

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "IPSIA-ITI"

Via S. Scervini n.15 - 87041 ACRI (CS) Tel.: 0984/1861921 - Fax: 0984/953143 e-mail:

csiso61oot@istruzione.it - csiso61oot@pec.istruzione.it www.iisacri.edu.it

C.F.: 98088760784 - C.M.: CSISo6100T - Codice Univoco Ufficio UFQTXQ



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE - "IPSIA - ITI"-ACRI
Prot. 0005551 del 15/05/2024
V (Entrata)

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE V SEZ. A - EN

INDIRIZZO:
ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

CODICE ATECO: I56 - ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE
Classificazione NUP: 5.2.2.2

Anno Scolastico 2023/2024



“La cucina è di per sé scienza. Sta al cuoco farla divenire arte”.
(Gualtiero Marchesi)

Il coordinatore

Prof. Silvano Iaconianni

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Franca Tortorella

Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi dell'art. 3, comma 2 del D. Lgs. 39/1993

INDICE

<i>Descrizione del contesto generale</i>	3
<i>L'Istituto e il territorio</i>	3
<i>Informazione sul curriculum</i>	3
<i>Profilo Professionale, Culturale E Educativo "Servizi Per L'enogastronomia E L'ospitalità Alberghiera"</i>	3
<i>Descrizione situazione della classe</i>	5
<i>Composizione del consiglio di classe</i>	5
<i>Composizione della classe</i>	5
<i>Presentazione della classe</i>	6
<i>Storia del triennio della classe</i>	7
<i>Criteri di attribuzione del Credito scolastico</i>	7
<i>Programmazione del consiglio di classe</i>	8
<i>Competenze per aree del percorso formativo</i>	9
<i>Strategie e metodi per l'inclusione</i>	10
<i>Indicazioni attività didattiche</i>	10
<i>Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento</i>	11
<i>Attività curricolari ed extra curricolari</i>	18
<i>Prove Invalsi</i>	18
<i>UDA 5 Anno Trimestrale</i>	19
<i>UDA 5 Anno Pentamestrale</i>	24
<i>Integrazione UDA MULTIDISCIPLINARE – Curvatura Orientamento</i>	30
<i>UDA 5 Anno Educazione Civica</i>	31
<i>Consuntivi attività disciplinari</i>	34
<i>Religione</i>	34
<i>Italiano</i>	38
<i>Storia</i>	41
<i>Inglese</i>	44
<i>Tedesco</i>	47
<i>Matematica</i>	53
<i>Scienza e Cultura dell'Alimentazione</i>	56
<i>Diritto e Tecniche Amministrative</i>	60
<i>Laboratorio di Cucina</i>	63
<i>Laboratorio di Sala e vendita</i>	66
<i>Scienze Motorie</i>	71
<i>Educazione Civica</i>	73
<i>Valutazione degli apprendimenti – Griglie di valutazione</i>	77
<i>Griglia di valutazione delle prove scritte/pratiche</i>	78
<i>Griglia di valutazione delle prove orali</i>	80
<i>Griglia di correzione prima prova – Tip.A</i>	82
<i>Griglia di correzione prima prova – Tip.B</i>	87
<i>Griglia di correzione prima prova – Tip.C</i>	92
<i>Griglia di correzione seconda prova – All. G DM 15/6/2022 ed approvata dal CdC</i>	97
<i>Griglia di valutazione delle prove orali</i>	99
<i>Simulazione di Prima prova per Esame di Stato 23/24 Tip. A</i>	100
<i>Simulazione di Prima prova per Esame di Stato 23/24 Tip. B1</i>	104
<i>Simulazione di Prima prova per Esame di Stato 23/24 Tip. B2</i>	106
<i>Simulazione di Prima prova per Esame di Stato 23/24 Tip. B3</i>	107
<i>Simulazione di Prima prova per Esame di Stato 23/24 Tip. C1</i>	109
<i>Simulazione di Prima prova per Esame di Stato 23/24 Tip. C2</i>	110
<i>Simulazione di Seconda prova per Esame di Stato 23/24</i>	111
<i>Firme</i>	114
<i>Allegato 1</i>	
<i>Allegato 2</i>	
<i>Allegato 3</i>	

DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

L' ISTITUTO E IL TERRITORIO

Il contesto socio – economico dell'Istituto risulta svantaggiato, poichè il territorio di Acri presenta attività produttive nel settore primario e terziario, mentre è più contenuta l'incidenza economica del settore secondario, in cui prevalgono piccole imprese e aziende artigiane, per lo più a conduzione familiare. Gli ultimi anni, a livello economico, si sono rivelati negativi anche a causa della Pandemia da Covid-19 e ciò ha inciso sia sulla produttività aziendale ma anche sugli indotti che offrivano opportunità occupazionali alle famiglie acresi. Se il tessuto economico non è proprio fiorente, invece dal punto di vista culturale il territorio di Acri da alcuni anni ha manifestato una crescita culturale molto viva per la presenza di associazioni culturali e di volontariato che danno la possibilità agli studenti di fare esperienze formative importanti.

L'IIS "IPSIA – ITI" di Acri si pone come comunità attiva e aperta al territorio, in grado di favorire ed aumentare l'interazione con le famiglie e la comunità locale (art. 1 comma 7m legge 107/2015). Perciò la Scuola è una risorsa della collettività e interagisce con un eterogeneo insieme di soggetti pubblici e privati, che hanno competenze, compiti e aspettative differenziate tra loro. Inoltre, la Scuola oltre ai tradizionali soggetti di collegamento, rivolge attenzione alle associazioni culturali e di volontariato, alle quali riconosce un'azione educativa collettiva e ruolo di rappresentanza culturale, determinando azioni di collegamento con la realtà locale.

Un percorso di incontri con il territorio è stato avviato dalla scuola allo scopo di:

- riflettere sistematicamente su se stessa, sui propri valori, obiettivi, missione;
- sentirsi stimolata a promuovere innovazione e miglioramento delle proprie prestazioni;
- identificare i propri stakeholder e attivare con essi momenti di dialogo, confronto, partecipazione, collaborazione.

Pertanto, l'Istituto, condivide con gli studenti, le loro famiglie e il territorio un progetto mirato, non solo al raggiungimento di elevati livelli di conoscenze, competenze e abilità nei vari settori rappresentati dalle discipline, ma anche e soprattutto, al possesso di strumenti culturali, professionali e personali, con cui affrontare inevitabili cambiamenti in atto nel mondo produttivo e nella società.

Nell'Istituto, si propone un'offerta formativa di alto profilo, diversificata e rispondente alle richieste del territorio grazie alle dotazioni strutturali, strumentali e professionali che lo contraddistinguono nell'hinterland cittadino e grazie ad uno staff che, nell'ambito dei diversi ruoli e delle specifiche professionalità, opera per la realizzazione degli obiettivi didattici, educativi e culturali finalizzati a rendere gli alunni attori protagonisti e consapevoli del loro futuro e non spettatori passivi.

INFORMAZIONE SUL CURRICOLO

L'identità dell'Istituto d'Istruzione Superiore di Acri è connotata dall'integrazione tra una solida base d'istruzione generale e una sostenuta cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessarie sia per il proseguimento degli studi e sia ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, in linea con le indicazioni dell'Unione europea e in coerenza con la normativa sull'obbligo d'istruzione. L'Istituto prevede due percorsi scolastici:

• **Istruzione Professionale:** Prevede un quinquennio, articolato in un biennio e in un successivo triennio. Un primo biennio comune in *Manutenzione e assistenza tecnica* e un triennio in *Apparati, Impianti e Servizi Tecnici, Industriali e Civili* e in *Manutenzione dei Mezzi di Trasporto*; dall'anno scolastico 2016/2017 è stato aggiunto un nuovo indirizzo, con un biennio comune di *Enogastronomia e ospitalità alberghiera* e un triennio in *Enogastronomia e Servizi di Sala e di Vendita*.

• **Istituto Tecnico Industriale:** Presenta un primo biennio comune in *Chimica, Materiali e Biotecnologie* e secondo biennio e classe quinta nelle articolazioni: "*Chimica e materiali*", "*Biotecnologie ambientali*" e "*Biotecnologie sanitarie*".

Attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali, che caratterizzano l'obbligo di istruzione (asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale) si vuole fornire e potenziare la preparazione di base. Le aree d'indirizzo, presenti già dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo successivamente i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi.

PROFILO PROFESSIONALE, CULTURALE E EDUCATIVO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA"

Il diplomato nell'indirizzo dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera al termine del percorso scolastico dovrà acquisire specifiche competenze, con riferimento alle linee guida interministeriali del 24 maggio 2018 n°92 (Regolamento ai sensi dell'Art. 3, comma 3, D.L. 13 aprile 2017 n°61, Allegati A, B, C, (Indirizzo G,

con riferimento al QNQ e la nuova introduzione dei CODICI ATECO, riferiti alle Attività Economiche per gli indirizzi, ed i Codici NUP, Nomenclatura delle Unità Professionali)). Esplicitate di seguito.

Risultati di apprendimento in termini di Competenze:

Legenda delle Competenze di riferimento dell'Area generale

Competenza 1 – Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.

Competenza 2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.

Competenza n. 3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

Competenza n. 4 – Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro.

Competenza n. 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.

Competenza n. 6 – Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.

Competenza n. 7 - Individuare ed utilizza le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

Indirizzo: g) Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Competenza n. 8 - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.

Competenza n. 9 - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.

Competenza n. 10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.

Competenza n. 11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

Competenza n.12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO INTERMEDI DEL PROFILO DI INDIRIZZO

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

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

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

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

Competenza in uscita n° 5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

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

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

Competenza in uscita n° 8: Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

Competenza in uscita n° 9: Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality

Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

Competenza in uscita n° 10: Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

Competenza in uscita n° 11: Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA - SIGLA EN CODICE ATECO I56 ATTIVITA' DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE -CLASSIFICAZIONE NUP 5.2.2.3

Quadro orario triennio

Disciplina	III	IV	V
<i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i>	4(1)	3(1)	4(1)
<i>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</i>	4	4	4
<i>Lab. Enog.- cucina</i>	7	6	5
<i>Scienze motorie</i>	2	2	2
<i>Italiano</i>	4	4	4
<i>Storia</i>	2	2	2
<i>Lab.Enog.-Bar Sala e Vendita</i>	/	2	2
<i>Inglese</i>	2	2	2
<i>Matematica</i>	3	3	3
<i>Religione</i>	1	1	1
<i>Tedesco</i>	3	3	3
Totale ore	32	32	32
Tra parentesi sono indicate le ore relative alla compresenza			

DESCRIZIONE SITUAZIONE DELLA CLASSE

Composizione Consiglio di classe

Cognome e nome	Materia	Continuità nel triennio
Cupelli Daniela	<i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i>	No
Mustica Cosmo	<i>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</i>	No
Ravatti Marino	<i>Lab. Enog.- Cucina</i>	No
Capalbo Deborah	<i>Scienze Motorie</i>	No
Valentino Giulia	<i>Italiano</i>	Si
Valentino Giulia	<i>Storia</i>	Si
Gabriele Venanzio Angelo	<i>Lab. Enog.- Bar Sala e Vendita</i>	No
Fortino Caterina	<i>Inglese</i>	Si
Iaconianni Silvano	<i>Matematica</i>	Si
Scaglione Rita	<i>Religione</i>	No
Agosto Maria Carmela	<i>Tedesco</i>	Si
D'Agostino Maria Carmela	<i>Sostegno</i>	Si
Viteritti Immacolata	<i>Sostegno</i>	No

Composizione della classe

Elenco alunni – Allegato 1

Cognome e nome	Provenienza		
	Interna		Altro indirizzo o altra Scuola
	III	IV	
1.	no	si	IIS Liceo Scientifico Bisignano
2.	si	si	
3.	si	si	
4.	si	si	
5.	si	si	

6.	si	si	
7.	si	si	
8.	si	si	
9.	no	si	<i>Liceo Classico San Demetrio Corone</i>
10.	si	si	
11.	si	si	
12.	si	si	
13.	si	si	
14.	si	si	
15.	si	si	
16.	si	si	
17.	si	si	
18.	si	si	
19.	si	si	
20.	si	si	
21.	si	si	
22.	si	si	

Presentazione della classe

La classe V A ENO, è composta di 22 allievi/e, provenienti sia da Acri che da zone e Comuni limitrofi, appartenenti a contesti socio-culturali eterogenei. Riguardo la storia didattica, questa si presenta multiforme, poiché durante gli anni ci sono stati cambiamenti nell'assetto della classe, assetto stabilizzato a partire dal Terzo anno, anche se è necessario ricordare che nel Quarto anno sono arrivate due alunne da altre Istituzioni Scolastiche. Entrambe sono state ben accolte dalla nuova scolaresca e, pertanto, si sono inserite in modo naturale nel gruppo classe. In definitiva la nuova classe risulta coesa e affiatata.

Non tutti i docenti del C. d. C. hanno conservato la continuità didattica nel triennio, da ciò è conseguito che il percorso di apprendimento degli allievi è stato frammentario e disomogeneo, in alcune discipline, e questo ha sicuramente sfavorito i discenti più fragili e meno partecipi al dialogo didattico-educativo.

I rapporti con le famiglie sono stati sempre costanti e continui, anche durante il periodo della pandemia.

ANDAMENTO DIDATTICO - DISCIPLINARE

L'andamento disciplinare e comportamentale degli allievi è sempre stato caratterizzato dalla correttezza, dal rispetto nei confronti dei loro docenti e dalla consapevolezza dei propri limiti e delle proprie carenze, soprattutto in alcune delle discipline professionalizzanti. Gli alunni, nel corso del quinquennio si sono dimostrati partecipi al dialogo educativo, propositivi, rispettosi delle regole e hanno frequentato le lezioni assiduamente (ad eccezione di alcuni alunni discontinui nella frequenza per problemi di salute). Il processo di insegnamento/apprendimento è stato caratterizzato, nel corso degli anni, da un rapporto di stima e di fiducia, che ha sempre consentito il corretto svolgimento del programma, anche nel periodo dell'emergenza sanitaria (COVID-19) e dell'attivazione della didattica digitale integrata, per la quale i docenti hanno dovuto creare un nuovo ambiente di apprendimento, basato sull'uso di strumenti tecnologici e informatici. Nonostante ciò, la maggior parte degli alunni ha dimostrato di sapersi adattare alla nuova situazione e ha partecipato con grande senso di responsabilità alle attività proposte, interagendo con i propri docenti in modo positivo e propositivo. Tuttavia non sono mancati momenti di criticità dovuti oggettivamente a problemi di connessione digitale scarsa acuiti anche dalla particolare orografia del territorio.

Si segnala, inoltre, che nella classe è presente n. 1 alunna con certificazione L.104/92, seguita per n.18 ore settimanali complessive, rispettivamente dalle docenti di sostegno Maria Carmela D'Agostino e Immacolata Viteritti. Per tale allieva è stata redatta una programmazione paritaria con raggiungimento di obiettivi minimi. L'alunna, serena, molto educata e collaborativa, è bene inserita nel gruppo classe. Per tale alunna si rimanda alla documentazione riservata e relativa agli All.2 ed All.3.

Si sottolinea ancora che

- Sul piano cognitivo, all'interno della classe, si evidenziano tre fasce di livello: la prima, formata di alunni/e con capacità espositive e competenze più che discrete in ogni area disciplinare; la seconda, più numerosa, con allievi/e che manifestano un sufficiente sviluppo delle abilità di base, delle capacità espressive e logico-operative, con margine di miglioramento; la terza fascia, è composta in verità di pochi alunni con una preparazione di base livello essenziale ma che con continui orientamenti e maggior impegno possono realizzare uno studio più efficace e responsabile, concretizzando risultati sufficienti.
- Dal punto di vista disciplinare, la classe dimostra nel complesso interesse e partecipazione al dialogo educativo ed evidenzia comportamenti abbastanza corretti. Al momento la condotta non ha evidenziato particolari criticità.

Storia del triennio della classe

<i>Classe</i>	<i>Iscritti</i>	<i>Non scrutinati</i>	<i>Promossi scrutinio finale</i>	<i>Promossi scrutinio sessione differita</i>	<i>Non promossi</i>
<i>Terza</i>	21	/	20	1	
<i>Quarta</i>	23	1	20	2	

Situazione in ingresso della classe nell'anno scolastico in corso

Risultati scrutini di classe quarta

<i>Promossi scrutinio finale</i>	<i>Promossi con un debito formativo</i>	<i>Promossi con due debiti formativi</i>	<i>Promossi con tre debiti formativi</i>	<i>Promossi con quattro debiti formativi</i>	<i>Promossi con sei debiti formativi</i>
20	2				

Risultato dello scrutinio finale della classe IV

<i>MATERIA</i>	<i>N. Studenti Promossi con 6</i>	<i>N. Studenti Promossi con 7</i>	<i>N. Studenti Promossi con 8</i>	<i>N. Studenti Promossi con 9-10</i>	<i>N. Studenti con DEBITO FORMATIVO</i>	<i>N. Studenti NON PROMOSSI</i>
<i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i>	14	4	1	3		1
<i>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</i>	16	2	2		2	1
<i>Lab. dei serv.enog.- settore cucina</i>	14	4	4			1
<i>Scienze motorie</i>	9	10		3		1
<i>Italiano</i>	5	10	7			1
<i>Storia</i>	5	8	9			1
<i>Lab. dei serv.enog.- settore sala e vendita</i>		16	5	1		1
<i>Inglese</i>	4	13	5			1
<i>Matematica</i>	5	15	1	1	/	1
<i>Religione</i>			22			1
<i>Tedesco</i>	14	5	3			1

Criteria di attribuzione del credito scolastico

L'attribuzione del credito scolastico, assegnato dal Consiglio di classe, avviene in base alla media dei voti conseguita al termine di ciascun anno scolastico relativamente alle classi del secondo biennio (III, IV) e del quinto anno.

L'attribuzione del punteggio più alto, compreso nella banda di oscillazione corrispondente alla media dei voti di tutte le discipline, avviene in presenza di almeno due dei seguenti parametri:

- **Frequenza:** sarà attribuito il punteggio aggiuntivo a quanti avranno frequentato regolarmente le lezioni senza superare i 30 giorni di assenza nell'arco dell'anno scolastico;

- **Partecipazione propositiva** ad attività integrative interne ed esterne con almeno 20 presenze registrate (credito formativo);

- **Media dei voti:** la parte decimale della media dovrà essere superiore a 0,5. Per gli alunni che hanno conseguito una valutazione superiore a "buono" (otto/10) in religione o attività alternative, la parte decimale della media dovrà essere superiore o uguale a 0,5. Ai sensi del D.lgs. n. 62/2017 e dell'OM n. 45/2023, il credito scolastico è attribuito (ai candidati interni) dal consiglio di classe in sede di scrutinio finale. Il consiglio procede all'attribuzione del credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno, attribuendo sino ad un massimo di 40 punti, così distribuiti: 12 punti (al massimo) per il III anno; 13 punti (al massimo) per il IV anno; 15 punti (al massimo) per il V anno.

TABELLA DEI CREDITI SCOLASTICI III e IV ANNO

<i>NOME</i>	<i>III ANNO</i>	<i>IV ANNO</i>
1.	8	9
2.	11	11
3.	10	11
4.	9	10
5.	9	10
6.	10	12
7.	10	10
8.	9	10
9.	8	9
10.	11	11
11.	9	10
12.	9	10
13.	9	10
14.	10	10
15.	11	11
16.	11	10
17.	11	11
18.	10	10
19.	10	10
20.	10	10
21.	10	10
22.	10	10

Media dei voti

M < 6
M = 6
6 < M ≤ 7
7 < M ≤ 8
8 < M ≤ 9
9 < M ≤ 10

Fasce di credito
III Anno

-
7-8
8-9
9-10
10-11
11-12

Fasce di credito
IV Anno

-
8-9
9-10
10-11
11-12
12-13

Fasce di Credito
V Anno

7-8
9-10
10-11
11-12
13-14
14-15

PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

4.1 FINALITÀ

Il Consiglio di Classe ha elaborato la programmazione sulla scorta delle specifiche finalità qui di seguito riportate:

- acquisizione consapevole di concetti, principi e categorie come strumenti interpretativi e rappresentativi del reale, attraverso la specificità delle diverse discipline;
- acquisizione consapevole di competenze operative e procedurali;
- acquisizione consapevole dei linguaggi settoriali.

Obiettivi formativi

Il Consiglio di Classe ha perseguito il conseguimento dei seguenti obiettivi formativi:

- potenziamento dei livelli di consapevolezza di sé, del significato delle proprie scelte, dei propri comportamenti;
- promozione della crescita personale e dell'arricchimento culturale;
- promozione di un atteggiamento di interesse e ricerca;
- sviluppo del senso di responsabilità e potenziamento dell'autonomia personale;
- potenziamento della capacità di rispettare le regole;
- sviluppo della capacità di dialogo.

Obiettivi specifici di apprendimento (OSA)

Il Consiglio di Classe ha previsto il conseguimento dei seguenti OSA:

- acquisizione dei contenuti di ogni disciplina;
- padronanza dei mezzi espressivi;
- utilizzo e applicazione delle conoscenze acquisite;
- collegamento e rielaborazione di quanto appreso;
- sviluppo della capacità di autovalutazione;
- progressivo arricchimento del bagaglio lessicale.

Competenze generali

Il Consiglio di Classe ha auspicato il conseguimento delle seguenti competenze generali:

- Essere sensibile agli stimoli culturali – educativi, prestare attenzione e rispondere attivamente;
- Avere consapevolezza del proprio potenziale, esprimendolo in maniera autonoma in rapporto a situazioni diverse;
- Interagire con gli altri in termini di accettazione e rispetto, relazionandosi correttamente con le strutture, le istituzioni, l'ambiente;
- Avere fiducia in sé e negli altri, come presupposto all'atteggiamento di tolleranza e solidarietà.
- acquisizione di un metodo di studio e dei requisiti necessari all'apprendimento (capacità di attenzione – concentrazione – osservazione – memorizzazione – precisione...)
- consolidamento di un metodo di studio e dei prerequisiti all'apprendimento sopra citati
- traduzione delle conoscenze in capacità di esporre un testo oralmente o per iscritto in modo chiaro e corretto nei concetti
- utilizzare con padronanza i linguaggi specifici delle singole discipline
- documentare e approfondire i propri lavori individuali
- *traduzione delle conoscenze in capacità di:*
 - analisi
 - sintesi
- utilizzo di conoscenze e metodi già acquisiti in situazioni nuove
- rielaborazione in modo personale di quanto appreso
- correlazione di conoscenze in ambiti differenti
- sviluppo della capacità di:*
 - organizzare il proprio tempo
 - articolare il pensiero in modo logico
- utilizzare in senso razionale le conoscenze, gli strumenti e le nuove tecnologie anche in ambiente non scolastico
- partecipare alla vita scolastica e sociale in modo autonomo, creativo e costruttivo.

Competenze sociali e civiche

Il Consiglio di Classe ha perseguito il conseguimento delle seguenti competenze:

- Aver cura e rispetto di sé, degli altri e dell'ambiente come presupposto di un sano e corretto stile di vita;
- Utilizzare i codici di comportamento generalmente accettati nei diversi ambienti culturali e sociali;
- Mostrare solidarietà e interesse per la soluzione dei problemi che riguardano la collettività;
- Far valere nella vita sociale i propri diritti e bisogni;
- Dimostrare senso di responsabilità, comprensione e rispetto per i valori condivisi;
- Mostrare interesse per lo sviluppo e la comunicazione interculturale.

Obiettivi trasversali

Gli obiettivi trasversali prefissati dal Consiglio di classe all'inizio dell'anno scolastico sono stati globalmente raggiunti. Al loro raggiungimento hanno contribuito tutte le discipline, potenziate dalle attività indicate nonché lo svolgimento del corso relativo all'area professionalizzante.

Essi sono:

- Promuovere le dinamiche del dialogo e del confronto orientate al senso del dovere e al rispetto degli altri;
- Sviluppare una coscienza democratica recuperando il valore delle istituzioni;
- Educare ai valori umani e alla solidarietà;
- Favorire lo sviluppo delle capacità di scelta, del senso di responsabilità;
- Favorire lo sviluppo delle capacità espressive e della creatività;
- Sviluppare capacità di lavoro autonomo;
- Sviluppare capacità di ricerca e di valutazione delle fonti di informazione;
- Potenziamento di valenze linguistiche atte ad affrontare autonomamente i vari settori culturali, produttivi, tecnico-professionali;
- Sensibilizzazione alle tematiche relative all'ambiente e agli stili di vita;
- Sviluppare competenze spendibili, utili ad orientarsi nel panorama lavorativo e sociale.

Competenze per aree del percorso formativo

Area Linguistica e Comunicativa

- Utilizzare strumenti espressivi e argomentativi adeguati a gestire la comunicazione e l'interazione in vari contesti;

- Leggere e comprendere testi articolati e complessi di diversa natura, scritti anche in linguaggi specialistici, cogliendone le implicazioni e interpretandone il significato specifico;
- Acquisire in lingua Inglese, strutture, modalità e competenze comunicative e utilizzare i linguaggi settoriali relativi al percorso di studio;
- Saper utilizzare le tecnologie dell'informazione e della comunicazione per studiare, fare ricerca e comunicare.

Area storico-sociale

- Comprendere, anche in una prospettiva interculturale, il cambiamento e la diversità dei tempi storici in dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in dimensione sincronica attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali;
- Condividere principi e i valori per l'esercizio della cittadinanza alla luce del dettato della Costituzione italiana, di quella europea, delle dichiarazioni universali dei diritti umani a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente;
- Cogliere le implicazioni storiche, etiche, sociali, produttive, economiche ed ambientali dell'innovazione scientifico-tecnologica e, in particolare, il loro impatto sul mondo del lavoro e sulle dinamiche occupazionali.

Area Scientifica

- Utilizzare le conoscenze e le competenze matematiche acquisite, per orientarsi nella moderna società della conoscenza e gestire le proprie scelte in modo consapevole e attivo.

Area di indirizzo

- Redigere relazioni documentate le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- Essere in grado di valutare le merci in entrata e i prodotti in uscita
- Essere in grado di predeterminare i tempi di esecuzione del lavoro anche in relazione alle richieste delle sale
- Avere una Buona formazione culturale e una preparazione professionale flessibile e polivalente
- Conoscere i principi nutritivi e di conservazione degli alimenti oltre alle principali modificazioni organolettiche e nutrizionali che avvengono durante la cottura
- Essere in grado di partecipare al calcolo dei costi di ogni singolo menù
- Essere in grado di partecipare all'elaborazione di menù giornalieri calcolandone i costi
- Partecipare alle operazioni di manutenzione degli utensili e del materiale di cucina e sa interagire con disponibilità e carattere all'interno della brigata di cucina.

STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

L'inclusione è un processo lento che si sviluppa nel tempo attraverso la programmazione, a monte e in itinere, di strategie strutturate e di un continuo monitoraggio, affinché venga creata una fitta rete di relazioni significative attorno all'alunno/i con bisogni educativi speciali che possano promuovere il processo di apprendimento. A tale scopo è, dunque, di fondamentale importanza agire per sensibilizzare gli alunni, le famiglie e il personale scolastico rispetto alla cultura dell'inclusione. In particolare, il ruolo dei docenti, riveste un ruolo di fondamentale rilevanza, in quanto essi influenzano profondamente la vita degli allievi, sia per quanto attiene agli aspetti puramente scolastici che a quelli relazionali e comportamentali. Un'organizzazione flessibile è risorsa proprio in quanto consente di mantenere un organico e funzionale collegamento tra obiettivi e attività comuni e obiettivi e attività individualizzate

Pertanto, il nostro C.d.C ha inteso progettare un modello di organizzazione didattica flessibile e aperto, in quanto consente di mantenere un organico e funzionale collegamento tra obiettivi e attività comuni e obiettivi e attività individualizzate, con momenti di compresenza e contitolarità, utilizzando strategie didattiche come :

- il cooperative learning,
- il peer tutoring
- il potenziamento della didattica laboratoriale
- la contestualizzazione dell'apprendimento, favorendo la ricerca e la scoperta

Ciò ha consentito di:

- sfruttare i punti di forza di ciascun alunno
- minimizzare i punti di debolezza
- far leva sulla motivazione ad apprendere
- sviluppare l'autostima e la fiducia nelle proprie capacità, promuovendo la consapevolezza del proprio modo di apprendere.

INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

Metodologie e strategie didattiche

I docenti si sono impegnati a:

- a) Operare interventi di ripasso degli elementi essenziali funzionali al programma da svolgere;
- b) Operare interventi individualizzati in favore degli alunni con particolari carenze di metodo.
- c) Selezionare gli argomenti cardini del programma da svolgere ai fini della preparazione degli alunni a svolgere le prove di esame;
- d) Comunicare agli studenti le tematiche da sviluppare, precisando tempi, metodi e mezzi;
- e) Comunicare agli studenti i metodi di valutazione che si sarebbero seguiti;
- f) Comunicare agli studenti numero e tipi di verifiche che si sarebbero operate

Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento

I percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento rappresentano un momento formativo indispensabile per la crescita umana e professionale degli studenti ed uno strumento efficace per rispondere alle esigenze di una scuola più flessibile e in sintonia con i cambiamenti del territorio. Gli obiettivi che la scuola si prefigge di raggiungere sono:

- didattici (approccio diretto tra ciò che si impara a scuola e procedure attuate in azienda);
- educativi (etica del lavoro, capacità di adattamento alle diverse situazioni e rispetto dei tempi e delle mansioni affidate).

Il progetto rivolto alla classe V A Enogastronomia è stato organizzato per potenziare l'offerta formativa, in base alla legge 13 luglio 2015, N° 107. Tale legge ha infatti inserito organicamente questa strategia didattica nell'offerta formativa di tutti gli indirizzi di studio della scuola secondaria di secondo grado come parte integrante dei percorsi di istruzione, allo scopo di "incrementare le opportunità di lavoro e le capacità di orientamento degli studenti".

Gli studenti hanno espletato le attività relative ai percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento, sia attraverso attività online, a causa dell'emergenza sanitaria da COVID-19, sia in presenza e esperienze dirette sul campo.

Il tutor interno nel terzo anno è stato il Prof. Guarino, nel quarto il Prof. Mustica e nel quinto il Prof. Ravatti Marino.

Tutte le attività svolte, inserite anche fra i documenti del fascicolo personale degli allievi, sono riportate nelle tabelle seguenti suddivise per aa.ss.:

L'attività di PCTO nell'a.s. 2021/22 è sintetizzata nella tabella:

Studente	Corso Sicurezza sui luoghi di lavoro	CORSO HCCP	IIS Liceo Scientifico Bisignano		Totale Ore effettuate Nel 2021/22
			Articoli di Giornale	Studiare il lavoro" - La tutela della salute	
	Ore effettuate	Ore effettuate	Ore effettuate	Ore effettuate	
1.	Frequentava altra Scuola		20	4	24
2.	12	12			24
3.	12	12			24
4.	12	12			24
5.	12	12			24
6.	12	12			24
7.	12	12			24
8.	12	12			24
9.	Frequentava altra Scuola – Vedere la tabella seguente (*)				66 (*)
10.	12	12			24
11.	12	12			24
12.	12	12			24
13.	12	12			24
14.	12	12			24
15.	12	12			24
16.	12	12			24
17.	12	12			24
18.	12	12			24

19.	12	12			24
20.	12	12			24
21.	12	12			24
22.	12	12			24

(*) Attività di PCTO nell'a.s. 2021/22 per allieva n. 9

Studente N. 10	Liceo Classico San Demetrio Corone (CS)						Totale Ore effettuate Nel 2021/22
	Erasmus Day	Giornat a della Memori a 2022	II Giornat a della Lingua Latina	Manifesta zione oltre l'8 Marzo	REImagine PCTO 21/22 NOVARTIS	Smart Future Academy Palermo 05/04/22	
Ore effettuate	4	4	15	4	35	4	66

L'attività di PCTO nell'a.s. 2022/23 è sintetizzata nella tabella:

Studente	ASSOCIAZIONE ASSAPO- RAGIONANDO	Ambrogio Sanelli Coltelleria	UNIONE REGIONALE CUOCHI CALABRIA	Totale Ore effettuate Nel 2022/23
	Ore effettuate	Ore effettuate	Ore effettuate	
1.	24	6	30	60
2.	24	6	30	60
3.	24	6	30	60
4.	24	6	30	60
5.	24	6	30	60
6.	24	6	30	60
7.	24	6	30	60
8.	24	6	30	60
9.	24	6	30	60
10.	24	6	30	60
11.	24	6	30	60
12.	24	6	30	60
13.	24	6	30	60
14.	24	6	30	60
15.	24	6	30	60
16.	24	6	30	60
17.	24	6	30	60
18.	24	6	30	60
19.	24	6	30	60
20.	24	6	30	60
21.	24	6	30	60
22.	24	6	30	60

Di seguito si riporta la Tabella che sintetizza le iniziative ed il numero delle ore di PCTO effettuate dagli alunni e dalle alunne della Classe 5A_EN nell'a. s.

2023/24.

Si precisa che nell'a.s. 2023/24 per le alunne n.1 e n.9 si è provveduto ad effettuare il **Recupero dei Corsi: Sicurezza ed Haccp**, in quanto entrambe si sono trasferite da altre Istituzioni Scolastica durante l'a.s. 22/23.

ATTITIVA' DI PCTO NELL'A.S. 2023_24

Alunno	Orientamento in uscita (fino a max 15 h) Notte dei ricercatori UNICAL 29/09/2023	Madeo 17/10/2023 24/10/2023 07/11/2023	Mostra micologica 20-21-22/10/2023	Open Day 2023/2024 11-12-13/12/2023 30/01/2024 01/02/2024 03/02/2024 Preparazione banchetti/servizio e accoglienza	Orientamento in uscita (fino a max 15 h) Orienta Calabria Rende 25/01/23	Orientamento in uscita (fino a max 15 h) “Incontro con Federimprese Calabria e Federterziario Cosenza, Tirocini post diploma finanziati Progetto Erasmus + 08/02/2024 (rientra in esso notte dei ricercatori e orienta Calabria	Orientamento in uscita: Incontro professioni nella scuola 11/04/2024 Incontro Unipegaso 23/04/2024 Incontro ITS Academy 24/04/2024	TOT Al 24/04/2024
1.	0	6+8+6	0	6+6++ 3+3+4	0	2	+1+1+1	47
2.	8	6+8+6	16	6+6++3+3	8	0	+1+1+1	73
3.	0	6+8+6	0	+6+++3+4	0	0	+1+0+1	35
4.	0	6+8+6	0	6+6+6+3	0	2	+1+0+1	45
5.	8	6+8+6	0	+6+6++3	8	2	+1+0+0	53
6.	8	6+8+6	16	6+6+6+3+3+4	8	2	+1+1+1	85
7.	8	8+6	16	6+6+6+3+3+4	0	0	+1+1+1	69
8.	0	6+8+6	0	6++6++3+4	0	2	+1+1+1	44
9.	8	6+8+6	0	6++6+3	0	2	+1+1+0	47
10.	8	6+8+6	0	+6+6+3+3	8	2	+1+1+1	59
11.	8	6+8+6	0	+6++3+3	0	2	0+1+0	43
12.	8	6+8+6	0	6+6+6+3+3+4	0	2	0+0+1	59
13.	0	0	0	0	0	0	0+0+0	0

14.	0	6+8+6	0	6+6+6+3+3+4	0	2	+1+1+1	53
15.	0	6+8+6	0	6+6++3	0	0	0+1+0	36
16.	0	6+8+6	0	6+++3	0	2	+1+1+0	37
17.	8	6+8+6	16	6+6+6++3	8	2	+1+0+1	81
18.	8	6	16	6+6+6+3+3+4	0	0	+1+1+0	56
19.	8	6+6	16	6+6+6+3+3+4	0	2	+1+1+1	65
20.	8	0	0	6++6++3	0	2	+1+0+1	31
21.	0	6+	0	6+6+6++3	0	2	+1+0+0	34
22.	8	6+6	0	6++6+3+3+4	8	2	0+0+0	48

L'attività complessiva di PCTO negli a.s. 2021/22 - 2022/23 - 2023/24 - è sintetizzata nella tabella:

Studente	2021/22	2022/23	2023/24 - Recuperi*	2023/24	Totale Ore effettuate Nel Triennio
	Ore effettuate	Ore effettuate	(*Recupero Corsi: Sicurezza + Haccp) Ore effettuate	Ore effettuate	
1.	24	60	24	47	155
2.	24	60		73	157
3.	24	60		35	119
4.	24	60		45	129
5.	24	60		53	137
6.	24	60		85	169
7.	24	60		69	153
8.	24	60		44	128
9.	24	60		47	131
10.	66 (*)	60	24	59	209
11.	24	60		43	127
12.	24	60		59	143
13.	24	60		0	84
14.	24	60		53	137
15.	24	60		36	120
16.	24	60		37	121
17.	24	60		81	165
18.	24	60		56	140

19.	24	60		65	149
20.	24	60		31	115
21.	24	60		34	118
22.	24	60		48	132

ATTIVITA' CURRICOLARI ED EXTRACURRICOLARI

Educazione Civica : Unità didattica di apprendimento

La legge n° 92 del 20 agosto 2019 ha introdotto l'Educazione Civica obbligatoria in tutti gli ordini di scuola a partire dall'anno scolastico 2020/2021, con l'obiettivo di formare cittadini responsabili e attivi e promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri.

Le discipline coinvolte sono state Italiano, Storia, Scienze Motorie, Matematica, Scienza dell'alimentazione, Cucina, Diritto (compresenza).

Lo svolgimento dell' Uda ha stimolato negli allievi la consapevolezza dell'interdisciplinarietà del sapere e ha promosso il raggiungimento delle competenze attese.

Gli argomenti proposti nel triennio hanno posto l'accento sui seguenti contenuti: rispetto dell'ambiente e della legalità, salvaguardia dell'ambiente e salute dell'uomo, le crisi che affliggono il Pianeta Terra. In dettaglio:

Nell'anno scolastico 2021/22, il consiglio di classe ha scelto di proporre agli allievi un progetto su "**Ambiente e legalità**".

Nell'anno scolastico 2022/23, il consiglio di classe ha coinvolto gli alunni allo svolgimento dell' Unità Didattica di Apprendimento "**Salvaguardia dell'ambiente e salute dell'uomo**".

Nell'anno scolastico 2023/24, il consiglio di classe ha stimolato gli alunni allo svolgimento dell' Unità Didattica di Apprendimento avente per tema "**Crisi, emergenza, resilienza**" al fine di eseminare gli aspetti relativi a Crisi climatica, crisi alimentare, crisi energetica, crisi geopolitica, crisi economica.

Attività di recupero

Le attività di recupero sono state svolte sulla base delle disposizioni vigenti e secondo quanto deliberato dal consiglio di classe. Dopo la rilevazione dei risultati del primo trimestre, sono stati attivati corsi di recupero in itinere (20% delle ore svolte) , in orario curricolare, fino alla sospensione delle attività didattiche per l'emergenza sanitaria.

Prove INVALSI

Nel mese marzo c. a. gli allievi hanno svolto le prove INVALSI di Italiano, Inglese e Matematica.

UNITA' DIDATTICA DI APPRENDIMENTO - Trimestrale	
TITOLO	<i>A tutta pasta</i>
Contestualizzazione	Questa UDA, ha lo scopo di arricchire le conoscenze relative alla pasta come cibo essenziale della dieta mediterranea e non, alla differenza tra pasta fresca ed essiccata, trafilata e al bronzo, e all'uso nella enogastronomia. La scelta del tema base, il cibo come socializzazione, si è sviluppato nel triennio, ed è inserito in una dimensione multidisciplinare per favorire una costruzione condivisa del sapere e sviluppare le competenze che acquisiranno a fine anno scolastico.
Destinatari	V A IPSEOA Enogastronomia curvatura cucina
Monte ore complessivo	15 ore più due per la presentazione delle attività svolte e del prodotto realizzato.
Prodotti/compiti autentici	Creazione di un Lapbook.
Competenze target	<p style="text-align: center;"><u>Competenze chiave europee</u></p> <p>competenza in materia di cittadinanza (promuovere lo sviluppo di competenze in materia di cittadinanza al fine di rafforzare la consapevolezza dei valori comuni enunciati nell'articolo 2 del trattato sull'Unione europea e nella Carta dei diritti fondamentali dell'Unione europea).</p> <p>competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria (Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati).</p> <p>competenza digitale (Interagire con tecnologie e contenuti digitali per rafforzare un atteggiamento riflessivo e critico, ma anche improntato alla curiosità, aperto e interessato al futuro della loro evoluzione, imponendo anche un approccio etico, sicuro e responsabile all'utilizzo di tali strumenti.)</p>

Obiettivi di Apprendimento

Asse culturale: Scientifico-tecnologico (laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina

Competenze: Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva d'interesse. Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico- fisico, nutrizionale e gastronomico

Abilità: Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle materie prime e dei semilavorati.

Conoscenze: Caratteristiche delle principali farine per l'impasto. Elementi di enogastronomia regionale. Tecniche di base di cottura degli alimenti

Asse culturale: Scientifico (scienza degli alimenti)

Competenze: Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse – Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali, individuando le nuove tendenze di filiera. Saper distinguere specie, freschezza, metodo di produzione, zona di cattura, bolli sanitari dei prodotti ittici. Utilizzare vari metodi di conservazione e cottura.

Abilità: Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi. Applicare correttamente tecniche di lavorazione delle farine in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito. Apportare alle ricette tradizionali delle variazioni personali in funzione dell'evoluzione del gusto o in base a particolari esigenze alimentari della clientela

Conoscenze: Normativa n.580 del 4 luglio 1967, principali fasi produttive della pasta. Pasta secca, fresca e paste speciali. Qualità della pasta. Paste dietetiche. Valore nutritivo. Frodi e alterazioni.

Asse culturale: Asse dei linguaggi

Competenze: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti . Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali

Abilità: Raccogliere, organizzare e rappresentare dati / informazioni di tipo sia testuale, sia multimediale con autonomia crescente. Saper leggere e produrre testi di varia tipologia. Assumere e completare iniziative, valutando aspetti positivi e negativi di scelte diverse e le possibili competenze.

Conoscenze: La pasta nella cultura italiana del novecento.

Asse culturale: Storico-sociale

Competenze: Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

Abilità: Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico istituzionali Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali.

Conoscenze: La nascita della pasta e i diversi utilizzi nella storia.

<p style="text-align: center;">Discipline coinvolte</p>	<p>(Indicare gli insegnamenti di riferimento e il relativo monte ore dedicato per la realizzazione dell'UdA)</p> <p>Disciplina: Enogastronomia n. ore 5+2 Disciplina: Scienza degli alimenti n. ore 4 Disciplina: Italiano n. ore 4 Disciplina: Storia n. ore 2 Disciplina: Matematica n. ore 2</p>
	<p>Contenuti disciplinari</p>
<p>Disciplina: Storia Contenuti: La pasta nella storia del '900 Abilità: Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico istituzionali Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali. Obiettivi minimi: Comprendere l'importanza e l'uso della pasta nella storia</p>	
<p>Disciplina: Enogastronomia Contenuti: Le farine, le farine speciali, la pasta fresca e secca. Classificazione, conservazione, gli aspetti igienici, le caratteristiche organolettiche. Le proteine, i lipidi, i glucidi. Mangiare sano: la cottura e i condimenti. Elaborazione di un menù sostenibile. Abilità: Operare nel rispetto delle norme igieniche e sicurezza. Classificare le farine in base alle qualità organolettiche, merceologico, chimico- fisico, nutrizionale. Conoscere le tecniche di manipolazione adatte alla tipologia di farina e dell'utilizzo delle stesse. Applicare le varie tecniche di cottura, conservazione e confezionamento del prodotto finale. Obiettivi minimi: Conoscere le caratteristiche dei prodotti del territorio, in particolare delle farine. Conoscere i piatti tipici del territorio. Applicare le tecniche più idonee nel recupero degli scarti.</p>	
<p>Disciplina: Scienza degli alimenti Contenuti: Normativa n.580 del 4 luglio 1967, principali fasi produttive della pasta. Pasta secca, fresca e paste speciali. Qualità della pasta. Paste dietetiche. Valore nutritivo. Frodi e alterazioni. Abilità: Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi. Applicare correttamente tecniche di lavorazione delle farine in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito. Apportare alle ricette tradizionali delle variazioni personali in funzione dell'evoluzione del gusto o in base a particolari esigenze alimentari della clientela Obiettivi minimi: Conoscere le caratteristiche dei prodotti del territorio. Conoscere i piatti tipici del territorio.</p> <p>Disciplina: Matematica Contenuti: Produzione e Consumo della Pasta nel '900 e attualmente Abilità: Raccogliere, organizzare e rappresentare dati statistici relativi alla produzione e consumo della pasta in Italia e nel mondo. Saper leggere i grafici. Assumere e completare iniziative, valutando aspetti positivi e negativi di scelte diverse e le possibili competenze</p> <p>Obiettivi minimi: Comprendere e produrre tabelle riassuntive e grafici esplicativi inerenti alla tematica trattata con l'obiettivo di conoscere, le abitudini e i consumi alimentari della pasta.</p>	

<p>Fasi di applicazione</p>	<p>FASE 1: Brainstorming : tutti i docenti delle discipline coinvolte</p> <p>FASE 2: Proseguimento</p> <p>FASE 3: Attività sperimentale</p> <p>FASE 4: Relazioni tecniche</p> <p>FASE 5 : Elaborazione del prodotto autentico</p>
<p>Esperienze attivate</p>	<p>Comprendere la tematica e le consegne, formazione dei gruppi di cooperative learning Raccolta informazioni (lezione dei singoli docenti, ricerche, etc.) Attività di laboratorio Redazione relazione di gruppo Realizzazione prodotto finale attraverso cooperative learning</p>
<p>Metodologia</p>	<p>Lezione introduttiva o di sintesi da parte dei singoli docenti Brainstorming Organizzazione di lavori di ricerca e approfondimento Organizzazione delle attività laboratoriali: predisposizione delle metodiche di analisi e costruzione schemi di lavoro di gruppo Supervisione del lavoro svolto dagli allievi.</p>
<p>Risorse umane interne e/o esterne</p>	<p>Docenti delle discipline coinvolte Collaboratori tecnici dei laboratori</p>
<p>Strumenti</p>	<p>Video, documenti, testi, fotografie, attrezzatura e strumentazione dei laboratori , Internet, etc.</p>
<p>Valutazione</p>	<p>La valutazione sarà effettuata sulla base di una predefinita griglia di valutazione dell'UDA, messa a punto di comune accordo tra i vari docenti coinvolti, con particolare riferimento a comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze – ricerca e gestione delle informazioni – correttezza, completezza, pertinenza e organizzazione Nella griglia è necessario indicare le variabili valutative chiave (evidenze) di prodotto e di processo e i livelli previsti per la rubrica La valutazione sarà interdisciplinare e secondo quanto deliberato dal Collegio dei Docenti.</p>

PIANO DI LAVORO UDA

“titolo Uda”

DIAGRAMMA DI GANTT



Tutti i docenti coinvolti nell'Uda

Docenti area generale

Docenti area professionalizzante

UNITA' DIDATTICA DI APPRENDIMENTO - Pentamestrale	
TITOLO	<i>Mens sana in corpore sano: le verdure</i>
Contestualizzazione	Questa UDA, ha lo scopo di arricchire le conoscenze relative all'uso delle verdure come cibo essenziale della dieta mediterranea e non, all'uso delle stesse nella enogastronomia e alla sostenibilità ambientale (Agenda 2030). La scelta del tema base, il cibo come socializzazione, si è sviluppato nel triennio, ed è inserito in una dimensione multidisciplinare per favorire una costruzione condivisa del sapere e sviluppare le competenze che acquisiranno a fine anno scolastico.
Destinatari	V A IPSEOA Enogastronomia curvatura cucina
Monte ore complessivo	30 ore più due per la presentazione delle attività svolte e del prodotto realizzato.
Prodotti/compiti autentici	Creazione di un Menù vegetariano in lingua italiana, inglese e tedesca.
Competenze target	<p style="text-align: center;">Competenze chiave europee</p> <p>competenza in materia di cittadinanza (promuovere lo sviluppo di competenze in materia di cittadinanza al fine di rafforzare la consapevolezza dei valori comuni enunciati nell'articolo 2 del trattato sull'Unione europea e nella Carta dei diritti fondamentali dell'Unione europea).</p> <p>competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria (Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati).</p> <p>competenza digitale (Interagire con tecnologie e contenuti digitali per rafforzare un atteggiamento riflessivo e critico, ma anche improntato alla curiosità, aperto e interessato al futuro della loro evoluzione, imponendo anche un approccio etico, sicuro e responsabile all'utilizzo di tali strumenti.)</p>

Obiettivi di Apprendimento

Asse culturale: Scientifico-tecnologico (laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina

Competenze: Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici. Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

Abilità: Individuare i prodotti enogastronomici regionali e i piatti della tradizione che utilizzano verdure. Adottare tecniche di base per la manipolazione, la trasformazione e l'utilizzo delle verdure sia come contorno sia come piatto principale sia come guarnizione. Distinguere la provenienza e le caratteristiche dei prodotti con particolare attenzione a quelli riconducibili ad un'agricoltura rispettosa non solo delle risorse naturali ma anche del lavoratore e produttore. Individuare le caratteristiche organolettiche dei prodotti presi in considerazione, prediligendo quelli di provenienza locale. Conoscere procedure di lavorazione standardizzate con l'ausilio di schede tecniche. Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera. Rispettare le fasi di lavorazione dei piatti a base di verdure. Saper prevenire e gestire i rischi di tossinfezioni alimentari connesse alla manipolazione degli alimenti, e saper riconoscere la tracciabilità dell'alimento. Saper applicare il Disciplinare di produzione.

Conoscenze: Riconoscere le caratteristiche delle verdure. Tecniche di base di cottura delle verdure. Il rispetto delle sequenze, delle regole igieniche e la corretta conservazione delle verdure. Conoscere il Disciplinare di produzione – Certificazioni di qualità e Sistema HACCP – Organizzazioni Internazionali per la normazione (ISO). L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie. I principali piatti di cucina della tradizione realizzati con materie prime a basso impatto ambientale. Le preparazioni delle ricette con prodotti preferibilmente locali.

Asse culturale: Scientifico (scienza degli alimenti)

Competenze: Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse – Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali, individuando le nuove tendenze di filiera. Saper distinguere specie, freschezza, metodo di produzione, zona di cattura, bolli sanitari dei prodotti ittici. Utilizzare vari metodi di conservazione e cottura.

Abilità: Individuare le caratteristiche merceologiche, nutrizionali, chimico-fisiche, di alimenti.

Conoscenze: Menù a base di verdure

Asse culturale: Asse dei linguaggi (Inglese e Tedesco)

Tedesco

Competenze Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana e straniera secondo le esigenze comunicative nei vari contesti. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. Utilizzare il linguaggio settoriale della lingua straniera prevista dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro. Saper utilizzare la grammatica nel contesto richiesto. Saper tradurre ed esporre il testo proposto. Riconoscere i propri errori linguistici e sapersi autocorreggere in base alle regole linguistiche e alle convenzioni comunicative interiorizzate.

Abilità: Saper esporre in maniera chiara ed efficace i contenuti studiati nell'ambito proposto, sia oralmente che in forma scritta. Utilizzare il lessico specifico d'indirizzo in modo appropriato.

Abilità (nello specifico): Comprendere il senso e lo scopo di semplici testi orali e scritti in tedesco e saper produrre brevi testi, adeguati allo scopo specifico del compito assegnato.

Utilizzare un repertorio lessicale appropriato. In particolare:

Descrivere categorie di verdura e le loro caratteristiche in lingua straniera.

Esprimere gusti e preferenze, utilizzando strutture linguistiche corrette.

Comprendere, elaborare e tradurre una ricetta con prodotti dell'orto e/o a base di verdura.

Conoscenze: Principali funzioni comunicative e strutture grammaticali specifiche e generali della lingua tedesca. La struttura linguistica di base e il linguaggio di settore. Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Ortografia: rispetto delle convenzioni grafiche. Fonetica: acquisire la corretta pronuncia di nuovi termini. In particolare:

Conoscere gli elementi linguistici per parlare delle verdure e degli ortaggi. Gemüse nomenclatura e classificazione dei principali tipi di verdure. Conoscere un piatto tipico a base di verdura/ortaggi della cucina dei paesi di lingua tedesca.

Inglese

Abilità: Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati. Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi. Fare semplici descrizioni e presentazioni, utilizzando il lessico specifico in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti attinenti alla microlingua

Conoscenze: Naming of various types of vegetables. Cooking techniques. Nutrients and position in the Mediterranean diet.

Asse culturale: Scientifico-tecnologico (Diritto e tecniche amministrative)

Competenze: Competenze di cittadinanza

Abilità: sapere procedere a gestire le diverse variabili del marketing mix (prodotto, prezzo, distribuzione e promozione)

Conoscenze: individuare le corrette procedure a livello di marketing prima di procedere alla realizzazione del prodotto finale

Asse culturale: scientifico-tecnologico (Scienze motorie)

Competenze: Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.

Abilità: Saper mettere in relazione il ruolo dell'alimentazione nelle patologie da eccessi e/o da carenze alimentari – Saper elaborare uno schema indicando gli alimenti più adatti per combattere o prevenire determinate malattie.

Conoscenze: Individuare i principi nutritivi fondamentali, macro e micro nutrienti che determinano o possono determinare malnutrizioni da eccesso o carenza di nutrienti.

<p style="text-align: center;">Discipline coinvolte</p>	<p>(Indicare gli insegnamenti di riferimento e il relativo monte ore dedicato per la realizzazione dell'UdA)</p> <p>Disciplina: Enogastronomia n. ore 9+2 (presentazione del prodotto)</p> <p>Disciplina: Scienza degli alimenti n. ore 6</p> <p>Disciplina: Tedesco n. ore 3</p> <p>Disciplina: Inglese n. ore 2</p> <p>Disciplina: Diritto e tecniche amministrative n. ore 6</p> <p>Disciplina: Scienze motorie n. ore 4</p>
	<p style="text-align: center;">Contenuti disciplinari</p> <p>Disciplina: Enogastronomia Contenuti: Le principali norme igienico-sanitarie e comportamentali settoriali. Le verdure, gli ortaggi e i legumi, classificazione, conservazione, aspetti igienici e stagionalità, caratteristiche organolettiche. Elaborazione di un menù sostenibile. Abilità: Operare nel rispetto delle norme igieniche e sicurezza. Classificare le verdure in base alle qualità organolettiche, merceologico, chimico- fisico, nutrizionale. Applicare le tecniche di taglio adatte alla tipologia di verdura e dell'utilizzo delle stesse. Applicare le varie tecniche di cottura, conservazione e trasformazione relative alle verdure. Obiettivi minimi: Conoscere le caratteristiche dei prodotti del territorio. Conoscere i piatti tipici del territorio. Conoscere i criteri di elaborazione di un menù. Applicare le tecniche più idonee nel recupero degli scarti.</p> <p>Disciplina: Scienza degli alimenti Contenuti: menù a base di verdure Abilità: saper riconoscere ed elaborare cibi e pasti utilizzando verdure Obiettivi minimi: conoscere caratteristiche nutritive di cibi sostenibili, definizione di filiera corta, alimenti e questioni ambientali, dieta mediterranea a agenda 2030</p> <p>Disciplina: Tedesco Contenuti: Zeit, Gemüsearten, Eigenschaften und die beliebtesten Gemüsesorten in Deutschland (stagioni, classificazione dei tipi di verdure, principali caratteristiche e gli ortaggi/ le verdure più amate in Germania) Abilità: Saper esporre in maniera chiara ed efficace i contenuti studiati nell'ambito proposto, sia oralmente che in forma scritta. Utilizzare il lessico specifico d'indirizzo in modo appropriato. Obiettivi minimi: comprendere e produrre in lingua straniera tabelle riassuntive ed esplicative inerenti alla tematica trattata con l'obiettivo di conoscere, in una visione interculturale, le abitudini e i consumi alimentari di altri Paesi. Fornire informazioni generiche, di base sugli argomenti affrontati. Saper produrre un testo con essenziali informazioni personali.</p> <p>Disciplina: Inglese Contenuti: Naming of various types of vegetables. Cooking techniques. Nutrients and position in the Mediterranean diet. Abilità: Saper esporre in maniera chiara ed efficace i contenuti studiati nell'ambito proposto, sia oralmente che in forma scritta. Utilizzare il lessico specifico d'indirizzo in modo appropriato. Obiettivi minimi: comprendere e produrre in lingua straniera tabelle riassuntive ed esplicative inerenti alla tematica trattata con l'obiettivo di conoscere, in una visione interculturale, le abitudini e i consumi alimentari di altri Paesi. Fornire informazioni generiche, di base sugli argomenti affrontati. Saper produrre un testo con essenziali informazioni personali.</p> <p>Disciplina: Diritto e tecniche amministrative Contenuti: realizzazione di un piano di marketing relazionato al menù da creare Abilità: sapere applicare i diversi elementi del marketing mix. Sapere definire le caratteristiche del prodotto in base alle esigenze della Domanda. Saper definire il prezzo di vendita Obiettivi minimi: definire le giuste strategie di produzione commercializzazione e vendita connesse alla tipologia del prodotto realizzato</p>

	<p>Disciplina: Scienze motorie</p> <p>Contenuti: Conoscere e comprendere i diversi tipi di verdura da consumare prima e dopo la prestazione sportiva.</p> <p>Abilità: Acquisire il concetto di buona idratazione intesa come prevenzione di crampi da eccesso di acido lattico.</p> <p>Obiettivi minimi: Conoscere i principi dell'educazione alla salute, alla prevenzione delle malattie e alla promozione di corretti stili di vita.</p>
Fasi di applicazione	<p>FASE 1: Brainstorming : tutti i docenti delle discipline coinvolte</p> <p>FASE 2: Proseguimento</p> <p>FASE 3: Attività sperimentale</p> <p>FASE 4: Relazioni tecniche</p> <p>FASE 5 : Elaborazione del prodotto autentico</p>
Esperienze attivate	<p>Comprendere la tematica e le consegne, formazione dei gruppi di cooperative learning</p> <p>Raccolta informazioni (lezione dei singoli docenti, ricerche, etc.)</p> <p>Attività di laboratorio</p> <p>Redazione relazione di gruppo</p> <p>Realizzazione prodotto finale attraverso cooperative learning</p>
Metodologia	<p>Lezione introduttiva o di sintesi da parte dei singoli docenti</p> <p>Brainstorming</p> <p>Organizzazione di lavori di ricerca e approfondimento</p> <p>Organizzazione delle attività laboratoriali: predisposizione delle metodiche di analisi e costruzione schemi di lavoro di gruppo</p> <p>Supervisione del lavoro svolto dagli allievi.</p>
Risorse umane interne e/o esterne	<p>Docenti delle discipline coinvolte</p> <p>Collaboratori tecnici dei laboratori</p>
Strumenti	<p>Video, documenti, testi, fotografie, attrezzatura e strumentazione dei laboratori , Internet, etc.</p>
Valutazione	<p>La valutazione sarà effettuata sulla base di una predefinita griglia di valutazione dell'UDA, messa a punto di comune accordo tra i vari docenti coinvolti, con particolare riferimento a comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze – ricerca e gestione delle informazioni – correttezza, completezza, pertinenza e organizzazione</p> <p>Nella griglia è necessario indicare le variabili valutative chiave (evidenze) di prodotto e di processo e i livelli previsti per la rubrica</p> <p>La valutazione sarà interdisciplinare e secondo quanto deliberato dal Collegio dei Docenti.</p>

PIANO DI LAVORO UDA

“Mens sana in corpore sano: le verdure”

DIAGRAMMA DI GANTT

Mesi	ottobre	novembre	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio
Fasi								
1								
2								
3								
4								
5								



Tutti i docenti coinvolti nell'UdA

Docenti area generale

Docenti area professionalizzante

Integrazione UDA MULTIDISCIPLINARE – Curvatura Orientamento

IPSIA-ITI ACRI (CS) a.s. 2023/24

classe V A ENO - Alberghiero

A seguito della recente normativa che ha introdotto i Moduli Formativi dell’Orientamento occorre integrare l’UDA programmata dal CDC con una “curvatura” più accentuata in direzione di un orientamento in uscita più consapevole.

Pertanto i docenti delle discipline sotto elencate integrano i contenuti dell’UDA con le attività in tabella, secondo la corresponsione numerica

Scansione Interventi	CLASSE	DISCIPLINE	ATTIVITA'	ORE tot	N. ALUNNI	DOCENTI
INTEGRAZIONE UDA Multidisciplinare CDC	V A ENO	1_Scienze Alimenti ore 2_2_Diritto ore 1 3_Cucina ore 1 4_Sala ore 1	Igiene e sicurezza alimentare -1: Saper riconoscere la relazione tra igiene e malattie, con particolare riferimento ai vari contesti di lavoro turistici. -2: HCCP -3: Conoscere la normativa igienico sanitaria con riferimento in particolare agli articoli della costituzione che tutelano la salute -3: L'evoluzione della sicurezza alimentare nel tempo -4: Applicare le principali norme igienicosanitarie del quotidiano in ambito lavorativo	5	22	Coordinatore prof. Silvano Iaconianni

Uda Educazione Civica

IPSEOA Acri

Unità di Apprendimento interdisciplinare di Educazione Civica A.S. 2023-2024 - 33 ore Annuali

Classe Quinta A_EN	Titolo UDA Crisi, emergenza, resilienza Crisi climatica, crisi alimentare, crisi energetica, crisi geopolitica, crisi economica			Prodotto finale/Attività oggetto di valutazione Questionario Discussione Presentazione PowerPoint Prova pratica		
Traguardi di Competenze (1)	Abilità	Conoscenze	Metodologia	Materie coinvolte/argomenti trattati	Ore di lezione previste	Ore di lezione svolte
<p>Agire da cittadini responsabili e partecipare pienamente e consapevolmente alla vita civica, culturale e sociale della comunità.</p> <p>Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.</p> <p>Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo,</p>	<p>Definire i concetti di crisi, emergenza, resilienza.</p> <p>Descrivere i tratti distintivi delle crisi attuali (climatica, energetica, alimentare, sanitaria, geopolitica, economica), individuando relazioni, cause, conseguenze, misure di mitigazione, protezione, prevenzione di ulteriori rischi.</p> <p>Comportarsi in modo appropriato in determinate situazioni di emergenza.</p> <p>Individuare modalità volte all'identificazione di frodi alimentari e violazione/contraffazione dei marchi</p>	<p>I concetti di crisi, emergenza, resilienza.</p> <p>Le crisi attuali (climatica, energetica, alimentare, sanitaria, geopolitica, economica): relazioni, cause, conseguenze, misure di mitigazione, protezione, prevenzione di ulteriori rischi. Elementi di primo soccorso.</p> <p>Il piano d'emergenza d'istituto. (2)</p> <p>La sostenibilità (ambientale, sociale, economica, alimentare).</p>	<p>Lezione frontale partecipata</p> <p>Lettura guidata di documenti</p> <p>Discussione</p> <p>Classe rovesciata</p> <p>CLIL</p>	<p>Discipline giuridico – economiche</p> <p>Le crisi attuali (climatica, energetica, alimentare, sanitaria, geopolitica, economica): effetti sulle imprese, con particolare riferimento al settore turistico-alberghiero.</p> <p>Italiano</p> <p>Storia</p> <p>Religione</p> <p>I concetti di crisi, emergenza, resilienza. Le crisi (climatica, energetica, alimentare, sanitaria, geopolitica, economica) nella storia e nella religione.</p>	<p>6</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>1</p>	

<p>curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.</p> <p>Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.</p> <p>Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.</p> <p>Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.</p> <p>Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.</p> <p>Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di</p>	<p>Partecipare a iniziative di valorizzazione del patrimonio culturale, artistico, enogastronomico regionale e locale</p>	<p>L'illegalità alimentare: le frodi, l'intrusione delle mafie nelle filiere agroalimentari. Iniziative di valorizzazione dell'ambiente fisico, del patrimonio storico-artistico e culturale, della produzione agro-alimentare del territorio.</p>		<p>Matematica Le crisi attuali (climatica, energetica, alimentare, sanitaria, geopolitica, economica): numeri, calcoli, modelli, rappresentazioni.</p> <p>Scienza degli alimenti</p> <p>Lab. di cucina</p> <p>La provenienza degli alimenti. Impatto ambientale e sostenibilità alimentare. L'illegalità alimentare: le frodi, l'intrusione delle mafie nelle filiere agroalimentari. L'economia circolare in cucina: la gestione sostenibile di ingredienti, avanzi e scarti alimentari.</p> <p>Scienze motorie Elementi di primo soccorso.</p> <p>Lingue straniere: Inglese Tedesco</p> <p>Il lessico della sostenibilità ambientale. L'agenda 2030 per lo Svil. Sost.de gli obiettivi.</p>	<p>2</p> <p>6</p> <p>4</p> <p>2</p> <p>3 3</p>	
---	---	--	--	--	--	--

legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.						
---	--	--	--	--	--	--

Note
Integrazioni al Profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e di formazione
Si prevede un'ora aggiuntiva di lezione finalizzata alla descrizione del piano d'emergenza d'istituto, a cura del docente coordinatore di classe o altro docente delegato.

Iniziative e progetti extracurricolari e curricolari collegati (in particolare attività di volontariato, iniziative volte a promuovere la conoscenza della storia del territorio, iniziative di valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni a livello regionale e locale)

Osservazioni

CONSUNTIVI DISCIPLINARI

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

DISCIPLINA: RELIGIONE CATTOLICA

DOCENTE: Rita Scaglione

CLASSE: V ENO_____

PROFILO DELLA CLASSE

La classe V enogastronomia è composta da 22 alunni. Tutti si avvalgono dell'insegnamento della Religione Cattolica.

Gli allievi provengono da un ambiente socioculturale adeguato, appartengono a famiglie tradizionalmente cristiane. Conoscono in maniera organica il programma realizzato nell'anno in corso. Si sono mostrati interessati e motivati ad approfondire lo studio di questa disciplina. Dal punto di vista disciplinare la classe si è dimostrata pronta all'ascolto e ad intervenire al dialogo educativo in classe. Il comportamento della classe è stato, in ogni caso, sempre coretto e rispettoso dell'istituzione scolastica

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI PREFISSATI

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi generali riportati nella seguente tabella.

- *Identificare l'ambito etico all'interno dell'agire dell'uomo;*
- *Individuare nella società contemporanea e del passato luoghi e modi della presenza religiosa;*
- *Indicare l'incidenza dell'interpretazione cristiana della vita nella società contemporanea;*
- *Individuare la potenzialità e i limiti nelle "interpretazioni non religiose della realtà umana" che sono oggi maggiormente presenti.*

OBIETTIVI GENERALI

Acquisire una conoscenza oggettiva e sistematica dei contenuti essenziali del Cristianesimo, i suoi principi e la posizione del Magistero della Chiesa in

materia di vita e sessualità. Attraverso la lettura e l'analisi di alcuni brani e di alcuni documenti magistrali, la visione di materiale audiovisivo, gli alunni hanno compreso il valore della corporeità e della sessualità. Approfondire la conoscenza di brani evangelici e di documenti del Magistero della Chiesa, confrontandole con le posizioni laiche e scientifiche odierne, inerenti le tematiche affrontate. Gli alunni hanno in oltre, compreso il significato e l'importanza dei principi fondamentali della morale cristiana.

CONTENUTI TRATTATI

ARGOMENTI

- Scienze e Fede si incontrano;
- Antonino Zichichi: uno scienziato credente;
- La Verità nella Bibbia;
- La Chiesa e il dialogo con la Scienza;
- Uno storico abbraccio;
- Scienza e spiritualità: il confront Tagore-Einstein;
- Aldo Capitini: in nome della nonviolenza;
- Liliana Segre;
- Candelora, significato della festa;
- La cura della vita;
- Papa Francesco la Guerra in Ucraina;
- Le parole della pace;
- Cibo e religione: il cibo nella religione Cristiana;
- Cucina e creazione;
- Il pesce nel Cristianesimo, simbolo di Cristo Salvatore;
- Pane e Cristianesimo: significato teologico del pane.

- *La pace come dono e impegno;*
- *Segni biblici di benedizione e di pace;*
- *L'etica cristiana e della cura della vita.*

METODOLOGIE DIDATTICHE

X Lezione frontale. X Dialogo formativo.

X Discussione guidata.

Appunti

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Suggerimenti. *Inserire il titolo del libro di testo ed eliminare ciò che non è stato usato, oppure aggiungere altri materiali sfruttati durante l'anno.*

X Libro di testo:

- Dispense fornite dal docente.
- **Presentazioni realizzate tramite il software Power Point.**
- Appunti e mappe concettuali.

X Lavagna Interattiva Multimediale.

TIPOLOGIA DI COMPITI ASSEGNATI

- | | | | |
|--|--|---|--|
| <input type="checkbox"/> Tema | <input type="checkbox"/> Domande aperte | <input type="checkbox"/> Compito con problemi | <input type="checkbox"/> Relazione |
| <input type="checkbox"/> Elaborazioni grafiche | X Verifiche | <input checked="" type="checkbox"/> Griglie di osservazione | X Ricerca |
| <input type="checkbox"/> Quiz a risposta multipla | <input checked="" type="checkbox"/> Quiz a risposta multipla e a risposta aperta | | |
| <input type="checkbox"/> Soluzione di casi pratici e professionali | <input checked="" type="checkbox"/> Simulazione di attività laboratoriali | | |
| <input type="checkbox"/> Lettura e comprensione | <input checked="" type="checkbox"/> Parafrasi | <input checked="" type="checkbox"/> Esercizi | <input checked="" type="checkbox"/> Traduzioni |

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DIVALUTAZIONE

Suggerimenti. Descrivere quante e che tipologia di verifiche sono state fatte, sia scritte che orali.

Il metodo privilegiato è stato quello interattivo per cercare di favorire il più possibile il dialogo all'interno della classe e la ricerca individuale e di gruppo. È stato dato spazio all'intervento di tutti, cercando di partire dalle domande dello studente per offrire contenuti utili all'elaborazione delle risposte.

La parte sottostante deve essere comune a tutto il Consiglio di Classe.

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

- *la situazione di partenza;*
- *l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe*
- *i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;*
- *l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne dimostrato;*
- *i contenuti culturali acquisiti*

Acri, 10-05-2024

Firma del docente

F.to Rita Scaglione

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

DISCIPLINA: ITALIANO

DOCENTE:

CLASSE: V A ENOGASTRONOMIA

PROFILO DELLA CLASSE

LA CLASSE È COMPOSTA DA VENTIDUE ALUNNI, 8 MASCHI E 14 FEMMINA, UNA DELLE QUALI NON HA FREQUENTATO PER PROBLEMI PERSONALI. NON SONO TUTTI PROVENIENTI DALLA CITTÀ OVE È SITUATA LA SCUOLA, MA ANCHE DAI PAESI LIMITROFI. UNA DI ESSI PRESENTA PROBLEMI DI APPRENDIMENTO, SEGUE UNA PROGRAMMAZIONE PARITARIA, MA CON OBIETTIVI MINIMI. LA CLASSE È COESA ED AFFIATATA, RARAMENTE SI SONO RISCONTRATI MALUMORI FRA DI LORO. LA CLASSE POTREBBE ESSERE DIVISA IN TRE FASCE DI APPRENDIMENTO: LA PRIMA COMPOSTA DA TRE STUDENTI CHE SI SONO DISTINTI PER LA PARTECIPAZIONE E LO STUDIO COSTANTE; LA SECONDA COMPOSTA DALLA MAGGIORANZA DEGLI STUDENTI, DEI QUALI SE N'È DOVUTO SPESSO RICHIAMARE L'ATTENZIONE E NON MAI STUDIATO CON CONTINUITÀ; LA TERZA È COMPOSTA DALLA STUDENTESSA CON DIFFICOLTÀ DI APPRENDIMENTO.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI PREFISSATI

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi generali riportati nella seguente tabella.

Identificare gli autori fondamentali

Analizzare e sintetizzare i fondamentali di un discorso

Esporre in modo semplice, ma appropriato e personale

OBIETTIVI GENERALI

Esprimere gli argomenti in modo comprensibile e scorrevole

Comprendere i punti essenziali di un discorso

Identificare gli autori fondamentali

Leggere, analizzare ed interpretare testi scritti di vario tipo

CONTENUTI TRATTATI

TITOLO UNITÀ DIDATTICHE

ARGOMENTI

Il Verismo- G. Verga: vita,pensiero,opere- Nedda-La lupa-Rosso Malpelo-I Malavoglia
Il Decadentismo-G.D'Annunzio: vita,pensiero,opere-Il Piacere-La figlia di Iorio-Le vergini delle rocce
Italo Svevo: vita,pensiero,opere-Senilità-Una vita-La coscienza di Zeno
Primo Levi:vita,opere,pensiero- Se questo è un uomo-La Tregua

Luigi Pirandello: vita,pensiero,opere: L'esclusa- Il fu Mattia Pascal-EnricoIV-La patente-Il treno ha fischiato
L'Ermetismo: caratteri generali; G.Ungaretti: vita, pensiero,opere. "Veglia" "Fratelli"
Salvatore Quasimodo: vita,opere, pensiero. "alle fronde dei salici"
Eugenio Montale: vita, opere, pensieo. "Il male di vivere"

¹ *In corsivo sono riportati i contenuti che verranno trattati dopo il 15 Maggio 2023. Ripetizione del programma svolto*

METODOLOGIE DIDATTICHE

xLezione frontale. xDialogo formativo
xDiscussione guidata. xAppunti

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Suggerimenti. Inserire il titolo del libro di testo ed eliminare ciò che non è stato usato, oppure aggiungere altri materiali sfruttati durante l'anno.

xLibro di testo: "La mia letteratura" dalla fine dell' ottocento ad oggi
xDispense fornite dal docente.

- o Presentazioni realizzate tramite il software Power Point.
xAppunti e mappe concettuali.
xLavagna Interattiva Multimediale.

TIPOLOGIA DI COMPITI ASSEGNATI

xTema ☒ Domande aperte ☒ Compito con problemi xRelazione

☒ Elaborazioni grafiche x Verifiche ☒ Griglie di osservazione x Ricerca

☒ Quiz a risposta multipla ☒ Quiz a risposta multipla e a risposta aperta

☒ Soluzione di casi pratici e professionali ☒ Simulazione di attività laboratoriali

x Lettura e comprensione x Parafrasi ☒ Esercizi ☒ Traduzioni

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

*I trimestre:2 orali-1 scritta: comprensione ed analisi del testo ; Pentamestre
:2 orali-2 scritte:analisi del testo-comprensione*

Suggerimenti. *Descrivere quante e che tipologia di verifiche sono state fatte, sia scritte che orali.*

La parte sottostante deve essere comune a tutto il Consiglio di Classe.

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

- *la situazione di partenza;*
- *l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe*
- *i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;*
- *l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne dimostrato;*
- *i contenuti culturali acquisiti*

Acri, 10 maggio 2024

**FIRMA DEL DOCENTE
F.TO GIULIA VALENTINO**

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

DISCIPLINA: STORIA

DOCENTE:

CLASSE: _ V A ENOGASTRONOMIA _____

PROFILO DELLA CLASSE

LA CLASSE È COMPOSTA DA VENTIDUE ALUNNI, 8 MASCHI E 14 FEMMINE, UNA DELLE QUALI NON HA MAI FREQUENTATO. NON SONO TUTTI PROVENIENTI DALLA CITTÀ OVE È SITUATA LA SCUOLA, MA ANCHE DAI PAESI LIMITROFI. UNA DI ESSI PRESENTA PROBLEMI DI APPRENDIMENTO, SEGUE UNA PROGRAMMAZIONE PARITARIA, MA CON OBIETTIVI MINIMI. LA CLASSE È COESA ED AFFIATATA, RARAMENTE SI SONO RISCONTRATI MALUMORI FRA DI LORO. LA CLASSE POTREBBE ESSERE DIVISA IN TRE FASCE DI APPRENDIMENTO: LA PRIMA COMPOSTA DA TRE STUDENTI CHE SI SONO DISTINTI PER LA PARTECIPAZIONE E LO STUDIO COSTANTE; LA SECONDA COMPOSTA DALLA MAGGIORANZA DEGLI STUDENTI, DEI QUALI SE N'È DOVUTO SPESSO RICHIAMARE L'ATTENZIONE E NON MAI STUDIATO CON CONTINUITÀ; LA TERZA È COMPOSTA DALL'ALLIEVA CON DIFFICOLTÀ DI APPRENDIMENTO.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI PREFISSATI

**COGLIERE LE RELAZIONI FRA GLI AVVENIMENTI STORICI DEL '900
COLLOCARE NEL TEMPO E NELLO SPAZIO GLI EVENTI ESAMINATI
ESPORRE UTILIZZANDO IL LESSICO SPECIFICO DELLA DISCIPLINA**

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi generali riportati nella seguente tabella.

OBIETTIVI GENERALI

Cogliere le relazioni fondamentali tra le diverse epoche e culture

Collocare nel tempo e nello spazio gli eventi esaminati

Saper esporre i contenuti di carattere storico in maniera pertinente, utilizzando il lessico specifico della disciplina

CONTENUTI TRATTATI

TITOLO UNITÀ DIDATTICHE

ARGOMENTI

- 1) Il Periodo Giolittiano: Il triangolo industriale- Divario tra nord e sud- Il primo suffragio universale maschile-Nascita dei sindacati-Occupazione della Libia
- 2) La prima guerra Mondiale: le cause- le coalizioni- la posizione dell'Italia- interventisti e neutralisti- guerra tecnologica e di trincea- l'entrata in guerra degli Stati Uniti
- 3) Il Biennio rosso: il dopoguerra in Italia
- 4) La Repubblica di Weimar: le sanzioni alla Germania- La ripresa della Germania-La nascita del partito Nazista-le leggi di Norimberga
- 5) L'avvento del Fascismo: la figura di Mussolini-Le squadracce-La Marcia su Roma- Le leggi fascistissime-I Patti Lateranensi
- 6) Seconda guerra mondiale: cause della guerra, paesi alleati, occupazione della Francia, svolgimento della guerra, intervento degli Stati Uniti, la Resistenza
- 7) La guerra fredda

¹ *In corsivo sono riportati i contenuti che verranno trattati dopo il 15 Maggio 2023. Ripetizione del programma*

METODOLOGIE DIDATTICHE

- xLezione frontale.
- xDialogo formativo
- xDiscussione guidata.
- xAppunti

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Suggerimenti. Inserire il titolo del libro di testo ed eliminare ciò che non è stato usato, oppure aggiungere altri materiali sfruttati durante l'anno.

xLibro di testo: "Storia e progetto"

xDispense fornite dal docente.

- o Presentazioni realizzate tramite il software Power Point.

xAppunti e mappe concettuali.

xLavagna Interattiva Multimediale.

TIPOLOGIA DI COMPITI ASSEGNATI

- Tema
- Domande aperte
- Compito con problemi
- Relazione
- Elaborazioni grafiche
- Verifiche
- Griglie di osservazione
- Ricerca
- Quiz a risposta multipla
- Quiz a risposta multipla e a risposta aperta
- Soluzione di casi pratici e professionali
- Simulazione di attività laboratoriali
- xLettura e comprensione
- Parafrasi
- Esercizi
- Traduzioni
- X Verifiche orali

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

I trimestre 2 verifiche orali; pentamestre 2 verifiche orali

Suggerimenti. Descrivere quante e che tipologia di verifiche sono state fatte, sia scritte che orali.

La parte sottostante deve essere comune a tutto il Consiglio di Classe.

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

- *la situazione di partenza;*
- *l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe*
- *i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;*
- *l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne dimostrato;*
- *i contenuti culturali acquisiti*

Acri, 10 maggio 2024

FIRMA DEL DOCENTE
F.to GIULIA VALENTINO

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

DISCIPLINA: INGLESE

DOCENTE:

CLASSE: ___ V A EN ___

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 22 alunni, 8 maschi e 14 femmine, una delle quali non ha frequentato per problemi personali. Una ragazza presenta problemi di apprendimento, segue una programmazione paritaria ma con obiettivi minimi. La classe dimostra di possedere senso di cooperazione. In alcune occasioni deve essere richiamata al rispetto delle regole. La classe risulta disomogenea nei confronti dello studio e della partecipazione durante le lezioni. Alcuni studenti hanno rilevato un impegno adeguato nell'adempimento delle consegne con uno studio abbastanza costante e puntuale, infatti, per questi la preparazione disciplinare può considerarsi discreta. Per altri, invece, lo studio domestico è stato saltuario ed è avvenuto solo in concomitanza di prove e verifiche stabilite, per tanto il loro profitto ha raggiunto un livello sufficiente.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI PREFISSATI

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi generali riportati nella seguente tabella.

OBIETTIVI GENERALI

- **ABILITA' E COMPETENZE**
 - Scegliere appropriate strategie di comprensione di testi scritti, orali e multimediali
 - Comprendere globalmente i messaggi di vario genere in lingua standard
 - Comprendere in modo globale e analitico testi relativi al proprio settore di indirizzo
 - Sostenere una semplice conversazione
 - Esprimere in modo semplice le proprie opinioni, intenzioni e argomentazioni
 - Descrivere processi e situazioni di interesse personale, di studio e di lavoro
 - Riflettere sulla dimensione interculturale della lingua
- **CONOSCENZE**
 - Processi, modalità e tecniche di gestione per lo svolgimento di compiti e la risoluzione di problemi
 - Strategie di comprensione di testi comunicativi scritti, orali e digitali relativi all'indirizzo
 - Strategie compensative nell'interazione orale
 - Aspetti essenziali della dimensione culturale e linguistica della traduzione di testi specifici relativi al proprio indirizzo

CONTENUTI TRATTATI

TITOLO UNITÀ DIDATTICHE

ARGOMENTI

MODULE 7: FOOD AND HEALTH

UNIT 1: HEALTHY EATING

A healthy lifestyle: nutrients
Food constituents and functions
Food-related disease or eating disorder
The food pyramid and food groups
The eatwell plate/ My plate

UNIT 2: DIETS

The Mediterranean diet
Food allergies and intolerances
Celiac disease

MODULE 8: FOOD SAFETY AND HYGIENE

UNIT 1: FOOD HYGIENE

Food contamination
A closer look at microbes
Food poisoning

UNIT 2: FOOD SAFETY MEASURES

Food preservation and food packaging
The HACCP system
HACCP principles

GRAMMAR

Verbs + infinitive
Linking words

UDA

UDA 2: VEGETABLES

Vocabulary-cooking technique
Vegetarian menu

CIVICS

Sustainable development goals
The causes of hunger
The effects of hunger
Taking action against hunger
FAO: "An institution fighting hunger"

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale. Dialogo formativo
Discussione guidata. Appunti

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Suggerimenti. Inserire il titolo del libro di testo ed eliminare ciò che non è stato usato, oppure aggiungere altri materiali sfruttati durante l'anno.

- Libro di testo: Light the fire
- Dispense fornite dal docente.
- Appunti e mappe concettuali.
- Lavagna Interattiva Multimediale.

TIPOLOGIA DI COMPITI ASSEGNATI

<input checked="" type="checkbox"/> Tema Relazione	<input checked="" type="checkbox"/> Domande aperte	<input checked="" type="checkbox"/> Compito con problemi	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/> Elaborazioni grafiche Ricerca	<input checked="" type="checkbox"/> Verifiche	<input checked="" type="checkbox"/> Griglie di osservazione	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/> Quiz a risposta multipla	<input checked="" type="checkbox"/> Quiz a risposta multipla e a risposta aperta		
<input checked="" type="checkbox"/> Soluzione di casi pratici e professionali	<input checked="" type="checkbox"/> Simulazione di attività laboratoriali		
<input checked="" type="checkbox"/> Lettura e comprensione	<input checked="" type="checkbox"/> Parafrasi	<input checked="" type="checkbox"/> Esercizi	<input checked="" type="checkbox"/> Traduzioni
<input checked="" type="checkbox"/> Altro (specificare)			

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Numero di verifiche svolte nel trimestre: due prove scritte, una prova orale

Numero di verifiche svolte nel pentamestre: tre prove scritte, due prove orali

Sono state utilizzate le seguenti tipologie di verifiche:

Quesiti a risposta multipla e aperta

Letture e comprensione

Discussioni guidate

Verifiche orali

Per la valutazione di ciascuna prova (scritta e orale) si è fatto riferimento alle griglie predisposte e approvate in sede delle riunioni di Dipartimento.

La parte sottostante deve essere comune a tutto il Consiglio di Classe.

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

- la situazione di partenza;
- l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe
- i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;
- l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne dimostrato;
- i contenuti culturali acquisiti

Acri, 10/05/2024

FIRMA DEL DOCENTE
F.to PROF.SSA CATERINA FORTINO

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

DISCIPLINA: LINGUA E CULTURA STRANIERA- TEDESCO

DOCENTE: Maria Carmela Agosto

CLASSE: V[^]SEZ. A “ENOGASTRONOMIA”

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 22 alunni così suddivisi: 8 maschi e 14 femmine, di cui una non frequentante dal mese di ottobre a causa del suo stato di gravidanza. Nella classe è presente anche un'alunna regolarmente certificata, supportata dalla presenza dell'insegnante di sostegno e con una programmazione paritaria per obiettivi minimi.

La partecipazione e l'interesse mostrati per la disciplina sono stati piuttosto eterogenei e hanno permesso il raggiungimento di un livello di competenze e conoscenze diversificato.

Un gruppo di alunni è in possesso di discrete abilità di base, si è impegnato con interesse durante le attività didattiche proposte e grazie alla costanza nello studio e al rispetto delle consegne ha raggiunto risultati più che soddisfacenti. A tale riguardo è da sottolineare che, nonostante la classe abbia inizialmente manifestato varie incertezze nella preparazione di base, questo gruppo di alunni ha lavorato con serietà e collaborato attivamente durante le lezioni, dimostrando una globale buona volontà nel tentativo di migliorare le competenze comunicative e raggiungendo complessivamente valutazioni positive; altri, pur mostrando una modesta motivazione nello studio e interagendo in modo adeguato durante le lezioni, presentano ancora varie incertezze dal punto di vista dell'apprendimento, soprattutto nella abilità linguistica orale; ed infine, per un ristretto numero di alunni invece la partecipazione al dialogo didattico-educativo è stata più superficiale e poco costante; infatti non hanno rispettato le scadenze date e mostrano di possedere una preparazione di base carente, conseguendo risultati appena sufficienti.

Inoltre, questo gruppo di alunni non sempre ha manifestato consapevolezza del percorso intrapreso e il loro rapporto con la docente e compagni si è basato poco sulla disponibilità all'ascolto dell'altro. Spesso hanno tenuto comportamenti poco maturi per impegno e metodo di studio, cosa che, unitamente allo scarso senso di responsabilità e a qualche atteggiamento non del tutto rispettoso, ha reso talvolta la didattica più faticosa e meno proficua.

In seguito alle iniziali osservazioni effettuate per la rilevazione dei livelli di partenza, si è ritenuto necessario riprendere le nozioni base, indispensabili per lo svolgimento degli argomenti programmati, ponendo nel primo trimestre una particolare attenzione al ripasso nonché al rinforzo delle strutture grammaticali e delle funzioni comunicative e all'ampliamento del lessico di base per passare poi successivamente a quello settoriale. Si è quindi provveduto nei primi mesi di lezioni ad una revisione degli argomenti trattati nell'anno precedente per consolidare anche alcuni aspetti linguistici di microlingua.

Per quanto concerne gli obiettivi didattici, è opportuno sottolineare che 8 alunni hanno partecipato con grande impegno ad un corso pomeridiano di lingua tedesca raggiungendo la consapevolezza che questo intervento didattico abbia rappresentato un valore aggiunto alla loro formazione. Tale corso, finalizzato al potenziamento e all'approfondimento delle conoscenze e delle competenze linguistiche si è svolto in un clima di lavoro sereno e collaborativo ed ha consentito agli alunni non solo di recuperare le lacune nella preparazione di base ma anche di consolidare le loro capacità di comprensione facendo acquisire loro così più sicurezza nell'esposizione orale e nella rielaborazione personale dei contenuti proposti.

Nonostante la classe abbia potuto godere nel corso degli anni della continuità didattica, si è potuto riscontrare in un gruppo di alunni una mancanza di prerequisiti e un'inadeguata modalità di approccio allo studio della disciplina, e di conseguenza una certa difficoltà nell'applicazione delle conoscenze, cosa che ha fatto manifestare un apprendimento e un rendimento scolastico non del tutto sufficiente e un processo di crescita personale e culturale alquanto modesto.

Nel corso dell'ultimo anno scolastico la programmazione didattica ha subito qualche battuta d'arresto, in quanto più volte sono stati interrotti i momenti di incontro con la classe a causa dello svolgimento di attività di PCTO, di numerose festività ravvicinate e di diverse sospensioni delle attività scolastiche per lavori di manutenzione straordinaria, che ricadevano spesso in giornate della settimana dedicate all'ora di lezione di lingua tedesca.

Dal punto di vista della condotta, la classe ha manifestato, talvolta un comportamneto vivace ma, nel suo complesso, adeguato al contesto e il rapporto di collaborazione tra docente e alunni, improntato sul rispetto consapevole dei ruoli, è stato più che positivo per la maggior parte degli alunni della classe.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI PREFISSATI

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi generali riportati nella seguente tabella.

OBIETTIVI GENERALI

- Rafforzare e potenziare le conoscenze linguistiche già acquisite negli anni precedenti, in relazione a situazioni professionali.
- Comprendere le espressioni di uso quotidiano e professionale più comuni.
- Consolidare ed ampliare il lessico appropriato.
- Comunicare verbalmente, esprimendosi con correttezza formale e funzionale.
- Comunicare in forma scritta su tematiche note, rispettando le regole del sistema morfosintattico utilizzando un lessico adeguato.
- Acquisire competenze comunicative nella lingua tedesca che favoriscano l'interazione, le opportunità di lavoro e la crescita personale.
- Utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Imparare a conoscere aspetti socio-culturali, in particolare inerenti il settore di indirizzo, dei Paesi di cui si studia la lingua.
- Sviluppare la capacità critica e l'elaborazione personale.

Obiettivi pluridisciplinari:

- Riflettere sulla lingua straniera e operare confronti con le altre lingue straniere e con la lingua madre.

Obiettivi formativi perseguiti

- Interagire in diversi ambiti e contesti di studio
- Partecipare attivamente alle attività portando il proprio contributo personale
- Utilizzare adeguatamente i linguaggi settoriali previsti dal percorso di studio.
- Reperire, organizzare, utilizzare il materiale didattico proposto per assolvere ad un determinato compito.

CONTENUTI TRATTATI

TITOLO UNITÀ DIDATTICHE
<p style="text-align: center;">Titolo Unità Didattica</p> <p style="text-align: center;">1. Grundlegende Grammatikstrukturen, Regeln, Aussprache und berufsspezifischer Wortschatz</p>
<p>ARGOMENTI:</p> <ul style="list-style-type: none">• Ripasso delle principali strutture grammaticali e funzioni comunicative• Approfondimento di lessico di base e settoriale• Principali caratteristiche fonetiche• Elementi principali della cultura dei paesi di lingua tedesca
<p style="text-align: center;">Titolo Unità Didattica</p> <p style="text-align: center;">2. Grundlegende Kommunikationssituationen (Redemittel) am Arbeitsplatz</p>
<p>ARGOMENTI:</p> <ul style="list-style-type: none">- Funzioni comunicative di base e coerenti con l'indirizzo di studio- Situazioni comunicative sul posto di lavoro- Strutture grammaticali più significative nell'ambito del linguaggio settoriale
<p style="text-align: center;">Titolo Unità Didattica</p> <p style="text-align: center;">3. Speisen und Getränke</p>
<p>ARGOMENTI:</p> <ul style="list-style-type: none">- Ess- und Trinkgewohnheiten in deutschsprachigen Ländern und Italien- Die Mahlzeiten in Deutschland und in Italien- Der Satzbau (la costruzione della frase principale e le regole dell'inversione)- Indefinitpronomen <i>man</i> (l'uso del pronome indefinito)- Die trennbaren und untrennbaren Verben (i verbi separabili)
<p style="text-align: center;">Titolo Unità Didattica</p> <p style="text-align: center;">4. Zur Arbeit in der Küche</p>
<p>ARGOMENTI:</p> <ul style="list-style-type: none">- Die Küche: Küchengeräte und -maschinen; Backutensilien- Das Perfekt und Partizip II von regel- und unregelmäßigen Verben- Nebensätze mit <i>weil</i>
<p style="text-align: center;">Titolo Unità Didattica</p> <p style="text-align: center;">5. Koch- und Backrezepte</p>

<p><u>ARGOMENTI:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Bestandteile eines Rezepts - Verben zum Wortfeld “Kochen und Backen” - Übersetzungen von Vorspeisen, Suppen, erste Gänge, Hauptgerichte (<i>Kartoffelauflauf mit Ziegenkäse</i>) zweite Gänge, Dessert (<i>Kaiserschmarren</i>) - Beschreibung und Erarbeitung eines Rezepts und eines deutschen/italienischen Menüs im <i>Infinitiv</i>, mit dem <i>Pronomen “man”</i>, im <i>Imperativ</i> und im <i>Passiv</i> (comprensione, elaborazione e traduzione di menu di vario tipo e ricette della cucina italiana e di quella dei Paesi di lingua tedesca) - Typische Nachspeisen in Deutschland und Österreich - Zubereitung Apfelpfannkuchen, Eierkuchen. - UDA: das Gemüse (Beilagen, Gemüsesorten und Besonderheiten)
<p>Titolo Unità Didattica 6. Brot- und Backwaren</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Die wichtigsten Teigarten (Mürbeteig, Blätterteig, Rührteig): Rezeptbeschreibung. - Pizzateig: Grundrezept und Zubereitung - Pizza vier Jahreszeiten - Video über das Thema Brot
<p>Titolo Unità Didattica 7. Für das Gaumenvergnügen</p>
<p><u>ARGOMENTI:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Berühmte Küchenchefs und Pâtissiers (Ernst Knam, Iginò Massari, Alfons Schubeck) - Typische Nachspeisen in Deutschland, Österreich und in Italien (dessert tipici della cucina tedesca, austriaca e italiana) - Das Kaffeehaus: nicht nur Kaffee im Vergleich zu der italienischen bar (confronto tra il Kaffeehaus tedesco con il classico bar italiano) - Kaffeespezialitäten in einem Wiener Kaffeehaus - Kaffeearten, Qualität und Methoden - Das Präteritum der regelmäßigen und unregelmäßigen Verben
<p>Titolo Unità Didattica 8. Rund um die Arbeitswelt</p>
<p><u>ARGOMENTI:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Erste Kontakte mit der Arbeitswelt - Die berufliche Ausbildung in Italien PCTO - Stellenangebote - <i>Der europäische Lebenslauf</i>
<p>Titolo Unità Didattica 9. Ernährung und Diät</p>
<p><u>ARGOMENTI:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Nahrungspyramide - Ernährungsformen/ verschiedene Diätformen/ Wilde Schimpansenkost/ Standard Zivilisationskost / Durchschnittliche Rohkost - Klimafreundliche Ernährung - Konservierungsmethoden

- Hygiene, Hauptelemente des HACCP
Titolo Unità Didattica 10. Geschichte
<u>ARGOMENTI:</u> - cenni storici: • Die Machtübernahme der Nationalsozialisten • Hitlers Rassenlehre • Die Judenverfolgung • Hitlerjugend • Der zweite Weltkrieg • Paul Celan “Todesfuge” • <i>Die Berliner Mauer</i>
Titolo Unità Didattica 11. Sozialkunde (Educazione Civica)
<u>ARGOMENTI UDA:</u> - Crisi, emergenza, resilienza: <u>Crisi climatica, crisi alimentare</u> , crisi energetica, crisi geopolitica, crisi economica - Klimafreundliche Ernährung - Video “Was hat Essen mit unserem Klima zu tun?”

METODOLOGIE DIDATTICHE

- Lezione frontale
- Lezione partecipata
- Lezione interattiva
- Videolezione interattiva
- Discussione guidata
- Brainstorming
- Discussione collettiva
- Ricerche individuali
- *Rollenspiel*
- Esercitazioni guidate
- Conversazione in lingua tedesca
- Cooperative learning
- Peer to peer tutoring
- Attività con il supporto delle TIC

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo adottato: *Mahlzeit! Neu* Ed. Loescher
- Materiali digitali e multimediali
- Lavagna Interattiva Multimediale

- Schede fornite dalla docente
- Materiale reperito su altri libri
- Appunti

TIPOLOGIA DI COMPITI ASSEGNATI

- Domande aperte
- Compito di realtà
- Verifiche
- Ricerca
- Quiz a risposta multipla
- Quiz a risposta aperta
- Simulazione di attività laboratoriali
- Esercizi
- Lettura e comprensione
- Traduzioni

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Verifiche formative

- Osservazione sistematica dell'apprendimento
- Discussione e confronto
- Ripetizione degli argomenti trattati
- Presentazione di lavori con l'ausilio delle TIC

Verifiche sommative

- Verifiche orali: Interventi estemporanei, confronti in lingua, discussioni, traduzioni
- Verifiche scritte: Prove strutturate e semistrutturate (test a tempo/ esercizi a completamento/domande a risposta multipla, Vero/Falso, Cloze)

In merito alle verifiche scritte, gli argomenti, la tipologia degli esercizi e il tempo previsto per lo svolgimento sono sempre stati comunicati preventivamente.

Le verifiche scritte sono state n. 2 nel trimestre e n. 3 nel pentamestre.

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale sono:

- la situazione di partenza;
- l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe;
- i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;
- l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne dimostrato;
- i contenuti culturali acquisiti.

I criteri di valutazione sono stati quelli adottati e approvati dal dipartimento di materia.

Acri, 10.05.2024

FIRMA DEL DOCENTE
F.to Prof.ssa Maria Carmela Agosto

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

DISCIPLINA: MATEMATICA

DOCENTE: Silvano Iaconianni

CLASSE: V _A EN_

PROFILO DELLA CLASSE

Preliminarmente è da evidenziare che per la classe 5 A EN la continuità didattica in Matematica si riferisce a tutti e 3 gli anni scolastici del Triennio, in quanto allo scrivente la classe è stata affidata sin dall'inizio dell'anno scolastico 2021/22 sino a quello in corso.

In tale periodo, si precisa che la partecipazione degli studenti al costante dialogo educativo è da considerarsi certamente positiva.

All'inizio di ogni anno scolastico è stata effettuata una panoramica di riaggancio agli argomenti trattati negli anni scolastici precedenti. Gli alunni hanno aderito sempre alle indicazioni operative del docente. Lo studio in classe e a casa è risultato soddisfacente sia nella frequenza delle lezioni sia nello svolgimento dei compiti assegnati.

I risultati complessivi raggiunti dagli allievi possono essere considerati apprezzabili. Infatti, gli/le alunni/e sono in grado di operare con gli elementi di base della disciplina in contesti vari e di ricavare informazioni significative dall'analisi di calcoli e grafici proposti. La classe, in generale, ha dimostrato anche di sapersi impegnare sia nella produzione scritta che in quella orale.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI PREFISSATI

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi generali riportati nella seguente tabella.

OBIETTIVI GENERALI

Descrivere le proprietà qualitative di una funzione e studiare tutte i passaggi per costruirne il grafico.

Leggere sul grafico le caratteristiche di una funzione.

Utilizzare i concetti e i modelli studiati per investigare fenomeni sociali, naturali e professionali per interpretare dati.

CONTENUTI TRATTATI

TITOLO UNITÀ DIDATTICHE

ARGOMENTI

- Unità 1: Classificazione e tipo delle Funzioni Reali di Una Variabile Reale.
- Unità 2: Richiami sulle Funzioni trascendenti: goniometriche, esponenziali e logaritmiche.
- Unità 3: Definizione di limite di una funzione.
- Unità 4: Calcolo di limiti di varie funzioni.
- Unità 5: Definizione di asintoto di una funzione.
- Unità 6: Determinazione degli asintoti di una funzione.
- Unità 7: Derivata di una funzione: definizione e significato geometrico.
- Unità 8: Ricorso alla derivata per individuare punti di massimo, minimo e flesso della funzione.
- Unità 9: Studio di semplici funzioni
- Unità 10: Calcolo integrale: concetto di primitiva di una funzione e integrale indefinito di funzioni elementari; Integrale definito: proprietà e calcolo delle aree.

METODOLOGIE DIDATTICHE

- Lezioni frontali
- Lezioni partecipate
- Problem solving
- Esercitazioni scritte in classe e per casa

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo: Titolo: MATEMATICA A COLORI_ EDIZIONE GIALLA VOLUME 4 + EBOOK/ SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO Autore: SASSO LEONARDO Editore: PETRINI
- Dispense fornite dal docente e caricate sulla Classroom di Matematica della classe V A SV.
- Appunti e mappe concettuali, forniti dal docente.

DIDATTICA A DISTANZA

Nel corrente anno scolastico non è stato necessario il ricorso alla Dad.

OBIETTIVI FORMATIVI PERSEGUITI

- Applicare tutti i passaggi per costruire il grafico di una semplice funzione matematica.
- Analizzare il grafico di una semplice funzione matematica.
- Utilizzare i concetti e i modelli studiati per investigare fenomeni sociali, naturali e professionali per interpretare dati.

CONTENUTI TRATTATI¹

TITOLO UNITÀ DIDATTICHE

- Panoramica di riaggancio finalizzata alla ripetizione di argomenti precedentemente svolti

¹ *In corsivo sono riportati i contenuti che verranno trattati dopo il 15 Maggio 2024.*

MODALITA' DI INTERAZIONE CON GLI ALUNNI (extra aula)

- X Piattaforma comune Classroom*
- Piattaforme diverse all'interno dello stesso Consiglio di Classe*
- Piattaforme comuni e in subordine ulteriori piattaforme*
- X E-mail*
- Altro*

TIPOLOGIA DI LEZIONI IMPARTITE

- | | | | |
|-------------------------|--|----------------------|-------------------|
| <i>X Videolezione</i> | <input type="checkbox"/> <i>E-learning</i> | <i>X Appunti</i> | <i>X Dispensa</i> |
| <i>X Link per video</i> | <i>X Slides</i> | <i>X Ripetizione</i> | |

TIPOLOGIA DI COMPITI ASSEGNATI

- | | | | |
|--|---|---|---|
| <i>X Esercizi</i> | <i>X Domande aperte</i> | <i>X Compito con problemi</i> | <input type="checkbox"/> |
| <i>Relazione</i> | | | |
| <input type="checkbox"/> <i>Elaborazioni grafiche</i> | <i>X Verifiche</i> | <input type="checkbox"/> <i>Griglie di osservazione</i> | <input type="checkbox"/> <i>Ricerca</i> |
| <input type="checkbox"/> <i>Quiz a risposta multipla</i> | <i>X Quiz a risposta multipla e a risposta aperta</i> | | |

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Nel corso dell'anno scolastico sono state effettuate n. 6 prove scritte e 3-4 orali, in presenza.
 Nel corso dell'anno scolastico sono state effettuate n. 2 simulazioni di prova Invalsi, in presenza.

La parte sottostante deve essere comune a tutto il Consiglio di Classe.

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

- *la situazione di partenza;*
- *l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe;*
- *i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale, **in presenza;***
- *l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne dimostrato;*
- *i contenuti culturali acquisiti **in presenza.***

Acri, 10/maggio/2024

FIRMA DEL DOCENTE
F.to PROF. SILVANO IACONIANNI

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
DOCENTE: Daniela Cupelli

CLASSE: 5_A_ENOGASTRONOMIA

PROFILO DELLA CLASSE

La classe alla fine dell'anno scolastico è costituita da 21 alunni frequentanti. Nel gruppo classe è inserita un'alunna diversamente abile che segue una programmazione di classe per obiettivi minimi.

Nel corso dell'anno la classe ha sostanzialmente confermato il quadro iniziale. Di fronte alle nuove proposte didattiche, la maggior parte degli alunni ha dimostrato interesse, disponibilità all'ascolto e partecipazione spontanea al dialogo. Il clima relazionale è sempre stato sereno, collaborativo e improntato al rispetto reciproco.

Permangono comunque alcune carenze nell'impostazione metodologica del lavoro, i tempi di attenzione non sono molto lunghi e lo studio per alcuni manca di organicità. Tutto ciò si riflette inevitabilmente sugli esiti diversificati del profitto, che in pochi casi si attesta su livelli di sufficienza e discreti; per la maggior parte degli alunni, invece, si arriva a buoni o addirittura ottimi livelli di apprendimento e/o formazione.

In riferimento agli obiettivi educativi riportati nel Piano didattico/educativo iniziale si può affermare che la classe:

- è intervenuta nel dialogo educativo in modo quasi sempre pertinente e consapevole;
- ha dimostrato in maniera pressoché continua senso di responsabilità nei confronti degli impegni scolastici.

Dal punto di vista didattico alcuni alunni manifestano ancora carenze sul piano linguistico-espressivo; il loro metodo di studio deve essere affinato, migliorando la capacità di prendere gli appunti, di integrarli con il libro di testo, di ripetere ad alta voce; ancora poco rigoroso per alcuni è l'utilizzo dei linguaggi specifici disciplinari e l'applicazione matura e consapevole allo studio.

In generale la classe ha comunque consolidato l'acquisizione di una conoscenza critica dei contenuti culturali e delle problematiche connesse.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI PREFISSATI

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi generali riportati nella seguente tabella.

OBIETTIVI GENERALI

● CONOSCENZE:

- Conoscere gli alimenti e le loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, nutrizionali e igienico-sanitarie.

- Conoscere le caratteristiche di una dieta equilibrata e le linee generali per la sua elaborazione nelle diverse fasce di età e nelle condizioni fisiologiche particolari.
- Conoscere i LARN e le linee guida per una sana e corretta alimentazione.
- Conoscere i fabbisogni nutrizionali in condizioni fisiologiche e patologiche e stabilire un programma nutrizionale corretto.
- Conoscere le principali cause di contaminazione alimentare, le modalità di trasmissione, le caratteristiche delle più comuni infezioni, intossicazioni, tossinfezioni e parassitosi alimentari.
- Conoscere i principi fondamentali della sicurezza alimentare e il sistema HACCP.

Conoscere le differenze tra frode sanitaria e commerciale.

● OBIETTIVI DI CAPACITA'/ COMPETENZE

- Saper utilizzare correttamente la terminologia specifica.
- Saper cogliere gli elementi fondamentali per costruire una dieta equilibrata, tenendo conto del fabbisogno energetico dell'individuo.
- Saper leggere correttamente le tabelle LARN ed elencare le linee guida per una sana e corretta alimentazione.
- Saper organizzare i servizi di alimentazione e ristorazione dal punto di vista delle caratteristiche nutrizionali, organolettiche, di sostenibilità ambientale e di sicurezza.
- Saper individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli.

Saper riconoscere il metodo di conservazione adeguato per ogni alimento e saper individuare le alterazioni degli alimenti sottoposti a tecniche inadeguate.

● COMPETENZE PROFESSIONALI

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi, prodotti enogastronomici e ristorativi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

Attuare strategie di pianificazione, composizione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

CONTENUTI TRATTATI

TITOLO UNITÀ DIDATTICHE

Argomenti propedeutici di riepilogo:

I principi nutritivi: i macronutrienti e i micronutrienti e le loro funzioni nell'organismo.

Metabolismo energetico: metabolismo dei macronutrienti. Respirazione cellulare

UDA n. 1: SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI**Contenuti:**

La filiera alimentare. Il sistema HACCP. La contaminazione biologica degli alimenti. La contaminazione fisico-chimica degli alimenti.

UDA n. 2: LA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI**Contenuti:**

La conservazione degli alimenti. La cottura degli alimenti. I nuovi prodotti alimentari.

UDA n. 3: L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISIOLOGICHE**Contenuti:**

L'alimentazione nelle diverse fasi della vita. Diete e stili alimentari: Dieta Mediterranea, Diete vegetariane, dieta dello sportivo, dieta sostenibile.

UDA n. 4: L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE**Contenuti:**

L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari. L'alimentazione nelle malattie metaboliche (diabete, obesità). Allergie e intolleranze. Alimentazioni e tumori. Disturbi alimentari.

Approfondimenti:

Insetti commestibili

I cinque colori del benessere

UDA interdisciplinari:**1. A tutta pasta** (primo trimestre)

Argomenti trattati: valore nutrizionale dei carboidrati complessi

2. Mens sana in corpore sano: le verdure (secondo pentamestre).

Argomenti trattati: cibi sostenibili, definizione di filiera corta, alimenti e questioni ambientali, dieta mediterranea a agenda 2030

¹ In corsivo sono riportati i contenuti che verranno trattati dopo il 15 Maggio 2023.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale. Dialogo formativo
Discussione guidata Appunti

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo: MACHADO “Scienza e Cultura dell’Alimentazione -volume 5
- Dispense fornite dal docente.
- Presentazioni realizzate tramite il software Power Point.
- Appunti e mappe concettuali.
- Lavagna Interattiva Multimediale.
-

TIPOLOGIA DI COMPITI ASSEGNATI

X Tema *x Domande aperte* *Compito con problemi* *x*
Relazione

Elaborazioni grafiche *x Verifiche* *x Griglie di osservazione* *x*
Ricerca

Quiz a risposta multipla *Quiz a risposta multipla e a risposta aperta*

X Soluzione di casi pratici e professionali *Simulazione di attività laboratoriali*

x Lettura e comprensione *Parafrasi* *Esercizi* *Traduzioni*

x Altro (specificare): simulazioni II prova scritta Esami di Stato

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Numero di verifiche svolte nel trimestre: due prove scritte e tre prove orali
Numero di verifiche svolte nel pentamestre: quattro prove scritte e tre prove orali.

Sono state utilizzate le seguenti tipologie di verifica:

- quesiti semi-strutturati
- Simulazioni II prova scritta Esami di Stato
- ricerche di approfondimento
- Verifiche orali

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

- *la situazione di partenza;*
- *l’interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe*
- *i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;*
- *l’impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne dimostrato;*
- *i contenuti culturali acquisiti*

Acri, 10 maggio 2024

FIRMA DEL DOCENTE
F. TO PROF.SSA DANIELA CUPELLI

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA
DOCENTE: Mustica Cosmo

CLASSE: V ENOGASTRONOMIA CUCINA

PROFILO DELLA CLASSE

La classe si compone di 22 allievi, di cui ***14 alunne e 8 alunni***. E' presente un alunno diversamente abile che segue una programmazione di classe per obiettivi minimi

gli alunni nel corso del loro percorsi di studi nella quasi totalità hanno dimostrato una buona partecipazione e attenzione per le diverse attività scolastiche svolte.

In relazione ai risultati dal punto di vista del rendimento scolastico si può procedere ad un raggruppamento su due distinti livelli:

- **ad un primo livello con discreti risultati si collocano quattro alunni che da sempre hanno dimostrato assiduità nello studio associato ad una proficua rielaborazione dei temi affrontati**
- **ad un secondo livello con risultati nel complesso positivi si collocano i** restanti alunni che hanno dimostrato impegno nello studio discontinuo associato a carenze pregresse che non hanno facilitato l'apprendimento di temi divenuti negli ultimi anni di comprovata difficoltà

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI PREFISSATI

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi generali riportati nella seguente tabella.

OBIETTIVI GENERALI

Costruzione del bilancio d'esercizio e analisi dei principali indici di bilancio

Implementazione di un piano di marketing relativamente alle quattro P
Analisi del mercato per la conoscenza delle caratteristiche della domanda

La funzione previsionale dei budget settoriali

Costruzione di un business plan

Analisi delle dinamiche di settore relative al

turismoLa normativa di settore

CONTENUTI TRATTATI

TITOLO UNITÀ DIDATTICHE

ARGOMENTI

- le dinamiche del turismo
- il marketing
- la gestione strategica
- i budget settoriali
- il business plan
- la normativa di settore

In corsivo sono riportati i contenuti che verranno trattati dopo il 15 Maggio 2023.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale.

Dialogo formativo

Discussione guidata.

Appunti

Simulazione di casi aziendali

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Suggerimenti. *Inserire il titolo del libro di testo ed eliminare ciò che non è stato usato, oppure aggiungere altri materiali sfruttati durante l'anno.*

- o Libro di testo:
- o Dispense fornite dal docente.
- o Presentazioni realizzate tramite il software Power Point.
- o Appunti e mappe concettuali.
- o Lavagna Interattiva Multimediale.
- o Lettura di giornali economici

TIPOLOGIA DI COMPITI ASSEGNATI

- Domande aperte
- Compito con problemi
- Relazione
- Elaborazioni grafiche
- Verifiche
- Ricerca
- Quiz a risposta multipla
- Quiz a risposta multipla e a risposta aperta
- Soluzione di casi pratici e professionali

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Sono state svolte a partire dal primo trimestre 5 verifiche scritte e più verifiche

orali La tipologia di verifica maggiormente adottata è stata quella con problemi

aziendali

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

- *la situazione di partenza;*
- *l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe*
- *i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;*
- *l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne dimostrato; _*
- *i contenuti culturali acquisiti*

Acri, 10/05/2024

FIRMA DEL DOCENTE

F.to Prof. Cosmo Mustica

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

DISCIPLINA: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI “SETTORE CUCINA”

DOCENTE: Ravatti Marino

CLASSE: VA ENOGASTRONOMIA

PROFILO DELLA CLASSE

LA CLASSE SI PRESENTA COME UN GRUPPO ETEROGENO: UN PRIMO GRUPPO HA RAGGIUNTO PIENAMENTE E CON UN LIVELLO ALTO GLI OBIETTIVI E LE COMPETENZE TRATTATE E SVILUPPATE DURANTE L' ANNO, UN SECONDO GRUPPO HA RAGGIUNTO GLI STESSI IN MODO PIÙ CHE SODDISFACENTE. TUTTA LA CLASSE HA LAVORATO IN MODO CONTINUATIVO E HA PARTECIPATO A TUTTE LE OCCASIONI CURRICULARI E EXTRACURRICULARI ORGANIZZATE DALLA SCUOLA. TUTTAVIA, RIMANE DA SEGNALARE UNA FREQUENZA DISCONTINUA PER ALCUNI SOGGETTI.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI PREFISSATI

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi generali riportati nella seguente tabella.

OBIETTIVI GENERALI

- Capacità di realizzare un menu in qualsiasi contesto lavorativo
- Capacità di lavorare in gruppo e di organizzare il lavoro in termini di figure e delle materie prime necessarie, con buona capacità nel gestire le problematiche inerenti agli acquisti.
- Competenze raggiunte nell'applicazione del sistema di sicurezza alimentare Haccp, nonché nell' eseguire i lavori nel rispetto della normativa sulla sicurezza del lavoro.

CONTENUTI TRATTATI

TITOLO UNITÀ DIDATTICHE

ARGOMENTI

Uda: Gli stili di cucina.

Uda: Catering e banqueting.

Uda: Il buffet e decorazione dei buffet.

Uda: mangiare tipico i prodotti agroalimentari di qualità

Uda: La salute alimentare allergie e intolleranze.

Uda: Le cucine del mondo.

Uda: haccp e sicurezza sul lavoro.

Uda: La pasticceria.

Uda interdisciplinare primo trimestre: La pasta

Uda interdisciplinare pentamestre: Le verdure.

Uda educazione civica: la sostenibilità

¹ *In corsivo sono riportati i contenuti che verranno trattati dopo il 15 Maggio 2023.*

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale. Dialogo formativo
Discussione guidata. Appunti

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo: Professionisti in cucina, secondo biennio e quinto anno. Tecniche per futuri chef autore Giovanni Salviani, editore Hoepli
- Dispense fornite dal docente.
- Presentazioni realizzate tramite il software Power Point.
- Appunti e mappe concettuali.
- Lavagna Interattiva Multimediale.

TIPOLOGIA DI COMPITI ASSEGNATI

<input checked="" type="checkbox"/> Tema	<input checked="" type="checkbox"/> Domande aperte	<input checked="" type="checkbox"/> Compito con problemi	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Relazione			
<input checked="" type="checkbox"/> Elaborazioni grafiche	<input type="checkbox"/> Verifiche	<input type="checkbox"/> Griglie di osservazione	
<input checked="" type="checkbox"/> Ricerca			
<input type="checkbox"/> Quiz a risposta multipla	<input type="checkbox"/> Quiz a risposta multipla e a risposta aperta		
<input checked="" type="checkbox"/> Soluzione di casi pratici e professionali laboratoriali	<input checked="" type="checkbox"/> Simulazione di attività		
<input type="checkbox"/> Lettura e comprensione	<input type="checkbox"/> Parafrasi	<input type="checkbox"/> Esercizi	<input type="checkbox"/> Traduzioni
<input checked="" type="checkbox"/> Altro (specificare)			

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Suggerimenti. Descrivere quante e che tipologia di verifiche sono state fatte, sia scritte che orali.
La parte sottostante deve essere comune a tutto il Consiglio di Classe.

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

- *la situazione di partenza;*
- *l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe*
- *i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;*
- *l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne dimostrato;*
- *i contenuti culturali acquisiti*

Acri, 10/05/2024

FIRMA DEL DOCENTE

F.to Prof. Marino Ravatti

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

DISCIPLINA: LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI

SALA E VENDITA

DOCENTE: Venanzio Angelo GABRIELE

CLASSE: 5^A EN

PROFILO DELLA CLASSE

La classe V sezione A, ad indirizzo cucina, riporta in elenco ventidue alunni, di cui una non frequenta. Il gruppo si presenta complessivamente omogeneo, il rapporto tra gli alunni è improntato al reciproco rispetto, e risulta maggiormente amichevole nell'ambito di piccoli gruppi.

Dal punto di vista didattico, gli alunni presentano un differente grado di capacità, impegno e maturità; tali differenze scaturiscono, a mio avviso, unicamente dalle varietà caratteriali, intellettuali e sociali.

Per ciò che attiene alla partecipazione verso le attività didattiche, la maggior parte degli studenti hanno frequentato con regolarità le lezioni, sebbene vi siano dei casi di frequenza più saltuaria..

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI PREFISSATI

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi generali riportati nella seguente tabella.

OBIETTIVI GENERALI

- *utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.*
- *integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.*
- *valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.*
- *applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.*
- *attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.*
- *controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo*

organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

CONTENUTI TRATTATI

U.d.A. n°1 Titolo : Mondo Di.....vino ; Produzione, classificazione e degustazione del vino.

Competenze

(Desunte dall'Allegato 2-G

Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" Articolo 3, comma 1, lettera g) – D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 6, riportate nella

programmazione di dipartimento)

Contenuti La qualità degli alimenti, attraverso la lettura dell'etichetta.

- Le certificazioni di qualità.
- L'enologia italiana di regione in regione.
- L'Italia del Sud e le isole.
- L'Italia centrale.
- L'Italia del Nord.

Tempi periodo di realizzazione:

settembre – dicembre n. ore: circa 20 ore

U.d.A. n°2 Titolo: L' Enogastronomia Italiana	
Competenze <i>(Desunte dall'Allegato 2-G</i> <i>Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" Articolo 3, comma 1, lettera g) – D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 6, riportate nella</i> <i>programmazione di dipartimento)</i>	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.
Contenuti	<ul style="list-style-type: none">• La qualità degli alimenti, attraverso la lettura dell'etichetta.• Le certificazioni di qualità.• L'enogastronomia italiana di regione in regione.• L'Italia del Sud e le isole.• L'Italia centrale.• L'Italia del Nord.
Tempi	periodo di realizzazione:

	gennaio – febbraio n.ore: 16
--	------------------------------

U.d.A n°3 Titolo: L'analisi sensoriale	
<u>Competenze</u>	<p>Riconoscere e descrivere le caratteristiche organolettiche e qualitative dei cibi e dei vini finalizzate allo scopo di creare un bagaglio di conoscenze spendibili sul mercato del lavoro.</p> <p>Sapersi muovere all'interno di un sistema lavorativo usando la terminologia corretta per descrivere un prodotto.</p> <p>Realizzare ed inserire all'interno di un menu o di una situazione operativa abbinamenti tra cibo e vino.</p>
<u>Contenuti</u>	<ul style="list-style-type: none"> • La degustazione sensoriale • L'analisi visiva • L'analisi olfattiva • L'analisi gustativa • Principi di abbinamento cibo-vino
<u>Tempi</u>	<p>periodo di realizzazione:</p> <p>Tutto marzo n.ore: circa 8 ore</p>

Titolo: Professione Barman	
<u>Competenze</u> <i>(Desunte dall'Allegato 2-G</i> <i>Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" Articolo 3, comma 1, lettera g) – D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 6, riportate nella</i> <i>programmazione di dipartimento)</i>	<p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p>
<u>Contenuti</u>	<ul style="list-style-type: none"> • La carta del Bar • Distillati e liquori • La Classificazione IBA dei cocktails • <i>L'american bartending system.</i> • <i>Attrezzature specifiche.</i> • <i>Free pouring system ed il Premix.</i>
<u>Tempi</u>	<p>Periodo di realizzazione:</p>

	aprile – maggio n.ore: circa 16 ore
--	--

In corsivo sono riportati i contenuti che verranno trattati dopo il 15 Maggio 2023.

METODOLOGIE DIDATTICHE

*Lezione frontale, Lezioni dialogate, Dialogo formativo, Lezione interattive,
Discussione guidata,*

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Suggerimenti. Inserire il titolo del libro di testo ed eliminare ciò che non è stato usato, oppure aggiungere altri materiali sfruttati durante l'anno.

- Libro di testo: “Master Lab – Laboratorio di servizi enogastronomici”
- Dispense fornite dal docente.
- Presentazioni realizzate tramite il software Power Point.
- *Suite di Google: Classroom e materiale multimediale dal web*
-

TIPOLOGIA DI COMPITI ASSEGNATI

- Tema Domande aperte Compito con problemi Relazione
- Elaborazioni grafiche Verifiche Griglie di osservazione Ricerca
- Quiz a risposta multipla Quiz a risposta multipla e a risposta aperta
- Soluzione di casi pratici e professionali Simulazione di attività laboratoriali
- Lettura e comprensione Parafrasi Esercizi Traduzioni
- Altro (specificare)

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Suggerimenti. Descrivere quante e che tipologia di verifiche sono state fatte, sia scritte che orali.

Valutazioni fatte a termine delle esercitazioni tecnico-pratiche

La parte sottostante deve essere comune a tutto il Consiglio di Classe.

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

- *la situazione di partenza;*
- *l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe*
- *i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;*
- *l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne dimostrato;*
- *i contenuti culturali acquisiti*

Acri, 10/05/2024

FIRMA DEL DOCENTE

F.to Gabriele Venanzio Angelo

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

DISCIPLINA:

DOCENTE: prof.ssa Deborah Capalbo

CLASSE: 5 ENO

PROFILO DELLA CLASSE

GLI ALLIEVI HANNO MOSTRATO NEI CONFRONTI DELLA DISCIPLINA UN ATTEGGIAMENTO ABBASTANZA POSITIVO E UNA PARTECIPAZIONE ATTIVA. HANNO RAGGIUNTO UNA PREPARAZIONE ACCETTABILE ED UN AUTONOMIA DI LAVORO NEL COMPLESSO BUONA.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI PREFISSATI

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi generali riportati nella seguente tabella.

OBIETTIVI GENERALI

Conoscere i principali sport di squadra ed individuali
Conoscere il regolamento di gioco degli sport trattati
Potenziamento fisiologico
Sicurezza e salute

CONTENUTI TRATTATI

TITOLO UNITÀ DIDATTICHE

Parte teorica:

Apparato scheletrico: la postura e i vizi posturali

Il muscolo : il motore del movimento

Le articolazioni : importanza dello sport

Traumatologia sportiva: cosa fare e cosa non fare.

Parte pratica:

-Pallavolo e regolamento di gioco.

-Tennistavolo e regole di gioco.

-Atletica leggera: corse, lanci e salti

-Pallacanestro e regole di gioco

-Calcio tennis regole di gioco

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale.

Dialogo formativo

Discussione guidata.

Appunti

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Suggerimenti. Inserire il titolo del libro di testo ed eliminare ciò che non è stato usato, oppure aggiungere altri materiali sfruttati durante l'anno.

- Libro di testo:
- Dispense fornite dal docente.
 - xPresentazioni realizzate tramite il software Power Point.
 - xAppunti e mappe concettuali.
- Lavagna Interattiva Multimediale.

TIPOLOGIA DI COMPITI ASSEGNATI

- | | | | |
|--|---|--|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Tema | <i>Domande aperte</i> | <input type="checkbox"/> Compito con problemi | <i>Relazione</i> |
| <input type="checkbox"/> Elaborazioni grafiche
Ricerca | <i>x Verifiche</i> | <input type="checkbox"/> Griglie di osservazione | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> Quiz a risposta multipla | <input type="checkbox"/> Quiz a risposta multipla e a risposta aperta | | |
| <input type="checkbox"/> Soluzione di casi pratici e professionali | <input type="checkbox"/> Simulazione di attività laboratoriali | | |
| <input type="checkbox"/> Lettura e comprensione | <input type="checkbox"/> Parafrasi | <input type="checkbox"/> Esercizi | <input type="checkbox"/> Traduzioni |
| <input type="checkbox"/> Altro (specificare) | | | |

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Suggerimenti. Descrivere quante e che tipologia di verifiche sono state fatte, sia scritte che orali.
La parte sottostante deve essere comune a tutto il Consiglio di Classe.

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

- *la situazione di partenza;*
- *l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe*
- *i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;*
- *l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne dimostrato;*
- *i contenuti culturali acquisiti*

Acri, 10/05/24

FIRMA DEL DOCENTE

F.to Deborah Capalbo

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

**DISCIPLINA: EDUCAZIONE CIVICA
DOCENTE REFERENTE: MUSTICA COSMO**

CLASSE: _____ V ENO _____

PROFILO DELLA CLASSE

la classe si compone di 22 allievi, di cui 14 alunne e 8 alunni. E' presente un alunno diversamente abile che segue una programmazione di classe per obiettivi minimi

gli alunni nel corso del loro percorsi di studi nella quasi totalità hanno dimostrato una buona partecipazione e attenzione per le diverse attività scolastiche svolte.

In relazione ai risultati dal punto di vista del rendimento scolastico si può procedere ad un raggruppamento su due distinti livelli:

- **ad un primo livello con discreti risultati si collocano quattro alunni che da sempre hanno dimostrato assiduità nello studio associato ad una proficua elaborazione dei temi affrontati**
- **ad un secondo livello con risultati nel complesso positivi si collocano i restanti alunni che hanno dimostrato impegno nello studio discontinuo associato a carenze pregresse che non hanno facilitato l'apprendimento di temi divenuti negli ultimi anni di comprovata difficoltà**

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI PREFISSATI

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi generali riportati nella seguente tabella.

OBIETTIVI GENERALI

Agire da cittadini responsabili e partecipare pienamente e consapevolmente alla vita civica, culturale e sociale della comunità.

Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.

Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o

straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.

Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.

Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.

Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.

Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.

Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie

CONTENUTI TRATTATI

Discipline giuridico –economiche

Le crisi attuali (climatica,energetica, alimentare, sanitaria, geopolitica, economica): effetti sulle imprese, con particolare riferimento al settore turistico-alberghiero.

Italiano –

Storia –

Religione

I concetti di crisi, emergenza, resilienza. Le crisi (climatica, energetica, alimentare,sanitaria, geopolitica, economica) nella storia enella religione.

Matematica

Le crisi attuali (climatica,energetica, alimentare, sanitaria, geopolitica, economica):numeri, calcoli, modelli, rappresentazioni.

Scienza degli alimenti

/Lab. Cucina/ Lab. SalaLa provenienza degli alimenti.

Impatto ambientale e sostenibilità alimentare.L’illegalità alimentare: lefrodi, l’intrusione delle mafie nelle filiere agroalimentari.

L’economia circolare in cucina: la gestione sostenibile di ingredienti,avanzi e scarti alimentari

Scienze motorie Elementi di primosoccorso.

Lingue straniere

INGLESE

TEDESCO

Il lessico della sostenibilità ambientale.L’agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile: gli obiettivi.

TITOLO UNITÀ DIDATTICHE

ARGOMENTI **Titolo UDA (330RE)**

Crisi, emergenza, resilienza

Crisi climatica, crisi alimentare, crisi energetica, crisi geopolitica, crisi economica I

¹ *In corsivo sono riportati i contenuti che verranno trattati dopo il 15 Maggio 2024.*

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale.

Dialogo formativo

Discussione guidata.

Appunti

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Suggerimenti. Inserire il titolo del libro di testo ed eliminare ciò che non è stato usato, oppure aggiungere altri materiali sfruttati durante l’anno.

- Libro di testo:
- Dispense fornite dal docente.
- Presentazioni realizzate tramite il software Power Point.

- Appunti e mappe concettuali.
- Lavagna Interattiva Multimediale.

TIPOLOGIA DI COMPITI ASSEGNATI

☒ Tema Relazione	☒ Domande aperte	☒ Compito con problemi	☒
☒ Elaborazioni grafiche Ricerca	☒ Verifiche	☒ Griglie di osservazione	☒
☒ Quiz a risposta multipla	☒ Quiz a risposta multipla e a risposta aperta		
☒ Soluzione di casi pratici e professionali	☒ Simulazione di attività laboratoriali		
☒ Lettura e comprensione	☒ Parafrasi	☒ Esercizi	☒ Traduzioni
☒ Altro (specificare)			

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Suggerimenti. Descrivere quante e che tipologia di verifiche sono state fatte, sia scritte che orali.
La parte sottostante deve essere comune a tutto il Consiglio di Classe.

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

- *la situazione di partenza;*
- *l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe*
- *i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;*
- *l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne dimostrato;*
- *i contenuti culturali acquisiti*

Acri, 10 maggio 2024

FIRMA DEL DOCENTE

F.to Prof. Cosmo Mustica

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

Griglie di Valutazione

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE/PRATICHE
CONCORDATA NELLE RIUNIONI DI DIPARTIMENTO**

Voti	Livello	Descrittori	
		Conoscenze (acquisizione dei contenuti)	Abilità (comprensione ed applicazione delle conoscenze)
< 3	Molto scarso	Scarse o pressoché nulle	Applica le poche conoscenze in modo errato, anche in casi semplici. Non risponde ai quesiti posti e non è in grado di affrontare la risoluzione di problemi, anche semplici. Esegue prove scritte prive di significato e senza alcuna terminologia specifica. Non sa riprodurre schemi di impianti e non conosce la simbologia. Non affronta le prove pratiche con la dovuta serietà ed dimostra di non possedere nessuna conoscenza delle tecniche operative.
3	Scarso	Molto frammentarie ed imprecise, con la presenza di gravi erroriconcettuali	Non si dimostra in grado di applicare le conoscenze, anche se guidato. Risponde in modo errato ai quesiti posti e gestisce con molta difficoltà la risoluzione di semplici problemi. Esegue prove scritte poco significative, senza alcuna terminologia specifica. Non affronta le prove pratiche con la dovuta serietà e dimostra di possedere una scarsa conoscenza delle tecniche operative e delle modalità di esecuzione di una relazione scritta.
4	Insufficiente	Frammentarie, lacunose, disorganiche e con alcuni errori concettuali	Applica le conoscenze solo su alcuni argomenti, commettendo molti errori. Gestisce con molta difficoltà la risoluzione di problemi, anche semplici, purse guidato dall'insegnante. Nei calcoli commette errori che spesso inficiano l'esattezza del risultato. Non è in grado di usare un linguaggio tecnico ed unasimbologia adeguati nella rappresentazione degli impianti. Non è autonomo nelle attività pratiche e ha una conoscenza frammentaria delle tecniche operative. Deve essere guidato sia nell'elaborazione dei dati sperimentaliottenuti che nella stesura della relazione scritta relativa alle attività svolte.
5	Mediocre	Superficiali ed incomplete, con errorinon concettuali	Riesce ad applicare le conoscenze essenziali solo su alcuni argomenti, inalcuni casi in modo meccanico e mnemonico. Gestisce con difficoltà la risoluzione di problemi commettendo errori che inficiano, in parte, l'esattezzadel risultato. Durante le attività pratiche mostra di non essere del tutto autonomo e di non possedere un'adeguata manualità operativa. Riesce con difficoltà ad elaborare e ad interpretare i dati ottenuti. Nelle prove scritte enella stesura delle relazioni, usa un linguaggio tecnico impreciso e non è grado di rappresentare schemi di impianti in modo adeguato.
6	Sufficiente	Essenziali ma abbastanza corrette	Riesce ad applicare le conoscenze che possiede in modo incerto ma corretto. Se opportunamente guidato affronta la risoluzione di problemi in modo abbastanza adeguato, commettendo qualche errore, comunque ininfluente sull'esattezza del risultato. Si esprime con un linguaggio specifico quasi appropriato ed usa la simbologia adeguata nella rappresentazione di schemi di impianti. E' abbastanza autonomo nell'esecuzione delle attività pratiche e, se guidato, riesce ad elaborare ed interpretare i dati ottenuti in modo sufficientemente corretto.

7	Discreto	Sostanzialmente complete, articolate e ben consolidate	Riesce ad applicare le conoscenze acquisite in modo corretto, individuando le regole ed i principi adatti al contesto e usando un linguaggio specifico adeguato e la corretta simbologia nella rappresentazione di schemi di impianti. Affronta la risoluzione di problemi non complessi con una certa sicurezza, eseguendo i calcoli in modo abbastanza preciso e mostra di possedere la capacità di passare dall'esperienza al concetto e viceversa. E' in grado di eseguire le attività pratiche con una certa autonomia, di elaborare ed interpretare i dati sperimentali in modo corretto.
8	Buono	Complete, approfondite e ben consolidate	Gestisce in modo autonomo le conoscenze, applicandole in modo appropriato, anche in casi complessi. Affronta il problem solving con sicurezza eseguendo i calcoli con correttezza e precisione. Si esprime con un linguaggio tecnico appropriato e riesce ad operare collegamenti tra le conoscenze acquisite, effettuando analisi corrette e sintesi coerenti. E' in grado di esprimere valutazioni personali adeguatamente argomentate. Sa rappresentare schemi di impianti con la corretta simbologia. Riesce ad essere autonomo durante le attività pratiche, dimostrando di avere una buona manualità operativa e di riuscire ad elaborare ed interpretare i dati ottenuti con sicurezza.
9	Ottimo	Complete, approfondite ed organiche	Gestisce in modo autonomo e critico le conoscenze, applicandole in modo appropriato, anche in casi complessi. Rivela un'ottima padronanza della disciplina e la capacità di analisi e rielaborazione personale degli argomenti. Affronta il problem solving con sicurezza, eseguendo i calcoli con correttezza e precisione. Si esprime con un linguaggio tecnico appropriato e riesce ad operare collegamenti tra le conoscenze acquisite, effettuando analisi corrette e sintesi coerenti. Sa rappresentare schemi di impianti con la corretta simbologia. E' in grado di esprimere valutazioni personali adeguatamente argomentate. Riesce ad essere autonomo durante le attività pratiche, dimostrando di avere un'ottima manualità operativa, di riuscire ad elaborare ed interpretare i dati ottenuti con sicurezza e di valutare criticamente risultati e procedimenti.
10	Eccellente	Complete, approfondite, organiche e personali	Gestisce in modo autonomo e critico le conoscenze, applicandole in modo preciso ed appropriato, anche in casi complessi e situazioni nuove, con valutazione della soluzione più adeguata rispetto al caso. Effettua analisi corrette e sintesi coerenti ed originali, riuscendo ad operare collegamenti tra le conoscenze acquisite ed esprimendo valutazioni personalmente argomentate, usando un linguaggio tecnico rigoroso ed appropriato. Affronta il problem solving con sicurezza, eseguendo i calcoli con correttezza e precisione. Sa rappresentare schemi di impianti con la corretta simbologia. Dimostra di saper organizzare ed eseguire le attività pratiche in modo preciso ed accurato, di riuscire ad elaborare ed interpretare i dati ottenuti con sicurezza, valutando criticamente risultati e procedimenti.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE PROVE ORALI

Voti	Livello	Descrittori	
		Conoscenze (acquisizione dei contenuti)	Abilità (comprensione ed applicazione delle conoscenze; utilizzazione di un lessico specifico corretto; fluidità nell'esposizione)
< 3	Molto scarsa	Scarse o pressoché nulle	Mostra gravissime difficoltà nella comprensione e nell'applicazione delle conoscenze di base. Non risponde ai quesiti posti e non è in grado di affrontare la risoluzione di problemi, anche semplici. L'esposizione dei concetti teorici è estremamente difficoltosa o inesistente; il lessico specifico è molto limitato e scorretto.
3	Scarso	Molto frammentarie ed imprecise, con la presenza di gravi errori concettuali	Non si dimostra in grado di applicare le conoscenze, anche se guidato. Risponde in modo errato ai quesiti posti e gestisce con molta difficoltà la risoluzione di semplici problemi, evidenziando una scarsa capacità di ragionamento. Si esprime in modo stentato e molto impreciso, con un lessico specifico povero e inadeguato; l'esposizione non è fluida, si interrompe spesso e necessita di continui input da parte dell'insegnante.
4	Insufficiente	Frammentarie, lacunose, disorganiche e con alcuni errori concettuali	Applica le conoscenze solo su alcuni argomenti, spesso in modo mnemonico, commettendo molti errori. Gestisce con molta difficoltà la risoluzione di problemi, anche semplici, pur se guidato dall'insegnante. Sa analizzare solo parzialmente e sintetizza in modo impreciso. L'esposizione non è fluida ed il lessico specifico è povero ed impreciso.
5	Mediocre	Superficiali ed incomplete, con errori concettuali	Riesce ad applicare le conoscenze essenziali solo su alcuni argomenti, in alcuni casi in modo meccanico e mnemonico. Sa analizzare e sintetizzare solo parzialmente. Gestisce con difficoltà la risoluzione di problemi commettendo errori che inficiano, in parte, l'esattezza del risultato. Espone i concetti teorici con un lessico specifico accettabile ma con frequenti interruzioni, incertezze ed errori.
6	Sufficiente	Essenziali ma abbastanza corrette	Riesce ad applicare le conoscenze che possiede in modo incerto ma corretto. Sa analizzare e sintetizzare con sufficiente coerenza. Se opportunamente guidato affronta la risoluzione di problemi in modo abbastanza adeguato, commettendo qualche errore, comunque ininfluenza sull'esattezza del risultato. Espone in modo essenziale e sintetico ma abbastanza corretto, con un lessico specifico adeguato, seppur poco vario.
7	Discreto	Sostanzialmente complete, articolate e ben consolidate	Riesce ad applicare correttamente le conoscenze acquisite, individuando le regole ed i principi adatti al contesto. Sa analizzare e sintetizzare con coerenza e precisione. Affronta la risoluzione di problemi non complessi con una certa sicurezza, e mostra di possedere la capacità di passare dall'esperienza al concetto e viceversa. L'esposizione è abbastanza chiara e fluida, il lessico specifico è adeguato.
8	Buono	Complete, approfondite e ben consolidate	Gestisce in modo autonomo le conoscenze, applicandole in modo appropriato, anche in casi complessi. Sa analizzare e sintetizzare con razionalità e coerenza. Riesce ad operare collegamenti tra le conoscenze acquisite, ed è in grado di esprimere valutazioni personali adeguatamente argomentate. Affronta il problem solving con sicurezza eseguendo i calcoli con correttezza e precisione. Espone i concetti teorici con fluidità, chiarezza e precisione, usando un lessico appropriato e rigoroso.

9	<i>Ottimo</i>	<i>Complete, approfondite ed organiche</i>	<i>Gestisce in modo autonomo e critico le conoscenze, applicandole in modo appropriato, anche in casi complessi . Rivela un'ottima padronanza della disciplina e la capacità di analisi e rielaborazione personale degli argomenti. Affronta il problem solving con sicurezza, eseguendo i calcoli con correttezza e precisione. Espone in modo fluido e disinvolto, con un linguaggio tecnico appropriato, rigoroso e vario, riuscendo ad operare collegamenti tra le conoscenze acquisite, effettuando analisi corrette e sintesi coerenti. E' in grado di esprimere valutazioni personali adeguatamente argomentate.</i>
10	<i>Eccellente</i>	<i>Complete, approfondite, organiche e personali</i>	<i>Gestisce in modo autonomo e critico le conoscenze, applicandole in modo preciso ed appropriato e trasferendole anche in contesti nuovi e complessi ,con valutazione della soluzione più adeguata rispetto al caso. Effettua analisi corrette e sintesi coerenti ed originali, riuscendo ad operare collegamenti tra le conoscenze acquisite ed esprimendo valutazioni personalmente argomentate. L'esposizione è fluida, supportata da un lessico specifico rigoroso, ricco ed appropriato e da uno stile personale ed originale. Affronta il problem solving con sicurezza, eseguendo i calcoli con correttezza e precisione.</i>

**STITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "IPSIA-ITI-IPSEOA"**

5 - 87041 ACRI (CS) Tel.: 0984/1861921 Fax: 0984/953143

e-mail: csis06100t@istruzione.it - www.iisacri.gov.it

C.F.: 98088760784 - C.M.: CSIS06100T - Codice Univoco Ufficio UFQTXQ

**Griglia di correzione prima prova
Esame di Stato a.s. 2023/2024****Tipologia A. Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano**

Candidato _____ classe_ _____ sez _____

Indicatore 1	Descrittori (indicare con una X il descrittore)	Misuratori	Punti	Parziale	Totale
• Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	Si applicano le procedure di ideazione, pianificazione e organizzazione, usando mappe e scalette.	Ottimo	10		
	Il testo è ideato e organizzato in modo chiaro e organico.	Distinto	9		
	Il testo è strutturato in modo chiaro e organico	Buono	8		
	Testo organizzato in modo abbastanza ordinato e chiaro	Discreto	7		
	Testo organizzato in maniera semplice ma chiara	Sufficiente	6		
	Testo disorganizzato e poco pianificato, non fa uso di nessuno strumento organizzativo.	Mediocre	5		
	Testo disorganizzato e non pianificato	Insufficiente	4		
	Contenuto/testo non organizzato confuso e a tratti incomprensibile	Scarso	1-3		
Non prodotto		Non valutabile	0		
• Coesione e coerenza testuale.	Il testo è coeso per il corretto uso dei connettivi e delle concordanze, gli argomenti sono collegati al nucleo centrale	Ottimo	10		
	Sono state rispettate le relazioni e i collegamenti fra le componenti del testo. Corretto l'uso di connettivi e congiunzioni	Distinto	9		
	Coerenza e coesione corrette; adeguate le relazioni e i collegamenti tra le parti del testo.	Buono	8		

	Coerenza corretta, sono presenti alcune improprietà circa la coesione.	Discreto	7		
	Coerenza e coesione a tratti non appropriate; i legami e le relazioni fra le componenti del testo non sempre sono logici	Sufficiente	6		
	Il testo manca di coesione a causa dello scorretto uso dei connettivi e delle concordanze, gli argomenti sono collegati al nucleo centrale	Mediocre	5		
		Insufficiente	4		
	Il testo manca di coesione a causa dello scorretto uso dei connettivi e delle concordanze, gli argomenti non sono collegati al nucleo centrale	Scarso	1-3		
	Non prodotto	Non valutabile	0		
Indicatore 2	Descrittori (indicare con una X il descrittore)	Misuratori	Punti	Parziale	Totale
• Ricchezza e padronanza lessicale.	Uso di un linguaggio ricco che dimostra una ottima padronanza lessicale a tutti i livelli; mezzi espressivi utilizzati con sicurezza; registro linguistico personale e originale.	Ottimo	10		
	Lessico ricco e appropriato; utilizzo corretto dei mezzi espressivi; registro linguistico personale e abbastanza efficace	Distinto	9		
	Uso di un linguaggio adeguato che dimostra una buona padronanza lessicale e registro linguistico efficace.	Buono	8		
	Uso di un linguaggio adeguato che dimostra padronanza lessicale.	Discreto	7		
	Uso di un linguaggio semplice che dimostra una sufficiente padronanza lessicale.	Sufficiente	6		
	Uso di un linguaggio modesto che dimostra una mediocre/insufficiente padronanza lessicale.	Mediocre	5		
	Lessico povero e con numerose improprietà; registro linguistico non adeguato	Insufficiente	4		
	Non possiede padronanza lessicale	Scarso	1-3		
	Non prodotto	Non valutabile	0		
• Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed	Uso sicuro e corretto degli elementi ortografici e morfosintattici; la punteggiatura è corretta e sottolinea ogni passaggio tra discorso diretto e indiretto	Ottimo	10		
	Utilizzo corretto degli elementi ortografici e morfosintattici; corretta la punteggiatura.	Distinto	9		
	Uso corretto degli elementi ortografici e morfosintattici. Adeguata la punteggiatura.	Buono	8		
	Utilizzo adeguato degli elementi ortografici e morfosintattici. A tratti, qualche	Discreto	7		

efficace della punteggiatura.	incertezza nella punteggiatura				
	Utilizzo degli elementi grammaticali sostanzialmente corretto, pur con alcune improprietà. A tratti, qualche incertezza nella punteggiatura	Sufficiente	6		
	Diversi errori morfosintattici; uso della punteggiatura non del tutto corretto	Mediocre	5		
	Numerosi e ripetuti errori grammaticali; uso della punteggiatura spesso non corretto	Insufficiente	4		
	Improprio e fortemente scorretto	Scarso	1-3		
	Non prodotto	Non valutabile	0		
Indicatore 3	Descrittori (indicare con una X il descrittore)	Misuratori	Punti	Parziale	Totale
• Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	Conoscenza ampia e ricca delle tematiche trattate, con eccellenti e precisi riferimenti al contesto storico e culturale.	Ottimo	10		
	Conoscenza ampia delle tematiche trattate, buoni riferimenti al contesto storico culturale	Distinto	9		
	Ampi ed opportuni i riferimenti al contesto storico e culturale; valide conoscenze degli argomenti trattati	Buono	8		
	Discrete le conoscenze e i riferimenti al contesto storico e culturale.	Discreto	7		
	Conoscenze essenziali, sommarî i riferimenti al contesto storico e culturale	Sufficiente	6		
	Conoscenze parziali e modeste; scarsi i riferimenti al contesto culturale.	Mediocre	5		
	Conoscenze limitate, riferimenti culturali assenti	Insufficiente	4		
	Incoerente e privo di riferimenti culturali	Scarso	1-3		
• Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Non prodotto	Non valutabile	0		
	Impianto critico e ricchezza di note personali; interpretazione interessante e originale.	Ottimo	10		
	Impianto critico; numerose note personali; interpretazione originale e precisa.	Distinto	9		
	Personale e critico	Buono	8		
	Opinioni motivate e presenze di note personali	Discreto	7		
	Presenza di spunti critici anche se non motivati	Sufficiente	6		
	Irrelevante impegno critico	Mediocre	5		
	Assenza di impegno critico	Insufficiente	4		
Non sono presenti giudizi e valutazioni personali.	Scarso	1-3			
Non prodotto	Non valutabile	0			
Indicatori specifici					

Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione).	Pienamente rispettate le consegne; completa l'adesione alle indicazioni date opportunamente ampliate e approfondite. Parafrasi è completa	Ottimo	10		
	Pienamente rispettate le consegne; puntuale e precisa l'adesione alle indicazioni date.	Distinto	9		
	Completo rispetto delle consegne, Il testo si attiene strettamente alle indicazioni date. La sintesi/parafrasi richiama quasi tutti i concetti espressi nel documento	Buono	8		
	Il testo rispetta i vincoli posti nelle consegne e si attiene nelle linee generali alle indicazioni date.	Discreto	7		
	Il testo rispetta i vincoli posti nelle consegne e alcune indicazioni principali La sintesi/parafrasi richiama pochi concetti	Sufficiente	6		
	Rispetto dei vincoli posti nelle consegne parziale e incompleto. Parafrasi assente	Mediocre	5		
	Il testo non rispetta i vincoli posti nelle consegne che risultano non pertinenti alla richiesta.	Insufficiente	4		
	Nessun rispetto dei vincoli.	Scarso	1-3		
	Non prodotto	No valutabile	0		
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici.	Argomentazione chiara e coerente in ogni sua parte; corretto e preciso l'uso di connettivi morfosintattici, logici e semantici	Ottimo	10		
	Percorso ragionativo articolato, chiaro e coerente; uso dei connettivi pertinente	Distinto	9		
	Argomentazione adeguata, chiara e coerente; uso dei connettivi pertinente	Buono	8		
	Argomentazione significativa e connettivi appropriati	Discreto	7		
	Percorso ragionativo in generale chiaro e uso dei connettivi a volte appropriato	Sufficiente	6		
	Percorso ragionativo poco coerente	Mediocre	5		
	Percorso ragionativo confuso e uso di connettivi poco chiaro	Insufficiente	4		
	Percorso ragionativo confuso e incoerente, assenza di connettivi pertinenti	Scarso	1-3		
Non prodotto	Non valutabile	0			
• Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica	Riconoscimento completo, preciso degli aspetti lessicali, sintattici, stilistici e retorici, opportunamente motivati	Ottimo	10		
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica corretta e completa.	Distinto	9		
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica corretta	Buono	8		
	Analisi lessicale, sintattica e stilistica adeguata, chiara e corretta, mancano alcuni aspetti retorici	Discreto	7		
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica essenziale, con qualche imprecisione	Sufficiente	6		
	Analisi lessicale e sintattica approssimativa; analisi stilistica e retorica assente	Mediocre	5		

	Analisi lessicale e sintattica inadeguata; analisi stilistica e retorica assente.	Insufficiente	4		
	Scorretto e privo di puntualità lessicale, sintattica e retorica	Scarso	1-3		
	Non prodotto	Non valutabile	0		
Interpretazione corretta e articolata del testo	Interpretazione del testo appropriata, esauriente e argomentata in modo originale e preciso.	Ottimo	10		
	Interpretazione del testo appropriata ed esauriente opportunamente argomentata	Distinto	9		
	Interpretazione del testo appropriata, con qualche approfondimento	Buono	8		
	Interpretazione del testo adeguata ma non approfondita	Discreto	7		
	Interpretazione del testo essenziale ma corretta	Sufficiente	6		
	Interpretazione del testo non esatta e superficiale	Mediocre	5		
	Interpretazione del testo completamente errata.	Insufficiente	4		
	Scorretto e privo di riferimenti culturali	Scarso	1-3		
	Non prodotto	Non valutabile	0		

N.B. il voto finale è somma dei singoli punteggi ottenuti nei descrittori (da 0 a 10) degli indicatori GENERALI che di quelli specifici della tipologia: il totale ottenuto in centesimi va diviso per 5. Il punteggio finale si arrotonda in 20mi all'intero precedente se i decimali sono minori a 0,50 e a quello successivo se uguali o superiori a 0,50 (es. $82,15 : 5 = 16.43 = 16/20$; $82,5 : 5 = 16,50 = 17/20$; $89 : 5 = 17,8 = 18/20$)

**STITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "IPSIA-ITI-IPSEOA"**

5 - 87041 ACRI (CS) Tel.: 0984/1861921 Fax: 0984/953143

e-mail: csis06100t@istruzione.it - www.iisacri.gov.it

C.F.: 98088760784 - C.M.: CSIS06100T - Codice Univoco Ufficio UFQTXQ

**Griglia di correzione prima prova
Esame di Stato a.s. 2023/2024****Tipologia B. Analisi e produzione di un testo argomentativo**

Candidato _____ classe _____ sez _____

Indicatore 1	Descrittori (indicare con una X il descrittore)	Misuratori	Pun ti	Parzia le	Totale
• Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	Si applicano le procedure di ideazione, pianificazione e organizzazione, usando mappe e scalette.	Ottimo	10		
	Il testo è ideato e organizzato in modo chiaro e organico.	Distinto	9		
	Il testo è strutturato in modo chiaro e organico	Buono	8		
	Testo organizzato in modo abbastanza ordinato e chiaro	Discreto	7		
	Testo organizzato in maniera semplice ma chiara	Sufficiente	6		
	Testo disorganizzato e poco pianificato, non fa uso di nessuno strumento organizzativo.	Mediocre	5		
	Testo disorganizzato e non pianificato	Insufficiente	4		
	Contenuto/testo non organizzato confuso e a tratti incomprensibile	Scarso	1-3		
• Coesione e coerenza testuale.	Non prodotto	Non valutabile	0		
	Il testo è coeso per il corretto uso dei connettivi e delle concordanze, gli argomenti sono collegati al nucleo centrale	Ottimo	10		
	Sono state rispettate le relazioni e i collegamenti fra le componenti del testo. Corretto l'uso di connettivi e congiunzioni	Distinto	9		
	Coerenza e coesione corrette; adeguate le relazioni e i collegamenti tra le parti del testo.	Buono	8		
	Coerenza corretta, sono presenti alcune improprietà circa la coesione.	Discreto	7		
Coerenza e coesione a tratti non appropriate; i legami e le relazioni fra le componenti	Sufficiente	6			

	del testo non sempre sono logici				
	Il testo manca di coesione a causa dello scorretto uso dei connettivi e delle concordanze, gli argomenti sono collegati al nucleo centrale	Mediocre	5		
		Insufficiente	4		
	Il testo manca di coesione a causa dello scorretto uso dei connettivi e delle concordanze, gli argomenti non sono collegati al nucleo centrale	Scarso	1-3		
	Non prodotto	Non valutabile	0		
Indicatore 2	Descrittori (indicare con una X il descrittore)	Misuratori	Punti	Parziali	Totale
• Ricchezza e padronanza lessicale.	Uso di un linguaggio ricco che dimostra una ottima padronanza lessicale a tutti i livelli; mezzi espressivi utilizzati con sicurezza; registro linguistico personale e originale.	Ottimo	10		
	Lessico ricco e appropriato; utilizzo corretto dei mezzi espressivi; registro linguistico personale e abbastanza efficace	Distinto	9		
	Uso di un linguaggio adeguato che dimostra una buona padronanza lessicale e registro linguistico efficace.	Buono	8		
	Uso di un linguaggio adeguato che dimostra padronanza lessicale.	Discreto	7		
	Uso di un linguaggio semplice che dimostra una sufficiente padronanza lessicale.	Sufficiente	6		
	Uso di un linguaggio modesto che dimostra una mediocre/insufficiente padronanza lessicale.	Mediocre	5		
	Lessico povero e con numerose improprietà; registro linguistico non adeguato	Insufficiente	4		
	Non possiede padronanza lessicale	Scarso	1-3		
	Non prodotto	Non valutabile	0		
• Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Uso sicuro e corretto degli elementi ortografici e morfosintattici; la punteggiatura è corretta e sottolinea ogni passaggio tra discorso diretto e indiretto	Ottimo	10		
	Utilizzo corretto degli elementi ortografici e morfosintattici; corretta la punteggiatura.	Distinto	9		
	Uso corretto degli elementi ortografici e morfosintattici. Adeguata la punteggiatura.	Buono	8		
	Utilizzo adeguato degli elementi ortografici e morfosintattici. A tratti, qualche incertezza nella punteggiatura	Discreto	7		
	Utilizzo degli elementi grammaticali sostanzialmente corretto, pur con alcune	Sufficiente	6		

	improprietà. A tratti, qualche incertezza nella punteggiatura				
	Diversi errori morfosintattici; uso della punteggiatura non del tutto corretto	Mediocre	5		
	Numerosi e ripetuti errori grammaticali; uso della punteggiatura spesso non corretto	Insufficiente	4		
	Improprio e fortemente scorretto	Scarso	1-3		
	Non prodotto	Non valutabile	0		
Indicatore 3	Descrittori (indicare con una X il descrittore)	Misuratori	Punti	Parziale	Totale
• Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	Conoscenza ampia e ricca delle tematiche trattate, con eccellenti e precisi riferimenti al contesto storico e culturale.	Ottimo	10		
	Conoscenza ampia delle tematiche trattate, buoni riferimenti al contesto storico culturale	Distinto	9		
	Ampi ed opportuni i riferimenti al contesto storico e culturale; valide conoscenze degli argomenti trattati	Buono	8		
	Discrete le conoscenze e i riferimenti al contesto storico e culturale.	Discreto	7		
	Conoscenze essenziali, sommari i riferimenti al contesto storico e culturale	Sufficiente	6		
	Conoscenze parziali e modeste; scarsi i riferimenti al contesto culturale.	Mediocre	5		
	Conoscenze limitate, riferimenti culturali assenti	Insufficiente	4		
	Incoerente e privo di riferimenti culturali	Scarso	1-3		
	Non prodotto	Non valutabile	0		
• Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Impianto critico e ricchezza di note personali; interpretazione interessante e originale.	Ottimo	10		
	Impianto critico; numerose note personali; interpretazione originale e precisa.	Distinto	9		
	Personale e critico	Buono	8		
	Opinioni motivate e presenze di note personali	Discreto	7		
	Presenza di spunti critici anche se non motivati	Sufficiente	6		
	Irrilevante impegno critico	Mediocre	5		
	Assenza di impegno critico	Insufficiente	4		
	Non sono presenti giudizi e valutazioni personali.	Scarso	1-3		
	Non prodotto	Non valutabile	0		
Indicatori specifici					
Individuazione corretta di tesi	La tesi è individuata in modo corretto, precisa ed esauriente; la tesi centrale che tutte le argomentazioni del testo	Ottimo	15		

e argomentazioni i presenti nel testo proposto	La tesi è stata individuata in maniera corretta e precisa	Distinto	14		
	La tesi è stata individuata in maniera corretta; le argomentazioni del testo sono state individuate in buona parte.	Buono	13		
	La tesi è stata individuata; sono state individuate le argomentazioni principali del testo	Discreto	11-12		
	La tesi è stata individuata parzialmente; solo qualche argomentazione è stata colta	Sufficiente	10		
	La tesi è parziale e in alcuni tratti fraintesa	Mediocre	8-9		
	La tesi non è stata compresa	Insufficiente	5-6		
	Non pertinente e privo di argomentazioni proposte dal testo	Scarso	1-4		
	Non prodotto	No valutabile	0		
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.	Argomentazione chiara e coerente in ogni sua parte; corretto e preciso l'uso di connettivi morfosintattici, logici e semantici	Ottimo	15		
	Percorso ragionativo articolato, chiaro e coerente; uso dei connettivi pertinente	Distinto	14		
	Argomentazione adeguata, chiara e coerente; uso dei connettivi pertinente	Buono	13		
	Argomentazione significativa e connettivi appropriati	Discreto	11-12		
	Percorso ragionativo in generale chiaro e uso dei connettivi a volte appropriato	Sufficiente	10		
	Percorso ragionativo poco coerente	Mediocre	8-9		
	Percorso ragionativo confuso e uso di connettivi poco chiaro	Insufficiente	7-6		
	Percorso ragionativo confuso e incoerente, assenza di connettivi pertinenti	Scarso	1-4		
Non prodotto	Non valutabile	0			
• Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Riferimenti culturali validi e opportuni a sostegno dell'argomentazione.	Ottimo	10		
	Riferimenti culturali opportuni a sostegno dell'argomentazione.	Distinto	9		
	Opportuni i riferimenti culturali a sostegno dell'argomentazione	Buono	8		
	Sono presenti riferimenti culturali e l'argomentazione sostenuta in maniera adeguata e corretta	Discreto	7		
	Essenziali i riferimenti culturali; argomentazione sufficientemente sostenuta	Sufficiente	6		
	Parziali e modesti i riferimenti al contesto utilizzati, riportati in modo frammentario e generalmente non congruo	Mediocre	5		
	Poco corretto e privo di riferimenti culturali	Insufficiente	4		
	Scorretto e privo di riferimenti culturali	Scarso	1-3		
	Non prodotto	Non valutabile	0		

N.B. il voto finale è somma dei singoli punteggi ottenuti nei descrittori (da 0 a 10) degli indicatori GENERALI che di quelli specifici (1-15) della tipologia: il totale ottenuto in centesimi va diviso per 5. Il punteggio finale si arrotonda in 20mi all'intero precedente se i decimali sono minori a 0,50 e a quello successivo se uguali o superiori a 0,50 (es. $82,15 : 5 = 16.43 = 16/20$; $82,5 : 5 = 16,50 = 17/20$; $89 : 5 = 17,8 = 18/20$)

**STITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "IPSIA-ITI-IPSEOA"**

5 - 87041 ACRI (CS) Tel.: 0984/1861921 Fax: 0984/953143

e-mail: csis06100t@istruzione.it - www.iisacri.gov.it

C.F.: 98088760784 - C.M.: CSIS06100T - Codice Univoco Ufficio UFQTXQ

**Griglia di correzione prima prova
Esame di Stato a.s. 2023/2024****Tipologia C. Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su
tematiche di attualità**

Candidato _____ classe _____ sez _____

Indicatore 1	Descrittori (indicare con una X il descrittore)	Misuratori	Punti	Parziali	Totale
• Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	Si applicano le procedure di ideazione, pianificazione e organizzazione, usando mappe e scalette.	Ottimo	10		
	Il testo è ideato e organizzato in modo chiaro e organico.	Distinto	9		
	Il testo è strutturato in modo chiaro e organico	Buono	8		
	Testo organizzato in modo abbastanza ordinato e chiaro	Discreto	7		
	Testo organizzato in maniera semplice ma chiara	Sufficiente	6		
	Testo disorganizzato e poco pianificato, non fa uso di nessuno strumento organizzativo.	Mediocre	5		
	Testo disorganizzato e non pianificato	Insufficiente	4		
	Contenuto/testo non organizzato confuso e a tratti incomprensibile	Scarso	1-3		
Non prodotto	Non valutabile	0			
• Coesione e coerenza testuale.	Il testo è coeso per il corretto uso dei connettivi e delle concordanze, gli argomenti sono collegati al nucleo centrale	Ottimo	10		
	Sono state rispettate le relazioni e i collegamenti fra le componenti del testo. Corretto l'uso di connettivi e congiunzioni	Distinto	9		
	Coerenza e coesione corrette; adeguate le relazioni e i collegamenti tra le parti del testo.	Buono	8		

	Coerenza corretta, sono presenti alcune improprietà circa la coesione.	Discreto	7		
	Coerenza e coesione a tratti non appropriate; i legami e le relazioni fra le componenti del testo non sempre sono logici	Sufficiente	6		
	Il testo manca di coesione a causa dello scorretto uso dei connettivi e delle concordanze, gli argomenti sono collegati al nucleo centrale	Mediocre	5		
		Insufficiente	4		
	Il testo manca di coesione a causa dello scorretto uso dei connettivi e delle concordanze, gli argomenti non sono collegati al nucleo centrale	Scarso	1-3		
	Non prodotto	Non valutabile	0		
Indicatore 2	Descrittori (indicare con una X il descrittore)	Misuratori	Punti	Parziale	Totale
• Ricchezza e padronanza lessicale.	Uso di un linguaggio ricco che dimostra una ottima padronanza lessicale a tutti i livelli; mezzi espressivi utilizzati con sicurezza; registro linguistico personale e originale.	Ottimo	10		
	Lessico ricco e appropriato; utilizzo corretto dei mezzi espressivi; registro linguistico personale e abbastanza efficace	Distinto	9		
	Uso di un linguaggio adeguato che dimostra una buona padronanza lessicale e registro linguistico efficace.	Buono	8		
	Uso di un linguaggio adeguato che dimostra padronanza lessicale.	Discreto	7		
	Uso di un linguaggio semplice che dimostra una sufficiente padronanza lessicale.	Sufficiente	6		
	Uso di un linguaggio modesto che dimostra una mediocre/insufficiente padronanza lessicale.	Mediocre	5		
	Lessico povero e con numerose improprietà; registro linguistico non adeguato	Insufficiente	4		
	Non possiede padronanza lessicale	Scarso	1-3		
	Non prodotto	Non valutabile	0		
• Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed	Uso sicuro e corretto degli elementi ortografici e morfosintattici; la punteggiatura è corretta e sottolinea ogni passaggio tra discorso diretto e indiretto	Ottimo	10		
	Utilizzo corretto degli elementi ortografici e morfosintattici; corretta la punteggiatura.	Distinto	9		
	Uso corretto degli elementi ortografici e morfosintattici. Adeguata la punteggiatura.	Buono	8		
	Utilizzo adeguato degli elementi ortografici e morfosintattici. A tratti, qualche	Discreto	7		

efficace della punteggiatura.	incertezza nella punteggiatura				
	Utilizzo degli elementi grammaticali sostanzialmente corretto, pur con alcune improprietà. A tratti, qualche incertezza nella punteggiatura	Sufficiente	6		
	Diversi errori morfosintattici; uso della punteggiatura non del tutto corretto	Mediocre	5		
	Numerosi e ripetuti errori grammaticali; uso della punteggiatura spesso non corretto	Insufficiente	4		
	Improprio e fortemente scorretto	Scarso	1-3		
	Non prodotto	Non valutabile	0		
Indicatore 3	Descrittori (indicare con una X il descrittore)	Misuratori	Punti	Parziale	Totale
• Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	Conoscenza ampia e ricca delle tematiche trattate, con eccellenti e precisi riferimenti al contesto storico e culturale.	Ottimo	10		
	Conoscenza ampia delle tematiche trattate, buoni riferimenti al contesto storico culturale	Distinto	9		
	Ampi ed opportuni i riferimenti al contesto storico e culturale; valide conoscenze degli argomenti trattati	Buono	8		
	Discrete le conoscenze e i riferimenti al contesto storico e culturale.	Discreto	7		
	Conoscenze essenziali, sommersi i riferimenti al contesto storico e culturale	Sufficiente	6		
	Conoscenze parziali e modeste; scarsi i riferimenti al contesto culturale.	Mediocre	5		
	Conoscenze limitate, riferimenti culturali assenti	Insufficiente	4		
	Incoerente e privo di riferimenti culturali	Scarso	1-3		
• Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Non prodotto	Non valutabile	0		
	Impianto critico e ricchezza di note personali; interpretazione interessante e originale.	Ottimo	10		
	Impianto critico; numerose note personali; interpretazione originale e precisa.	Distinto	9		
	Personale e critico	Buono	8		
	Opinioni motivate e presenze di note personali	Discreto	7		
	Presenza di spunti critici anche se non motivati	Sufficiente	6		
	Irrelevante impegno critico	Mediocre	5		
	Assenza di impegno critico	Insufficiente	4		
Non sono presenti giudizi e valutazioni personali.	Scarso	1-3			
Non prodotto	Non valutabile	0			
Indicatori specifici					

Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione.	Titolo coerente e ad effetto, ben organizzato, rende il testo originale.	Ottimo	15		
	Titolo è coerente ed efficace. Il testo risulta pienamente aderente alla traccia, non mancano alcune precisazioni	Distinto	14		
	Titolo coerente e ben organizzato. Il testo risulta aderente alla traccia	Buono	13		
	Titolo coerente. Il testo risulta abbastanza aderente alla traccia.	Discreto	11-12		
	Adeguate il titolo. Il contenuto è pertinente nella maggior parte del testo.	Sufficiente	10		
	Poco coerente il titolo. Scarsa aderenza alla traccia; contenuto molto impreciso rispetto alla traccia	Mediocre	8-9		
	Manca titolo; nessuna aderenza alla traccia	Insufficiente	5-6		
	Mancano titolo e lo svolgimento è scorretto	Scarso	1-4		
	Non prodotto	No valutabile	0		
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Contenuto sviluppato in modo ordinato, lineare, coeso, efficace e convincente	Ottimo	15		
	Contenuto sviluppato in modo ordinato, lineare, coeso ed efficace.	Distinto	14		
	Contenuto sviluppato in modo ordinato, chiaro e coeso.	Buono	13		
	Contenuto sviluppato in modo ordinato, chiaro e lineare.	Discreto	11-12		
	Contenuto strutturato in modo semplice ma ordinato	Sufficiente	10		
	Contenuto sviluppato in modo poco lineare; le idee emergono in maniera non molto chiara	Mediocre	8-9		
	Contenuto esposto in modo disordinato e per lo più incomprensibile	Insufficiente	7-6		
	Contenuto esposto senza criterio argomentativo	Scarso	1-4		
	Non prodotto	Non valutabile	0		
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenze ampie, approfondite e articolate in maniera originale; ordinati e validi riferimenti culturali..	Ottimo	10		
	Conoscenze ampie, approfondite e ben articolate; riferimenti culturali appropriati..	Distinto	9		
	Conoscenze ampie e ben articolate; opportuni i riferimenti culturali	Buono	8		
	Conoscenze adeguate; i riferimenti culturali risultano appropriati	Discreto	7		
	Conoscenze essenziali e adeguatamente articolate; riferimenti culturali, globalmente aderenti al contesto	Sufficiente	6		
	Conoscenze limitate e riferimenti culturali imprecisi.	Mediocre	5		
	Conoscenze limitate e imprecise; assenza di riferimenti culturali	Insufficiente	4		
	Scorretto e privo di riferimenti culturali	Scarso	1-3		
Non prodotto	Non valutabile	0			

N.B. il voto finale è somma dei singoli punteggi ottenuti nei descrittori (da 0 a 10) degli indicatori GENERALI che di quelli specifici (1-15) della tipologia: il totale ottenuto in centesimi va diviso per 5. Il punteggio finale si arrotonda in 20mi all'intero precedente se i decimali sono minori a 0,50 e a quello successivo se uguali o superiori a 0,50 (es. $82,15 : 5 = 16.43 = 16/20$; $82,5 : 5 = 16,50 = 17/20$; $89 : 5 = 17,8 = 18/20$)

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi, secondo All. G DM 15 6 2022

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio massimo
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	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	8
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	3

In sede di dipartimento gli indicatori sono stati integrati con la relativa declinazione dei descrittori. Il tutto ha portato all'approvazione, nel CdC del 10 maggio 2024, della seguente Griglia Valutazione della Seconda Prova.

GRIGLIA VALUTAZIONE SECONDA PROVA

Candidato/a.....

INDICATORE (correlato agli obiettivi della prova)	Punti fino a un max di	DESCRITTORI	PUNTEGGIO OTTENUTO
COMPRESIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo (max 3 punti)	0.5	Il candidato non comprende il testo introduttivo e la consegna data, rielabora le informazioni in modo limitato	
	1-1.5	Il candidato comprende il testo introduttivo e la consegna data, rielabora le informazioni in modo confuso	
	2	Il candidato comprende sufficientemente il testo introduttivo e la consegna data, rielabora le informazioni in modo adeguato	
	2.5	Il candidato comprende correttamente il testo introduttivo e la consegna data, rielabora le informazioni in modo completo.	
	3	Il candidato comprende correttamente il testo introduttivo e la consegna data, rielabora le informazioni in modo ampio e complete.	
	1	Il candidato non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	

PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione (max 6 punti)	1.5-3	Il candidato è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà gravi/lievi	
	3.5-4	Il candidato è in grado di utilizzare correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	
	4.5-5	Il candidato è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente	
	5.5-6	Il candidato è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	
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 (max 8 punti)	1-2	Il candidato non possiede padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto carente. Individua le problematiche e/o situazioni in modo limitato e non fornisce soluzioni	
	2.5-4	Il candidato possiede una superficiale padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto semplice e poco articolato. Individua le problematiche e/o situazioni in modo parziale e non fornisce soluzioni pertinenti	
	4.5-5	Il candidato possiede un'adeguata padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto semplice, ma efficace. Individua le problematiche e/o situazioni, motivando in maniera più che sufficiente la tesi sostenuta	
	5.5-7	Il candidato possiede una discreta/buona padronanza delle competenze professionali. Personale la rielaborazione ed efficace la soluzione delle problematiche proposte	
	7.5-8	Il candidato possiede un'ottima padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto completo e articolato. Individua strategie appropriate, formulando proposte operative originali per la soluzione dei problemi	
CORRETTEZZA morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale (max 3 punti)	0.5	Il candidato si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	
	1-1.5	Il candidato si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	
	2	Il candidato si esprime in modo corretto, utilizzando un lessico, adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	
	2.5	Il candidato si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico di settore, vario e articolato	
	3	Il candidato si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	
	TOTALE PUNTEGGIO		

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	Live lli	Descrittori	Punti	Punteggi o
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, 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 dissettore, 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				

Simulazione I prova scritta Esami di Stato 2023/24
ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Giovanni Pascoli, *La via ferrata*, (*Myrica*), in *Poesie*, Garzanti, Milano, 1994.

Tra gli argini su cui mucche
tranquilla- mente pascono,
bruna si difila¹
la via ferrata che lontano brilla;

e nel cielo di perla dritti, uguali,
con loro trama delle aeree fila
digradano in fuggente ordine i
pali².

Qual di gemiti e d'ululi
rombando cresce e dilegua
femminil lamento?³ I fili di
metallo a quando a quando
squillano, immensa arpa sonora, al vento.

Myrica è la prima opera pubblicata di Giovanni Pascoli (1855-1912) che, tuttavia, vi lavorò ripetutamente tant'è che ne furono stampate ben nove edizioni. Nel titolo latino *Myrica*, ossia "tamerici" (piccoli arbusti comuni sulle spiagge), appaiono due componenti della poetica pascoliana: la conoscenza botanica e la sua profonda formazione classica. Dal titolo della raccolta, che riecheggia il secondo verso della quarta Bucolica (o Egloga) di Virgilio, si ricava l'idea di una poesia agreste, che tratta temi quotidiani, umile per argomento e stile.

Comprensione e Analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Presenta sinteticamente il contenuto della poesia e descrivine la struttura metrica.
2. Il componimento accosta due piani contrastanti della realtà: individuali mettendo in rilievo le scelte lessicali operate dal poeta.
3. Quale elemento lessicale è presente in ogni strofa della poesia? Illustrane il senso.
4. Qual è, a tuo parere, il significato simbolico della poesia? Motiva la tua risposta con riferimenti precisi al testo.
5. Completa la tua analisi descrivendo l'atmosfera della poesia e individuando le figure retoriche utilizzate da Pascoli per crearla.

Interpretazione

Commenta il testo della poesia proposta, elaborando una tua riflessione sull'espressione di sentimenti e stati d'animo attraverso rappresentazioni della natura; puoi mettere questa lirica in relazione con altri componimenti di Pascoli e con aspetti significativi della sua poetica o far riferimento anche a testi di altri autori a te noti nell'ambito letterario e/o artistico.

¹ *si difila*: si stende lineare.

² *i pali*: del telegrafo.

³ *femminil lamento*: perché i fili del telegrafo emettono un suono che talora pare lamentosa voce di donna.

PROPOSTA A2

Giovanni Verga, *Nedda. Bozzetto siciliano*, Arnoldo Mondadori, Milano, 1977, pp. 40-41 e 58-59.

Nella novella *Nedda* la protagonista intreccia una relazione con Janu, un giovane contadino che ha contratto la malaria. Quando Nedda resta incinta, Janu promette di sposarla; poi, nonostante sia indebolito per la febbre, si reca per la rimondatura degli olivi a Mascalucia, dove è vittima di un incidente sul lavoro. Nel brano qui proposto Verga, dopo aver tratteggiato la condizione di vita di Nedda, narra della morte di Janu e della nascita della loro figlia.

«Era una ragazza bruna, vestita miseramente; aveva quell'attitudine timida e ruvida che danno la miseria e l'isolamento. Forse sarebbe stata bella, se gli stenti e le fatiche non ne avessero alterato profondamente non solo le sembianze gentili della donna, ma direi anche la forma umana. I suoi capelli erano neri, folti, arruffati, appena annodati con dello spago; aveva denti bianchi come avorio, e una certa grossolana avvenenza di lineamenti che rendeva attraente il suo sorriso. Gli occhi erano neri, grandi, nuotanti in un fluido azzurrino, quali li avrebbe invidiati una regina a quella povera figliuola raggomitolata sull'ultimo gradino della scala umana, se non fossero stati offuscati dall'ombrosa timidezza della miseria, o non fossero sembrati stupidi per una triste e continua rassegnazione. Le sue membra schiacciate da pesi enormi, o sviluppate violentemente da sforzi penosi erano diventate grossolane, senza esser robuste. Ella faceva da manovale, quando non aveva da trasportare sassi nei terreni che si andavano dissodando, o portava dei carichi in città per conto altrui, o faceva di quegli altri lavori più duri che da quelle parti stimansi¹ inferiori al compito dell'uomo. La vendemmia, la messe², la raccolta delle olive, per lei erano delle feste, dei giorni di baldoria, un passatempo, anziché una fatica. È vero bensì che fruttavano appena la metà di una buona giornata estiva da manovale, la quale dava 13 bravi soldi! I cenci sovrapposti in forma di vesti rendevano grottesca quella che avrebbe dovuto essere la delicata bellezza muliebre. L'immaginazione più vivace non avrebbe potuto figurarsi che quelle mani costrette ad un'aspra fatica di tutti i giorni, a raspar fra il gelo, o la terra bruciante, o i rovi e i crepacci, che quei piedi abituati ad andar nudi nella neve e sulle roccie infuocate dal sole, a lacerarsi sulle spine, o ad indurirsi sui sassi, avrebbero potuto esser belli. Nessuno avrebbe potuto dire quanti anni avesse cotesta creatura umana; la miseria l'aveva schiacciata da bambina con tutti gli stenti che deformano e induriscono il corpo, l'anima e l'intelligenza. - Così era stato di sua madre, così di sua nonna, così sarebbe stato di sua figlia. [...]

Tre giorni dopo [Nedda] udì un gran cicaleccio per la strada. Si affacciò al muricciolo, e vide in mezzo ad un crocchio di contadini e di comari Janu disteso su di una scala a piuoli, pallido come un cencio lavato, e colla testa fasciata da un fazzoletto tutto sporco di sangue. Lungo la via dolorosa, prima di giungere al suo casolare, egli, tenendola per mano, le narrò come, trovandosi così debole per le febbri, era caduto da un'alta cima, e s'era concio³ a quel modo. - Il cuore te lo diceva - mormorava con un triste sorriso. - Ella l'ascoltava coi suoi grand'occhi spalancati, pallida come lui, e tenendolo per mano. Il domani egli morì. [...]

Adesso, quando cercava del lavoro, le ridevano in faccia, non per schernire la ragazza colpevole, ma perché la povera madre non poteva più lavorare come prima. Dopo i primi rifiuti, e le prime risate, ella non osò cercare più oltre, e si chiuse nella sua casipola⁴, al pari di un uccelletto ferito che va a rannicchiarsi nel suo nido. Quei pochi soldi raccolti in fondo alla calza se ne andarono l'un dopo l'altro, e dietro ai soldi la bella veste nuova, e il bel fazzoletto di seta. Lo zio Giovanni la soccorreva per quel poco che poteva, con quella carità indulgente e riparatrice senza la quale la morale del curato è ingiusta e sterile, e le impedì così di morire di fame. Ella diede alla luce una bambina rachitica e stenta; quando le dissero che non era un maschio pianse come aveva pianto la sera in cui aveva chiuso l'uscio del casolare dietro al cataletto⁵ che se ne andava, e s'era trovata senza la mamma; ma non volle che la buttassero alla Ruota⁶.»

¹ *stimansi*: si stima, si considera.

² *messe*: il raccolto dei cereali.

³ *concio*: conciato, ridotto.

⁴ *casipola*: casupola, piccola casa.

⁵ *cataletto*: il sostegno della bara durante il trasporto.

⁶ *Ruota*: meccanismo girevole situato nei conventi o negli ospedali dove venivano posti i neonati abbandonati.

Comprensione e Analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Sintetizza il contenuto del brano proposto.
2. Individua nel brano i principali elementi riferibili al Verismo, di cui l'autore è stato in Italia il principale esponente.
3. Quali espedienti narrativi e stilistici utilizza l'autore nella descrizione fisica della protagonista e quali effetti espressivi sono determinati dal suo procedimento descrittivo?
4. Quali sono le conseguenze della morte di Janu per Nedda?
5. Le caratteristiche psicologiche della protagonista divengono esplicite nelle sue reazioni alla nascita della figlia. Prova a individuarle, commentando la conclusione del brano.

Interpretazione

Il tema degli "ultimi" è ricorrente nella letteratura e nelle arti già nel XIX secolo. Si può affermare che Nedda sia la prima di quelle dolenti figure di "vinti" che Verga ritrarrà nei suoi romanzi; prova a collegare e confrontare questo personaggio e la sua drammatica storia con uno o più dei protagonisti del *Ciclo dei vinti*. In alternativa, esponi le tue considerazioni sulla tematica citata facendo ricorso ad altri autori ed opere a te noti.

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: **Gherardo Colombo, Liliana Segre**, *La sola colpa di essere nati*, Garzanti, Milano, 2021, pp. 25-27.

«Quando, per effetto delle leggi razziali, fui espulsa dalla scuola statale di via Ruffini, i miei pensarono di iscrivermi a una scuola ebraica non sapendo più da che parte voltarsi. Alla fine decisero di mandarmi a una scuola cattolica, quella delle Marcelline di piazza Tommaseo, dove mi sono trovata molto bene, perché le suore erano premurose e accudenti. Una volta sfollati a Inverigo, invece, studiavo con una signora che veniva a darmi lezioni a casa.

L'espulsione la trovai innanzitutto una cosa assurda, oltre che di una gravità enorme! Immaginate un bambino che non ha fatto niente, uno studente qualunque, mediocre come me, nel senso che non ero né brava né incapace; ero semplicemente una bambina che andava a scuola molto volentieri perché mi piaceva stare in compagnia, proprio come mi piace adesso. E da un giorno all'altro ti dicono: «Sei stata espulsa!». È qualcosa che ti resta dentro per sempre.

«Perché?» domandavo, e nessuno mi sapeva dare una risposta. Ai miei «Perché?» la famiglia scoppiava a piangere, chi si soffiava il naso, chi faceva finta di dover uscire dalla stanza. Insomma, non si affrontava l'argomento, lo si evitava. E io mi caricavo di sensi di colpa e di domande: «Ma cosa avrò fatto di male per non poter più andare a scuola? Qual è la mia colpa?». Non me ne capacitavo, non riuscivo a trovare una spiegazione, per quanto illogica, all'esclusione. Sta di fatto che a un tratto mi sono ritrovata in un mondo in cui non potevo andare a scuola, e in cui contemporaneamente succedeva che i poliziotti cominciassero a presentarsi e a entrare in casa mia con un atteggiamento per nulla gentile. E anche per questo non riuscivo a trovare una ragione.

Insieme all'espulsione da scuola, ricordo l'improvviso silenzio del telefono. Anche quello è da considerare molto grave. Io avevo una passione per il telefono, passione che non ho mai perduto. Non appena squillava correvo nel lungo corridoio dalla mia camera di allora per andare a rispondere. A un tratto ha smesso di suonare. E quando lo faceva, se non erano le rare voci di parenti o amici con cui conservavamo una certa intimità, ho addirittura incominciato a sentire che dall'altro capo del filo mi venivano indirizzate minacce: «Muori!», «Perché non muori?», «Vattene!» mi dicevano. Erano telefonate anonime, naturalmente. Dopo tre o quattro volte, ho riferito la cosa a mio papà: «Al telefono qualcuno mi ha detto "Muori!"».

Da allora mi venne proibito di rispondere. Quelli che ci rimasero vicini furono davvero pochissimi. Da allora riservo sempre grande considerazione agli amici veri, a quelli che in disgrazia non ti abbandonano. Perché i veri amici sono quelli che ti restano accanto nelle difficoltà, non gli altri che magari ti hanno riempito di regali e di lodi, ma che in effetti hanno approfittato della tua ospitalità.

C'erano quelli che prima delle leggi razziali mi dicevano: «Più bella di te non c'è nessuno!». Poi, dopo la guerra, li rincontravo e mi dicevano: «Ma dove sei finita? Che fine hai fatto? Perché non ti sei fatta più sentire?». Se uno è sulla cresta dell'onda, di amici ne ha quanti ne vuole. Quando invece le cose vanno male le persone non ti guardano più. Perché certo, fa male alzare la cornetta del telefono e sentirsi dire «Muori!» da un anonimo.

Ma quanto è doloroso scoprire a mano a mano tutti quelli che, anche senza nascondersi, non ti vedono più. È proprio come in quel terribile gioco tra bambini, in cui si decide, senza dirglielo, che uno di loro è invisibile. L'ho sempre trovato uno dei giochi più crudeli. Di solito lo si fa con il bambino più piccolo: il gruppo decide che non lo vede più, e lui inizia a piangere gridando: «Ma io sono qui!». Ecco, è quello che è successo a noi, ciascuno di noi era il bambino invisibile.»

Comprensione e Analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Riassumi il contenuto del brano senza ricorrere al discorso diretto.
2. Perché Liliana Segre considera assurda e grave la sua espulsione dalla scuola?
3. Liliana Segre paragona l'esperienza determinata dalle leggi razziali con il gioco infantile del "bambino invisibile": per quale motivo utilizza tale similitudine?
4. Nell'evocare i propri ricordi la senatrice allude anche ai sensi di colpa da lei provati rispetto alla situazione che stava vivendo: a tuo parere, qual era la loro origine?

Produzione

Liliana Segre espone alcune sue considerazioni personali che evidenziano il duplice aspetto della discriminazione - istituzionale e relazionale - legata alla emanazione delle "leggi razziali"; inquadra i ricordi della senatrice nel contesto storico nazionale e internazionale dell'epoca, illustrando origine, motivazioni e conseguenze delle suddette leggi.

Esprimi le tue considerazioni sul fenomeno descritto nel brano anche con eventuali riferimenti ad altri contesti storici. Argomenta le tue considerazioni sulla base di quanto hai appreso nel corso dei tuoi studi ed elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B2

Testo tratto da **Oliver Sacks**, *Musicofilia*, Adelphi, Milano, 2010, pp. 13-14.

«È proprio strano vedere un'intera specie - miliardi di persone - ascoltare combinazioni di note prive di significato e giocare con esse: miliardi di persone che dedicano buona parte del loro tempo a quella che chiamano «musica», lasciando che essa occupi completamente i loro pensieri. Questo, se non altro, era un aspetto degli esseri umani che sconcertava i Superni, gli alieni dall'intelletto superiore descritti da Arthur C. Clarke nel romanzo *Le guide del tramonto*. Spinti dalla curiosità, essi scendono sulla Terra per assistere a un concerto, ascoltano educatamente e alla fine si congratulano con il compositore per la sua «grande creatività» – sebbene per loro l'intera faccenda rimanga incomprensibile. Questi alieni non riescono a concepire che cosa accada negli esseri umani quando fanno o ascoltano musica, perché in *loro* non accade proprio nulla: in quanto specie, sono creature senza musica.

Possiamo immaginare i Superni, risaliti sulle loro astronavi, ancora intenti a riflettere: dovrebbero ammettere che, in un modo o nell'altro, questa cosa chiamata «musica» ha una sua efficacia sugli esseri umani ed è fondamentale nella loro vita. Eppure la musica non ha concetti, non formula proposizioni; manca di immagini e di simboli, ossia della materia stessa del linguaggio. Non ha alcun potere di rappresentazione. Né ha alcuna relazione necessaria con il mondo reale.

Esistono rari esseri umani che, come i Superni, forse mancano dell'apparato neurale per apprezzare suoni o melodie. D'altra parte, sulla quasi totalità di noi, la musica esercita un enorme potere, indipendentemente dal fatto che la cerchiamo o meno, o che riteniamo di essere particolarmente «musicali». Una tale inclinazione per la musica - questa

«musicofilia» - traspare già nella prima infanzia, è palese e fondamentale in tutte le culture e probabilmente risale agli albori della nostra specie. Può essere sviluppata o plasmata dalla cultura in cui viviamo, dalle circostanze della vita o dai particolari talenti e punti deboli che ci caratterizzano come individui; ciò non di meno, è così profondamente radicata nella nostra natura che siamo tentati di considerarla innata [...].»

Comprensione e Analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Riassumi il contenuto del brano e spiega il significato del termine “musicofilia”.
2. Qual è l'atteggiamento che, secondo l'autore, i Superni hanno nei confronti della specie umana e del rapporto che essa ha con la musica?
3. A tuo parere, cosa intende affermare Sacks quando scrive che l'inclinazione per la musica “*può essere sviluppata o plasmata dalla cultura in cui viviamo, dalle circostanze della vita o dai particolari talenti e punti deboli che ci caratterizzano come individui*”?
4. A tuo giudizio, perché l'autore afferma che la musica non “*ha alcuna relazione con il mondo reale*”?

Produzione

Sulla base delle tue conoscenze, delle tue esperienze personali e della tua sensibilità, elabora un testo nel quale sviluppi il tuo ragionamento sul tema del potere che la musica esercita sugli esseri umani. Argomenta in modo tale che gli snodi del tuo ragionamento siano organizzati in un testo coerente e coeso.

PROPOSTA B3

Dal discorso pronunciato da **Giorgio Parisi**, premio Nobel per la Fisica 2021, il giorno 8 ottobre 2021 alla Camera dei Deputati in occasione del Pre-COP26 Parliamentary Meeting, la riunione dei parlamenti nazionali in vista della COP26, la Conferenza delle Nazioni Unite sui cambiamenti climatici tenutasi a Glasgow (1-12 novembre 2021).

Il testo completo del discorso è reperibile su <https://www.valigiablu.it/nobel-parisi-discorso-clima/>

«L'umanità deve fare delle scelte essenziali, deve contrastare con forza il cambiamento climatico. Sono decenni che la scienza ci ha avvertiti che i comportamenti umani stanno mettendo le basi per un aumento vertiginoso della temperatura del nostro pianeta. Sfortunatamente, le azioni intraprese dai governi non sono state all'altezza di questa sfida e i risultati finora sono stati assolutamente modesti. Negli ultimi anni gli effetti del cambiamento climatico sono sotto gli occhi di tutti: le inondazioni, gli uragani, le ondate di calore e gli incendi devastanti, di cui siamo stati spettatori attoniti, sono un timidissimo assaggio di quello che avverrà nel futuro su una scala enormemente più grande. Adesso, comincia a esserci una reazione forse più risoluta ma abbiamo bisogno di misure decisamente più incisive.

Dall'esperienza del COVID sappiamo che non è facile prendere misure efficaci in tempo. Spesso le misure di contenimento della pandemia sono state prese in ritardo, solo in un momento in cui non erano più rimandabili. Sappiamo tutti che «il medico pietoso fece la piaga purulenta». Voi avete il dovere di non essere medici pietosi. Il vostro compito storico è di aiutare l'umanità a passare per una strada piena di pericoli. È come guidare di notte. Le scienze sono i fari, ma poi la responsabilità di non andare fuori strada è del guidatore, che deve anche tenere conto che i fari hanno una portata limitata. Anche gli scienziati non sanno tutto, è un lavoro faticoso durante il quale le conoscenze si accumulano una dopo l'altra e le sacche di incertezza vengono pian piano eliminate. La scienza fa delle previsioni oneste sulle quali si forma pian piano gradualmente un consenso scientifico.

Quando l'IPCC¹ prevede che in uno scenario intermedio di riduzione delle emissioni di gas serra la temperatura potrebbe salire tra i 2 e i 3,5 gradi, questo intervallo è quello che possiamo stimare al meglio delle conoscenze attuali. Tuttavia deve essere chiaro a tutti che la correttezza dei modelli del clima è stata verificata confrontando le previsioni di questi modelli con il passato. Se la temperatura aumenta più di 2 gradi entriamo in una terra incognita in cui ci possono essere anche altri fenomeni che non abbiamo previsto, che possono peggiorare enormemente la situazione. Per esempio, incendi di foreste colossali come l'Amazzonia emetterebbero quantità catastrofiche di gas serra. Ma quando potrebbe accadere? L'aumento della temperatura non è controllato solo dalle emissioni dirette, ma è mitigato dai tantissimi meccanismi che potrebbero cessare di funzionare con l'aumento della temperatura. Mentre il limite inferiore dei 2 gradi è qualcosa sul quale possiamo essere abbastanza sicuri, è molto più difficile capire quale sia lo scenario più pessimistico. Potrebbe essere anche molto peggiore di quello che noi ci immaginiamo.

Abbiamo di fronte un enorme problema che ha bisogno di interventi decisi - non solo per bloccare le emissioni di gas serra - ma anche di investimenti scientifici. Dobbiamo essere in grado di sviluppare nuove tecnologie per conservare l'energia, trasformandola anche in carburanti, tecnologie non inquinanti che si basano su risorse rinnovabili. Non solo dobbiamo salvarci dall'effetto serra, ma dobbiamo evitare di cadere nella trappola terribile dell'esaurimento delle risorse naturali. Il risparmio energetico è anche un capitolo da affrontare con decisione. Per esempio, finché la temperatura interna delle nostre case rimarrà quasi costante tra estate e inverno, sarà difficile fermare le emissioni.

Bloccare il cambiamento climatico con successo richiede uno sforzo mostruoso da parte di tutti. È un'operazione con un costo colossale non solo finanziario, ma anche sociale, con cambiamenti che incideranno sulle nostre esistenze. La politica deve far sì che questi costi siano accettati da tutti. Chi ha più usato le risorse deve contribuire di più, in maniera da incidere il meno possibile sul grosso della popolazione. I costi devono essere distribuiti in maniera equa e solidale tra tutti i paesi.»

¹ Intergovernmental Panel on Climate Change – Gruppo intergovernativo sul cambiamento climatico.

Ministero dell'Istruzione

Comprensione e Analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Riassumi il brano proposto nei suoi snodi tematici essenziali.
2. Spiega il significato della similitudine presente nel testo: che cosa rappresentano i *fari* e cosa il *guidatore*? E *l'automobile*?
3. Quali interventi fondamentali, a giudizio di Parisi, è necessario intraprendere per fornire possibili soluzioni ai problemi descritti nel discorso?
4. Nel suo discorso Parisi affronta anche il tema dei limiti delle previsioni scientifiche: quali sono questi limiti?

Produzione

Il premio Nobel Parisi delinea possibili drammatici scenari legati ai temi del cambiamento climatico e dell'esaurimento delle risorse energetiche prospettando la necessità di urgenti interventi politici; condividi le considerazioni contenute nel brano? Esprimi le tue opinioni al riguardo, sulla base di quanto appreso nel tuo percorso di studi e delle tue conoscenze personali, elaborando un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA C1

Testo tratto da **Luigi Ferrajoli**, *Perché una Costituzione della Terra?*, G. Giappichelli, Torino, 2021, pp. 11-12.

«Ciò che ha fatto della pandemia un'emergenza globale, vissuta in maniera più drammatica di qualunque altra, sono quattro suoi caratteri specifici. Il primo è il fatto che essa ha colpito tutto il mondo, inclusi i paesi ricchi, paralizzando l'economia e sconvolgendo la vita quotidiana dell'intera umanità. Il secondo è la sua spettacolare visibilità: a causa del suo terribile bilancio quotidiano di contagiati e di morti in tutto il mondo, essa rende assai più evidente e intollerabile di qualunque altra emergenza la mancanza di adeguate istituzioni sovranazionali di garanzia, che pure avrebbero dovuto essere introdotte in attuazione del diritto alla salute stabilito in tante carte internazionali dei diritti umani. Il terzo carattere specifico, che fa di questa pandemia un campanello d'allarme che segnala tutte le altre emergenze globali, consiste nel fatto che essa si è rivelata un effetto collaterale delle tante catastrofi ecologiche – delle deforestazioni, dell'inquinamento dell'aria, del riscaldamento climatico, delle coltivazioni e degli allevamenti intensivi – ed ha perciò svelato i nessi che legano la salute delle persone alla salute del pianeta. Infine, il quarto aspetto globale dell'emergenza Covid-19 è l'altissimo grado di integrazione e di interdipendenza da essa rivelato: il contagio in paesi pur lontanissimi non può essere a nessuno indifferente data la sua capacità di diffondersi rapidamente in tutto il mondo.

Colpendo tutto il genere umano senza distinzioni di nazionalità e di ricchezze, mettendo in ginocchio l'economia, alterando la vita di tutti i popoli della Terra e mostrando l'interazione tra emergenza sanitaria ed emergenza ecologica e l'interdipendenza planetaria tra tutti gli esseri umani, questa pandemia sta forse generando la consapevolezza della nostra comune fragilità e del nostro comune destino. Essa costringe perciò a ripensare la politica e l'economia e a riflettere sul nostro passato e sul nostro futuro.»

Rifletti sulle questioni poste nel brano e confrontati anche in maniera critica e facendo riferimento alle tue conoscenze, alle tue esperienze personali e alla tua sensibilità, con la tesi espressa dall'autore, secondo il quale occorre ripensare la politica e l'economia a partire dalla consapevolezza, generata dalla pandemia, della nostra comune fragilità e del nostro comune destino.

Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Ministero dell'Istruzione

PROPOSTA C2

Testo tratto da **Vera Gheno** e **Bruno Mastroianni**, *Tienilo acceso. Posta, commenta, condividi senza spegnere il cervello*, Longanesi, Milano, 2018, pp. 75-78.

«Vivere in un mondo iperconnesso comporta che ogni persona abbia, di fatto, una specie di *identità aumentata*: occorre imparare a gestirsi non solo nella vita reale, ma anche in quella virtuale, senza soluzione di continuità. In presenza di un'autopercezione non perfettamente delineata, o magari di un'autostima traballante, stare in rete può diventare un vero problema: le notizie negative, gli insulti e così via colpiranno ancora più nell'intimo, tanto più spaventosi quanto più percepiti (a ragione) come indelebili. Nonostante questo, la soluzione non è per forza stare fuori dai social network. [...] Ognuno di noi ha la libertà di narrare di sé solo ciò che sceglie. Non occorre condividere tutto, e non occorre condividere troppo. [...]

Quando postiamo su Facebook o su Instagram una foto mentre siamo al mare, in costume, pensandola per i nostri amici, quella stessa foto domani potrebbe finire in un contesto diverso, ad esempio un colloquio di lavoro formale, durante il quale il nostro selezionatore, oltre al curriculum da noi preparato per l'occasione, sta controllando sul web chi siamo *davvero*.

Con le parole l'effetto è ancora più potente. Se in famiglia e tra amici, a volte, usiamo espressioni forti come parolacce o termini gergali o dialettali, le stesse usate online potrebbero capitare sotto gli occhi di interlocutori per nulla familiari o intimi. Con l'aggravante che rimarranno scritte e saranno facilmente riproducibili e leggibili da moltitudini incontrollabili di persone.

In sintesi: tutti abbiamo bisogno di riconfigurare il nostro modo di presentare noi stessi in uno scenario fortemente iperconnesso e interconnesso, il che vuol dire che certe competenze di comunicazione, che un tempo spettavano soprattutto a certi addetti ai lavori, oggi devono diventare patrimonio del cittadino comune che vive tra offline e online.»

In questo stralcio del loro saggio *Tienilo acceso*, gli autori discutono dei rischi della rete, soprattutto in materia di *web reputation*.

Nel tuo percorso di studi hai avuto modo di affrontare queste tematiche e di riflettere sulle potenzialità e sui rischi del mondo iperconnesso? Quali sono le tue riflessioni su questo tema così centrale nella società attuale e non solo per i giovani?

Argomenta il tuo punto di vista anche in riferimento alla cittadinanza digitale, sulla base delle tue esperienze, delle tue abitudini comunicative e della tua sensibilità.

Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna delle tracce.

IIS IPSIA ITI IPSEOA - ACRI

Indirizzo: IP17- ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA – ART. Cucina

Codice ATECO I56

Simulazione II prova scritta Esami di Stato 2023/24

Nucleo N° 3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.

TIPOLOGIA A

DOCUMENTO

Da: Il “Libro Bianco sulla Sicurezza Alimentare”

Commissione delle Comunità Europee

[...]

CAPITOLO 1: INTRODUZIONE

1. La politica europea degli alimenti deve essere fondata su standard elevati di sicurezza alimentare onde tutelare e promuovere la salute dei consumatori. La produzione e il consumo di alimenti è un fatto centrale di ogni società e ha ripercussioni economiche, sociali e, in molti casi, ambientali. Anche se la protezione della salute deve sempre avere carattere prioritario, si deve tenere conto anche di tali aspetti nello sviluppo di una politica degli alimenti. Inoltre, le condizioni e la qualità dell'ambiente, in particolare dell'ecosistema, possono influire sui diversi anelli della catena alimentare. La politica ambientale svolge quindi un ruolo importante al fine di assicurare alimenti sicuri ai consumatori.

[...]

3. [...]

La catena della produzione alimentare sta diventando sempre più complessa. Ogni singolo anello di tale catena deve essere altrettanto forte degli altri se si vuole che la salute dei consumatori sia adeguatamente protetta. Tale principio deve valere indipendentemente dal fatto che gli alimenti vengano prodotti nella Comunità europea o importati da paesi terzi. Una politica efficace di sicurezza alimentare deve riconoscere la natura interrelata della produzione alimentare. Essa richiede la valutazione e il monitoraggio dei rischi che possono derivare alla salute dei consumatori dalle materie prime, dalle prassi agricole e dalla lavorazione degli alimenti; essa richiede un'efficace azione normativa per gestire tali rischi nonché la messa in atto e la gestione di sistemi di controllo onde sorvegliare e assicurare l'attuazione di tali norme. Ciascun elemento è parte di un ciclo: in tal modo, gli sviluppi della lavorazione degli alimenti possono richiedere cambiamenti delle normative vigenti, mentre il feed back fornito dai sistemi di controllo può contribuire ad identificare e a gestire i rischi esistenti e quelli emergenti. Ciascuna parte del ciclo deve funzionare adeguatamente se si vogliono realizzare gli standard più elevati possibili di sicurezza alimentare.

[...]

CAPITOLO 4: VERSO L'ISTITUZIONE DI UN'AUTORITÀ ALIMENTARE EUROPEA

[...]

38. L'Autorità deve soddisfare i principi fondamentali dell'indipendenza, dell'eccellenza e della trasparenza se vuole che la sua missione sia coronata dal successo. Contestualmente a tali principi l'Autorità deve dimostrare nelle sue azioni un elevato livello di responsabilità nei confronti delle istituzioni europee e dei cittadini.

Per tale motivo l'Autorità deve

- attingere alle migliori conoscenze scientifiche
- essere indipendente dagli interessi industriali e politici
- essere aperta ad un esame rigoroso da parte del pubblico
- essere scientificamente autorevole e
- operare a stretto contatto con gli organismi scientifici nazionali.

(Fonte: dal “Libro bianco sulla sicurezza alimentare”, in:
www.salute.gov.it/portale/documentazione/p6_2_2_1.jsp?lingua=italiano&id=1553)

Il candidato, per gli studi e le esperienze seguiti nel corso del quinquennio, è consapevole della centralità che la sicurezza alimentare ricopre in tutta la filiera alimentare, dai campi alla tavola, in quanto questa rappresenta la garanzia della qualità dei prodotti proposti al cliente in ogni luogo di consumo e contribuisce a uno stile alimentare sano.

Il candidato supponga di essere incaricato, in qualità di OSA (Operatore Settore Alimentare), di predisporre le iniziative necessarie per controllare la salubrità delle pietanze nei luoghi di preparazione e di servizio di un'azienda ristorativa.

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti o alle consegne in tutti i punti successivi.

A) Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, il candidato risponda alle seguenti domande:

- Qual è, secondo il “Libro Bianco sulla sicurezza alimentare” l’obiettivo generale della “*politica europea degli alimenti*”? Proponi una sintetica spiegazione dell’obiettivo individuato.
- Nell’Introduzione si asserisce che “*Una politica efficace di sicurezza alimentare deve riconoscere la natura interrelata della produzione alimentare*”. Cosa si intende con l’espressione “*natura interrelata della produzione alimentare*”?
- Nel Cap.4° vengono proposte cinque caratteristiche che deve avere l’Autorità Europea chiamata a vigilare sulla sicurezza alimentare. Scegline due e fornisci una breve motivazione della tua scelta.

B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, supponga di dover spiegare in maniera sintetica le principali fasi del sistema HACCP a due nuove figure professionali inserite nel settore dell’azienda di ristorazione. In particolare:

- chiarisca le finalità del sistema HACCP;
- elenchi le fasi preliminari e i 7 principi su cui si basano la progettazione e l’applicazione del sistema HACCP;
- riferisca, riportando degli esempi, le tipologie di pericoli che possono mettere a rischio la salute del consumatore; individui un pericolo specifico e ne spieghi gli effetti sulla salute del consumatore;

- fornisca la definizione di “punto critico di controllo” (CCP) e lo spieghi con un esempio.

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato supponga di dover predisporre un menu tipico di una regione italiana, comprensivo di tre portate (un primo, un secondo con contorno, un dessert) per un gruppo di 20 operatori turistici e di dover elaborare con i due nuovi assunti delle procedure operative per garantire la sicurezza alimentare. In particolare:

- riporti il menu tipico regionale scelto e precisi come intenda procedere alla scelta degli ingredienti e alla selezione dei fornitori;
- individui le tecniche di cottura che ritiene più idonee a garantire la salubrità di uno dei piatti del menu;
- identifichi, motivando, un pericolo associato alla preparazione di uno dei piatti del menu, ne analizzi la gravità e il rischio, proponga un CCP e proceda alla definizione del limite e delle azioni correttive;
- definisca le procedure da adottare per garantire l’igiene delle attrezzature della cucina durante le fasi di preparazione.

D) Il candidato concluda predisponendo una pagina informativa da allegare alla lista delle vivande con due indicazioni che rassicurino il cliente sulla salubrità dei prodotti alimentari che vengono serviti.

Per i punti C) e D) è data facoltà al candidato di fare riferimento a esperienze condotte nel laboratorio del proprio Istituto o maturate anche nell’ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l’orientamento.

È consentito l’uso del dizionario della lingua italiana.

Il Consiglio di Classe effettuerà una Simulazione di Colloquio Orale alla fine del mese di maggio 2024

I DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Cognome e nome	Materia	Firma
Cupelli Daniela	<i>Scienza e Cultura dell'Alimentazione</i>	F.to Cupelli Daniela
Mustica Cosmo	<i>Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva</i>	F.to Mustica Cosmo
Ravatti Marino	<i>Lab. dei Serv. Enog. - Settore Cucina</i>	F.to Ravatti Marino
Deborah Capalbo	<i>Scienze Motorie</i>	F.to Deborah Capalbo
Valentino Giulia	<i>Italiano</i>	F.to Valentino Giulia
Valentino Giulia	<i>Storia</i>	F.to Valentino Giulia
Gabriele Venanzio Angelo	<i>Lab. dei Serv. Enog. - Settore Sala e Vendita</i>	F.to Gabriele Venanzio Angelo
Fortino Caterina	<i>Inglese</i>	F.to Fortino Caterina
Iaconianni Silvano	<i>Matematica</i>	F.to Iaconianni Silvano
Scaglione Rita	<i>Religione</i>	F.to Scaglione Rita
Agosto Maria Carmela	<i>Tedesco</i>	F.to Agosto Maria Carmela
D'Agostino Maria Carmela	<i>Sostegno</i>	F.to D'Agostino Maria Carmela
Viteritti Immacolata	<i>Sostegno</i>	F.to Viteritti Immacolata

Il coordinatore
F.to Prof. Silvano Iaconianni



Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Franca Tortorella
Firma autografa sostituita a mezzo stampa
ai sensi dell'art. 3, comma 2 del D. Lgs. 39/1993