raggiungimento degli obiettivi. La maggior parte degli alunni ha migliorato, in diverso grado, i propri livelli di partenza, affinando e potenziando le proprie capacità. Dopo il secondo quadrimestre, l'atteggiamento della classe è cambiato, dimostrando molta più coesione di gruppo e maggiore correttezza nei confronti dei docenti. Sul piano della formazione culturale si può concludere che le conoscenze e le

competenze acquisite risultano sufficienti e in qualche caso più che discreto, tenendo anche conto dei livelli di partenza, del fatto che la classe ha cambiato alcuni docenti (compreso il sottoscritto), del periodo di didattica a distanza svolta negli anni precedenti, dei metodi di apprendimento, delle attitudini degli alunni. L'azione didattica utilizzata, basata sempre sul rispetto reciproco e sulla fiducia, è stata costantemente finalizzata a suscitare negli allievi la consapevolezza delle proprie responsabilità scolastiche, l'acquisizione di una piena autonomia sia nell'organizzazione ed esecuzione del lavoro assegnato che nel pensiero critico.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE:

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

COMPETENZE / CAPACITA' / ABILITA':

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

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

METODOLOGIA

Sono stati utilizzati i seguenti metodi didattici:

Lezione frontale classica

Lezione partecipativa, dialogata

Esercitazione individuale

Lavori (o esercitazioni di gruppo)

Lettura diretta dei testi

Utilizzo di sintesi e approfondimenti inviati telematicamente durante l'anno

VERIFICA E VALUTAZIONE

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti:

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

ATTIVITÀ DI RECUPERO

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

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

STRUMENTI DIDATTICI

Libri di testo in adozione (Scienza e cultura dell'alimentazione (quinto anno) A. Machado - casa ed. Poseidonia
Testi antologici
Schemi e mappe esplicative

PROGRAMMA SVOLTO

UDA N° 1: L'alimentazione in condizioni fisiologiche

- (Sana e corretta alimentazione. dieta del lattante, l'alimentazione complementare, dieta nell'età evolutiva, dieta del bambino, adolescente, adulto, dieta in gravidanza e nell'allattamento, dieta nella terza età)
- Diete e stili alimentari (dieta mediterranea, sostenibile, diete vegetariane, d. macrobiotica d. nello sport)
- Alimentazione nelle religioni (da svolgere nel mese di maggio)
- Alimentazione nella ristorazione collettiva. (da svolgere fino al termine delle lezioni)

UDA N° 2: L'alimentazione in situazioni patologiche

- Alimentazione nelle malattie cardiovascolari
- Alimentazione nelle malattie metaboliche

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

UDA N° 3: Sicurezza alimentare e tutela del consumatore

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

UDA N° 4: La trasformazione degli alimenti

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

Data: 6/05/2023

Prof. 

**Relazione Finale di Francese
A.S. 2022/2023
Classe V A Enogastronomia
Docente Prof: Serafina Arcuri**

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe **V ENO** è costituita da 11 alunni, che rappresentano, da anni, un gruppo coeso. 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. Gran 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, che sin dall'inizio dell'anno hanno evidenziato delle lacune linguistiche, hanno raggiunto con maggiore difficoltà i requisiti richiesti. Nella maggior parte dei casi, 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 enogastronomici 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. Utilizzo della lingua Francese per scopi comunicativi ed operativi.

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 dell'indirizzo di studio.

METODOLOGIA

Sono stati utilizzati i seguenti metodi didattici:

Lezione frontale classica X

Lezione partecipativa, dialogata X

Laboratorio

Esercitazione individuale X

Lavori (o esercitazioni di gruppo) X

Lettura diretta dei testi X

Utilizzo di audiovisivi 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

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

Libro di testo “Côté cuisine côté salle”

(Silvia Ferrari, Henri Dubosc, Edizioni Minerva)

ENOGASTRONOMIE :

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 »

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

CUISINE ET SANTÉ

Parler d'un régime, d'une diète

Les mots pour parler de cuisine et santé

Le régime méditerranéen

La micronutrition

LA CUISINE ITALIENNE ET SES RECETTES

Les produits typiques de la cuisine régionale italienne

Décrire des spécialités italiennes et présenter des recettes

HACCP

La sécurité sur les lieux de travail

La Marche en Avant

Les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)

CIVILISATION :

LA GASTRONOMIE DES RÉGIONS

PACA, Provence - Alpes - Côte d'Azur

L'Île de France et Paris

La Bretagne

L'Alsace

Le Rhône-Alpes

MATERIALE DIDATTICO UTILIZZATO:

Libro di testo

Appunti condivisi su Google Classroom

Materiale multimediale (Audio e video) Trasmesso a lezione e condiviso

Mappe riepilogative di ciascuna unità

Prof.ssa Serafina Arcuri

Data 06/05/2023

RELAZIONE FINALE DI SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

A.S. 2022/2023

CLASSE V^A ENO

DOCENTE PROF: CATANI FABRIZIO

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

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

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

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

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI

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

Sono stati perseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

● OBIETTIVI GENERALI/FINALITÀ

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

● OBIETTIVI SPECIFICI

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

- Conoscere le norme elementari di comportamento ai fini della prevenzione degli infortuni ed in caso di incidenti.
- Organizzare le conoscenze acquisite per realizzare progetti motori autonomi e finalizzati.
- Approfondimento operativo e teorico di attività motorie e sportive.

COMPETENZE/ CAPACITA'/ ABILITA'

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

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

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

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

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

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

METODOLOGIA

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

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

Lezione frontale classica
Lezione partecipativa, dialogata
Esercitazione individuale
Lavori (o esercitazioni di gruppo)
Nel corso dell'anno scolastico sarà effettuato costantemente il recupero in itinere. Per gli alunni esonerati si prevedono attività di arbitraggio e prove teoriche su argomenti inerenti alla disciplina.

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

VERIFICA E VALUTAZIONE

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti:

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

ATTIVITÀ DI RECUPERO

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

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

STRUMENTI DIDATTICI

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

PROGRAMMA SVOLTO

PROGRAMMA DI EDUCAZIONE FISICA

CLASSE 5[^] SEZ. A

INDIRIZZO ENO

Anno scolastico 2022/2023

PARTE TEORICA

MODULO 1

SPECIALITÀ ATLETICHE

Lo Stadio e le Varie Specialità

I Lanci tra le Specialità Olimpiche dell'Atletica Leggera

MODULO 2

EDUCAZIONE ALLA SALUTE

Educazione alla Salute e alla Solidarietà
Il Doping e le Sostanze stupefacenti

MODULO 3

CONOSCENZA DELLE ATTIVITÀ SPORTIVE

Giochi pre-sportivi e sportivi
Conoscenza regole di gioco
I fondamentali individuali

MODULO 4

IL PRIMO SOCCORSO - METODICHE DI INTERVENTO

L'Apparato Osteo-articolare, l'apparato Cardiocircolatorio, le Ghiandole Endocrine in relazione alla Pratica Sportiva
Effetti del Movimento sull'Apparato Digerente e sulle Ghiandole Endocrine

MODULO 5

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

L'Apparato Cardio-circolatorio
L'allenamento e le qualità motorie

MODULO 6

ATTIVITÀ MOTORIA IN AMBIENTE NATURALE

Benefici nella pratica dell'attività motoria in ambiente Naturale
Orienteering
Il Badminton
Il Tiro a Volo

MODULO 7

L'ALIMENTAZIONE

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

PARTE PRATICA

POTENZIAMENTO FISILOGICO 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

Prof. Fabrizio Catani

Data 05/05/2023

Relazione Finale di RELIGIONE
A.S. 2022/2023
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.

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

STRUMENTI DIDATTICI

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

Docenti del consiglio di classe

Curricolo d'Istituto

- ✓ Lettura e commento del Regolamento di Istituto
- ✓ Lettura del patto di corresponsabilità

Educazione alla salute e alla corretta alimentazione

- ✓ Articoli 32, 35 e 36 della Costituzione
- ✓ Dieta equilibrata, dieta sostenibile, dieta ed impatto ambientale
- ✓ Le Régime Méditerranéen
- ✓ Incontro, presso la sala convegni del polifunzionale, San Giovanni in Fiore. Con la partecipazione di tutte le classi terminali del Comune.
- ✓ L'alimentazione nel mondo globalizzata
- ✓ Convegno AVIS. Seminario, presso la sala convegni del Polifunzionale, San Giovanni in Fiore

Educazione ambientale

- ✓ Think globally, eat locally: sustainability, slow food and 0 km food
- ✓ Educazione ambientale, la tutela del territorio, il turismo ecosostenibile, il recupero dei borghi, gli alberghi diffusi
- ✓ Agenda 2030
- ✓ Partecipazione al progetto POR CALABRIA "Made in Calabria", visita alle riserve naturali e al Parco nazionale della Sila (provincia di Catanzaro)

Educazione alla legalità

- ✓ Prevenzione e lotta al bullismo e cyberbullismo: incontro con il Magistrato dott. Vincenzo Di Pede, Presidente della Sezione Civile del tribunale di Castrovillari (CS)
- ✓ Incontro con rappresentanti della fondazione Exodus, Caccuri (KR). Seminario sulla prevenzione e i rischi della tossicodipendenza

Educazione alla cittadinanza digitale

- ✓ Privacy e social media
- ✓ Esigenze e tendenze nel terzo millennio

Approfondimento del programma di storia

- ✓ Le "leggi buone" e le "leggi cattive".
- ✓ Giovanni Giolitti e la prima legislazione sociale.
- ✓ Come si manipolano le masse.
- ✓ La fine del fascismo e la Resistenza in Italia.
- ✓ Lettere di condannati a morte della Resistenza italiana.
- ✓ La costituzione Italiana
- ✓ La giornata della memoria