



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE – ACRI “IPSIA-ITI”

Via S. Scervini n° 115 – 87041 ACRI (CS) Tel.: 0984/1861921 - 953143 Fax: 0984/95314.

e-mail: csis06100t@istruzione.it - PEC: csis06100t@pec.istruzione.it – www.iisacri.edu

C.F.: 98088760784 – C.M.: CSIS06100T – Distretto n. 16 - Codice Univoco Ufficio UFQTX



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE - "IPSIA - ITI"-ACRI
Prot. 0005552 del 15/05/2024
V (Entrata)

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE V SEZ. A - SV

INDIRIZZO:

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

CODICE ATECO: I56 -ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

Classificazione NUP: 5.2.2.3

Anno Scolastico 2023/2024

Il Coordinatore della Classe

(Prof.ssa Giulia Valentino)

Il Dirigente Scolastico

(Prof.ssa Franca Tortorella)

N.	Paragrafo
1	DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE
1.1	Breve descrizione del contesto
1.2	Presentazione dell'Istituto
2	INFORMAZIONI SUL CURRICOLO
2.1	Profilo in uscita dell'indirizzo
2.2	Articolazione
3	DESCRIZIONE DELLA CLASSE
3.1	Composizione consiglio di classe
3.2	Composizione della classe
3.3	Presentazione della classe
3.4	Storia del triennio della classe
3.5	Criteri di attribuzione del credito scolastico e credito scolastico terzo e quarto
4	PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE
4.1	Obiettivi formativi
4.2	Obiettivi specifici di apprendimento OSA
4.3	Competenze generali
4.4	Competenze sociali e civiche
4.5.	Obiettivi trasversali
4.6	Competenze per aree del percorso formativo
4.7	Strategie e metodi per l'inclusione
5	INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA
5.1	Metodologie e strategie didattiche
5.2	Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento
6	ATTIVITA' E PROGETTI
6.1	Attività di recupero e potenziamento
6.2	U.D.A Trimestre e Pentamestre
6.3	Attività e progetti attinenti a "EDUCAZIONE CIVICA" UDA: "La Costituzione Italiana: I Principi fondamentali dall'art 1 all'art. 12"
6.4	Moduli orientamento formativi
7	Consuntivi attività disciplinari (competenze –contenuti – obiettivi raggiunti)
8	GRIGLIE DI VALUTAZIONE
	Griglia di valutazione del colloquio orale
	Griglie di valutazione della prima e seconda prova scritta
9	Allegati
	1
	2
	3
	4
	5

DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

Breve descrizione del contesto

L'IPSIA-ITI-IPSEOA è ubicato nella cittadina Aciri ai margini della Sila Greca. La maggior parte del territorio è montuoso e copre una superficie di 200 km quadrati; conta circa 20000 ab. E presenta 7 frazioni e 105 contrade collegate da 800 km di strade comunali. Molte località, essendo abbastanza decentrate dalla sede scolastica, per problemi di trasporto non offrono agli alunni la possibilità di partecipare alle attività extrascolastiche e di poter crescere culturalmente.

L'ambiente socio-economico del territorio acrese è caratterizzato da diverse attività: un'agricoltura tradizionale, piccole realtà di artigianato e commercio che soffrono gli effetti della crisi economica attuale, retaggio anche di due anni di pandemia da Covid-19. La scuola, in questa situazione, rappresenta la risorsa principale per la formazione culturale e umana anche attraverso l'uso dei nuovi linguaggi e delle nuove tecnologie

Presentazione Istituto

L'istituto scolastico si trova in zona facilmente raggiungibile dall'utenza negli orari scolastici; l'edificio, di recente costruzione, ha una buona dotazione strumentale: sono presenti, infatti, biblioteca, laboratori (anche mobili) e strumentazione utile all'attività didattica.

Nel dettaglio, la sede è dotata di normali aule per le lezioni e dei seguenti spazi didattici:

Spazi didattici	Si	No
Biblioteche	*	
Palestre		*
Laboratori di Informatica	*	
Laboratori di Fisica	*	
Aula multimediale	*	
Laboratori Elettrico e misure	*	
Laboratori Elettronica -manutenzione	*	
Laboratorio Audiovisivi	*	
Laboratori di cucina	*	
Laboratorio di sala		
Laboratorio di Bar		
Spazio per attività sportive		*(esterno all'edificio)

INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

PROFILO CULTURALE, EDUCATIVO E PROFESSIONALE D'INDIRIZZO

Il Diplomato di Istruzione Professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. È in grado di: utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità; organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane; applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro; utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio; comunicare in almeno due lingue straniere; reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi; attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici; curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Profilo in uscita dell'indirizzo

L'indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare le risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore. Per rispondere alle esigenze del settore turistico e ai fabbisogni formativi degli studenti, il profilo generale è orientato e declinato in due distinte articolazioni: Enogastronomia e Servizi di sala e di vendita e con l'opzione per Enogastronomia di Prodotti Dolciari. La garanzia della coerenza della formazione rispetto alla filiera di riferimento è data dal D.Lgsn.61/2017 relativo a Revisione dei Percorsi dell'Istruzione Professionale con il quale si sono introdotti i CODICI ATECO, riferiti alle Attività Economiche per gli indirizzi, ed i Codici NUP, Nomenclatura delle Unità Professionali.

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

Nell'indirizzo SV, secondo gli specifici CODICI ATECO E NUP, gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

QUADRO ORARIO TRIENNIO

Disciplina	III	IV	V
Scienze degli Alimenti	4 (1)	3 (1)	4 (1)
Diritto e Tecniche Amministrative Della Struttura Ricettiva	4	4	4
Lab dei Serv. Eno. Settore Cucina	/	2	2
Scienze Motorie	2	2	2
Italiano	4	4	4
Storia	2	2	2
Lab dei Serv. Eno. Settore Sala e Vendita	7	6	5
Inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Religione	1	1	1
Tedesco	3	3	3
<i>Totale ore</i>	32	32	32
Tra parentesi sono indicate le ore relative alle attività di laboratorio che prevedono la copresenza degli insegnanti tecnico-pratici.			

DESCRIZIONE SITUAZIONE DELLA CLASSE

Composizione consiglio di classe

DISCIPLINA	DOCENTE	CONTINUITA' NEL TRIENNIO
ITALIANO/STORIA	VALENTINO GIULIA	SI
TEDESCO	AGOSTO MARIA CARMELA	SI
MATEMATICA	IACONIANNI SILVANO	SI
LAB. DI SERV ENO SETT. Cucina	PISANI CARMINE	NO
LAB. DI SERV ENO SETT. SALA E VEND	GRAVINA NATALE	NO
SOSTEGNO	FUSARO ANNUNZIATO	SI
SOSTEGNO	BIONDO MARIA	SI
SOSTEGNO	TOSCANO MARIA	NO
INGLESE	FUSARO EMANUELA (fino al 07 Aprile 2024) PANEBIANCO ANTONELLA (supplente)	NO

DIR TEC AMM STR. RICETTIVE	CAPALBO GIUSEPPE	SI
SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI	CUPELLI DANIELA	NO
RELIGIONE	SCAGLIONE RITA	SI
SCIENZE MOTORIE SPORTIVE	CAPALBO DEBORAH	SI

Composizione della classe

Elenco alunni – Allegato 1

COGNOME E NOME	PROVENIENZA		
	IV	Altro Indirizzo	Altro Istituto
	Si/No	Si/No	Si/No
1	SI	No	No
2	SI	No	No
3	SI	No	No
4	SI	No	No
5	SI	No	No
6	SI	No	No
7	SI	No	No
8	SI	No	No
9	SI	No	No

10	SI	No	No
11	SI	No	No
12	SI	No	No

Presentazione della classe

La classe V, indirizzo Sala e Vendita è composta di 12 alunni/e si è formata al terzo anno del corso di studi con la convergenza di due gruppi di studenti/esse provenienti dalle sezioni del biennio dopo aver effettuato la scelta dell'articolazione Sala e Vendita.

Durante il percorso del triennio la composizione numerica della classe si è modificata raggiungendo gli attuali 12 alunni/e. Un'alunna, sin dall'inizio dell'anno scolastico, non ha mai frequentato. Gli alunni/e, 7 ragazze e 5 ragazzi; provengono nella quasi totalità da paesi limitrofi; infatti, nel gruppo classe soltanto 7 alunni sono residenti ad Acri. Tre degli studenti sono diversamente abili e sono supportati da tre insegnanti di sostegno per diciotto ore, per cui se ne richiede la presenza durante gli esami sia scritti che orali. Gli alunni, nell'insieme, non hanno mai assunto un atteggiamento di collaborazione con tutti i docenti del Consiglio di classe; nel corso del triennio non hanno sempre dimostrato, complessivamente, correttezza e responsabilità. Infatti, dal punto di vista del comportamento talvolta sono emerse situazioni di disagio scolastico: i discenti non hanno sempre partecipato in modo assiduo alle varie attività, curricolari ed extracurricolari.

Occorre dire che, durante il triennio la classe è stata un pò disorientata dal cambiamento di alcuni docenti, soprattutto nei ruoli di indirizzo. Attualmente, dal punto di vista dell'apprendimento, per alcuni si registra regolarità ed applicazione nello studio. Altri, invece, hanno avuto necessità di adeguati orientamenti ed opportuni incoraggiamenti. Ciò, nel complesso, ha migliorato di poco il dialogo educativo in tutte le sue componenti.

Nella classe sono presenti due gruppi ben definiti. Il piccolo gruppo si è distinto per interessamento nei confronti degli argomenti proposti, partecipazione e impegno assiduo durante tutto l'anno. I risultati ottenuti sono nel complesso estremamente positivi.

Un secondo gruppo, invece, non ha avuto una partecipazione ed un impegno costante, che hanno portato a risultati nel complesso apprezzabili per le capacità di recupero utilizzate.

Un piccolo numero di alunni, col trascorrere degli anni hanno acquisito una maggiore maturità ed apertura al dialogo, divenendo più autonomi e disinvolti grazie alla guida dei diversi insegnanti che, come evidenziato, si sono avvicinati nelle varie discipline, nel corso del triennio ed alle esperienze lavorative che alcuni discenti hanno affrontato, constatando la corrispondenza tra quanto appreso a lezione e quanto veniva loro richiesto nella realtà

lavorativa. Il resto degli alunni ha sempre manifestato disinteresse nei confronti delle attività didattiche proposte e non sono stati sempre aperti al dialogo educativo con i docenti del Consiglio di classe.

Tutti i docenti, anche se si sono avvicinati nella classe, hanno utilizzato strategie finalizzate a recuperare o consolidare contenuti e apprendimenti essenziali degli anni precedenti e a potenziare l'acquisizione di argomenti chiave ricorrendo a: mappe concettuali, schemi, spiegazioni semplificate, esercitazioni di vario genere. E' da evidenziare che, il dialogo con le famiglie è stato quasi del tutto assente, durante gli incontri previsti, sono stati pochi coloro che vi hanno partecipato. I genitori sono stati sempre messi al corrente delle problematiche inerenti lo scarso studio e le assenze dei propri figli, anche se, la classe docente, solo con pochi è riuscita ad aprire un dialogo formativo, al fine di migliorare la situazione del proprio figlio. Il gruppo classe, non si è dimostrato coeso ed affiatato, spesso si sono riscontrati malumori ed attriti fra di loro, in particolare dopo i due anni, causa pandemia, che le lezioni si sono svolte online, alle quali non tutti gli studenti hanno partecipato in modo attivo, rendendo difficoltosa la possibilità di ritrovarsi in un gruppo classe, secondo le proprie personalità e potenzialità.

Storia del triennio della classe

Classe	Iscritti	Ritirati	Promossi scrutinio finale	Promossi scrutinio sessione differita	Non promossi
Terza	16	0	13	0	3
Quarta	14	0	11	0	3

Situazione in ingresso della classe nell'anno scolastico in corso

Risultati scrutini di classe quarta

Promossi scrutinio finale	Promossi con un debito formativo	Promossi con due debiti formativi	Promossi con tre debiti formativi
11	0	0	0

Criteri di attribuzione del credito scolastico e Credito Scolastico terzo e quarto

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

L'attribuzione del punteggio più alto, compresa nella bandiera 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 dell'articolo 15 del D.lgs. n. 62/2017, il credito scolastico del secondo biennio e dell'ultimo anno ammonta a 40 punti: 12 punti per la classe terza, 13 punti per la classe quarta, 15 punti per la classe quinta.

Il suddetto punteggio di 40 punti, in base all' OM n. 65/2022 per l'a.s. 2021/22 è innalzato a 50 punti.

Tabella in quarantesimi allegata al D. LGS. 62/2017. Il credito è attribuito in base alla media voti (scaturite dalla media dei voti di tutte le discipline oggetto di valutazione, al termine dello scrutinio finale), media da cui dipende l'attribuzione del punteggio minimo o massimo della corrispondente fascia]:

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

Calcolato il credito in quaresimi, si procederà alla eventuale conversione dello stesso qualora il Ministero ne dovesse disporre la modifica con apposita OM.

CREDITI SCOLASTICI III e IV anno

Allegato 3

Studenti	III Anno	IV Anno
1	9	10
2	9	10
3	9	10
4	9	10
5	9	9
6	11	12
7	8	10
8	11	11
9	7	10
10	7	10
11	12	12
12	10	10

PROGRAMMAZIONE CONSIGLIO DI CLASSE

Obiettivi formativi

Gli obiettivi fissati sono orientati:

valorizzazione ed il potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano, alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea; potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche, prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico;

potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014; incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione

Obiettivi specifici di apprendimento (OSA)

Al fine di migliorare le forme e i tempi personalizzati di insegnamento e di apprendimento è stato rimodulato il monte ore settimanale, attraverso spazi accoglienti e dotati di ambienti flessibili e laboratoriali, che valorizzano aree comuni, innovative e tecnologiche, stimolando la collaborazione e favorendo il benessere individuale e organizzativo, il senso di appartenenza e l'inclusione di tutti.

L'orario delle lezioni è stato distribuito su cinque giorni settimanali, in quanto il Collegio dei Docenti nella seduta del 02/09/2022 ha adottato per l'A.S. in corso la settimana corta. In pratica, per le classi seconde, terze, quarte e quinte dell'IPSEOA è stato adottato un quadro orario di 32 ore settimanali: in dettaglio tre giorni con 6 ore e due con 7.

Pertanto, le lezioni si sono svolte secondo lo schema della seguente tabella:

ORA	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
I	08:00-08:50	08:00-08:50	08:00-08:50	08:00-08:50	08:00-08:50
II	08:50-09:45	08:50-09:45	08:50-09:45	08:50-09:45	08:50-09:45
III	09:45-10:40	09:45-10:40	09:45-10:40	09:45-10:40	09:45-10:40
IV	10:40-11:35	10:40-11:35	10:40-11:35	10:40-11:35	10:40-11:35
V	11:35-12:30	11:35-12:30	11:35-12:30	11:35-12:30	11:35-12:30
VI	12:30-13:20	12:30-13:20	12:30-13:20	12:30-13:20	12:30-13:20
VII		13:20-14:00		13:20-14:00	

Competenze generali

Nell'Istituto, l'asse linguistico e l'asse scientifico-tecnologico svolgono un ruolo essenziale nell'innovazione permanente, che permette di:

rispondere efficacemente alle richieste del mondo del lavoro, della libera professione;

interagire con i sistemi produttivi territoriali in una dimensione europea, aperta all'innovazione permanente. Infatti, teoria e pratica sono sempre messe a confronto; la sperimentazione diretta e il lavoro di gruppo sviluppano capacità intuitive e favoriscono la capacità di sintesi e deduzione. In considerazione del fatto che buona parte degli alunni proviene da ambienti sociali modesti e culturalmente poco stimolanti, si ritiene che la scuola debba dare un valido contributo alla formazione educativa degli stessi.

Competenze sociali e civiche

Sono parte integrante della programmazione curricolare: l'acquisizione delle competenze chiave di cittadinanza e per l'apprendimento permanente (raccomandazione del Parlamento europeo 23 maggio 2018), cioè quelle competenze che contribuiscono a far avere a ogni persona una vita positiva nella società della conoscenza (realizzazione e sviluppo personali, cittadinanza attiva, inclusione sociale e occupazione) e che consentono di partecipare pienamente alla società e gestire con successo le transizioni nel mercato del lavoro.

Le competenze civiche e sociali sono competenze essenziali per:

la vita relazionale, sociale e lavorativa di ciascun individuo,

l'esercizio attivo e consapevole dei propri diritti e doveri di cittadino,

il possesso di conoscenze specifiche e di capacità per affrontare i conflitti e per contribuire alla loro soluzione, unite ad un impegno personale di partecipazione democratica in contesti caratterizzati da una crescente complessità. Competenze sociali e civiche (competenza d'obbligo e skills life):

Rispettare le regole condivise, collaborare con gli altri per la costruzione del bene comune.

Assumere le proprie responsabilità, chiedere aiuto quando si è in difficoltà e fornire aiuto a chi lo chiede.

Avere cura e rispetto di sé, degli altri e dell'ambiente come presupposto di un sano e corretto stile di vita.

Possedere attenzione per le funzioni pubbliche alle quali si partecipa nelle diverse modalità: momenti educativi informali e non formali, esposizione pubblica del proprio lavoro, occasioni rituali nelle comunità che frequenta, azioni di solidarietà, manifestazioni sportive non agonistiche, volontariato.

Comunicare in modo costruttivo in ambienti diversi, mostrare tolleranza, esprimersi argomentando e comprendendo diversi punti di vista.

Possedere attitudine alla collaborazione, alla assertività e all'integrità.

Apprezzare la diversità, rispettare gli altri e mostrare di essere pronto a superare i pregiudizi e a cercare compromessi.

Obiettivi trasversali

Il Piano si configura come un percorso didattico triennale unico e articolato, da realizzare in contesti operativi con una forte integrazione ed equivalenza formativa tra esperienza scolastica ed esperienza lavorativa, per lo sviluppo coerente e pieno della persona. La progettazione del percorso tende quindi a inserire organicamente l'esperienza di apprendimento svolta in contesti pratici lavorativi in quella formativa di carattere curricolare, per lo sviluppo delle competenze richieste dal profilo educativo, culturale e professionale del corso di studi e per l'incremento delle opportunità di lavoro e delle capacità di orientamento degli studenti.

Competenze per aree del percorso formativo

Area Linguistica e Comunicativa - Area Storico-Sociale

In tutti i percorsi di istruzione professionale è fondamentale utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici. - Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. - Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente. - Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. - Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER). - Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative. - applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti. - redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. - Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Area Scientifica

Competenze specifiche: di indirizzo - comprendere, interpretare e analizzare schemi di apparati, impianti e servizi tecnici industriali e civili. - Utilizzare strumenti e tecnologie specifiche nel rispetto della normativa sulla sicurezza. - Utilizzare la documentazione tecnica prevista dalla normativa per garantire la corretta funzionalità di apparecchiature, impianti e sistemi tecnici oggetto di interventi di manutenzione, nel contesto industriale e civile. - Individuare i componenti che costituiscono il sistema e i materiali impiegati, allo scopo di intervenire nel montaggio, nella sostituzione dei componenti delle parti, nel rispetto delle modalità e delle procedure stabilite. - utilizzare correttamente strumenti di misura, controllo e diagnosi ed eseguire

Area di indirizzo

Gli studenti hanno acquisito competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

Strategie e metodi per l'inclusione

Una scuola inclusiva

L'azione ha rafforzato la capacità di realizzare elevati standard di qualità nell'inclusione e migliorare le capacità inclusive dei docenti curricolari attraverso l'applicazione di metodologie e tecniche per favorire l'inclusione e la sperimentazione di modelli di collaborazione e cooperazione dei team docenti.

Collegamento con le priorità del PNF docenti inclusione e disabilità destinatari tutti i docenti. modalità di lavoro –LaboratoriRicerca-azione Formazione di Scuola/Rete - Attività proposta dalla rete di ambito

Contrasto alla dispersione e all'assenteismo

L'azione prevedeva di favorire l'integrazione tra attività curricolari ed extracurricolari per la lotta alla dispersione scolastica, promuovendo iniziative a forte valenza socializzante per potenziare il senso di appartenenza alla scuola e favorire un'interazione sistematica ed una corresponsabilità educativa fra scuola e famiglia

Collegamento con le priorità del PNF docenti Coesione sociale e prevenzione del disagio giovanile

Destinatari: Docenti impegnati nella realizzazione delle innovazioni.

Modalità di lavoro - Laboratori – Ricerca - azione Formazione di Scuola/Rete Attività proposta dalla rete di ambito

Vigilanza e accoglienza

Descrizione dell'attività di formazione L'accoglienza e la vigilanza Destinatari Personale Collaboratore scolastico Modalità di Lavoro - Attività in presenza - Formazione on line Formazione di Scuola/Rete Attività proposta dalla rete di ambito

Potenziamento dei servizi digitali alle famiglie

Descrizione dell'attività di formazione I contratti, le procedure amministrativo-contabili e i controlli Destinatari Personale Amministrativo Modalità di Lavoro - Attività in presenza - Formazione online Formazione di Scuola/Rete Attività proposta dalla rete di ambito

La gestione dei laboratori

Descrizione dell'attività di formazione

La funzionalità e la sicurezza dei laboratori:

Destinatari, Personale tecnico Modalità di Lavoro - Attività in presenza

Formazione online Formazione di Scuola/Rete Attività proposta dalla rete di ambito

INDICAZIONI GENERALI ATTIVITA' DIDATTICA

Metodologie e strategie didattiche

I docenti si sono impegnati a:

Operare interventi di ripasso degli elementi essenziali funzionali al programma da svolgere;

Operare interventi individualizzati in favore degli alunni con particolari carenze di metodo.

Selezionare gli argomenti cardini del programma da svolgere ai fini della preparazione degli alunni a svolgere le prove di esame;

Comunicare agli studenti le tematiche da sviluppare, precisando tempi, metodi e mezzi;

Comunicare agli studenti i metodi di valutazione che si sarebbero seguiti;

Comunicare agli studenti numero e tipi di verifiche che si sarebbero operate.

Lezione frontale

Lezione partecipata

Problem solving

Lavoro di gruppo

MEZZI E STRUMENTI UTILIZZATI

Mezzidicomunicazione delle informazioni	- verbale			[Si]
	- dispense			[Si]
	- Mezzi scritti		- libri di testo	[Si]
			- schede	[No]
			- dossier di documentazione	[No]
			- giornali, riviste, opuscoli, ecc.	[Si]
			- documentazione tecnica	[Si]
	- Audiovisivi		- diapositive	[No]
			- diapositive sonorizzate	[No]
			- film	[Si]
			- Tv e registratori magnetici	[Si]
Laboratori	- di indirizzo			[Si]

	- di informatica			[Si]
	- multimediali			[Si]
Aule speciali	- Aula audiovisivi			[Si]
	- Palestra			[No]
Biblioteca				[Si]
Mezzi di laboratorio	- strumenti		- personal computer	[Si]
	- componenti		Attrezzature da laboratorio	[Si]
	- infrastrutture		- posti di lavoro	[no]

STRUMENTI UTILIZZATI PER L'ACCERTAMENTO DI:

CONOSCENZE-

-COMPETENZE-

-CAPACITA'-

Prove strutturate a risposta chiusa	[x]	[]:				periodiche
Prove strutturate a risposta aperta	[x]	[]:				
Prove tradizionali	[x]	[]:	prescritte			
Prove pluridisciplinari	[x]	[]:				periodiche
Interrogazioni orali	[x]	[]:		frequenti		
Interventi dal banco e/o posto di lavoro	[x]	[]:			occasionali	
Compiti a casa	[x]	[]:			occasionali	

Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento

Con l'orientamento **PCTO** denominazione dei percorsi trasversali, **ex alternanza scuola lavoro**, si intende un progetto del Ministero dell'Istruzione obbligatorio per tutti gli studenti dell'ultimo triennio delle scuole superiori. L'esperienza denominata PCTO, attualmente, sarà oggetto di colloquio della **maturità 2023** mentre anche per quest'anno, in via eccezionale, il completamento delle ore previsto non rappresenta un requisito indispensabile d'**ammissione** all'esame di Stato.

L'alternanza scuola lavoro, introdotta nel 2003, ha come fine ultimo quello di avvicinare gli studenti al mondo del lavoro: in questo modo da permette ai giovani di muovere i primi passi nel settore lavorativo e acquisire competenze e conoscenze che torneranno loro utili in futuro. L'alternanza scuola lavoro è stata regolata dagli articoli 33 e 43 della legge 107/2015. In particolare nell'articolo 33 si legge che la durata è diversa per i licei rispetto agli istituti tecnici o professionali dato che questi ultimi sono più orientati all'entrata diretta nel mondo del lavoro.

Infatti, fino a nuove indicazioni da parte del MIUR le durate sono:

Alternanza scuola lavoro per i licei: 90 ore

Alternanza scuola lavoro per gli istituti tecnici: 150 ore

Alternanza scuola lavoro per gli istituti professionali: 210 ore

TABELLA RIASSUNTIVA DELLE ATTIVITA'

L'attività di **PTCO per gli attuali studenti della classe 5 A_SV** negli aa.ss. 2021/22 è stata condizionata dall'EMERGENZA COVID19. Pertanto, sono state svolte le attività online di seguito specificate:

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

ANNI SCOLASTICI 2021/2022 E 2022/2023

CSRI06101D - IPSIA "SALVATORE CREA" ACRI

Esportazione Dati Alternanza Scuola Lavoro per Sezione/Classe

Studenti			Sesso		Comune di Nascita	Stato di Nascita	Luogo di Nascita	Prima Cittadinanza	Seconda Cittadinanza	Anno Scolastico	Scuola	Classe	Indirizzo studio	Descrizione percorso	Descrizione Azienda	Descrizione Sede	Ore in aula	Ore presso sede/struttura
1			M		ACRI			200 ITALIA		2022/23	CSRI06101D	4ASV - IPSEAO - PLESSO ALBERGHIERO	PR - ENOGASTRONOMIA EOSPITALITA' ALBERGHIERA	ATTIVITA' VARIE CONA MIRA	AMIRA SEZIONE COSENZA SILA	AMIRA SEZIONE COSENZA SILA	24	0
1			M		ACRI			200 ITALIA		2022/23	CSRI06101D	4ASV - IPSEAO - PLESSO ALBERGHIERO	PR - ENOGASTRONOMIA EOSPITALITA' ALBERGHIERA	VISITA VILLAFABIANO ECANTINEGIRALDI	AMIRA SEZIONE COSENZA SILA	AMIRA SEZIONE COSENZA SILA	0	8
1			M		ACRI			200 ITALIA		2021/22	CSRI06101D	3ASV - IPSEAO - PLESSO ALBERGHIERO	PR - ENOGASTRONOMIA EOSPITALITA' ALBERGHIERA	CORSO HCCP	E.B.I.N. SEDE PROVINCIALE DICOSENZA	E.B.I.N. SEDE PROVINCIALE DICOSENZA	12	0
2			M			256 UCRAINA	VOLOKA(UCRAINA)	200 ITALIA		2022/23	CSRI06101D	4ASV - IPSEAO - PLESSO ALBERGHIERO	PR - ENOGASTRONOMIA EOSPITALITA' ALBERGHIERA	ATTIVITA' VARIE CONA MIRA	AMIRA SEZIONE COSENZA SILA	AMIRA SEZIONE COSENZA SILA	24	0

2			M			256 UCRAI NA	VOLOK A(UCR AINA)	200 ITALIA		2022/23	CSRI06101D	4ASV - IPSEAO - PLESSO ALBER GHIER O	PR - ENOGASTRON OMIA EOSPITALITA' ALBERGHIER A	VISITA VILLAFABIANOC ANTINEGIRALDI	AMIRA SEZIONE COSENZA SILA	AMIRA SEZIONE COSENZA SILA	0		8
---	--	--	---	--	--	--------------------	-------------------------	---------------	--	---------	------------	--	---	--	-------------------------------------	-------------------------------------	---	--	---

Cognome			Sesso		Comune di Nascita	Stato di Nascita	Luogo di Nascita	Prima Cittadinanza	Seconda Cittadinanza	Anno Scolastico	Scuola	Classe	Indirizzo di studio	Descrizione percorso	Descrizione Azienda	Descrizione Sede	Ore in aula	Ore presso sede/struttura
2			M			256 UCRAINA	VOLOKA (UCRAINA)	200 ITALIA		2021/22	CSRI06101D	3ASV - IPSEAO - PLESSO ALBERGHIERO	PR - ENOGASTRONOMIA EOSPITALITA' ALBERGHIERA	CORSO HCCP	E.B.N. SEDE PROVINCIALE DICOSENZA	E.B.N. SEDE PROVINCIALE DICOSENZA	12	0
3	I		M		ACRI			200 ITALIA		2022/23	CSRI06101D	4ASV - IPSEAO - PLESSO ALBERGHIERO	PR - ENOGASTRONOMIA EOSPITALITA' ALBERGHIERA	ATTIVITA' VARIE CONAMIRA	AMIRA SEZIONE COSENZA SILA	AMIRA SEZIONE COSENZA SILA	24	0
3	I		M		ACRI			200 ITALIA		2022/23	CSRI06101D	4ASV - IPSEAO - PLESSO ALBERGHIERO	PR - ENOGASTRONOMIA EOSPITALITA' ALBERGHIERA	VISITA VILLAFABIANOECCANTINEGIRALDI	AMIRA SEZIONE COSENZA SILA	AMIRA SEZIONE COSENZA SILA	0	8
3			M		ACRI			200 ITALIA		2021/22	CSRI06101D	3ASV - IPSEAO - PLESSO ALBERGHIERO	PR - ENOGASTRONOMIA EOSPITALITA' ALBERGHIERA	CORSO HCCP	E.B.N. SEDE PROVINCIALE DICOSENZA	E.B.N. SEDE PROVINCIALE DICOSENZA	12	0
4			F		ACRI			200 ITALIA		2022/23	CSRI06101D	4ASV - IPSEAO - PLESSO ALBERGHIERO	PR - ENOGASTRONOMIA EOSPITALITA' ALBERGHIERA	ATTIVITA' VARIE CONAMIRA	AMIRA SEZIONE COSENZA SILA	AMIRA SEZIONE COSENZA SILA	24	0
4			F		ACRI			200 ITALIA		2022/23	CSRI06101D	4ASV - IPSEAO - PLESSO ALBERGHIERO	PR - ENOGASTRONOMIA EOSPITALITA' ALBERGHIERA	VISITA VILLAFABIANOECCANTINEGIRALDI	AMIRA SEZIONE COSENZA SILA	AMIRA SEZIONE COSENZA SILA	0	8

Studente			Sesso		Comune di Nascita	Stato di Nascita	Luogo di Nascita	Prima Cittadinanza	Seconda Cittadinanza	Anno Scolastico	Scuola	Classe	Indirizzo di studio	Descrizione percorso	Descrizione Azienda	Descrizione Sede	Ore in aula	Ore presso sede/struttura
4			F		ACRI			200 ITALIA		2021/22	CSRI06101D	3ASV - IPSEAO - PLESSO ALBERGHIERO	PR - ENOGASTRONOMIA EOSPITALITA' ALBERGHIERA	CORSO HCCP	E.B.N. SEDE PROVINCIALE DICOSENZA	E.B.N. SEDE PROVINCIALE DICOSENZA	12	0
6			M		ROSSANO			200 ITALIA		2022/23	CSRI06101D	4ASV - IPSEAO - PLESSO ALBERGHIERO	PR - ENOGASTRONOMIA EOSPITALITA' ALBERGHIERA	ATTIVITA' VARIE CONAMIRA	AMIRA SEZIONE COSENZA SILA	AMIRA SEZIONE COSENZA SILA	24	0
6			M		ROSSANO			200 ITALIA		2022/23	CSRI06101D	4ASV - IPSEAO - PLESSO ALBERGHIERO	PR - ENOGASTRONOMIA EOSPITALITA' ALBERGHIERA	VISITA VILLAFABIANOECCANTINEGIRALDI	AMIRA SEZIONE COSENZA SILA	AMIRA SEZIONE COSENZA SILA	0	8
6			M		ROSSANO			200 ITALIA		2021/22	CSRI06101D	3ASV - IPSEAO - PLESSO ALBERGHIERO	PR - ENOGASTRONOMIA EOSPITALITA' ALBERGHIERA	CORSO HCCP	E.B.N. SEDE PROVINCIALE DICOSENZA	E.B.N. SEDE PROVINCIALE DICOSENZA	12	0
7			F		ACRI			200 ITALIA		2022/23	CSRI06101D	4ASV - IPSEAO - PLESSO ALBERGHIERO	PR - ENOGASTRONOMIA EOSPITALITA' ALBERGHIERA	ATTIVITA' VARIE CONAMIRA	AMIRA SEZIONE COSENZA SILA	AMIRA SEZIONE COSENZA SILA	24	0
7			F		ACRI			200 ITALIA		2022/23	CSRI06101D	4ASV - IPSEAO - PLESSO ALBERGHIERO	PR - ENOGASTRONOMIA EOSPITALITA' ALBERGHIERA	VISITA VILLAFABIANOECCANTINEGIRALDI	AMIRA SEZIONE COSENZA SILA	AMIRA SEZIONE COSENZA SILA	0	8

			Sesso	Data di Nascita	Comune di Nascita	Stato Es-terodiN-ascita	LuogoE-sterodiN-ascita	PrimaCi-ttadinan-za	Seconda Cittadin-anza	AnnoSc-olastico	Scuola	Classe	Indirizzo distudio	Descrizione percorso	Descrizione Azienda	Descrizione Sede	Ore in aula	Ore pressosed/struttura
7			F		ACRI			200 ITALIA		2021/22	CSRI06101D	3ASV - IPSEAO - PLESSO ALBERGHIERO	PR - ENOGASTRONOMIA EOSPITALITA' ALBERGHIERA	CORSO HCCP	E.B.I.N. SEDEPROVINCIALE DICOLENZA	E.B.I.N. SEDEPROVINCIALE DICOLENZA	12	0
8			F		ACRI			200 ITALIA		2022/23	CSRI06101D	4ASV - IPSEAO - PLESSO ALBERGHIERO	PR - ENOGASTRONOMIA EOSPITALITA' ALBERGHIERA	ATTIVITA' VARIE CONAMIRA	AMIRA SEZIONE COSENZA SILA	AMIRA SEZIONE COSENZA SILA	24	0
8			F		ACRI			200 ITALIA		2022/23	CSRI06101D	4ASV - IPSEAO - PLESSO ALBERGHIERO	PR - ENOGASTRONOMIA EOSPITALITA' ALBERGHIERA	VISITA VILLAFABIANOECCANTINEGIRALDI	AMIRA SEZIONE COSENZA SILA	AMIRA SEZIONE COSENZA SILA	0	8
8			F		ACRI			200 ITALIA		2021/22	CSRI06101D	3ASV - IPSEAO - PLESSO ALBERGHIERO	PR - ENOGASTRONOMIA EOSPITALITA' ALBERGHIERA	CORSO HCCP	E.B.I.N. SEDEPROVINCIALE DICOLENZA	E.B.I.N. SEDEPROVINCIALE DICOLENZA	12	0

			Sesso		Comune di Nascita	Stato Es-terodi Nascita	Luogo Es-terodi Nascita	Prima Ci-ttadinanza	Seconda Cittadinanza	Anno Sc-olastico	Scuola	Classe	Indirizzo di studio	Descrizione percorso	Descrizione Azienda	Descrizione Sede	Ore in aula	Ore pressosed/struttura
9			F		ACRI			200 ITALIA		2022/23	CSRI06101D	4ASV - IPSEAO - PLESSO ALBERGHIERO	PR - ENOGASTRONOMIA EOSPITALITA' ALBERGHIERA	ATTIVITA' VARIE CONA MIRA	AMIRA SEZIONE COSENZA SILA	AMIRA SEZIONE COSENZA SILA	24	0
			F		ACRI			200 ITALIA		2022/23	CSRI06101D	4ASV - IPSEAO - PLESSO ALBERGHIERO	PR - ENOGASTRONOMIA EOSPITALITA' ALBERGHIERA	VISITA VILLAFABIANOECCANTINEGIRALDI	AMIRA SEZIONE COSENZA SILA	AMIRA SEZIONE COSENZA SILA	0	8
9			F		ACRI			200 ITALIA		2021/22	CSRI06101D	3ASV - IPSEAO - PLESSO ALBERGHIERO	PR - ENOGASTRONOMIA EOSPITALITA' ALBERGHIERA	CORSO HCCP	E.BI.N. SEDEPROVINCIALE DICOLENZA	E.BI.N. SEDEPROVINCIALE DICOLENZA	12	0
10			F		ACRI			200 ITALIA		2022/23	CSRI06101D	4ASV - IPSEAO - PLESSO ALBERGHIERO	PR - ENOGASTRONOMIA EOSPITALITA' ALBERGHIERA	ATTIVITA' VARIE CONA MIRA	AMIRA SEZIONE COSENZA SILA	AMIRA SEZIONE COSENZA SILA	24	0

			Sesso	Comune di Nascita	Stato di Nascita	Luogo di Nascita	Prima Cittadinanza	Seconda Cittadinanza	Anno Scolastico	Scuola	Classe	Indirizzo di studio	Descrizione percorso	Descrizione Azienda	Descrizione Sede	Ore in aula	Ore presso sede/struttura
10			F	ACRI			200 ITALIA		2022/23	CSRI06101D	4ASV - IPSEAO - PLESSO ALBERGHIERO	PR - ENOGASTRONOMIA EOSPITALITA' ALBERGHIERA	VISITA VILLAFABIANOECAANTINEGIRALDI	AMIRA SEZIONE COSENZA SILA	AMIRA SEZIONE COSENZA SILA	0	8
11			F	ACRI			200 ITALIA		2021/22	CSRI06101D	3ASV - IPSEAO - PLESSO ALBERGHIERO	PR - ENOGASTRONOMIA EOSPITALITA' ALBERGHIERA	CORSO HCCP	E.B.N. SEDEPROVINCIALE DICOLENZA	E.B.N. SEDEPROVINCIALE DICOLENZA	12	0
11			M	ACRI			200 ITALIA		2022/23	CSRI06101D	4ASV - IPSEAO - PLESSO ALBERGHIERO	PR - ENOGASTRONOMIA EOSPITALITA' ALBERGHIERA	ATTIVITA' VARIE CONAMIRA	AMIRA SEZIONE COSENZA SILA	AMIRA SEZIONE COSENZA SILA	24	0
11			M	ACRI			200 ITALIA		2022/23	CSRI06101D	4ASV - IPSEAO - PLESSO ALBERGHIERO	PR - ENOGASTRONOMIA EOSPITALITA' ALBERGHIERA	VISITA VILLAFABIANOECAANTINEGIRALDI	AMIRA SEZIONE COSENZA SILA	AMIRA SEZIONE COSENZA SILA	0	8
11			M	ACRI			200 ITALIA		2021/22	CSRI06101D	3ASV - IPSEAO - PLESSO ALBERGHIERO	PR - ENOGASTRONOMIA EOSPITALITA' ALBERGHIERA	CORSO HCCP	E.B.N. SEDEPROVINCIALE DICOLENZA	E.B.N. SEDEPROVINCIALE DICOLENZA	12	0
12			F	ACRI			200 ITALIA		2022/23	CSRI06101D	4ASV - IPSEAO - PLESSO ALBERGHIERO	PR - ENOGASTRONOMIA EOSPITALITA' ALBERGHIERA	ATTIVITA' VARIE CONAMIRA	AMIRA SEZIONE COSENZA SILA	AMIRA SEZIONE COSENZA SILA	24	0

			Sesso		Comune di Nascita	Stato Es-terodiN-ascita	LuogoE-sterodiN-ascita	PrimaC-ittadinan-za	SecondaC-ittadinan-za	AnnoSc-olastico	Scuola	Classe	Indirizzo distudio	Descrizione percorso	Descrizione Azienda	Descrizione Sede	Ore in aula	Ore pressosed/struttura
12			F		ACRI			200 ITALIA		2022/23	CSRI06101D	4ASV - IPSEAO - PLESSO ALBERGHIERO	PR - ENOGASTRONOMIA EOSPITALITA' ALBERGHIERA	VISITA VILLAFABIANOECANTINEGIRALDI	AMIRA SEZIONE COSENZA SILA	AMIRA SEZIONE COSENZA SILA	0	8
12			F		ACRI			200 ITALIA		2021/22	CSRI06101D	3ASV - IPSEAO - PLESSO ALBERGHIERO	PR - ENOGASTRONOMIA EOSPITALITA' ALBERGHIERA	CORSO HCCP	E.B.N. SEDEPROVINCIALE DICOSENZA	E.B.N. SEDEPROVINCIALE DICOSENZA	12	0

Studenti	Madeo 17/10/2023 24/10/2023 07/11/2023	Notte dei ricercatori UNICAL 29/09/2023	Mostra micologica 20-21- 22/10/20 23	Bar didattico	Open Day 2023/2024 11-12-13/12/2023 30/01/2024 01/02/2024 04/02/2024 Preparazione banchetti/servizi o e accoglienza	Orienta Calabria Rende 25/01/23	“Incontro con Federimprese Calabria e Federterziario Cosenza, Tirocini post diploma finanziati Progetto Erasmus + 08/02/2024	TOT
1	20	8		60	6+6+3+3+4 (tot 22)		2	112
2	20	8	16	60	6+6+3+3 (tot 18)		2	124
3	20	8		60	6+6+6+3+3+4 (tot 28)		2	118
4	20	8		60	6+3+3 (tot 12)		2	102
5	0	0	0	0	0		0	0
6	20	8		60	6+6+6+3+3+4 (tot 28)	8	2	126
7	20			60	6+6+3+3+4 (tot 22)		2	104
8	14			60	6+6+3+4 (tot 19)			93

9	20	8		60	6+6+6+3+3+4 (tot 28)		2	118
10	20		16	60	6+6+6+3+3+4 (tot 28)		2	126
11	20			60	6+6+3+3 (tot 18)		2	100
12	14			60	6+3+3+4 (tot 16)		2	92

ANPAL Servizi S.p.A. è una società per azioni, il cui azionista unico è il Ministero dell'Economia e delle Finanze. Opera istituzionalmente come ente strumentale di **ANPAL**, Agenzia vigilata dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, che ne determina indirizzi e obiettivi per la promozione dell'occupazione in Italia e all'estero.

La società promuove il rafforzamento del ruolo delle scuole, delle università e degli enti di formazione professionale nello sviluppo di percorsi di alternanza scuola-lavoro e di transizione istruzione-formazione-lavoro, anche attraverso i contratti di apprendistato di primo e terzo livello, e nella costruzione di relazioni stabili con le imprese.

Pertanto, unitamente alla Dirigente Scolastica Prof.ssa Franca Tortorella ed al docente referente per i PCTO dell'IIS ISPIA-ITI di Acri, è stato programmato, per la classe **V A dell'indirizzo SALA E VENDITA**, un **laboratorio** per le politiche attive del lavoro **dal titolo "Come presentarsi efficacemente nel mercato del lavoro: la lettera di presentazione e il CV"**.

La **"Distilleria CS" di Bisignano (CS)** nella propria attività e con i suoi prodotti si prefigge di valorizzare: l'artigianalità locale, il recupero delle ricette della tradizione utilizzando agrumi, spezie, aromi naturali e frutti calabresi certificati come bergamotto e cedro, con esclusione di aromi sintetici.

Tra l'azienda, la Dirigente Scolastica Prof.ssa Franca Tortorella ed il docente referente per il PCTO dell'IIS ISPIA-ITI di Acri, è stata programmata, per la classe V A dell'indirizzo SALA E VENDITA, un'attività laboratoriale finalizzata alla realizzazione di un liquore "amaro". Gli/Le alunni/e hanno partecipato con entusiasmo a tutte le varie fasi dell'esperienza didattico-professionale: raccolta di erbe aromatiche (nelle settimane precedenti), applicazione ed esecuzione di una antica ricetta acrese. Il prodotto finito e distillato dall'azienda entrerà con un proprio nome tra i prodotti della "Distilleria CS" di Bisignano (CS). In tal modo resterà traccia concreta di questa esperienza "inebriante" esperienza.

Relativamente alle attività di PCTO, nel Triennio **2021/22 - 2022/23 - 2023/24**, la classe ha effettuato un **numero di Ore** Complessive riportato nella tabella seguente:

	Totale Ore effettuate Nell'a.s. 2021/22	Totale Ore effettuate nel 2022/23	Totale Ore Complessive effettuate nel Triennio: 2021/22 - 2022/23 - 2023/24
1.	12	32	156
2.	12	32	168
3.	12	32	162
4.	12	32	146
5.	0	0	0
6.	12	32	170
7.	12	32	148

8.	12	32	137
9.	12	32	162
10.	12	32	170
11.	12	32	144
12.	12	32	136

4. ATTIVITA' E PROGETTI

Priorità dell'Istituto è stata l'arricchimento dell'Offerta Formativa con diversi interventi didattici extracurricolari opzionali presentati e elaborati, sia dai singoli docenti e sia dai Consigli di Classe, sulla base delle indicazioni dei Dipartimenti, approvati dal Collegio dei Docenti e delle disponibilità finanziarie. Tutti i progetti extracurricolari e curricolari si sono prefissi il raggiungimento dei traguardi inseriti nel Rapporto di Autovalutazione e declinati negli obiettivi presenti nel Piano di Miglioramento. L'intento delle attività è stato sostenere lo sviluppo delle potenzialità degli studenti, promuovendo la formazione integrale della loro personalità e l'autodeterminazione delle proprie decisioni. Esse hanno rappresentato, inoltre, un utile argine nelle situazioni di svantaggio al rischio di abbandono. Tutte le attività proposte hanno contribuito alla realizzazione di un sistema formativo integrato tra scuola e territorio.

Le attività sono state strettamente laboratoriali, alla cui metodica è attribuita un'alta valenza formativa, in quanto palestra per l'esercizio individuale e nello stesso tempo cooperativo, finalizzate a:

- miglioramento delle competenze culturali e professionali
- potenziamento delle dinamiche affettive e socio-relazionali
- uso dei linguaggi diversificati allo sviluppo delle abilità progettuali • approccio delle nuove tecnologie

4.1 Attività di recupero e potenziamento

Tutti i docenti si sono impegnati a svolgere interventi di recupero in itinere per il raggiungimento delle competenze degli alunni, anche se nel portare a termine le loro attività, a volte, sono stati ostacolati e limitati da situazioni climatiche contingenti ed imprevedibili.

6.2 U.D.A del Trimestre e delPentamestre

UNITA' DIDATTICA DI APPRENDIMENTO - TRIMESTRE

Titolo: L'alimentazione sostenibile: i vini biologici locali

UNITA' DIDATTICA DI APPRENDIMENTO - PENTAMESTRE

Titolo: Il nostro cibo, i nostri vini: Eccellenze a Km Zero

Di seguito riportate in dettaglio.

UNITA' DIDATTICA DI APPRENDIMENTO

UNITA' DIDATTICA DI APPRENDIMENTO

TITOLO	L'alimentazione sostenibile: i vini biologici locali
Contestualizzazione	<p>L'alimentazione sostenibile ha un ridotto impatto ambientale e al tempo stesso soddisfa le linee guida nutrizionali, è economica, accessibile e culturalmente accettabile". La sostenibilità alimentare fonda le radici in 3 differenti ambiti: economico, sociale ed ambientale. Questo significa che un'alimentazione sostenibile apporta benefici all'economia di un Paese, permette a tutti un'alimentazione sana ed inoltre porta a rispettare ciò che ci fornisce il nostro sostentamento, ossia l'ambiente. L'importanza rivestita dal tema della sostenibilità alimentare ha portato l'ONU ad inserire nell'Agenda 2030 come obiettivi da raggiungere:</p> <ul style="list-style-type: none">• la sicurezza alimentare;• migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile;• garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo. <p>Di conseguenza l'UDA si prefigge di sensibilizzare gli alunni rispetto alla tematica proposta, affrontando l'argomento nelle varie discipline coinvolte</p>
Destinatari	V A Sala e Vendita
Monte ore complessivo	15 ore
Prodotti/compiti autentici	Gli alunni proporranno, lavorando in gruppi e con la supervisione dei docenti d'indirizzo, la stesura di un menu a degustazione, da presentare sotto forma di un power point, che sia a basso impatto ambientale, economico, sano e gustoso. Ogni portata del menu, sarà abbinata, secondo i criteri riconosciuti dalle associazioni di categoria ad un vino locale biologico .

UNITA' DIDATTICA DI APPRENDIMENTO

Competenze target

Competenze chiave europee

Competenze di cittadinanza Utilizzare gli strumenti informativi nelle attività di studio, ricerca e approfondimento (imparare ad imparare, progettare, comunicare). Individuare e rappresentare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti (imparare a imparare). Affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati secondo contenuti e metodi delle diverse discipline (risolvere problemi).

Collaborare, partecipare, interagire in gruppo, agire in modo autonomo e responsabile (competenze collaborare e partecipare e agire in modo autonomo e responsabile). Redigere relazioni e documentare le attività individuali e di gruppo (competenza di collegare e documentare un lavoro)

Competenze area generale

Competenza 1: Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.

Asse culturale: linguistico-espressivo

Abilità: Saper esporre in maniera chiara ed efficace i contenuti studiati nell'ambito proposto, sia oralmente che in forma scritta. Saper relazionare attraverso un lessico appropriato nell'ambito professionale di riferimento.

Conoscenze: Concetti di base della comunicazione verbale. Conoscere le informazioni base relative alle origini dell'argomento preso in considerazione
Lessico relativo al settore enogastronomico.

UNITA' DIDATTICA DI APPRENDIMENTO

Competenze di indirizzo

Competenza 1:

Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi.

Abilità: Distinguere la provenienza e le caratteristiche dei prodotti con particolare attenzione a quelli riconducibili ad un'agricoltura e un allevamento rispettosi 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.

Conoscenze: 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.

Competenza 2:

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

Abilità: valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera

Conoscenze: applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto

di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti

Competenza 3:

attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

Abilità: controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico, fisico, nutrizionale e gastronomico

Conoscenze: predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche

-adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

UNITA' DIDATTICA DI APPRENDIMENTO

Discipline coinvolte

(Indicare gli insegnamenti di riferimento e il relativo monte ore dedicato per la realizzazione dell'UdA)

Italiano 1 ora

Laboratorio serv. enog. Art. Sala e Vendita 3 ore

Laboratorio serv. enog. Art. Enogastronomia 2 ore

Scienza e Cultura dell'Alimentazione 3 ore

Diritto e tecniche amministrative della Struttura Ricettiva
2 ore

Inglese 2 ore

Tedesco 2 ore

Disciplina: Italiano

Contenuti: Supervisione e correzione dei testi prodotti.

Abilità: Saper esporre in maniera chiara ed efficace i contenuti studiati nell'ambito proposto, sia oralmente che in forma scritta. Saper relazionare attraverso un lessico appropriato nell'ambito professionale di riferimento.

Obiettivi minimi: produrre testi scritti di diversa tipologia su tematiche di studio e professionali.

Disciplina: Laboratorio serv. enog. Art. Sala e vendita.

Contenuti: Ricerca e selezione di vini biologici locali da proporre in abbinamento ad un menu a degustazione

Abilità:

- Riconoscere le caratteristiche dei vini .
- Cenni di abbinamento cibo – vino

Obiettivi minimi:

- Conoscere le caratteristiche dei prodotti del territorio.
- Conoscere i vini tipici del territorio.
- Conoscere i criteri di elaborazione di una carta dei vini
- Applicare le tecniche e le conoscenze dei vini biologici

UNITA' DIDATTICA DI APPRENDIMENTO

Disciplina: Laboratorio serv. enog. Art. Enogastronomia

Contenuti: Elaborazione di un menu a degustazione con prodotti locali proveniente da filiera corta e/o a Km Zero

Abilità:

- Riconoscere le caratteristiche dei prodotti da trasformare/utilizzare
- .
- Ricerca e descrizione delle materie prime inserite nel menu

Obiettivi minimi:

- Conoscere le caratteristiche dei prodotti del territorio.
- Conoscere i criteri di elaborazione di un menu a degustazione
- Applicare le tecniche e le conoscenze per la realizzazione dello stesso

Disciplina: Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Contenuti: Sicurezza alimentare e sostenibilità

Abilità: Saper distinguere tra food security e food safety. Mettere in relazione la sostenibilità ambientale e la food security. Saper descrivere le misure europee a tutela della food safety.

Obiettivi minimi:

Sviluppare consapevolezza della correlazione tra stile di vita, le scelte di consumo alimentare e l'ambiente.

Disciplina: Diritto e tecniche amministrative della Struttura Ricettiva

Contenuti: Le politiche di marketing per la promozione dei prodotti biologici. Le politiche di distribuzione e la scelta dei canali di vendita.

Abilità: Conoscere le diverse tecniche di promozione dei prodotti alimentari, sapere scegliere i canali di comunicazione più adeguati per la promozione dei vini biologici.

Obiettivi minimi: Elaborare un piano di marketing mix e redigere un semplice piano

UNITA' DIDATTICA DI APPRENDIMENTO

	<p>Disciplina : Inglese</p> <p>Contenuti: How to eat sustainable</p> <p>Abilità: analytic skills relating to the challenges and advantages of local food production. Others skills include presenting, Powerpoint development, comparing data sets, speaking and listening</p> <p>Obiettivi minimi: definition of sustainable, local, community garden, and nutrition; explain how air, water, food (soil), shelter, and sun impact gardens and food; and discuss the connection between climate change and food, and clean waterways and food</p>
	<p>Disciplina : Tedesco</p> <p>Contenuti: Tipps für eine nachhaltige ernährung</p> <p>Abilità: Individuare gli aspetti caratterizzanti l'alimentazione sostenibile, descrivendoli in lingua tedesca ed utilizzando il lessico specifico richiesto.</p> <p>Obiettivi minimi: Riconoscere le principali caratteristiche di prodotti immessi sul mercato attraverso strategie volte ad abbassare sprechi e a contenere l'inquinamento. Corretto utilizzo del lessico relativo al settore enogastronomico di riferimento.</p>
<p>Fasi di applicazione (attività) Indicare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fasi da svolgere - Contenuti essenziali delle attività - modalità (collettive, di gruppo, personalizzate, in presenza, a distanza, sul campo,...) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. I Fase: Analizzare nelle varie discipline le caratteristiche e peculiarità della vinificazione sostenibile. 2. II fase: Descrizione di tre vini biologici. 3. III fase: Verifica finale
<p>Esperienze attivate</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere la tematica e le consegne. • Raccolta informazioni (lezione dei singoli docenti, ricerche, etc.) • Realizzazione del prodotto finale. • Verifica , elaborazione e condivisione dei risultati

UNITA' DIDATTICA DI APPRENDIMENTO

Metodologia	<ul style="list-style-type: none">• Lezione introduttiva o di sintesi da parte dei singoli docenti• Brainstorming• Organizzazione di lavori di ricerca e approfondimento• Supervisione del lavoro svolto dagli allievi.
Risorse umane <ul style="list-style-type: none">• interne e/o• esterne	<ul style="list-style-type: none">• Docenti delle discipline coinvolte
Strumenti	<ul style="list-style-type: none">• Documenti e testi.
Valutazione	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: <ul style="list-style-type: none">– comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze– ricerca e gestione delle informazioni– correttezza, completezza, pertinenza e organizzazione
CONSEGNA AGLI STUDENTI	

Titolo Uda : L'alimentazione sostenibile: I vini biologici locali

Cosa si chiede di fare

- Partecipare attivamente a tutti i diversi momenti delle attività inerenti lo svolgimento dell'UDA
- Raccogliere informazioni e materiali che documentino gli aspetti caratterizzanti dell'alimentazione sostenibile
- Organizzare le informazioni raccolte e procedere, attraverso lavori di gruppo, alla creazione di un ppt avente come elemento centrale una carta dei vini da abbinare al menu proposto dal gruppo classe

In che modo

- Lezioni frontali e partecipate
- Dibattiti
- Lavori di ricerca ed approfondimento

Quali prodotti

- Lettura, analisi e dibattiti su testi che hanno come argomento l'alimentazione sostenibile prestando l'attenzione ai prodotti provenienti da una filiera produttiva locale.

- Conoscenza dei requisiti necessari ad un prodotto per essere considerato a basso impatto ambientale.

Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)

- Conoscere i requisiti di un prodotto definito sostenibile
- Conoscere le principali caratteristiche organolettiche e nutrizionali che lo definiscono
- Conoscere l'uso che si può fare di questo prodotto in ambito enogastronomico.
- Acquisire la consapevolezza dell'interdisciplinarietà del sapere

Tempi

Sono previste un totale di 15 ore di lavoro. L'attività prevista nel primo periodo dell'anno scolastico inizierà nel mese di novembre e si concluderà nel mese di dicembre. Ù

Risorse

Testi e documenti , file multimediali e web.

Criteri di valutazione

- Le prove somministrate dai docenti sui temi trattati nelle singole discipline verranno valutate sulla base dei criteri indicati nelle programmazioni disciplinari.
- I prodotti verranno valutati in base alla loro qualità in termini di:
 - Completezza, pertinenza, organizzazione ed uso del linguaggio tecnico-professionale.
 - Efficacia della presentazione

Si terrà conto inoltre del coinvolgimento (in qualità e quantità) nel processo attraverso il quale il lavoro è stato realizzato

- Le competenze acquisite verranno valutate sulla base degli indicatori definiti dai docenti per l'UDA

PIANO DI LAVORO UDA

DIAGRAMMA DI GANTT

Mesi	Novembre				Dicembre		
	1	2	3	4	1 4	2	3
Settimane							
Fasi							
1							
2							

3								
---	--	--	--	--	--	--	--	--



Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva



Scienza e cultura dell'Alimentazione



Docenti di Lab dei Servizi Enogastronomici Art. Sala Vendita e Cucina



Italiano



Lingua Inglese



Lingua Tedesca



Verifica finale (Tutti i docenti partecipanti)

SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE DELLO STUDENTE

RELAZIONE INDIVIDUALE

Descrivi che cosa hai fatto durante l'attività

Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento

Questo compito mi è sembrato nel complesso

- Difficile
- Facile
- Abbastanza difficile
- Abbastanza facile

Come valuti il lavoro da te svolto

- Scarso
- Mediocre
- Sufficiente
- Buono
- Ottimo

Ho dato un mio contributo personale al lavoro?

No, perché

Si, perché

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'UNITÀ DI APPRENDIMENTO

AMBITI	INDICATORI	DESCRITTORI	GIUDIZIO
PRODOTTO	Completezza pertinenza, organizzazione	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili pertinenti a sviluppare la consegna, anche quella ricavabile da una propria ricerca personale e collegata al loro informale organico	OTTIMO
		Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili pertinenti a sviluppare la consegna e collegata al loro informale organico	BUONO
		Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili pertinenti a sviluppare la consegna e collegata al loro	DISCRETO
		Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	SUFFICIENTE
		Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza. Le parti e le informazioni non sono collegate.	INSUFFICIENTE
	Correttezza nell'esecuzione e rispetto dei tempi	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della corretta esecuzione. L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità.	OTTIMO
		Il prodotto è caratterizzato da una buona correttezza di esecuzione. L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività	BUONO

PROCESSO		Il prodotto è eseguito secondo i parametri di una discreta correttezza. L'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione avvalendosi di una pianificazione	DISCRETO
		Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto. Ha pianificato il lavoro, seppure con qualche discontinuità. Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace – seppur lento - il tempo a disposizione	SUFFICIENTE
		Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza dell'esecuzione. L'allievo ha utilizzato male il tempo a disposizione, anche a causa di una debole pianificazione	INSUFFICIENTE
	Ricerca e gestione delle informazioni	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con apprezzabile ed efficace attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpreta secondo una chiave di lettura.	OTTIMO
		Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con apprezzabile attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpreta secondo una chiave di lettura.	BUONO
		Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all'interpretazione secondo una chiave di lettura	DISCRETO
		L'allievo ricerca le informazioni essenziali, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata	SUFFICIENTE
		L'allievo non ricerca le informazioni o puresi muove senza alcun metodo	INSUFFICIENTE
	Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	Usa strumenti e tecnologie con grande precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione	OTTIMO
		Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione	BUONO
		Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione	DISCRETO
		Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità.	SUFFICIENTE
		Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente	INSUFFICIENTE

UNITA' DIDATTICA DI APPRENDIMENTO

TITOLO		Il nostro cibo, i nostri vini: Eccellenze a Km Zero Realizzazione laboratoriale dei lavori proposti nel U.d.A del trimestre	
RELAZIONALE / MOTIVAZIONALE	Comunicazione e socializzazione esperienze e conoscenze	L'allievo ha un'ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo, arricchendo e riorganizzando le proprie idee in modo dinamico. Ha una forte motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito ed è in grado di fronteggiare le crisi scegliendo tra più strategie quella più adeguata e stimolante dal punto di vista degli apprendimenti.	OTTIMO
		L'allievo ha un'efficace comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo, arricchendo e riorganizzando le proprie idee in modo dinamico. Ha una buona motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito ed è in grado di fronteggiare le crisi scegliendo tra più strategie quella più adeguata dal punto di vista degli apprendimenti.	BUONO
		L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e la discreta capacità di arricchire e riorganizzare le proprie idee. Ha una buona motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito. È in grado di affrontare le crisi con una strategia di richiesta di aiuto e di intervento attivo.	DISCRETO
		L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari e con gli adulti, socializza solo alcune esperienze e saperi. Ha una motivazione accettabile all'esplorazione del compito, non è costante nell'ascolto e nei confronti delle crisi l'allievo mette in atto alcune strategie minime per tentare di superare le difficoltà.	SUFFICIENTE
		L'allievo ha difficoltà a comunicare e ad ascoltare i pari, è disponibile saltuariamente a socializzare le esperienze. Presenta lacune anche nella cura delle relazioni con gli adulti. Sembra avere una motivazione minima all'esplorazione del compito e nei confronti delle crisi l'allievo entra in confusione e chiede	INSUFFICIENTE

Contestualizzazione

Questa UDA è strettamente collegata a quella svolta durante il trimestre, dove si è trattato l'argomento dell'alimentazione sostenibile. Il prodotto finale dell'UDA è stata la stesura di un menù a degustazione con i relativi vini in abbinamento, utilizzando vini locali.

Tale menù sarà d'ispirazione per il prodotto finale dell'UDA del pentamestre tenendo conto delle seguenti considerazioni.

Gli ultimi 10 anni sono stati segnati da un ritorno della qualità alimentare, dal bisogno e dalla ricerca di cibi sani e genuini. Questa tendenza è segnata anche da una maggiore consapevolezza della lungafiliera produttiva della **GDO** (grande distribuzione organizzata) che porta, ad oggi, le persone a non fidarsi di ciò che c'è sulla propria tavola. Questo perché il processo della filiera agroalimentare è spesso troppo lungo e passa per un numero indefinito di mani.

I consumatori, sempre più consapevoli, stanno cercando di ristabilire un contatto con il territorio, con la tradizione e con la genuinità, ciò è ormai evidente anche agli imprenditori che si occupano del settore agroalimentare.

L'offerta enogastronomica è un altro elemento che dovrà rappresentare la stretta relazione fra il ristoratore e la dimensione agricola.

Si sente parlare meno dei vini a km 0 che nella maggior parte dei casi rispettano una viticoltura ecosostenibile. Questi tipi di vini sono realizzati da produttori che sono anche veri viticoltori, che si occupano personalmente della loro attività e che conoscono i loro vigneti.

Realizzare una selezione di vini a km 0 significa rivalorizzare le materie prime, esaltare i sapori più semplici, che diventano i protagonisti della cucina, e rispettare la stagionalità dei prodotti. Di conseguenza il menù a Km 0 dovrà essere perfettamente coerente con l'andamento della produzione agricola.

Destinatari	5^ A Sala e Vendita
Monte ore complessivo	30 ore
Prodotti/compiti autentici	Se possibile, lavorando in accordo con gli indirizzi ENO e PD, si proporrà come prodotto finale la realizzazione di un buffet in cui gli alunni presenteranno i piatti realizzati in considerazione della finalità dell'UDA.
Competenze target	<p>Competenze chiave europee</p> <p>Competenze di cittadinanza Utilizzare gli strumenti informativi nelle attività di studio, ricerca e approfondimento (imparare ad imparare, progettare, comunicare). Individuare e rappresentare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti (imparare a imparare). Affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati secondo contenuti e metodi delle diverse discipline (risolvere problemi).</p> <p>Collaborare, partecipare, interagire in gruppo, agire in modo autonomo e responsabile (competenze collaborare e partecipare e agire in modo autonomo e responsabile). Redigere relazioni e documentare le attività individuali e di gruppo (competenza di collegare e documentare un lavoro)</p>

Competenze di indirizzo

Competenze di indirizzo

Competenza 1: Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.

Abilità: Applicare le principali norme igienico sanitarie del quotidiano in ambito lavorativo, riconoscere le caratteristiche degli alimenti principali Applicare le tecniche più idonee nel recupero degli scarti. Elaborare un menu a scarto zero.

Conoscenze: Conoscere le caratteristiche dei prodotti e dei piatti tipici del territorio.

Competenza 2: Applicare le principali tecniche di base utilizzate nella predisposizione della sala e nel servizio di prodotti enogastronomici.

Abilità: eseguire le principali tecniche di base nella predisposizione della sala e nel servizio di prodotti enogastronomici.

Conoscenze: conoscere le tecniche di lavorazione, di organizzazione e di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici.

Competenza 3:

Abilità: Saper riconoscere vini
Programmazione di una carta dei vini.

Conoscenze: conoscere prodotti tipici del territorio , la loro stagionalità e caratteristiche nutrizionali

Competenza 4: Realizzare di un piano di marketing

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.

<p>Discipline coinvolte</p>	<p>(Indicare gli insegnamenti di riferimento e il relativo monte ore dedicato per la realizzazione dell'UdA)</p> <p>Lab. Sett. Sala e Vendita 10 ore</p> <p>Laboratorio serv. enog. sett. cucina. 5 ore</p> <p>Scienza e Cultura dell'Alimentazione 5 ore</p> <p>Diritto 5 ore</p> <p><i>Servizio 5 ore</i></p> <p>Tec.Amm.Str.Ric.</p> <p><i>buffet</i></p>
	<p>Disciplina: Laboratorio serv. enog. sett. Sala e Vendita.</p> <p>Contenuti: Concretizzazione conclusiva dei lavori con allestimento e consumazione di un buffet afferente i prodotti utilizzati in laboratorio.</p> <p>Abilità: Essere in grado di applicare le principali tecniche per il layout della sala, utilizzare correttamente le procedure di servizio dei prodotti enogastronomici.</p> <p>Obiettivi minimi: utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione e di vendita dei servizi e dei prodotti enogastronomici.</p> <hr/> <p>Disciplina: Diritto Tec.Amm.Str.Ric.</p> <p>Contenuti: realizzazione di un piano di marketing relazionato al menù da creare.</p> <p>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</p> <p>Obiettivi minimi: definire le giuste strategie di produzione commercializzazione e vendita connesse alla tipologia del prodotto realizzato</p>

	<p>Disciplina: Scienza e Cultura dell'Alimentazione</p> <p>Contenuti: Programmazione di un menù equilibrato.</p> <p>Abilità: Saper riconoscere cibi e pasti tipici di stagione, di filiera corta.</p> <p>Obiettivi minimi: individuare le caratteristiche nutritive dei cibi sostenibili e conoscere le caratteristiche principali di un prodotto proveniente da filiera corta. Utilizzare le proprie conoscenze per realizzare menù equilibrati evitando gli sprechi.</p> <hr/> <p>Disciplina: Laboratorio serv. enog. sett. cucina.</p> <p>Contenuti: Scelta di un menù in relazione al tipo di evento. Studio delle ricette, uso delle innovazioni tecnologiche del settore. Le principali norme igienico-sanitarie e comportamentali settoriali.</p> <p>Abilità: Applicare le principali norme igienico sanitarie del quotidiano in ambito lavorativo. Riconoscere le caratteristiche degli alimenti. Applicare le tecniche più idonee nel recupero degli scarti.</p> <p>Obiettivi minimi: Conoscere le caratteristiche dei prodotti del territorio. Conoscere i piatti tipici del territorio.</p>
<p>Fasi di applicazione (attività) Indicare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fasi da svolgere - Contenuti essenziali delle attività - modalità (collettive, di gruppo, personalizzate, in presenza, a distanza, sul campo,...) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. I Fase: Analizzare nelle varie discipline le caratteristiche e peculiarità dei vini indirizzata verso prodotti a Km 0. 2. II fase: Tecniche di Servizio e norme di comportamento in considerazione della finalità dell'UDA. 3. III fase: Verifica finale
<p>Esperienze attivate</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere la tematica e le consegne. • Raccolta informazioni (lezione dei singoli docenti, ricerche, etc.) • Realizzazione del prodotto finale. • Verifica, elaborazione e condivisione dei risultati

Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione introduttiva o di sintesi da parte dei singoli docenti • Brainstorming • Organizzazione di lavori di ricerca, approfondimento e realizzazione del prodotto finale • Supervisione del lavoro svolto dagli allievi.
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • interne e/o • esterne 	<ul style="list-style-type: none"> • Docenti delle discipline coinvolte
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> • Documenti, testi e uso dei laboratori di cucina e sala e vendita.
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:</p> <ul style="list-style-type: none"> – comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze – ricerca e gestione delle informazioni – correttezza, completezza, pertinenza e organizzazione nella produzione del prodotto finale.

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UDA : Il nostro cibo, i nostri vini: Eccellenze a Km Zero

Cosa si chiede di fare

- Partecipare attivamente a tutti i diversi momenti delle attività inerenti lo svolgimento dell'UDA
- Raccogliere informazioni e materiali che documentino gli aspetti caratterizzanti i prodotti provenienti da una filiera possibilmente locale.
- Organizzare le informazioni raccolte e procedere alla realizzazione di pietanze rispondenti alle indicazioni contenute nell'UDA

In che modo

- Lezioni frontali e partecipate
- Dibattiti
- Lavori di ricerca, approfondimento e laboratoriali.

Quali prodotti

- Lettura, analisi e dibattiti su testi che hanno come argomento le materie prime cosiddette a “Km” 0 con particolare attenzione ai prodotti locali.
- Conoscenza dei requisiti necessari ad un prodotto per essere definito a “Km 0.

Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)

- Conoscere i requisiti di un prodotto proveniente da una filiera possibilmente locale
- Conoscere le principali caratteristiche organolettiche e nutrizionali di tale prodotto
- Conoscere l’uso che si può fare di questo prodotto in ambito enogastronomico.
- Curare la presentazione di un piatto a km 0 sottolineandone l’appartenenza al territorio..
- Acquisire la consapevolezza dell’interdisciplinarietà del sapere

Tempi

L’attività prevista nel secondo periodo dell’anno scolastico inizierà nel mese di gennaio e si concluderà nel mese di maggio. Sono previste un totale di 30 ore di lavoro, 5 di queste sono destinate alla preparazione delle pietanze che rappresenteranno il prodotto finale.

Risorse

Testi, documenti e laboratori.

Criteri di valutazione

- d) Le prove somministrate dai docenti sui temi trattati nelle singole discipline verranno valutate sulla base dei criteri indicati nelle programmazioni disciplinari.
- e) I prodotti verranno valutati in base alla loro qualità in termini di:
 - Completezza, pertinenza, organizzazione ed uso del linguaggio tecnico-professionale.
 - Efficacia della presentazione

Si terrà conto inoltre del coinvolgimento (in qualità e quantità) nel processo attraverso il quale il lavoro è stato realizzato

- f) Le competenze acquisite verranno valutate sulla base degli indicatori definiti dai docenti per l’UDA

PIANO DI LAVORO UDA

DIAGRAMMA DI GANT

Mesi	Gennaio				Febbraio			
Settimane	1	2	3	4	1 4	2	3	
Fasi								
1								
2								
3								

Mesi	Marzo				Aprile			
Settimane	1	2	3	4	1 4	2	3	
Fasi								
1								
2								
3								

Mesi	Maggio			
Settimane	1	2	3	4
Fasi				
1				
2				
3				

Questo compito mi è sembrato nel complesso

- Difficile
- Facile
- Abbastanza difficile
- Abbastanza facile

Come valuti il lavoro da te svolto

- Scarso
- Mediocre
- Sufficiente
- Buono
- Ottimo

Ho dato un mio contributo personale al lavoro?

No, perché

Sì, perché

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'UNITÀ DI APPRENDIMENTO

AMBITI	INDICATORI	DESCRITTORI	GIUDIZIO
		Il prodotto contiene tutte le informazioni utili e pertinenti	OTTIMO

	Completezza pertinenza, organizzazione	sviluppare la consegna, anche quella ricavabile da una propria ricerca personale e collegata al loro informale organico	
		Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e collegata al loro informale organico	BUONO
		Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e collegata al loro	DISCRETO
		Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	SUFFICIENTE
		Il prodotto presenta alcune carenze di completezza e di pertinenza. Le parti e le informazioni non sono collegate.	INSUFFICIENTE
	Correttezza nell'esecuzione e rispetto dei tempi	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della correttezza e dell'esecuzione. L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità.	OTTIMO
		Il prodotto è caratterizzato da una buona correttezza di esecuzione. L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività	BUONO
		Il prodotto è eseguito secondo i parametri di una discreta correttezza. L'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione avvalendosi di una pianificazione	DISCRETO
		Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto. Ha pianificato il lavoro, seppure con qualche discontinuità. Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace – seppur lento - il tempo a disposizione	SUFFICIENTE
		Il prodotto presenta alcune carenze relativamente alla correttezza dell'esecuzione. L'allievo ha utilizzato male il tempo a disposizione, anche a causa di una debole pianificazione	INSUFFICIENTE
PROCESSO	Ricerca e gestione delle informazioni	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione ed efficace al metodo. Le sa trovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo un'accezione di lettura.	OTTIMO
		Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione ed efficace al metodo. Le sa trovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo un'accezione di lettura.	BUONO

		Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all'interpretazione secondo un'chiave di	DISCRETO
		L'allievo ricerca le informazioni essenziali, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata	SUFFICIENTE
		L'allievo non ricerca le informazioni o puresimulavesenza alcun metodo	INSUFFICIENTE
Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie		Usa strumenti e tecnologie con grande precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione	OTTIMO
		Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione	BUONO
		Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con	DISCRETO
		Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità.	SUFFICIENTE
		Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente	INSUFFICIENTE

RELAZIONALE / MOTIVAZIONALE	Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze	L'allievo ha un'ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo, arricchendo e riorganizzando le proprie idee in modo dinamico. Ha una forte motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito ed è in grado di fronteggiare le crisi scegliendo tra più strategie quella più adeguata e stimolante dal punto di vista degli apprendimenti.	OTTIMO
		L'allievo ha un'efficace comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo, arricchendo e riorganizzando le proprie idee in modo dinamico. Ha una buona motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito ed è in grado di fronteggiare le crisi scegliendo tra più strategie quella più adeguata dal punto di vista degli apprendimenti	BUONO

	<p>L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e con discreta capacità di arricchire e riorganizzare le proprie idee. Ha una buona motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito. È in grado di affrontare le crisi con una strategia di richiesta di aiuto e di intervento attivo.</p>	DISCRETO
	<p>L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari e con gli adulti, socializza solo alcune esperienze e saperi. Ha una motivazione accettabile all'esplorazione del compito, non è costante nell'ascolto e nei confronti delle crisi. L'allievo mette in atto alcune strategie minime per tentare di superare le difficoltà.</p>	SUFFICIENTE
	<p>L'allievo ha difficoltà a comunicare e ad ascoltare i pari, è disponibile saltuariamente a socializzare le esperienze. Presenta lacune anche nella cura delle relazioni con gli adulti. Sembra avere una motivazione minima all'esplorazione del compito e nei confronti delle crisi. L'allievo entra in confusione e chiede aiuto agli altri.</p>	INSUFFICIENTE

6.4 Modulo Orientamento Formativo

Classe V A Sala e vendita IPSIAa. s. 2023/2024
Sviluppo del Modulo - 30 ore

Modulo orientamento formativo classe: V A Sala e vendita IPSIA Alunni: 4
Titolo attività: Conoscere se stessi per compiere scelte consapevoli
Tipo: Incontro informativo - Introduzione all'uso della Piattaforma UNICA Guida alla compilazione e-portfolio
Ore previste: 2
ENTE/Università/Scuola presso cui si è svolta l'Attività: IIS IPSIA-ITI Acri
Modulo orientamento formativo classe: V A Sala e vendita IPSIA Alunni: 4
Titolo attività: Conoscere se stessi per compiere scelte consapevoli
Tipo: Orientamento allo studio post-diploma - Questionario autovalutazione
Ore previste: 2
ENTE/Università/Scuola presso cui si è svolta l'Attività: IIS IPSIA-ITI Acri - Piattaforma Plan your future
Modulo orientamento formativo classe: V A Sala e vendita IPSIA Alunni: 4
Titolo attività: La competenza più richiesta: essere se stessi
Tipo: Proposta orientativa motivazionale
Ore previste: 1

ENTE/Università/Scuola presso cui si è svolta l'Attività: IIS IPSIA-ITI Acri - Piattaforma TEDxYouth
Modulo orientamento formativo classe: V A Sala e vendita IPSIA Alunni: 4
Titolo attività:Il mio capolavoro
Tipo: Incontri individuali di supporto operativo: validazione e-portofolio e inserimento capolavoro
Ore previste: 5
ENTE/Università/Scuola presso cui si è svolta l'Attività: IIS IPSIA-ITI Acri
Tot.10

Modulo orientamento formativo classe: V A Sala e vendita IPSIA Alunni: 4
Titolo attività: Il nostro cibo, i nostri vini:eccellenze a Km o
Tipo: Percorso Multidisciplinare Curriculare
Ore previste: 5
ENTE/Università/Scuola presso cui si è svolta l'Attività: IIS IPSIA-ITI Acri
Tot. 5

Modulo orientamento formativo classe: V A Sala e vendita IPSIA Alunni: 4
Titolo attività: PTCO – Filiera Madeo
Tipo: Formazione e Selezione aziendale
Ore previste: 6
ENTE/Università/Scuola presso cui si è svolta l'Attività:

Azienda Madeo – San Demetrio Corone	
Modulo orientamento formativo classe: V A Sala e vendita IPSIA	
Alunni: 4	
Titolo attività: PTCO – Bar Didattico	
Tipo: Gestione Bar Didattico	
Ore previste: 7	
ENTE/Università/Scuola presso cui si è svolta l'Attività:	
IIS IPSIA-ITI Acri	
Modulo orientamento formativo classe: V A Sala e vendita IPSIA	
Alunni: 4	
Titolo attività: PTCO –Progetto Erasmus+	
Tipo: Tirocini post diploma Erasmus+	
Ore previste: 2	
ENTE/Università/Scuola presso cui si è svolta l'Attività:	
IIS IPSIA-ITI Acri - Federimprese Calabria Federterziario Cosenza	
Tot. 15	

Tutor: prof.ssa Adelinda Zanfini

Integrazione	
UDA MULTIDISCIPLINARE	
classe	V A SV

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 SV	1_Scienze Alimenti ore 2_ Educazion. Civica 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	7	<i>Coordinatore prof.</i> Giulia Valentino

Tutor : Prof.ssa Maria Carmela D'Agostino

UNITA' DIDATTICA DI APPRENDIMENTO

TITOLO	La Costituzione Italiana
Contestualizzazione	I Principi fondamentali dall'art 1 all'art. 12
Destinatari	Classe 5 SV
Monte ore complessivo	33 ore
Competenze target	<p>Competenze chiave europee</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 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). 2. 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). 3. 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><u>Risultati di Apprendimento</u></p> <p><i>Assi culturali di riferimento: Costituzione, Sviluppo Sostenibile, Cittadinanza Digitale</i></p> <p>Risultati di Apprendimento: Capacità di capire e riflettere sulle norme e sui valori che risiedono dietro le azioni; Adottare comportamenti coerenti con i doveri previsti dai propri ruoli e compiti.</p>
<p><i>Discipline coinvolte</i></p>	<p>Diritto e Tecniche ammin. (ore 15) Italiano (ore 2) Storia (ore 2) Inglese (ore 2) Tedesco (ore2) Religione (ore 2) Matematica (ore 2) Scienze motorie sportive (ore 2) Lab.di sala vendita (ore 2) Scienza e cultura degli alimenti (ore 2)</p>

<i>Contenuti disciplinari</i>	<p>Disciplina: Diritto e tecn.ammin.</p> <p>Contenuti: Conoscere e comprendere le principali norme del regolamento di istituto ; Conoscere i principi fondamentali del Diritto;</p> <p>Abilità: Acquisire il concetto di legalità inteso come costruzione e condivisione di norme e comportamenti condivisi.</p> <p>Prodotto finale: realizzazione di un patto interno di pacifica convivenza.</p>
	<p>Disciplina :Italiano</p> <p>Contenuti: analisi dei primi 12 articoli della Costituzione italiana.</p> <p>abilità: Cogliere attraverso lo studio di alcuni articoli della Costituzione il senso di identità nazionale e dovere civico. Usare le competenze apprese per comprendere problemi di convivenza civile e ipotizzare soluzioni attraverso i linguaggi e le esperienze vissute.</p> <p>prodotto finale: relazione sui 12 articoli della Costituzione</p>
	<p>Disciplina: storia</p> <p>Contenuti: analisi dei primi 12 articoli della Costituzione italiana.</p> <p>abilità: Cogliere attraverso lo studio di alcuni articoli della Costituzione il senso di identità nazionale e dovere civico, attraverso l'esperienza dettata dai diversi eventi storici che si sono susseguiti nei secoli. Usare le competenze apprese per comprendere problemi di convivenza civile e ipotizzare soluzioni.</p> <p>prodotto finale: relazione sul patto di convivenza civile attraverso confronti di usi e costumi nelle civiltà globali.</p>

	<p>Disciplina: Inglese</p> <p>Contenuti: lessico inerente al tema trattato</p> <p>abilità: saper produrre con un linguaggio appropriato brevi messaggi sia scritti che orali relativamente al tema proposto, saper utilizzare espressioni e lessico per poter comunicare in maniera efficace in lingua straniera.</p> <p>prodotto finale: realizzazione di materiale informativo, produzione di un testo relativo agli primi 12 art. della Costituzione.</p>
	<p>Disciplina: Tedesco</p> <p>Contenuti: lessico inerente al tema trattato</p> <p>Abilità: saper produrre con un linguaggio appropriato brevi messaggi sia scritti che orali relativamente al tema proposto, saper utilizzare espressioni e lessico per poter comunicare in maniera efficace in lingua straniera.</p> <p>prodotto finale: realizzazione di materiale informativo, produzione di un testo relativo agli primi 12 art. della Costituzione.</p>
	<p>Disciplina: Religione</p> <p>Contenuti: analisi degli art. 7 e 8 della Costituzione Italiana</p> <p>Abilità: cogliere attraverso lo studio di alcuni articoli della Costituzione Italiana il senso religioso delle diverse religioni nel mondo.</p> <p>prodotto finale: schede didattiche sugli articoli inerenti alla religione cattolica</p>

	<p>Disciplina: Matematica</p> <p>Contenuti: analisi di grafici che richiamano alcuni art. della Costituzione</p> <p>abilità: utilizzare le rappresentazioni grafiche per ricavare informazioni, formulare giudizi e prendere decisioni, individuare dati e informazioni da testi non continui: grafici , tabelle</p> <p>prodotto finale: realizzazioni di tabelle e grafici ad esempio sulle minoranze linguistiche</p>
	<p>Disciplina: Scienze motorie sportive</p> <p>Contenuti: organizzare, gestire, arbitrare tornei sportivi e competizioni facendo riferimenti ad alcuni articoli della Costituzione.</p> <p>abilità: individuare e mettere in atto comportamenti e atteggiamenti personali che meglio possono contrastare l'insorgere in sé stessi di talune situazioni di disagio.</p> <p>prodotto finale: schede sull'organizzazione di un torneo.</p>
	<p>Disciplina: Lab. di sala vendita</p> <p>Contenuti: analisi degli art. della Costituzione che riguardano i diritti della personalità e il principio lavorista.</p> <p>abilità: compiere scelte corrette di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza in ambito lavorativo, operare correttamente nella scelta di prodotti contrastando sprechi e promuovendo abitudini di risparmio.</p> <p>prodotto finale: schede sull'organizzazione del lavoro in sala</p>

	<p>Disciplina: Scienza e cultura degli alimenti</p> <p>Contenuti: art.4 della Costituzione, una nuova gestione delle risorse: sviluppo sostenibile;la sicurezza alimentare; le malnutrizioni</p> <p>abilità: essere consapevoli di alcune problematiche legate alla sostenibilità quali: povertà,fame, gestione sostenibile dell'acqua, energia pulita, cambiamento climatico.</p> <p>prodotto finale: produzione di un testo informativo sull'obiettivo 2 dell'Agenda 2030</p>
Metodologia	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
Strumenti	Video, documenti, testi, fotografie, attrezzatura e strumentazione dei laboratori , Internet, etc.
Valutazione	Fare riferimento alla rubrica di valutazione per l'attività di Ed. Civica che si attiene ai seguenti indicatori: conoscenze; pensiero critico; impegno e responsabilità; partecipazione.

7. CONSUNTIVI ATTIVITA' DISCIPLINARI

Di seguito i Consuntivi delle Materie:

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

DISCIPLINA: ITALIANO

DOCENTE: GIULIA VALENTINO

CLASSE: _V S.V._____

PROFILO DELLA CLASSE

LA CLASSE È COMPOSTA DA DODICI ALUNNI, 5 MASCHI E SETTE FEMMINE, UNA DELLE QUALI NON HA MAI FREQUENTATO. NON SONO TUTTI PROVENIENTI DALLA CITTÀ OVE È SITUATA LA SCUOLA, MA ANCHE DAI PAESI LIMITROFI. TRE DI ESSI PRESENTANO PROBLEMI DI APPRENDIMENTO, SEGUONO UNA PROGRAMMAZIONE PARITARIA, MA CON OBIETTIVI MINIMI. LA CLASSE NON È COESA ED AFFIATATA, MA SPESSO SI SONO RISCONTRATI MALUMORI FRA DI LORO. LA CLASSE POTREBBE ESSERE DIVISA IN TRE FASCE DI APPRENDIMENTO: LA PRIMA COMPOSTA DA DUE 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 DAGLI STUDENTI 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.La patente-Il treno ha fischiato-Il fu Mattia Pascal-L'esclusa

L'Ermetismo: caratteri generali; Giuseppe Ungaretti: vita,pensiero, opere: "Veglia", "Fratelli"

Salatore Quasimodo: vita,pensiero,opere: "Alle fronde dei salici"

Eugenio Montale: vita, pensiero, opere:"Spesso il male di vivere ho incontrato"

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

Ripetizione del programma svolto.

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: “La mia letteratura” dalla fine dell’ ottocento ad oggi

Dispense fornite dal docente.

Presentazioni realizzate tramite il software Power Point.

Appunti e mappe concettuali.

Lavagna 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

x Lettura e comprensione

x 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.

I trimestre 2 verifiche orali 1 verifica scritta: analisi e comprensione del testo

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

GIULIA VALENTINO

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

DISCIPLINA: STORIA

DOCENTE: GIULIA VALENTINO

CLASSE: _V S.V. _____

PROFILO DELLA CLASSE

LA CLASSE È COMPOSTA DA DODICI ALUNNI, 5 MASCHI E SETTE FEMMINE, UNA DELLE QUALI NON HA MAI FREQUENTATO. NON SONO TUTTI PROVENIENTI DALLA CITTÀ OVE È SITUATA LA SCUOLA, MA ANCHE DAI PAESI LIMITROFI. TRE DI ESSI PRESENTANO PROBLEMI DI APPRENDIMENTO, SEGUONO UNA PROGRAMMAZIONE PARITARIA, MA CON OBIETTIVI MINIMI. LA CLASSE NON È COESA ED AFFIATATA, MA SPESSO SI SONO RISCONTRATI MALUMORI FRA DI LORO. LA CLASSE POTREBBE ESSERE DIVISA IN TRE FASCE DI APPRENDIMENTO: LA PRIMA COMPOSTA DA DUE 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 DAGLI STUDENTI 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 squadre-Le leggi fascistiche-I Patti lateranensi
- 6) La seconda guerra mondiale: le cause, le alleanze, l'occupazione della Francia, l'intervento degli Stati Uniti, la Resistenza in Italia
- 7) La guerra fredda

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

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
- Lettura e comprensione Parafrasi Esercizi Traduzioni
- Verifiche orali

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

GIULIA VALENTINO

CONSUNTIVI DISCIPLINARI

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

DISCIPLINA: LINGUA E CULTURA STRANIERA- TEDESCO

DOCENTE: Maria Carmela Agosto

CLASSE: V[^]SEZ. A “SERVIZI SALA E VENDITA”

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 12 alunni, 7 femmine, di cui un'alunna non frequentante dall'inizio dell'anno scolastico, e 5 maschi. Nella classe sono presenti 3 alunni regolarmente certificati, ciascuno supportato dalla presenza dell'insegnante di sostegno e con una programmazione paritaria per obiettivi minimi.

Al suo interno, la partecipazione, la motivazione allo studio, il senso di responsabilità e l'interesse mostrati per la disciplina sono stati piuttosto eterogenei e hanno permesso il raggiungimento di un livello di competenze e conoscenze diversificato.

Dal punto di vista del profitto, gli obiettivi didattici non sono stati raggiunti da tutta la classe, in quanto permangono delle fragilità e difficoltà in alcuni alunni la cui preparazione di base risulta essere molto frammentaria e lacunosa.

L'impegno individuale e propositivo si è potuto riscontrare solo in un discreto numero di alunni cosa che ha permesso, assieme alla costanza nello studio, alla disponibilità all'ascolto e al rispetto delle consegne, di raggiungere risultati più che soddisfacenti; per la maggior parte degli alunni invece la partecipazione al dialogo didattico-educativo è stata molto superficiale e poco costruttiva, questi, infatti, hanno fatto evidenziare uno studio discontinuo e carenze soprattutto nell'impostazione metodologica del proprio lavoro. Questo gruppo di alunni, inoltre, è stato continuamente sollecitato ad una maggiore frequenza giornaliera e non sempre ha manifestato consapevolezza del percorso intrapreso, tenendo spesso comportamenti poco maturi, che unitamente alla scarsa collaborazione e a qualche atteggiamento impertinente e non del tutto rispettoso, hanno reso talvolta la didattica più faticosa e meno proficua, pervenendo a risultati ampiamente mediocri.

È da sottolineare che, nonostante la classe abbia inizialmente manifestato varie incertezze nella preparazione di base, solo un ristretto gruppo di allievi 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.

In particolare, preme evidenziare che solo due 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 di consolidare le loro capacità di comprensione facendo acquisire loro così più sicurezza nell'esposizione orale e nella rielaborazione personale dei contenuti proposti.

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 generale degli argomenti trattati nell'anno precedente per consolidare anche alcuni aspetti linguistici di microlingua. In merito a ciò, si precisa che per quanto riguarda l'insegnamento della lingua tedesca, la classe non ha mai goduto nel corso degli anni della continuità didattica, cosa che ha condizionato notevolmente l'apprendimento e il rendimento scolastico di alcuni alunni, nei quali si è potuto riscontrare una mancanza di prerequisiti e un'inadeguata modalità di approccio allo studio della disciplina, e di conseguenza una certa difficoltà nell'applicazione delle conoscenze.

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 per via dello svolgimento di attività di PCTO, di numerose festività ravvicinate, di qualche assenza di massa 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.

Tuttavia, gli obiettivi prefissati nella programmazione iniziale sono stati conseguiti in modo adeguato e risultano essere abbastanza in linea con le aspettative, portando a termine la trattazione degli argomenti essenziali del programma.

Dal punto di vista della condotta, la classe ha manifestato, talvolta un comportamento vivace che, nel suo complesso, non sempre si è rivelato corretto e adeguato al contesto. Il rapporto di collaborazione tra docente e alunni, improntato sul rispetto consapevole dei ruoli, è risultato positivo solo in un ristretto gruppo di alunni.

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

Titolo Unità Didattica

1. **Grundlegende Grammatikstrukturen, Regeln, Aussprache und berufsspezifischer Wortschatz**

ARGOMENTI:

- 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

Titolo Unità Didattica

2. Grundlegende Kommunikationssituationen (Redemittel) am Arbeitsplatz

ARGOMENTI:

- 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

Titolo Unità Didattica

3. Was darf es sein?

ARGOMENTI:

- Gespräche mit den Gästen
- Gäste empfangen, die reserviert haben
- Service im Speisesaal
- Telefonische Tischreservierung
- Einen Tisch zuweisen
- Sagen, was man gern isst und trinkt
- Eine Bestellung aufnehmen
- Eine Rechnung bringen
- In der Bar und im Café

Titolo Unità Didattica

4. Rezepte und Menüs

ARGOMENTI:

- Speisekarten und Getränkekarten
- Übersetzungen von Vorspeisen, Suppen, erste Gänge, Hauptgerichte/zweite Gänge, Dessert
- Beschreibung und Erarbeitung eines Rezepts und eines deutschen/italienischen Menüs (comprensione, elaborazione e traduzione di menu di vario tipo e ricette della cucina italiana e di quella dei Paesi di lingua tedesca)

Titolo Unità Didattica

5. Ernährung und Diät

ARGOMENTI:

- *Diätformen*
- *Nahrungspyramide*

Titolo Unità Didattica 6. Die Berufswelt des Bedienungspersonal
<u>ARGOMENTI:</u> - Vorbereitungsarbeiten im Restaurant - mise en place - Essengehen in Italien und in den deutschsprachigen Ländern - Getränke auf der Welt: Kaffee, Kaffeehäuser, Stehcafès - Deutsche und italienische Weine im Vergleich - <i>Biersorten in Deutschland</i>
Titolo Unità Didattica 7. Rund um die Arbeitswelt
<u>ARGOMENTI:</u> - Erste Kontakte mit der Arbeitswelt - Die berufliche Ausbildung in Italien PCTO - <i>Stellenangebote</i> - <i>Bewerbungsbrief</i> - <i>Der europäische Lebenslauf</i>
Titolo Unità Didattica 8. Geschichte
<u>ARGOMENTI:</u> - cenni storici: <ul style="list-style-type: none"> • Die Machtübernahme der Nationalsozialisten • Hitlers Rassenlehre • Die Judenverfolgung • Hitlerjugend • Der zweite Weltkrieg • <i>Die Berliner Mauer</i>
Titolo Unità Didattica 9. Sozialkunde (Educazione Civica)
<u>ARGOMENTI UDA:</u> - Die ersten 12 Artikel der Verfassung der italienischen Republik im Vergleich zum Grundgesetz der Bundesrepublik Deutschland.

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

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
Maria Carmela Agosto

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

DISCIPLINA: MATEMATICA

DOCENTE: Silvano Iaconianni

CLASSE: V ASV

PROFILO DELLA CLASSE

Preliminarmente è da evidenziare che per la classe 5 A EN la continuità didattica in Matematica si riferisce a tutti gli anni scolastici del Triennio del Corso, 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 nel complesso positiva.

All'inizio di ogni anno scolastico è stata effettuata una panoramica di riaggancio agli argomenti trattati negli anni scolastici precedenti. Dopo il ricorso a periodi di DAD, a causa della pandemia, alternati a periodi di didattica in presenza, si è cercato di ricorrere positivamente a quanto, paradossalmente, la Dad ha fornito: mi riferisco alla creazione della Classroom di Matematica per i discenti della classe ed alla quale gli alunni hanno sempre aderito seguendo le indicazioni operative del docente.

I risultati complessivi raggiunti dagli allievi possono essere considerati soddisfacenti. 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 tipi 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 flessi 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
- Problemsolving
- 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 2020.

MODALITÀ DI INTERAZIONE CON GLI ALUNNI (extra aula)

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

TIPOLOGIE DI LEZIONI IMPARTITE

- Videolezione
- E-learning
- Appunti
- Dispensa
- Link per video
- Slides
- Ripetizione

TIPOLOGIE DI COMPITI ASSEGNATI

- Esercizi
- 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

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. 3 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, 13/maggio/2024

FIRMA DEL DOCENTE

(**PROF. SILVANO IACONIANNI**)

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

DISCIPLINA: LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI - CUCINA

DOCENTE: Pisani Carmine

CLASSE: V^A SV

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è formata da 12 allievi, che presentano tipologie diverse di capacità d'apprendimento, interesse, partecipazione e motivazione allo studio. Dopo un primo periodo d'osservazione la classe si presenta corretta, con un buon livello di autocontrollo e risultano molto soddisfacenti i livelli di attenzione e partecipazione manifestati durante le lezioni. Partecipano in maniera accettabile al dialogo educativo ed il grado di preparazione medio finale risulta più che soddisfacente.

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

TITOLO UNITÀ DIDATTICHE

U.d.A. n°1-2-3 Titolo : L'organizzazione della macchina ristorativa. Il centro di produzione pasti

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)*

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:

- 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.

La conoscenza dei prodotti DOP IGP regionali e dei piatti più rappresentativi regionali. La conoscenza dei prodotti DOP IGP Nazionali e i piatti maggiormente significativi.
- Principali tipi di menù e successione delle vivande.

Tempi

periodo di realizzazione: **settembre – ottobre – novembre** n° ore: circa 20

U.d.A n° 4-5-6 Titolo: Enogastronomia regionale - Enogastronomia Nazionale

Competenze

*(Desunte dall'Allegato 2-G
Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" Articolo 3,*

Riconoscere e descrivere le caratteristiche organolettiche e qualitative dei cibi, trattati durante

<i>comma 1, lettera g) – D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 6, riportate nella programmazione di dipartimento)</i>	le esercitazioni pratiche finalizzate allo scopo di creare un bagaglio di conoscenze spendibili sul mercato del lavoro. Sapersi muovere all'interno di un sistema lavorativo usando la terminologia corretta per descrivere un prodotto.
<ul style="list-style-type: none"> · Contenuti · 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - Organizzare l'azienda ristorativa; l'organizzazione delle risorse umane e degli strumenti - L'organizzazione della produzione; le carni, i prodotti ittici, - La cottura sottovuoto
Tempi	periodo di realizzazione: dicembre – gennaio – febbraio n.ore: circa 20

UdA 7-8-9 Titolo: - Il catering; Il banqueting; La programmazione.

Competenze <i>(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)</i>	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.
Contenuti - I buoni pasto; Il catering come rifornimento di pasti. - L'organizzazione del servizio di banqueting; - Progettazione del menu. Attività di potenziamento.	
Tempi	Periodo di realizzazione: marzo -aprile – maggio n.ore: circa 20

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

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale, Dialogo formativo, 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:** In Cucina Editore PLAN
- 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

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

IL DOCENTE

Pisani Carmine

CONSUNTIVI DISCIPLINARI

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

DISCIPLINA: LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI

SALA E VENDITA

DOCENTE: Gravina Natale

CLASSE: 5[^]A SV

PROFILO DELLA CLASSE

La classe quinta sala e vendita è costituita da 12 alunni. Il gruppo si presenta complessivamente omogeneo, il rapporto tra gli alunni è improntato al reciproco rispetto, nel complesso sono dotati di sufficiente attitudine per la materia. 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 50

U.d.A. n°2 Titolo: L' Enogastronomia Italiana

<p>Competenze</p> <p>(Desunte dall'Allegato 2-G</p> <p>Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" Articolo 3, comma 1, lettera g) – D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 6, riportate nella programmazione di dipartimento)</p>	<p>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.</p>
<p>Contenuti</p>	<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.
<p>Tempi</p>	<p>periodo di realizzazione:</p> <p>gennaio – febbraio n. ore: 40</p>

<p>U.d.A n°3 Titolo: L'analisi sensoriale</p>	
<p>Competenze</p>	<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>
<p>Contenuti</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La degustazione sensoriale • L'analisi visiva • L'analisi olfattiva • L'analisi gustative • Principi di abbinamento cibo-vino
<p>Tempi</p>	<p>periodo di realizzazione:</p> <p>Tutto marzo n. ore: circa 20</p>

Titolo: Professione Barman	
<p>Competenze</p> <p>(Desunte dall'Allegato 2-G</p> <p>Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" Articolo 3, comma 1, lettera g) – D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 6, riportate nella programmazione di dipartimento)</p>	<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>
<p>Contenuti</p>	<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>
<p>Tempi</p>	<p>Periodo di realizzazione:</p> <p>aprile – maggio n. ore: circa 40</p>

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

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale, 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

Natale Gravina

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE

DOCENTE: FUSARO EMANUELA

PANEBIANCO ANTONELLA (supplente)

CLASSE: VA Sala e Vendita

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Il livello della classe può essere considerato, in media, sufficiente. Per tutto l'anno scolastico si è provveduto a colmare le lacune nell'esposizione orale della classe, relative soprattutto alla conoscenza ed applicazione di strutture grammaticali anche semplici. Tuttavia, tali lacune sono state colmate solo in parte e non tutti gli studenti si sono impegnati in maniera proficua. L'impegno a casa non è stato sempre costante, anche la partecipazione al dialogo educativo non è stata sempre soddisfacente. Il Programma è stato svolto secondo le Indicazioni Ministeriali e le linee individuate ad inizio anno scolastico nella Programmazione del Dipartimento Disciplinare. Per quanto concerne le capacità di sintesi espressiva e cognitiva gli alunni non padroneggiano la lingua nelle sue complete forme e funzioni o nei diversi contesti situazionali, ma in media sono in grado di organizzare una semplice rielaborazione disponendo del lessico specifico e di contenuti collegati alle discipline d'indirizzo. Si è molto esercitato sul può affermare che a conclusione dell'anno la classe ha mediamente e complessivamente raggiunto i seguenti obiettivi in modo sufficiente, in alcuni casi discreto e buono.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI PREFISSATI IN PRESENZA

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

OBIETTIVI GENERALI

Ampliare il proprio bagaglio lessicale per esprimere bisogni comunicativi diversificati in base al contesto ed alla situazione e comunicare su argomenti familiari, di interesse personale, professionale e di carattere generale. Ampliare il lessico specifico del settore di specializzazione.

Conoscere un repertorio di funzioni comunicative ed espressioni che permettano di comunicare informazioni di tipo personale, familiare, quotidiano e di esprimersi su argomenti più generali e riguardanti l'ambito professionale.

Ampliare il proprio bagaglio lessicale per esprimere bisogni comunicativi diversificati in base al contesto ed alla situazione e comunicare su argomenti familiari, di interesse personale, professionale e di carattere generale. Ampliare il lessico specifico del settore di specializzazione.

Conoscere le strutture grammaticali apprese precedentemente e quelle proposte nel corso del quinto anno

.Conoscere il contenuto delle varie letture di civiltà dei paesi anglofoni e dei brani tecnici trattati in classe

Contenuti Trattati in presenza

TITOLO UNITÀ DIDATTICHE

From the **Book Going Global**

Violence against women

Metodologie Didattiche

- Lezioni frontali
- Lezioni partecipate
- Problem solving
- Esercitazioni in classe
- Percorso di autoapprendimento

Materiali Didattici Utilizzati

- *Libro di testo:* TITOLO: Going Global e Light the Fire
- *Dispense fornite dal docente.*
 - *Appunti e mappe concettuali..*

DIDATTICA CON CLASSROOM

- 1) *Comprendere e produrre testi e messaggi in lingua.*
- 2) *Utilizzare i concetti e i modelli studiati per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati*
- 3) *Utilizzare reti e strumenti informatici nelle attività di studio, di recupero e approfondimento*

CONTENUTI TRATTATI

TITOLO UNITÀ DIDATTICHE

Healthy Lifestyle
The Food Pyramid and food groups
The Mediterranean diet
Special Diets for food allergies and intolerances
HACCP
Alternative diets
Types of services: banqueting and buffets
Enhanced service techniques : flambé and flamed dishes
Sustainable food and drink
Drinks: Juices, Milkshakes, frappès and hot drinks
The sommelier: competences for a good sommelier
Taking and changing bookings
Welcoming guests

Modalità di Interazione con gli alunni con Classroom

Nel corrente anno scolastico non è stato necessario il ricorso alla Dad, ma si è fatto tesoro di ciò che di buono si è imparato attraverso il ricorso forzato alla Dad.

- Piattaforme comuni e in subordine ulteriori piattaforme*
- E-mail*
- Chat*

TIPOLOGIA DI LEZIONI IMPARTITE

Videolezione

- E-learning*
- Appunti*
- Dispensa*
- Link per video*

- Ripetizione*

TIPOLOGIA DI COMPITI ASSEGNATI

- Quiz a risposta multipla*
- Quiz a risposta multipla e a risposta aperta*
- Esercizi*

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

- *prova semistrutturata (quesiti a stimolo chiuso e risposta aperta, tipologia mista con quesiti a risposta aperta e quesiti a scelta e/o a risposta multipla e/o a completamento, ...)*
- *interrogazioni/colloqui*

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
Panebianco Antonella

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

**DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA
RICETTIVA**

DOCENTE: Giuseppe Capalbo

CLASSE: _V SALA VENDITA_

PROFILO DELLA CLASSE

La classe si compone di 11 allievi.

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 scritture delle imprese turistiche

Implementazione di un piano di marketing

Analisi del mercato per la conoscenza delle caratteristiche della domanda

La funzione previsionale dei budget settoriali

Analisi delle dinamiche di settore relative al turismo

La normativa di settore

CONTENUTI TRATTATI

TITOLO UNITÀ DIDATTICHE

ARGOMENTI

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

¹ *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.*

- Libro di testo:
- Dispense fornite dal docente.
- Presentazioni realizzate tramite il software Power Point.
- Appunti e mappe concettuali.
- Lavagna Interattiva Multimediale.
- *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 dimostrata durante le attività in classe*
- *il progresso raggiunto rispetto alla situazione iniziale;*
- *l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne dimostrato;*
- *il contenuto culturale acquisito*

Acri, 10 Maggio 2024

FIRMA DEL DOCENTE

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

DISCIPLINA: EDUCAZIONE CIVICA

DOCENTE: Giuseppe Capalbo

CLASSE: _V SALA VENDITA_____

PROFILO DELLA CLASSE

La classe si compone di 11 allievi.

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

Conoscenza della Costituzione Italiana

Passaggio dallo Statuto Albertino alla Carta Costituzione

I principi fondamentali – Gli articoli dal primo al dodicesimo.

CONTENUTI TRATTATI

TITOLO UNITÀ DIDATTICHE

ARGOMENTI

- La nascita della Costituzione italiana
- I caratteri e gli elementi della Costituzione
- I principi fondamentali dagli articoli 1 al 12

¹ *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.*

- Libro di testo:
- Dispense fornite dal docente.
- Presentazioni realizzate tramite il software Power Point.
- Appunti e mappe concettuali.
- Lavagna Interattiva Multimediale.
- *Letture 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 dimostrata durante le attività in classe*
- *il progresso raggiunto 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

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: Daniela Cupelli

CLASSE: 5_A_SALA E VENDITA

PROFILO DELLA CLASSE

La classe alla fine dell'anno scolastico è costituita da 11 alunni frequentanti. Nel gruppo classe sono inseriti tre alunni diversamente abili che seguono 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, una parte della classe ha dimostrato poco interesse e partecipazione spontanea al dialogo ed è stato necessario avviare una stimolazione progressiva e continua per cercare di stabilire un clima relazionale attivo e collaborativo.

Permangono alcune carenze nell'impostazione metodologica del lavoro, i tempi di attenzione non sono molto lunghi e lo studio per alcuni manca di organicità.

Altri discenti(pochi) hanno mostrato un atteggiamento più maturo e propositivo nei confronti delle attività formative e i risultati conseguiti da tali allievi sono stati soddisfacenti e/o buoni, mostrando capacità critiche e di rielaborazione personali adeguate.

In riferimento agli obiettivi educativi riportati nel Piano di Lavoro iniziale si può affermare che la classe:

- è intervenuta nel dialogo educativo in modo non sempre pertinente e consapevole;
- ha dimostrato in maniera discontinua 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 tutti gli alunni hanno comunque raggiunto gli obiettivi prefissati e sviluppato competenze adeguate.

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 FISILOGICHE

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. **L'alimentazione sostenibile: i vini biologici locali**(primo trimestre)

Argomenti trattati: sicurezza alimentare e sostenibilità

2. **Il nostro cibo, i nostri vini: Eccellenze a Km Zero**(secondo pentamestre).

Argomenti trattati: programmazione di un menu equilibrato

Uda ed. Civica:

La costituzione italiana- I Principi fondamentali dall'art 1 all'art. 12

Argomento trattato: Sviluppo Sostenibile Agenda 2030-OBIETTIVO 2; Art. 4 della Costituzione; Una nuova gestione delle risorse: sviluppo sostenibile; la sicurezza alimentare; Le malnutrizioni; lo spreco alimentare

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* *xRelazione*
- 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*
- xAltro (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

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

DISCIPLINA: Religione

DOCENTE: Rita Scaglione

CLASSE: VSV

PROFILO DELLA CLASSE

La classe V SV è composta da 12 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 corretto 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 confronto 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.

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

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

METODOLOGIE DIDATTICHE

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.

MATERIALI DIDATTICI

Libri di testo, Tecniche multimediale, Audio visivi e Documenti Magisteriali.

ARGOMENTI: Scienza e spiritualità: il confronto Tagore-Einstein; La Chiesa e il dialogo con la Scienza.

METODOLOGIEDIDATTICHE: Videolezione

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI: Libro di testo

TIPOLOGIADELLEPROVEDIVERIFICAUTILIZZATEECRITERIDIVALUTAZIONE

Verifiche formative

Verifiche sommative

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

- *La situazione di partenza;*
- *l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe e durante le attività a distanza*
- *il progresso raggiunto rispetto alla situazione iniziale, in presenza e durante le attività a distanza;*
- *l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne dimostrato, anch'egli nella didattica a distanza;*
- *il contenuto culturale acquisiti in presenza e durante le attività a distanza;*

Acri, 10/05/2024

FIRMA DEL DOCENTE

Rita Scaglione

ANNOSCOLASTICO 2023/2024

DISCIPLINA: Scienze Motorie

DOCENTE: Debora Capalbo

CLASSE: V Sala e Vendita

- **SPORT E STILE DI VITA**
- **PALLAVOLO : GIOCO E REGOLAMENTO**
- **TENNIS TAVOLO : GIOCO E REGOLAMENTO**
- **CALCIO TENNIS : GIOCO E REGOLAMENTO**
- **ATLETICA LEGGERA : CORSE E CONCORSI**
- **SPORT E SISTEMA MUSCOLARE**
- **SPORT E APPARATO RESPIRATORIO**
- **SPORT E SALUTE DELLE OSSA-IL SISTEMA SCHELETRICO**
- **AUTOSTIMA-BULLISMO E CYBERBULLISMO**
- **-SPORT E INCLUSIONE**

ACRI, 10/05/2024

Prof.ssa

Deborah Capalbo

8. Griglie di Valutazione – ESAME DI STATO a.s.2023/24

Allegato A Griglia di valutazione della Prova Orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzando in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e 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 li utilizza in modo consapevole e con i metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e li utilizza con piena padronanza e con i metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite ed 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 in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con un corretto e laborioso riferimento ai contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Sì, ma in modo scorretto e stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Sì, ma in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Sì, in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico/odisettoriale	1.50	
	IV	Sì, in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico settoriale, vario e articolato	2	
	V	Sì, in modo ricco e pieno e con padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico/odisettoriale	2.50	

Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalle riflessioni sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalle riflessioni sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalle riflessioni 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	



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "IPSIA-ITI-IPSEOA"

Via S. Scervini n.115 – 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)	X	Misuratori	Punti	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 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)	X	Misuratori	Punti	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 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)	X	Misuratori	Punti	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	
	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	0	

		valutabile		
<ul style="list-style-type: none"> 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. $82,15 : 5 = 16,43 = 16/20$; $82,5 : 5 = 16,50 = 17/20$; $89 : 5 = 17,8 = 18/20$)

La Commissione

Il Presidente



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "IPSIA-ITI-IPSEOA"

Via S. Scervini n.115 – 87041 ACRI (CS) Tel.: 0984/1861921 Fax: /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. 2018/2019

Tipologia B. Analisi e produzione di un testo argomentativo

Candidato _____ classe _____ sez _____

Indicatore 1	Descrittori (indicare con una X il descrittore)	X	Misuratori	Punti	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 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	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 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	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	
	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					
Individuazione e corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	La tesi è individuata in modo corretto, precisa ed esauriente; la tesi centrale che tutte le argomentazioni del testo		Ottimo	15	
	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	Riferimenti culturali validi e opportuni a sostegno dell'argomentazione.		Ottimo	10	
	Riferimenti culturali opportuni a sostegno dell'argomentazione.		Distinto	9	

utilizzati per sostenere l'argomentazione	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. $82,15 : 5 = 16,43 = 16/20$; $82,5 : 5 = 16,50 = 17/20$; $89 : 5 = 17,8 = 18/20$)

La Commissione

Il Presidente



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "IPSIA-ITI-IPSEOA"

Via S. Scervini n.115 – 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. 2018/2019

**Tipologia C. Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su
tematiche di attualità**

Candidato _____ classe _____ sez _____

Indicatore 1	Descrittori (indicare con una X il descrittore)	X	Misuratori	Punti	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)	X	Misuratori	Punti	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 e (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 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)	X	Misuratori	Punti	Totale
• Ampiezza e precisione	Conoscenza ampia e ricca delle tematiche trattate, con eccellenti e precisi riferimenti al contesto storico e culturale.		Ottimo	10	

delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	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					
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione	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	

e del titolo e dell'eventuale paragrafazione.	Titolo coerente. Il testo risulta abbastanza aderente alla traccia.	Discreto	11-12	
	Adeguato 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 ampie, approfondite e articolate in maniera originale; ordinati e validi riferimenti culturali..	Ottimo	10	
	Conoscenze ampie, approfondite e ben articolate; riferimenti culturali	Distinto	9	

conoscenze e dei riferimenti culturali	appropriati..			
	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)

La Commissione

Il Presidente

GRIGLIA SECONDA PROVA – ESAME DI STATO A.S. 2022-2023

Per l'Indirizzo: IP17 -Enogastronomia e Ospitalità alberghiera art. "Sala e Vendita" il Titolo di studio è: Istituto Professionale "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera" articolazione "Sala e Vendita";

Il quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'Esame di Stato per l'ISTITUTO PROFESSIONALE "Indirizzo: Enogastronomia e Ospitalità alberghiera" è stato indicato nell'Allegato G pubblicato in G.U.I Serie Gen. N. 234 del 6 ottobre 2022.

Essa richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione con riferimento alle filiere dell'Indirizzo; dall'altro, il conseguimento delle competenze professionali cui sono correlati i nuclei tematici fondamentali.

I nuclei fondamentali, riportati nell'Allegato G, sono 8 e l'attribuzione dei punteggi avverrà secondo la seguente **Griglia di valutazione:**

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

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	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	

dati del contesto operativo (max 3 punti)	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.	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione (max 6 punti)	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	
	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			___/20

Ministero dell'Istruzione

ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

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

Traghi argine in su cui mucche tranquilla-
mente pascono, bruna si difila¹

lavia ferrata che lontanobrilla;

e nel cielo di perla dritti, uguali, con loro trama delle
aeree fila digradano in fuggente ordine ipali².

Qual di gemiti e d'ululi rombando
cresce ed il gua femminillamento?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 descrivi nella 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.

Ministero dell'Istruzione

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 anche la forma umana. I suoi capelli erano neri, folti, arruffati, appena annodati con dello spago;

aveva denti bianchi come avorio, e un aceto grosso lana avvenenzadil 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 raggomitata 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 cheda quelle partimansi¹ 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 rocce infuocate dal sole, a lacerarsi sulle spine, o ad indurirsi sui sassi, avrebbero potuto esser belli. Nessuno avrebbe potuto dire quanti anni avesse costata 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 grancialeccioper 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 la febbre, era caduto da un'altacima, es'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.»

Ministero dell'Istruzione

Comprensione e Analisi

Può 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, dici il tuo autore è stato in Italia il principale esponente.
3. Quali espedienti narrativi stilistici utilizza l'autore nella descrizione fisica del 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 del 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 tratta da: **Gherardo Colombo, Liliana Segre, *La solacopadiesserenti*, 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, dovemisonotrovatamoltobene, perché la suore erano premurose e accudenti.

UnavoltasfollatiaInverigo, invece, studiavo con una signora che veniva ad armilezionia 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. Ed a un giorno all'altro ti dicono: «Sei stata espulsa!». È qualcosache 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 si serve sempre grande considerazione agli amici veri, a quelle 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 regalie di lodi, ma che in effetti hanno approfittato della tua ospitalità. C'erano quelli che prima delle leggi razziali mi dicevano: «Più bella vita non c'è nessuno!». Poi, dopo la guerra, loro 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 amano o amano tutti quelle che, anche senza

Ministero dell'Istruzione

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

Può 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”.

Ministero dell'Istruzione

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.valigiablù.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.

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

Ministero dell'Istruzione

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.»

Comprensione e Analisi

Può 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 nodi tematici essenziali.
2. Spiega il significato della similitudine presente nel testo: che cosa rappresentano o fariecosail 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.

**TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO
SUTEMATICHE DI ATTUALITÀ**

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.

PROPOSTAC2

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 (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 ancor 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.

IIS IPSIA ITI IPSEOA - ACRI

Indirizzo: IP17- ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA – ART. Sala e vendita

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. Sceglie 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 HACCPa 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 organizzare il servizio di un aperitivo alla milanese

in un wine bar per un gruppo di 50 persone e di dover elaborare con i due nuovi assunti delle procedure operative per garantire la sicurezza alimentare. In particolare:

- riferisca come intenda procedere alla scelta degli ingredienti e alla selezione dei fornitori per la preparazione di un toast farcito o di una selezione di tramezzini o di una bevanda alcolica miscelata;
- identifichi un pericolo associato alla preparazione del toast farcito o dei tramezzini o della bevanda di cui al punto precedente, ne analizzi la gravità e il rischio, proponga un CCP e proceda alla definizione del limite e delle azioni correttive;
- definisca le procedure per assicurare la sicurezza alimentare durante il servizio a buffet;
- riporti, in modo sintetico, le tecniche di gestione dei locali della cantina al fine della corretta conservazione dei vini.

D) Il candidato concluda predisponendo una pagina informativa da allegare alla lista delle vivande con due indicazioni che rassicurino il cliente sulla salubrità dei piatti e delle bevande 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.

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.

Nella seconda metà del mese di Maggio sarà espletata una simulazione di **PROVA ORALE**.

Sempre secondo l'allegato G, la commissione integrerà gli indicatori con la relativa declinazione dei descrittori.

Nome candidato: _____ Classe: _____ Sez. _____ articolazione _____

Punti assegnati _____/20*

*(O.M. n.65 del 14 marzo 2022, art.21 comma 2)

LA COMMISSIONE

Acri, _____

Il Presidente della Commissione

RISULTATI DELLO SCRUTINIO FINALE DELLA CLASSE V ASV

Fasce di profitto finale	N° Studenti *
$6 < M \leq 6.5$	
$6.5 < M \leq 7$	
$7 < M \leq 7.5$	
$7.5 < M \leq 8$	
$8 < M \leq 8.5$	
$8.5 < M \leq 9$	
$9 < M \leq 9.5$	
$9.5 < M \leq 10$	

Integrato il

I DOCENTI DEL CONSIGLIO

DISCIPLINA	COGNOME E NOME	FIRMA
ITALIANO	VALENTINO GIULIA	F.to VALENTINO GIULIA
STORIA	VALENTINO GIULIA	F.to VALENTINO GIULIA
TEDESCO	AGOSTO MARIA CARMELA	F.to AGOSTO MARIA CARMELA
MATEMATICA	IACONIANNI SILVANO	F.to IACONIANNI SILVANO
LAB. DI SERV ENO SETT. CUCINA	PISANI CARMINE	F.to PISANI CARMINE
LAB. DI SERV ENO SETT. SALA E VENDITA	GRAVINA NATALE	F.to GRAVINA NATALE
SOSTEGNO	BIONDO MARIA	F.to BIONDO MARIA
SOSTEGNO	TOSCANO MARIA	F.to TOSCANO MARIA
SOSTEGNO	FUSARO ANNUNZIATO	F.to FUSARO ANNUNZIATO
INGLESE	FUSARO EMANUELA (fino al 06 Aprile 2024) PANEBIANCO ANTONELLA	F.to FUSARO EMANUELA F.to PANEBIANCO ANTONELLA
DIR TEC AMM STR. RICETTIVE	CAPALBO GIUSEPPE	F.to CAPALBO GIUSEPPE
SCIENZE ALIMEN.	CUPELLI DANIELA	F.to CUPELLI DANIELA
RELIGIONE	SCAGLIONE RITA	F.to SCAGLIONE RITA
SCIENZE MOTORIE	CAPALBO DEBORAH	F.to CAPALBO DEBORAH

Il coordinatore**F.to Giulia Valentino****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