



Ministero dell'Istruzione e del Merito
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO "Enrico Gagliardi"

Settore Servizi - Indirizzi:

ENOGASTRONOMIA e OSPITALITA'ALBERGHIERA - AGRICOLTURA e SVILUPPO RURALE - SERVIZI COMMERCIALI

VVRH01050X: Corso Serale - VVRH01001G: Casa Circondariale

VVVC02000G: CONVITTO ANNESSO - Via Accademie Vibonesi - tel. 0963/376765

www.ipseoagliardi.edu.it



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(art. 5-c. 2 - Regolamento sugli esami di Stato D.P.R. n. 323 del 23.07.1998; ai sensi dell'art. 17, comma 1, Digs 62/2017; art.10 O.M. 45/2023)

Anno Scolastico 2022/2023

CLASSE V SEZIONE F

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
Articolazione ENOGASTRONOMIA

Approvato con delibera del Consiglio di Classe del 10/05/2022

Docente Coordinatore di Classe: prof. Domenico LO GATTO



IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Eleonora Rombolà

Eleonora Rombolà

ELENCO DOCENTI

Composizione del Consiglio di Classe 5^a F – Articolazione Enogastronomia

N.	Docente	Disciplina	Firma del Docente
1	Rombolà Nicola	Lingua e Letteratura Italiana	
2	Rombolà Nicola	Storia Cittadinanza e Costituzione	
3	Pugliese Pina	1 ^a Lingua Straniera – Inglese	
4	Azzarito Patrizia	2 ^a Lingua Straniera – Francese	
5	Lo Gatto Domenico	Matematica	
6	* Vallone Aurora	Scienze e Cultura dell'Alimentazione	
7	* Barreca Francesca	Dir. e Tec. Amm.ve delle Strutt. Ric.	
8	* Cardamone Gioela	Lab. Serv. Enog. Settore Cucina	
9	Filardo Nicola	Lab. Serv. Enog. Settore Sala e Vendita	
10	Cuppari Raffaele	Religione	
11	Barreca Francesca	Referente – Educazione Civica	

N.B.

I professori contrassegnati con l'asterisco (*) sono i Commissari Interni

Indice

Consiglio di Classe	Pag. 2
Presentazione dell'istituto	Pag. 4
Profilo "Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"	Pag. 5
Quadro orario 5° anno	Pag. 6
Variazione del consiglio di classe nel triennio	Pag. 7
Descrizione situazione in ingresso della classe al 4° anno	Pag. 7
Excursus storico della classe	Pag. 8
Elenco dei candidati interni (Allegato n° 1)	Pag. 8
Relazione sulla classe	Pag. 8
Credito scolastico- Credito scolastico relativo al Terzo e al Quarto anno (Allegato n° 2)	Pag. 9
Strategie e metodi di insegnamento	Pag. 9
Attività di recupero	Pag. 10
Verifica e valutazione degli apprendimenti	Pag. 10
Descrizione schede singole discipline	Pag. 11
Scheda disciplina: Lingua e letteratura italiana	Pag. 12
Scheda disciplina: Storia	Pag. 15
Scheda disciplina: Matematica	Pag. 18
Scheda disciplina: Lingua Inglese	Pag. 20
Scheda disciplina: Religione	Pag. 22
Scheda disciplina: Lingua Francese	Pag. 23
Scheda disciplina: Scienza e cultura dell'alimentazione	Pag. 25
Scheda disciplina: Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita	Pag. 27
Scheda disciplina: Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Cucina	Pag. 30
Scheda disciplina: Diritto e Tecniche e Amministrative della Struttura Ricettiva	Pag. 32
Educazione Civica	Pag. 34
Griglia di valutazione di Educazione Civica	Pag. 35
Iniziative complementari e/o integrative	Pag. 37
Prove Invalsi	Pag. 37
Attività propedeutiche all'Esame di Stato	Pag. 37
Simulazioni Prove Scritte e Colloquio	Pag. 38
Griglie di valutazione 1^ prova utilizzate per la correzione	Pag. 39
Griglia di valutazione 2^ prova utilizzata per la correzione	Pag. 43
Griglia di valutazione della prova orale	Pag. 44
Documenti a disposizione della Commissione	Pag. 46

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

L'Istituto Professionale Alberghiero per i Servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera "E. Gagliardi" di Vibo Valentia si inserisce dinamicamente in un territorio a vocazione turistica, proiettandosi sul mercato del lavoro e sullo sviluppo legato all'industria turistica e al settore enogastronomico.

La provincia di Vibo Valentia, che insiste su uno dei tratti costieri più suggestivi della regione, beneficia di un entroterra interessante e ricco dal punto di vista della flora e della fauna come il Parco delle Serre e usufruisce della presenza di numerose strutture di accoglienza e di due porti turistici, offrendo opportunità e input strategici per realizzazione dell'Offerta formativa dell'Istituto.

L'I.P.S.E.O.A. "Enrico Gagliardi" è un'istituzione scolastica complessa, che ha registrato progressivamente un incremento di studenti.

Tale crescita è ascrivibile sia all'attività delle numerose risorse professionali incardinate nell'I.P.S.E.O.A. che svolgono con competenza, dedizione e abnegazione il proprio lavoro sia alla conseguente e ponderata costruzione di progetti formativi fondati sulla costruzione di competenze immediatamente spendibili nel mondo del lavoro.

Il bacino d'utenza dell'Istituto risulta variegato e diversificato, la maggior parte degli studenti possiede un background socio-culturale medio-basso, talvolta povero di stimoli e di opportunità, che la scuola mira a colmare con tutte le strategie attuabili.

L'I.P.S.E.O.A. "E. Gagliardi" ha i seguenti indirizzi:

- **Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera (Corso diurno)**
- **Servizi Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera- art. Enogastronomia (Corso serale)**
- **Agricoltura e sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestale e montane (Corso diurno)**
- **Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale (Sede carceraria)**

L'indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera è articolato nei seguenti profili in uscita in:

- **Esperto di Cucina Tradizionale e Innovativa**
- **Bar, Sala e Vendita: Convivier**
- **Esperto della Produzione di Prodotti Dolciari e da Forno**
- **Esperto di Servizi Alberghieri e Promozione Turistica**

La formazione e la preparazione tecnica di personale qualificato e specializzato per i vari servizi legati alla specificità dei percorsi di studio rappresentano opportunità per potenziare le diverse attitudini e vocazioni individuali, concorrendo alla formazione culturale e professionale in un contesto lavorativo fortemente caratterizzato dalla flessibilità e dalla richiesta di specializzazioni diversificate.

I percorsi formativi offrono agli studenti, oltre alla possibilità di acquisire competenze professionali legate al settore, anche una solida cultura di base, garantendo così lo sviluppo di soft e hard skills indispensabili oggi per l'inserimento nel mercato globale.

A tale scopo sono stati costruiti curricula verticali e rubriche delle competenze sia degli insegnamenti afferenti all'Area generale che a quelli costitutivi delle Aree di indirizzo, declinati secondo i profili di uscita.

PROFILO “ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA”

Con il corrente anno scolastico si conclude l’iter formativo previsto dal d.p.r. 15 marzo 2010 n. 87, per lasciare spazio all’implementazione del percorso organizzativo didattico previsto dal decreto legislativo numero 61/2017. Pertanto il Profilo dello studente (P.e.c.u.p.) del secondo ciclo di istruzione e formazione ha come riferimenti le indicazioni contenute nel DPR 15 marzo 2010 n. 87 art. 8 c-6 e nel decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226, (allegato A).

Il Profilo sottolinea come le conoscenze disciplinari e interdisciplinari (*il sapere*) e le abilità operative apprese (*il fare consapevole*), nonché l’insieme delle azioni e delle relazioni interpersonali intessute (*l’agire*) siano la condizione per maturare le competenze che arricchiscono la personalità dello studente e lo rendono autonomo costruttore di sé stesso in tutti i campi della esperienza umana, sociale e professionale.

I percorsi di Istruzione Professionale hanno l’obiettivo di far acquisire agli studenti competenze basate sull’integrazione tra i saperi tecnico-professionali e i saperi linguistici e storico-sociali, da esercitare nei diversi contesti operativi di riferimento. Per rispondere alle esigenze del settore turistico e ai fabbisogni formativi degli alunni, il profilo generale è orientato e declinato in tre distinte articolazioni: “*Enogastronomia*”, “*Servizi di sala e di vendita*” e “*Accoglienza turistica*” ed un’opzione di Enogastronomia - “*Prodotti dolciari artigianali e industriali*”.

L’indirizzo “**Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera**”, a conclusione del percorso quinquennale, ha lo scopo di far acquisire allo studente, 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 il patrimonio delle 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.

I diplomati dell’indirizzo “**Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera**” conseguiranno i seguenti risultati di apprendimento, specificati in termine di competenze:

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- 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.
- Predisporre menu coerenti con il contesto le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- Adeguare e organizzare la produzione la vendita in relazione alla domanda dei mercati paralizzati prodotti tipici.

Nell’articolazione “Enogastronomia” gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro:

- di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;

- di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità;
- di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Inoltre, a completamento del percorso quinquennale, lo studente di Enogastronomia dovrà essere in grado di:

- 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.

A conclusione dell'Esame di Stato, lo studente consegnerà il diploma di "Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera," titolo che gli consentirà di avere sbocchi professionali e culturali e dunque potrà:

- ✓ Proseguire gli studi in ambito post-secondario, in particolare nella formazione tecnica superiore, I.F.T.S. e I.T.S;
- ✓ Proseguire gli studi in tutte le facoltà universitarie;
- ✓ Lavorare nel settore turistico/alberghiero;
- ✓ Intraprendere un'attività in proprio (per i diplomati degli Istituti Alberghieri non è necessario l'esame alla Camera di Commercio);
- ✓ Insegnare materie tecnico-pratiche negli Istituti Alberghieri.

QUADRO ORARIO 5° ANNO

MATERIE ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA	Ore previste	Ore Effettuate	Ore da svolgere
AREA COMUNE			
RELIGIONE	30	21	4
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	90	86	9
STORIA	60	54	6
LINGUA STRANIERA (INGLESE)	60	52	8
MATEMATICA	90	75	10
AREA D'INDIRIZZO			
SECONDA LINGUA STRANIERA – FRANCESE	60	52	8
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	60	52	10
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA	90	75	9
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	90	78	12
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA	60	54	8
TOTALE	690 *	599	84
EDUCAZIONE CIVICA	33	25	3

* Nel monte orario è compresa la quota oraria minima annuale di 33 ore prevista per l'insegnamento trasversale di Ed. Civica.

VARIAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO CONTINUITÀ DIDATTICA (SI/NO)

MATERIE ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA	A.S. 2020/2021	A.S. 2021/2022	A.S. 2022/2023
RELIGIONE	SI	SI	SI
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	SI	NO	NO
STORIA	SI	NO	NO
LINGUA STRANIERA (INGLESE)	SI	SI	SI
MATEMATICA	SI	SI	SI
SECONDA LINGUA STRANIERA - FRANCESE	SI	NO	NO
SCIENZA E CULTURA ALIMENTAZIONE	SI	SI	SI
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA	-	SI	SI
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	SI	SI	SI
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA	SI	SI	SI

SITUAZIONE IN INGRESSO DELLA CLASSE E RISULTATI DELLO SCRUTINIO FINALE 4° ANNO

CLASSE IV sez. F (14 alunni) Articolazione Enogastronomia

MATERIA	N° ALLIEVI PROMOSSO CON 6	N° ALLIEVI PROMOSSO CON 7	N° ALLIEVI PROMOSSO CON 8	N° ALLIEVI PROMOSSO CON 9-10	N° ALLIEVI NON PROMOSSO	N° ALLIEVI ESONERATI	N° ALLIEVI NON FREQUENT
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	2	3	1	--	--	3	5
STORIA	2	3	1	--	--	3	5
LINGUA STRANIERA (INGLESE)	2	3	1	3	--	--	5
MATEMATICA	1	4	1	--	--	3	5
SECONDA LINGUA STRANIERA - FRANCESE	1	5	1	2	--	--	5
SCIENZA E CULTURA ALIMENTAZIONE	2	4	2	1	--	--	5
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTR. – SETTORE CUCINA	1	6	--	2	--	--	5
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTR. – SETTORE SALA E VENDITA	1	6	2	--	--	--	5
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	3	2	1	1	--	2	5
EDUCAZIONE CIVICA	2	4	3	--	--	--	5

EXCURSUS STORICO DELLA CLASSE

Numero totale allievi	20
Provenienza da classi diverse	SI
Provenienza da altri Istituti	SI
Certificazioni (H)	NO
DSA	NO
BES	NO
Ripetenti classi quinte	SI
Lingue straniere	Francese <input checked="" type="checkbox"/> Inglese <input checked="" type="checkbox"/>

ELENCO DEI CANDIDATI INTERNI

ALLEGATO n° 1 *

*si seguono le indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota del 21 marzo 2017, prot. 10719.

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe 5F, corso serale, è formata da 20 corsisti iscritti: 6 di sesso femminile e 14 di sesso maschile, provenienti in parte dalla classe IV F Enogastronomia - Settore Cucina, mentre 2 alunni hanno avuto l'idoneità a seguito di esami preliminari ed 1 alunno è arrivato all'inizio del II quadrimestre da stesso istituto (diurno).

La classe è formata da persone adulte; alcuni di essi studenti-lavoratori (anche nel settore enogastronomico) che hanno richiesto ed ottenuto l'esonero per le discipline di area comune essendo già in possesso di altro diploma di scuola secondaria di II grado e/o di laurea.

Il contesto socio-culturale è vario, per alcuni l'ambiente di provenienza è poco stimolante per la loro crescita culturale, quindi, per essi la scuola rappresenta un punto di riferimento culturale e professionale decisivo.

La classe, dal punto di vista disciplinare, ha mantenuto un buon comportamento dimostrando alto senso di responsabilità e di maturità, in considerazione anche della loro età e della loro esperienza di vita.

I corsisti hanno sempre dimostrato interesse e partecipazione per lo studio delle varie discipline. In particolare, nel corso dell'anno, si sono evidenziate due fasce di livello: la prima composta da un gruppo di allievi attenti, capaci, volenterosi e sufficientemente impegnati che ha raggiunto livelli più che buoni nelle varie discipline; la seconda è formata da allievi che, pur possedendo capacità di attenzione e di comprensione degli argomenti trattati, si sono, generalmente, dimostrati disponibili, al dialogo educativo, ma spesso non hanno mantenuto un impegno di studio costante e una frequenza non sempre regolare, per lo più assenze individuali, con la conseguenza che l'acquisizione dei contenuti in alcune discipline risulta appena sufficiente. Si evidenzia, inoltre, che vi sono degli alunni regolarmente iscritti che hanno frequentato saltuariamente o non hanno potuto frequentare le lezioni per motivi personali e/o familiari e pertanto, avendo già accumulato un numero elevato di assenze non potranno essere ammessi agli esami di stato.

Infine, tutti gli allievi frequentanti hanno svolto e consegnato le verifiche loro assegnate e preso visione dei materiali caricati dai docenti sul RE.

Nel complesso, il livello di preparazione della classe risulta positivo.

CREDITO SCOLASTICO

(ai sensi dell'allegato A del d.lgs. n.62 del 13 aprile 2017, Gazzetta Ufficiale n.112 del 16 maggio 2017, all'art.26)

O.M. 45 del 09/03/2023 - art. 11

Nelle classi terze, quarte e quinte in seguito all'ammissione alla classe successiva o all'esame di Stato, il Consiglio di Classe procede all'attribuzione del "CREDITO SCOLASTICO", ossia un punteggio attribuito per ciascun anno scolastico, sulla base della media dei voti finali di tutte le discipline, compreso il comportamento. Tale media colloca l'alunno all'interno di una banda di oscillazione che permette l'attribuzione di un punteggio minimo o massimo (con un punto di differenza tra i due livelli) secondo la tabella allegata al PTOF, contenente criteri e descrittori approvati dal collegio dei docenti. Il docente di Religione e, ove abbia operato, analogamente il docente delle attività didattiche e formative alternative all'insegnamento, partecipano a pieno titolo alle deliberazioni del CdC concernenti l'attribuzione del credito scolastico, nell'ambito della fascia, per gli studenti che si avvalgono di tali insegnamenti. Il consiglio di classe tiene conto, altresì, di tutti gli elementi conoscitivi forniti da eventuali docenti esperti e/o tutor, di cui si avvale l'istituzione scolastica per le attività di ampliamento e potenziamento dell'offerta formativa.

Al termine dell'attenta valutazione, il consiglio di classe attribuirà il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A del D. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nell'art. 11 dell'OM 65 del 14/3/22 e procederà a convertire il suddetto credito in cinquantesimali sulla base della tabella 1 di cui all'allegato C dell'ordinanza menzionata.

Allegato A

TABELLA ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO

Media dei voti	Fasce di credito III anno ai sensi dell'All. A D. Lgs 62/2017	Fasce di credito IV anno ai sensi dell'All. A al D. Lgs. 62/2017	Fasce di credito V anno ai sensi dell'All. A al D. Lgs. 62/2017
M<6	-	-	7-8
M=6	7-8	8-9	9-10
6 < M ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7 < M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8 < M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9 < M ≤ 10	11-12	12-13	14-15

CREDITO SCOLASTICO RELATIVO AL 3° E 4° ANNO

vedere **ALLEGATO n° 2**

La tabella definitiva con i criteri valutativi e la sintesi dei crediti di terzo, quarto e quinto anno è parte integrante del verbale dell'ultimo scrutinio a disposizione della commissione (*ALLEGATO n° 3*)

STRATEGIE E METODI DI INSEGNAMENTO

Nell'operare un bilancio complessivo del percorso formativo degli studenti della classe è evidente come la sinergia creatasi tra didattica laboratoriale professionalizzante e formazione generale, tra intelligenza pratica e preparazione culturale, abbia rappresentato una reale opportunità di crescita e di cambiamento per gli studenti della classe, che garantiti da un modello di 'educazione integrale', sono in grado di proiettarsi nella realtà e operare scelte in modo consapevole.

Il Consiglio di Classe ha finalizzato la propria attività al conseguimento di risultati di apprendimento tanto dell'area comune, quanto di quella di indirizzo, in modo da consentire ad ogni studente di raggiungere sia le **competenze tecnico pratiche**, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, quanto quelle relative alle discipline **dell'area culturale generale**.

La promozione dell'apprendimento cooperativo, del confronto e del dialogo, la valorizzazione dell'operatività e della creatività, il radicamento delle conoscenze astratte su elementi concreti di esperienza ed il coinvolgimento degli allievi nell'autovalutazione hanno rappresentato i cardini metodologici del CdC.

Le strategie didattiche e gli interventi impiegati da tutti i docenti sono stati diversificati e individualizzati e proseguiranno fino al termine delle attività scolastiche, con l'auspicio che possano consentire a ciascun studente di raggiungere i traguardi formativi prefissati.

I docenti dell'IPSEOA nell'approccio didattico basato sullo sviluppo di competenze hanno orientato i propri interventi al fine di:

- mantenere viva la relazione e la socializzazione all'interno della classe contrastando il rischio dell'isolamento e della demotivazione;
- favorire la resilienza;
- promuovere l'interazione autonoma, costruttiva ed efficace dello studente con i docenti e con i pari;
- valorizzare il progresso, l'impegno, la partecipazione degli studenti alle attività didattiche proposte, monitorando costantemente sia il loro processo di apprendimento, che l'attivazione di pratiche autovalutative;
- valorizzare l'impegno profuso dagli studenti, i contributi originali, le buone pratiche emerse nelle attività realizzate;
- continuare a garantire l'informazione e la collaborazione con le famiglie e/o i corsisti stessi, utilizzando le varie funzioni previste dal Registro Elettronico e dalla bacheca delle comunicazioni del sito web.

ATTIVITÀ DI RECUPERO

INSEGNAMENTI	PERIODO	MODALITA' DI RECUPERO
Tutte le discipline	febbraio / maggio 2023	RECUPERO IN ITINERE

VERIFICA E VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

La **valutazione** è stata di tipo:

- **formativo**: al fine di ottenere informazioni continue e analitiche durante il processo di apprendimento di ogni singolo studente e valutarne l'evoluzione cognitiva e per calibrare le strategie metodologiche di insegnamento.
- **sommativo**: al fine di rilevare le conoscenze e le competenze acquisite, giungendo a formulare un giudizio di valore sulle prestazioni dello studente.

TIPOLOGIE DI VERIFICA	INSEGNAMENTI
Verifiche orali/scritte	Tutti
Prove strutturate o semi-strutturate	Tutti
Analisi testuale	Lingua e letteratura italiana
Testi argomentativi	Lingua e letteratura italiana
Risoluzione problemi	Matematica – SCA – DTA – Laboratorio Cucina
Sviluppo progetti	SCA – DTA – Laboratorio Cucina
Relazioni	SCA – DTA – Laboratorio Cucina - Lingua e letteratura italiana
Prove pratiche	Laboratorio Cucina

Riguardo alle griglie di valutazione utilizzate per verifiche orali e scritte, si rimanda all'Appendice 'Griglie di valutazione' allegata al PTOF

DESCRIZIONE SCHEDE DELLE SINGOLE DISCIPLINE

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Docente: prof. Nicola Rombolà

Libro di testo: Codice Letterario 3 – La Nuova Italia Editrice

OBIETTIVI GENERALI DELLA DISCIPLINA	OBIETTIVI RAGGIUNTI
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana nei vari contesti sociali e professionali; • Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura e della letteratura dei secoli dal XIX al XX; • Orientarsi tra i testi e autori fondamentali del periodo storico di riferimento dalla seconda metà del XIX al XX sec.); • Utilizzare gli strumenti per comprendere e contestualizzare attraverso la lettura e l'interpretazione dei testi le opere più significative della tradizione culturale del nostro Paese, compresa quella regionale; • Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nelle attività di studio e di ricerca. • Produzione di testi ed elaborati di diversa tipologia e destinazione; • Argomentare su tematiche predefinite in conversazioni e colloqui secondo regole strutturate; • Utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali; • Redigere testi a carattere professionale utilizzando un linguaggio tecnico specifico; • Interloquire e argomentare anche con i destinatari del servizio in situazioni professionali del settore di riferimento. 	<ul style="list-style-type: none"> • L'utilizzo del patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana, nei vari contesti sociali, culturali e professionali, può ritenersi sufficientemente adeguato anche se ci sono delle differenze nei livelli raggiunti. • La competenza per il riconoscimento delle linee essenziali della storia delle idee, della cultura e della letteratura dei secoli dal XIX al XX, comprese le tendenze, le correnti e i relativi autori nel contesto europeo, può considerarsi acquisita, così anche la capacità di comprendere e contestualizzare i testi delle opere più significative della tradizione culturale del nostro Paese. • I vari linguaggi e l'uso di informazioni, di appropriate strutture semantiche e sintattiche per argomentare ed esprimersi nei vari contesti culturali, sociali e professionali, possono ritenersi, in linea di massima, adeguati alla funzione comunicativa ed espressiva che richiedono le diverse situazioni e condizioni.

PROGRAMMA SVOLTO

Letteratura e cultura nella seconda metà dell'Ottocento

La rivoluzione industriale e l'evoluzionismo

I caratteri del Naturalismo e i suoi principali interpreti

I caratteri del Verismo

L'evoluzione artistico-letteraria e la poetica di Giovanni Verga

La produzione verista di Verga, le novelle, i romanzi e il Ciclo dei vinti

Il Decadentismo

Il linguaggio dei Simbolisti e il clima in cui matura il movimento letterario

Il rinnovamento del linguaggio poetico.

Il simbolismo e i principali protagonisti

Caratteri generali del Decadentismo europeo

Il Decadentismo italiano

Giovanni Pascoli

La vita e le opere dell'autore

Il pensiero e la poetica
Il percorso letterario di Pascoli
La teoria del fanciullino
Produzione letteraria ed evoluzione artistico-letteraria
Analisi testuale di alcune liriche

Gabriele D'Annunzio

La personalità di D'Annunzio: esteta e decadente
Principali aspetti della sua personalità e del percorso artistico-letterario.
Spiegazione dei versi della poesia "La pioggia nel pineto"

Il Futurismo e le avanguardie storiche

I principali caratteri delle avanguardie storiche
La poetica futurista. La figura di Marinetti

Luigi Pirandello

La personalità di Luigi Pirandello e l'evoluzione del percorso letterario e artistico
La poetica di Pirandello: l'umorismo e i suoi caratteri
Contenuti del saggio "L'umorismo"
"Il fu Mattia Pascal": strutture narrative e caratteristiche del personaggio
Struttura e temi del romanzo "Uno nessuno centomila".
Il teatro pirandelliano e le principali opere teatrali
La produzione teatrale e i tre miti di Pirandello nella produzione teatrale

Italo Svevo

Cenni biografici e introduzione all'opera.
Caratteristiche delle opere e significato storico-letterario della sua esperienza letteraria.
Analisi, struttura e significati del romanzo "La coscienza di Zeno"

Giuseppe Ungaretti

Esperienza biografica
Partecipazione alla prima guerra mondiale.
La poesia di Ungaretti nella raccolta "L'allegria di naufragi"
Il pensiero e la poetica
Lettura dei testi poetici delle raccolte Allegria di Naufragi e Sentimento del tempo.
Caratteri ed evoluzione stilistica e poetica

Eugenio Montale

Esperienza biografica e caratteri delle principali opere e della sua poetica
Il correlativo oggettivo
Ossi di Seppia, le Occasioni, La bufera e altro.
L'ultima produzione poetica e il valore della sua testimonianza di intellettuale, artistica ed etica
nel corso del Novecento

Umberto Saba

Vita e poetica.
Caratteri letterari e contenuti esistenziali del Canzoniere
Analisi testuali di alcune liriche

L'Ermetismo

Caratteri generali e i principali interpreti

L'esperienza poetica di Salvatore Quasimodo**L'evoluzione dello stile dalla fase ermetica a quella neorealistica****Neorealismo**

La poetica dell'impegno tra Resistenza e Neorealismo

L'esemplare testimonianza poetica di Salvatore Quasimodo

I principali interpreti della poetica neorealistica: da Carlo Levi a Primo Levi.

Le figure di Elio Vittorini e Cesare Pavese.

L'esperienza umana e artistica di Pier Paolo Pasolini e il fenomeno della mutazione antropologica, dell'omologazione e del genocidio culturale ne "Gli scritti corsari".

Il filone meridionalista del Neorealismo calabrese e il rapporto degli autori località di nascita e la storia antropologica dei luoghi. L'esperienza di Leonida Repaci, di Saverio Strati e quella dello scrittore veneto Giuseppe Berto con Capo Vaticano negli itinerari di scoperta tra letteratura, cibo e territorio

METODOLOGIA DIDATTICA

- lezioni frontali
- lavoro di gruppo
- interdisciplinarietà
- strumenti multimediali (LIM, Aula Magna)
- dibattiti

MEZZI, STRUMENTI E SUSSIDI

Dispense
 fotocopie
 libro di testo
 pubblicazioni
 articoli di giornali e riviste specializzate
 documentari e video.

STRUMENTI DI VERIFICA

Prova strutturata
 Prove simulate esami di Stato
 Colloquio
 Analisi Testuale
 Comprensione del testo
 Tema, saggio (argomentativo, espositivo)
 Relazioni

AZIONI DI RECUPERO ED APPROFONDIMENTO

Spiegazione frontale seguita da svolgimento di attività scritte individuali o di gruppo.
 Conversazione guidata.
 Ricerche sul web
 Lavori individuali di ricerca e approfondimento.
 Attività multimediali

STORIA

<i>Docente:</i> prof. Nicola Rombolà	
<i>Libro di testo:</i> Passato e Futuro Vol. 3. Dal Novecento ai nostri giorni - Ed. SEI	
OBIETTIVI GENERALI DELLA DISCIPLINA	OBIETTIVI RAGGIUNTI
<ul style="list-style-type: none"> Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. Integrare in maniera sistematica le competenze di storia generale/globale e le storie settoriali e per un'applicazione degli strumenti propri delle scienze storico-sociali all'evoluzione dei processi produttivi e dei servizi e alle trasformazioni indotte dalle scoperte scientifiche e dalle innovazioni tecnologiche. 	<ul style="list-style-type: none"> La contestualizzazione degli aspetti storici, geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo, possono ritenersi adeguate ed essere riconosciute e identificati nei loro caratteri. Le competenze di storia generale/globale in rapporto con le storie settoriali, locali-territoriali, rilevano un livello non sempre appropriato ad una capacità critica, ad una visione complessiva dei fatti storici nel loro concatenarsi e integrarsi, ma adeguate per un'applicazione degli strumenti propri delle scienze storico-sociali all'evoluzione dei processi produttivi e dei servizi, in relazione alle scoperte scientifiche e alle innovazioni tecnologiche.
PROGRAMMA SVOLTO	
<p>Dall'Ottocento al Novecento Dall'Unità d'Italia alla Questione meridionale La seconda rivoluzione industriale Evoluzionismo e Positivismo Il colonialismo imperialista, movimento socialista e cattolicesimo sociale I Nazionalismi e le correnti irrazionalistiche e razziste La Belle époque</p> <p>L'età giolittiana Cos'è l'età giolittiana L'industrializzazione dell'Italia L'emigrazione Le riforme sociali Giolitti, i cattolici e i socialisti La guerra in Libia Il patto Gentiloni e la riforma elettorale Declino di Giolitti</p> <p>La Grande Guerra Le cause della prima guerra mondiale Il fallimento della guerra lampo. Il clima in Italia tra neutralisti e interventisti L'entrata dell'Italia nella Grande guerra L'uso delle nuove armi I principali fatti che hanno contrassegnato la Prima guerra mondiale La fine della guerra e il crollo degli imperi centrali. La conferenza di Parigi e i trattati di pace</p>	

Il Dopoguerra

Una pace fragile
il ruolo degli Stati Uniti
L'eredità della guerra
Wilson e i 14 punti
I trattati di pace

Il biennio rosso

L'età dei totalitarismi

La Rivoluzione Russa e il regime totalitario di Stalin

Il Fascismo

Le origini del Fascismo
Il biennio rosso e l'offensiva squadrista
La marcia su Roma e le elezioni del 1924
Il delitto Matteotti e la nascita della dittatura
Le organizzazioni di regime e la politica sociale
I Rapporti del regime con la Chiesa, il Concordato e i Patti Lateranensi
La politica economica
Politica estera e la guerra d'Etiopia
L'alleanza con la Germania nazista e le leggi razziali

La crisi del 1929 e la grande depressione

I principali motivi che generano la crisi negli Stati Uniti e in Europa
Il New Deal

Il Nazismo

La Germania del dopoguerra e la repubblica di Weimar
Le origini del nazismo e L'ascesa al potere di Adolf Hitler
La figura di Hitler e i caratteri del totalitarismo
La nascita del terzo Reich
La persecuzione degli Ebrei
La politica estera tedesca

Le radici storiche dell'antisemitismo

Le teorie razziste della razza pura e la persecuzione nazista degli Ebrei

Il mondo verso la seconda guerra mondiale

L'ascesa di Hitler
Il ruolo della borghesia agraria e industriale nella costruzione del regime
Le leggi razziali in Italia e in Germania
Fascismi e totalitarismi in Europa
Antisemitismo e Resistenza

La seconda guerra mondiale

La guerra lampo tedesca
La Germania alla conquista dell'Europa
L'Italia in guerra
La battaglia d'Inghilterra
Il patto tripartito
La guerra parallela dell'Italia

L'operazione Barbarossa nell'URSS
 L'attacco a Pearl Harbor e l'entrata in guerra degli USA
 Lo sbarco degli alleati e la caduta del fascismo
 Il genocidio degli Ebrei
 L'offensiva degli alleati in Europa e la resa della Germania
 La resa del Giappone e la fine della guerra
 Le bombe atomiche su Hiroshima e Nagasaki

Dopoguerra e i primi passi della Repubblica
 Le conseguenze politiche, sociali e culturali della seconda guerra mondiale
 Il referendum istituzionale
 L'assemblea Costituente e i principi fondamentali della Costituzione
 L'epoca della ricostruzione e la situazione economico-sociale dell'Italia tra la fine del Quaranta e i primi anni del Cinquanta
 Focus sulle sui territori e il rapporto tra microstoria e macrostoria: la storia delle comunità locali e il problema delle categorie storiche e culturali con le quali si interpretano i fatti e i fenomeni. Il Mezzogiorno e la Calabria tra eredità storica e visione del futuro attraverso una riflessione critica su come si costruisce una narrazione nell'immaginario collettivo e nei processi mediatici dell'attuale comunicazione

<p>METODOLOGIA DIDATTICA</p> <ul style="list-style-type: none"> - lezioni frontali - lavoro di gruppo - interdisciplinarietà - strumenti multimediali (LIM, Aula magna) 	<p>MEZZI, STRUMENTI E SUSSIDI</p> <p>attrezzature di laboratorio dispense fotocopie libro di testo pubblicazioni articoli di giornali e riviste specializzate</p>
<p>STRUMENTI DI VERIFICA</p> <p>Prova strutturata Questionari Colloquio Discussione</p>	<p>AZIONI DI RECUPERO ED APPROFONDIMENTO</p> <p>Spiegazione frontale seguita da svolgimento di attività scritte individuali o di gruppo. Conversazione guidata. Ricerche sul web Lavori individuali di ricerca e approfondimento. Attività multimediali</p>

ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA

I principali articoli della Costituzione. I diritti inalienabili e inviolabili e il concetto di libertà
 Sostenibilità ambientale e il modello del Pil in un sistema economico plutocratico e tecnocratico.
 Lo sviluppo insostenibile e i valori umani ed etici nell'età del consumismo

MATEMATICA

<i>Docente:</i> Prof. Domenico Lo Gatto	
<i>Libro di testo:</i> Matematica.bianco Vol. UV - Zanichelli	
OBIETTIVI GENERALI DELLA DISCIPLINA	OBIETTIVI RAGGIUNTI
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare il linguaggio ed i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative • Utilizzare i concetti ed i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati. • Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gli allievi conoscono il concetto di: funzione, limite, e funzione continua. • Gli allievi risolvono: domini, limiti e forme indeterminate di funzioni continue, semplici derivate. • Gli allievi conoscono i grafici delle funzioni elementari. • Gli allievi riconoscono le caratteristiche principali di funzioni rappresentanti casi reali.
PROGRAMMA SVOLTO	
<p><u>RICHIAMI ANNI PREC.</u> Equazioni di secondo grado, disequazioni e sistemi di disequazioni di I e II grado.</p>	
<p><u>U.D.A. 1: “LE FUNZIONI”</u> Funzioni reali di variabile reale. Classificazione delle funzioni. Funzioni crescenti e decrescenti, periodiche, pari e dispari. Concetto di intervallo e sua rappresentazione. Il Campo di Esistenza o Dominio di una funzione. Studio del segno di una funzione. Intersezioni con gli assi cartesiani. Grafico parziale di una funzione.</p>	
<p><u>U.D.A. 2: “I LIMITI”</u> Il concetto di limite. Limite finito e limite infinito per una funzione in un punto. Gli asintoti orizzontali e verticali.</p>	
<p><u>U.D.A. 3: “LA DERIVATA” (da svolgere)</u> Il significato geometrico della derivata. La derivata delle funzioni elementari. Massimi e minimi di una funzione (cenni).</p>	
<p><u>U.D.A. 4: “STUDIO DI CASI REALI”</u> Andamento nel tempo della produzione, della vendita o del prezzo di un prodotto alimentare. Andamento dei consumi di energia elettrica in un determinato periodo di tempo. Funzioni di costo e di ricavo lineari e non lineari. Livello delle scorte di magazzino. Ciclo di vita di un prodotto. Curva glicemica. Funzione dell’Indice di Massa Corporea. Variazione del peso di una persona in dieta. La funzione della pizza perfetta.</p>	

Andamento dei consumi di caffè, cornetti pizze, ecc. in un determinato periodo di tempo.
 Curve di evoluzione della qualità dei diversi tipi di vino.
 Curva della crescita batterica e del Coronavirus.

U.D.A. 5: “MATEMATICA E AGENDA 2030”

Analisi dei dati Istat relativi alla produzione di energia elettrica da fonti rinnovabili.

<p>METODOLOGIA DIDATTICA</p> <ul style="list-style-type: none"> – lezioni frontali – lavoro di gruppo – insegnamento individualizzato – simulazioni. 	<p>MEZZI, STRUMENTI E SUSSIDI</p> <p>dispense libro di testo</p>
<p>STRUMENTI DI VERIFICA</p> <p>prova strutturata prova semi strutturata colliqui soluzione di problemi</p>	<p>AZIONI DI RECUPERO ED APPROFONDIMENTO</p> <p>Spiegazione frontale seguita da svolgimento di attività scritte individuali o di gruppo. Ricerche sul web.</p>

INGLESE

Docente: Prof.ssa Pina Pugliese

Libro di testo: "Cook Book Club Compact" Olga Cibelli, Daniela d'Avino by Clitt

OBIETTIVI GENERALI DELLA DISCIPLINA

- 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 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)
- 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
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Con riferimento alla programmazione curriculare sono stati conseguiti, pur in maniera differenziata, i seguenti obiettivi:

- Gli alunni hanno manifestato nel corso dell'anno scolastico, un certo interesse per lo studio della lingua sia scritta sia orale, dimostrando di aver assimilato, in linea di massima, i contenuti disciplinari trattati.
- Alcuni alunni, dotati di adeguate capacità, si sono applicati con costanza, raggiungendo gli obiettivi prefissati. Conoscono, quindi, gli argomenti trattati e sanno applicare in modo autonomo e quasi corretto le conoscenze acquisite, soprattutto in situazioni relative all'ambito professionale.
- Altri si sono applicati in maniera discontinua ed hanno partecipato non sempre in modo attivo alla vita della classe per cui gli obiettivi conseguiti in termini di conoscenze, competenze e capacità sono appena accettabili.
- Gli alunni hanno imparato ad affrontare le difficoltà come occasione di crescita.
- Hanno sviluppato la capacità di acquisire e interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti e con diversi strumenti comunicativi.
- Hanno collaborato e partecipato attivamente contribuendo all'apprendimento comune e alla realizzazione delle attività collettive attraverso le nuove metodologie didattiche.

PROGRAMMA SVOLTO

UDA n.1 Titolo: MEALS AND MENUS

Topics: Meals & Menus: British Meals. Menu & Menu Types.

Sauces. Starters. Soups. First courses (pasta and rice). Recipe: Mayonnaise Sauce.

Main course & Sides: meat, fish, vegetables. Recipe: Saltimbocca, Roman style.

Vocabulary: Menu courses sequence.

Grammar: Present Simple

UDA n.2 Titolo: ON THE HEALTHY SIDE & ON THE SAFE SIDE

Topics: NUTRITION – Well-being. Nutrients. Food groups & healthy Guidelines. The food pyramid. The Mediterranean Diet . The healthy eating plate. Allergy vs Intolerance.

FOOD SAFETY- World food safety. Food contamination. Food poisoning. Five keys to safer food. Globalization and food safety certification. HACCP in catering.

Vocabulary: Nutrition. Nutrients. Allergies. Intolerances. Symptoms. Safe food. Contaminants. Food certifications. The words for HACCP.

Grammar: Present Continuous
Present simple vs Present Continuous

UDA n.3 Titolo: SUSTAINABILITY

Topics: Food sustainability. Biodiversity. Farm to work. Fish to fork. The short supply chain.

Vocabulary: Sustainability. Food sustainability. Local farming.

Grammar: Simple Past.

UDA n.4 Titolo: CAREERS

Topics: Job opportunities. Job ad sample. Job ads. Your key to success. Application letter. The Curriculum Vitae. Job interviews.

Vocabulary: Job advertising language. Business letter language. Job interview.

Grammar: Modal verbs

EDUCAZIONE CIVICA: THE 2030 AGENDA

Topics: Responsible consumption and production.

<p>METODOLOGIA DIDATTICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • lezione partecipata • pair work, team work • insegnamento individualizzato • peer tutoring • role play 	<p>MEZZI, STRUMENTI E SUSSIDI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo • materiale fotocopiato • CD audio • risorse web
<p>STRUMENTI DI VERIFICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Quesiti a risposta chiusa • Quesiti a risposta aperta • Prove oggettive (scelta multipla, T/F motivato, corrispondenze, trasformazioni, completamento) • Prove semi-strutturate • Conversazioni guidate 	<p>AZIONI DI RECUPERO ED APPROFONDIMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Spiegazione frontale seguita da svolgimento di attività scritte individuali o di gruppo. • Conversazione guidata. • Ricerche sul web • Lavori individuali di ricerca e approfondimento.

RELIGIONE CATTOLICA

Prof. Raffaele CUPPARI	
Libro di testo: A LAUTO CONVITO EDB SCUOLA	
OBIETTIVI GENERALI DELLA DISCIPLINA	CONOSCENZE E COMPETENZE RAGGIUNTE
Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.	Gli alunni hanno manifestato nel corso dell'anno scolastico, un notevole interesse per lo studio della disciplina, dimostrando di aver assimilato i contenuti trattati. Sanno applicare in modo corretto le conoscenze acquisite sono in grado di cogliere le diverse situazioni in modo autonomo
PROGRAMMA SVOLTO	
<p>Questioni etiche contemporanee I piatti della Quaresima L'espulsione degli italiani dall' Istria Anniversario Madonna di Lourdes Amore, matrimonio e famiglia Segni cristiani nella realtà sociale Giovani e dipendenze Il Natale Solidarietà ed indifferenza Libertà e responsabilità L'alimentazione al tempo di Gesù Valore simbolico degli alimenti nelle religioni Indicazioni alimentari nel Cristianesimo Il problema umanitario degli sbarchi dei migranti. Il valore e la dignità del corpo in una visione armonica tra religione e scienza. Conversazioni su problematiche giovanili</p>	
METODOLOGIA DIDATTICA	MEZZI, STRUMENTI E SUSSIDI
<ul style="list-style-type: none"> - lezioni frontali - lavoro di gruppo - interdisciplinarietà - strumenti multimediali (LIM, lab. linguistico, informatico,.....) 	<ul style="list-style-type: none"> - attrezzature di laboratorio - dispense - libro di testo - pubblicazioni - articoli di giornali e riviste specializzate
STRUMENTI DI VERIFICA	AZIONI DI RECUPERO ED APPROFONDIMENTO
<p>Prova strutturata Prova semi strutturata Analisi Testuale Comprensione del testo</p>	<p>Spiegazione frontale seguita da svolgimento di attività scritte individuali o di gruppo. Conversazione guidata. Ricerche sul web Lavori individuali di ricerca e approfondimento. Attività multimediali</p>

FRANCESE

Docente: Prof.ssa Patrizia Azzarito

Libro di testo: Les toqués de la gastronomie - Cappelli Editore (Simona Appignanesi, Anna Giorgi, Franca Marini)

OBIETTIVI GENERALI DELLA DISCIPLINA	OBIETTIVI RAGGIUNTI
<ul style="list-style-type: none"> ● Padroneggiare la lingua francese, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER) ● 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 <ul style="list-style-type: none"> Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera ● Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento ● Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali 	<ul style="list-style-type: none"> ● Comprendere semplici messaggi orali relativi alla sfera personale e professionale ● Esprimersi oralmente, in forma quasi adeguata, su argomenti di carattere quotidiano e professionale ● Applicare in modo semplice le conoscenze linguistiche acquisite, in situazioni comunicative relative all'ambito lavorativo ● Cogliere il senso globale di testi settoriali e di testi narrativi relativi alla realtà contemporanea ● Produrre in modo comprensibile testi scritti di natura personale e professionale, in particolare ricette ● Conoscere ed usare in modo quasi adeguato le strutture linguistiche e il lessico relativi al percorso di studio

PROGRAMMA SVOLTO

La pyramide alimentaire

Le régime méditerranéen

Végétariens et végétaliens

Alimentation et maladies:

L'obésité

L'hypercholestérolémie

Les troubles du comportement alimentaire

L'anorexie mentale: les causes; les conséquences physiques et psychologiques

La boulimie nerveuse: les causes; les conséquences physiques et psychologiques

Les traitements des troubles du comportement alimentaire

La maladie coeliaque: traitement et prévention

Les trois gallicismes

Les articles partitifs

Les verbes irréguliers pouvoir, vouloir, aller, venir, faire,

Le passé composé et son accord

Education civique : La déclaration des droits de l'homme et du citoyen

Éducation nutritionnelle: des astuces pour rester en forme

METODOLOGIA DIDATTICA <ul style="list-style-type: none">- lezioni frontali- lavoro di gruppo- interdisciplinarietà- strumenti multimediali (LIM)	MEZZI, STRUMENTI E SUSSIDI <p>Libri di testo, opuscoli, dizionari, dépliant, materiale fotocopiato, audiovisivo.</p>
STRUMENTI DI VERIFICA <p>Quesiti a risposta singola Quesiti a risposta multipla Semplici questionari Prove oggettive (scelta multipla, V/F motivato, corrispondenze) Prove semi-strutturate Conversazioni.</p>	AZIONI DI RECUPERO ED APPROFONDIMENTO <p>Spiegazione frontale seguita dallo svolgimento di attività scritte individuali o di gruppo. Conversazione guidata. Ricerche sul web Lavori individuali di ricerca e approfondimento.</p>

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: Prof. Aurora Vallone

Libro di testo: Scienza e Cultura dell'Alimentazione - Volume 5° anno - A. Machado

OBIETTIVI GENERALI DELLA DISCIPLINA	OBIETTIVI RAGGIUNTI
<ul style="list-style-type: none"> ● Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva d'interesse ● 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 ● Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico e fisico, nutrizionale e gastronomico ● Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche ● Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo ● Correlare la conoscenza storica generale agli aspetti delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento 	<ul style="list-style-type: none"> ● Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni; ● Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare; ● Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari; ● Saper formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela; ● Saper scegliere menù adatti al contesto territoriale e culturale; ● Prevenire e gestire i rischi di tossinfezioni connessi alla manipolazione degli alimenti;

PROGRAMMA SVOLTO

MODULO 1. L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE

U.D. 1.1 - Cibo e religioni.

U.D. 1.2 - Nuovi prodotti alimentari.

MODULO 2. LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE

U.D. 2.1 – La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche. I principi nutritivi. la dieta equilibrata.

U.D. 2.2 - Diete e stili alimentari.

U.D. 2.3 – L'alimentazione nella ristorazione collettiva

MODULO 3. LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

U.D. 3.2 – La dieta nelle malattie metaboliche.

U.D. 3.1 – La dieta nelle malattie cardiovascolari.

U.D. 3.3 - La dieta nelle malattie dell'apparato digerente.

U.D. 3.4- Allergie e intolleranze alimentari.

U.D. 3.5- Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari.

MODULO 4. IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE

U.D. 4.1 - Contaminazione fisico-chimica degli alimenti

U.D. 4.2 - Contaminazione biologica degli alimenti.

U.D. 4.3 – Igiene nella ristorazione e sistema HACCP. Le certificazioni di qualità.

EDUCAZIONE CIVICA: gli sprechi alimentari.

FUORI PROGRAMMA

- I principi nutritivi
- Apparato digerente e digestione
- Il calcolo calorico
- Dieta equilibrata
- Il bilancio energetico
- La piramide alimentare per la dieta mediterranea moderna
- Il frumento : Panificazione e pastificazione

Nel corso dell'anno scolastico sono state affrontate più volte le seguenti tematiche:

- Educazione alimentare e promozione di corretti stili di vita per la salute futura.
- Diete sostenibili: "La Dieta Mediterranea "

METODOLOGIA DIDATTICA

- Lezione frontale e dialogata
- Lezione riassuntiva discussa
- Lavoro di collaborazione e di aiuto reciproco
- Brainstorming
- Utilizzo di mappe concettuali e schemi di sintesi
- Problem solving
- Studio di caso

MEZZI, STRUMENTI E SUSSIDI

Libro di testo, integrato da eventuale materiale fornito dal docente

Lettura e discussione di articoli riguardanti argomenti di attualità nel campo della Scienza degli alimenti e della Sicurezza alimentare.

Risorse Internet

Simulazione di seconda prova

Temi e riassunti degli argomenti trattati

STRUMENTI DI VERIFICA

Colloqui orali

Prove strutturate e non strutturate

AZIONI DI RECUPERO ED APPROFONDIMENTO

Spiegazione frontale seguita da svolgimento di attività scritte individuali o di gruppo.

Conversazione guidata.

Ricerche sul web

Lavori individuali di ricerca e approfondimento.

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SALA E VENDITA

<i>Docente:</i> Prof. Nicola Filardo	
<i>Libro di testo:</i> Sala e Vendita per Cucina – ALMA – PLAN EDIZIONI	
OBIETTIVI GENERALI DELLA DISCIPLINA	OBIETTIVI RAGGIUNTI
<ul style="list-style-type: none"> • 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; • 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; • Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici; • Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. 	<p>Gli alunni sono in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • conoscere le tipologie e strutture delle aziende enogastronomiche; • distinguere le figure professionali del settore sala e bar e ristorazione in genere; • conoscere le fasi della produzione del vino e le principali produzioni regionali italiane, dei paesi europei e dei principali paesi extraeuropei; • redigere il menu, adattandolo alle diverse esigenze; • conoscere le mansioni, gli attrezzi e la tecnica di degustazione dei vini; • fare gli abbinamenti col cibo e la successione dei vini; • applicare le tecniche di vendita, di pianificazione, mise en place e servizio per un determinato evento; • conoscere le forme di gestione, personale e normativa; • approvvigionare e gestire il magazzino; • conoscere le tecnologie informatiche e i software del settore; • operare in un ambiente informatizzato e destreggiarsi sui relativi software.
PROGRAMMA SVOLTO	
<p>RIVISITAZIONE DEI PRINCIPALI MODULI DEL QUARTO ANNO Requisiti strutturali della sala ristorante Arredi e dotazione professionale (tovagliato, cristalleria, posateria, porcellana) La brigata di sala, le nuove figure professionali</p> <p><u>MODULO 1 - LA GESTIONE DEL SERVIZIO, LA CUCINA DI SALE E LA BANCHETTISTICA</u></p> <p>Unità 1 - L'organizzazione del lavoro e cenni di gestione aziendale. L'organizzazione del lavoro di sala. Il personale di sala. I costi nell'azienda ristorativa e i prezzi di vendita. L'avvio di un'azienda ristorativa. La prevenzione antinfortunistica. Il sistema HACCP</p> <p>Unità 2 - Le tecniche di base di sala. La preparazione della sala. Il servizio di sala.</p>	

Unità 3 - La cucina di sala.

Il flambage.

Lavorare alla lampada.

Esempi di ricette.

Unità 4 - Il banqueting e il catering.

I banchetti ed il servizio banqueting.

La vendita del servizio.

L'organizzazione dell'evento.

L'organizzazione di un banchetto.

MODULO 2 - LA GESTIONE E L'OFFERTA DEL BAR

Unità 1 - La brigata del bar, la gestione e i prodotti.

L'organizzazione del bar e il servizio.

La gestione del bar.

Le bevande analcoliche preparate al bar.

Il Caffè

La storia del caffè

Il caffè espresso, la regola delle 5 M.

La macchina, macinadosatore e il depuratore

Unità 2 - I distillati, i liquori e i cocktail

Le bevande aperitivi.

I distillati.

I liquori.

I cocktail.

I cocktail internazionali.

L'offerta dei prodotti food al bar.

MODULO 3 - ENOLOGIA E ABBINAMENTI

Unità 1 - Dall'uva al vino

La vite.

Dall'uva al mosto.

La vinificazione. Le fasi di produzione del vino e i sistemi di vinificazione

Pratiche di cantina, trattamenti e correzioni del vino.

I vini Spumanti.

Altre tipologie di vino.

Unità 2 - La gestione del vino

La gestione degli acquisti.

La conservazione in cantina.

La carta dei vini.

Il costo del vino e il ricarico sul prezzo.

Unità 3 - L'enografia Nazionale e le principali Regione vitivinicole

L'enografia Italiana.

Le principali Regioni vitivinicole

Unità 4 - La tecnica di degustazione

I principi di base.

L'etichetta del vino

<p>L'esame visivo. L'esame olfattivo. L'esame gusto-olfattivo.</p> <p>Unità 5 - L'abbinamento cibo vino I criteri di abbinamento cibo vino. L'analisi del piatto e l'abbinamento. La successione dei vini.</p>	
<p>METODOLOGIA DIDATTICA Lezioni frontali lavoro di gruppo insegnamento individualizzato simulazioni videolezioni</p>	<p>MEZZI, STRUMENTI E SUSSIDI Libri di testo, opuscoli, dépliant, materiale fotocopiato, audiovisivo, simulazione e prova pratica.</p>
<p>STRUMENTI DI VERIFICA Promozione dell'apprendimento cooperativo, del confronto e del dialogo, valorizzazione dell'operatività e della creatività, radicamento delle conoscenze astratte su elementi concreti di esperienza, coinvolgimento degli allievi nell'autovalutazione.</p>	<p>AZIONI DI RECUPERO ED APPROFONDIMENTO Spiegazione frontale seguita da svolgimento di attività individuali o di gruppo. Lavori individuali di ricerca e approfondimento.</p>

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA

<i>Docente:</i> Prof. Pino Cardamone	
<i>Libro di testo:</i> Nuovo Chef con Masterlab Autore: G. Frangini Editore: Le Monnier	
OBIETTIVI GENERALI DELLA DISCIPLINA	OBIETTIVI RAGGIUNTI
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi; • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera; • Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; • 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; • 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; • Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, della tecnologia e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. 	<ul style="list-style-type: none"> • Realizzare piatti con prodotti del territorio • Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi • Progettare menu per tipologie di eventi • Simulare eventi di catering e banqueting • Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari • Simulare un piano HACCP • Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni • Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute • Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera
PROGRAMMA SVOLTO	
<p>U.D.A. 1 – Igiene e salubrità delle lavorazioni Il sistema HACCP e le regole di buona prassi igienica. Il piano di autocontrollo.</p> <p>U.D.A. 2 – Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro La sicurezza sul lavoro. I rischi lavorativi nella ristorazione.</p> <p>U.D.A. 3 – Alimenti e Qualità Alimentare Le certificazioni di qualità. I prodotti ecologici e i nuovi alimenti.</p> <p>U.D.A. 4 – Approvvigionamento La gestione dell'economato. La determinazione dei costi e dei prezzi.</p>	

U.D.A. 5 – I menu e la corretta nutrizione

I menu nella ristorazione commerciale.

Gli aspetti nutrizionali dei menu.

U.D.A. 6 – Catering e Banqueting

Tecniche di catering e banqueting.

I menu della ristorazione collettiva.

Simulazione di un evento di banqueting

U.D.A. 7 – Ricettario

Preparazioni di cucina regionale, classica, moderna, sperimentale, di cucine alternative e per intolleranze alimentari.

U.D.A Educazione civica: EDUCAZIONE ALLA LEGALITA'

La tutela del lavoro in tutte le sue forme ed applicazioni.

Cura la *formazione professionale* dei lavoratori.

Retribuzione proporzionata alla *quantità* e *qualità* del suo lavoro

Disciplina del rapporto di lavoro

Frodi e contraffazioni alimentari:

adulterazioni e sofisticazioni

METODOLOGIA DIDATTICA

Lezioni frontali, lavoro di gruppo, insegnamento individualizzato, simulazioni.

MEZZI, STRUMENTI E SUSSIDI

Libro di testo e testi vari
Dispense, riviste del settore alberghiero
Sussidi informatici

STRUMENTI DI VERIFICA

Promozione dell'apprendimento cooperativo, del confronto e del dialogo, valorizzazione dell'operatività e della creatività, radicamento delle conoscenze astratte su elementi concreti di esperienza, coinvolgimento degli allievi nell'autovalutazione.

AZIONI DI RECUPERO ED APPROFONDIMENTO

Spiegazione frontale seguita da svolgimento di attività individuali o di gruppo.
Ricerche sul web
Lavori individuali di ricerca e approfondimento.

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE IMPRESE RICETTIVE

Docente: Prof.ssa Francesca Barreca

Libro di testo

Titolo: Diritto e Tecnica Amministrativa dell'impresa ricettiva e turistica

Casa Editrice: Liviana

Autori: M.T. Fantozzi – C. De Luca

OBIETTIVI GENERALI DELLA DISCIPLINA	OBIETTIVI RAGGIUNTI
<ul style="list-style-type: none"> • 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. • Applicare la normativa vigente, nazionale e internazionale, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. • Applicare le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende del settore turistico-alberghiero. • Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. • Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. 	<p>Con riferimento alla programmazione curricolare sono stati conseguiti, pur in maniera differenziata, i seguenti obiettivi:</p> <p style="text-align: center;">CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche dinamiche del mercato turistico • Normativa di settore: norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti, norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore • Contratti delle imprese turistico ristorative: ristorazione, catering, banqueting, albergo e deposito in albergo • Tecniche di marketing turistico e web-marketing • Pianificazione e programmazione aziendale • Budget e controllo budgetario • Fasi e procedure di redazione di un Business plan <p style="text-align: center;">COMPETENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Applicare la normativa vigente, nazionale e internazionale, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. • Applicare le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende del settore turistico-alberghiero. • Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare

PROGRAMMA SVOLTO

U. D. 1 – LE DINAMICHE DEL MERCATO TURISTICO E RISTORATIVO

- Il turismo e la sua evoluzione.
- Gli aspetti sociali ed economici del turismo.
- Il turismo come importante fattore di crescita di un Paese.
- Gli indicatori macroeconomici del turismo.
- Le varie forme di turismo.
- Il turismo sostenibile e responsabile.

U. D. 2 - LA LEGISLAZIONE TURISTICA

- I requisiti e gli obblighi dell'imprenditore.
- Le norme sulla privacy, sulla sicurezza sul lavoro e antincendio.
- Le norme sulla sicurezza alimentare.
- I sistema di qualità.
- I marchi di settore.

U.D. 3 - I CONTRATTI DEL SETTORE TURISTICO RISTORATIVO

- Il contratto in generale.
- Contratti d'albergo e di deposito d'albergo.
- Contratto di somministrazione.
- Contratto d'appalto e d'opera.
- Contratti di ristorazione, di catering e di banqueting.

U. D. 4 - IL MARKETING

- Il concetto di marketing.
- Il marketing territoriale.
- La differenza tra marketing strategico e marketing operativo.
- Le fasi di un piano di marketing.
- Gli obiettivi di marketing.
- Le diverse strategie di marketing.

U. D. 5 - LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE

- La programmazione aziendale.
- Struttura e contenuto del budget.
- Controllo budgetario e valutazione dei risultati.

U. D. 6 - IL BUSINESS PLAN

- Analisi delle fasi di elaborazione di un business plan.
- Gli elementi del business plan.
- Il piano di start up, il preventivo economico e finanziario.

*Gli argomenti contraddistinti con * si intende che saranno trattati nel periodo dall'8/05/2023 al termine delle attività didattiche.*

<p>METODOLOGIA DIDATTICA Lezioni frontali. Lavoro di gruppo. Promozione dell'apprendimento cooperativo, del confronto e del dialogo. Radicamento delle conoscenze astratte su elementi concreti di esperienza.</p>	<p>MEZZI, STRUMENTI E SUSSIDI Libro di testo. Schede/appunti forniti dal docente.</p>
<p>STRUMENTI DI VERIFICA Test strutturati (VERO/FALSO, corrispondenze, quesiti a risposta multipla). Prove pratiche. Verifiche orali</p>	<p>AZIONI DI RECUPERO ED APPROFONDIMENTO Spiegazione frontale seguita da svolgimento di attività scritte individuali o di gruppo. Conversazione guidata.</p>

EDUCAZIONE CIVICA

Con l'applicazione della legge 92 del 20 agosto 2019, dall'a.s. 2020/21 è stato introdotto l'insegnamento trasversale dell'Educazione civica.

I docenti della classe cogliendo il valore culturale dell'operazione, che riafferma il compito ineludibile della comunità educante nella formazione globale del cittadino, in coerenza con l'innegabile contributo che l'IPSEOA "E. Gagliardi" ha da sempre fornito a livello sociale al territorio ove opera hanno predisposto attività ed interventi coerenti con le indicazioni ricevute.

In un contesto di generale emergenza educativa, l'idea di contrastare il dilagante individualismo e l'assenza di responsabilità dei giovani e la necessità di ridurre la distanza spesso percepita dai nostri studenti nei confronti dello Stato, delle Istituzioni e del Diritto ha indotto il collegio dei docenti ad individuare strategie e progettualità in coerenza con quanto indicato dalla norma.

Pertanto, alla luce delle Linee Guida per l'insegnamento dell'Educazione Civica, adottate in applicazione della legge 20 agosto 2019, n. 92 e emanate con decreto del Ministro dell'istruzione 22 giugno 2020, n. 35, ai sensi dell'articolo 3, e dell'allegato C, è stata realizzata una revisione dei curricoli di istituto adeguandoli alle nuove disposizioni. Il CdD ha individuato per i consigli delle quinte i docenti di di DTA quali referenti per l'Ed. Civica, al fine di pianificare e calibrare le attività sulle reali esigenze della classe.

Per evitare superficiali e improduttive aggregazioni di contenuti teorici e per sviluppare processi di interconnessione tra saperi disciplinari ed extradisciplinari, facendo assumere all'insegnamento dell'Ed. Civica la valenza di matrice valoriale trasversale, coniugata con le discipline di studio, sono state individuate tematiche che hanno gravitato attorno a tre nuclei concettuali che costituiscono i pilastri della Legge:

1. **COSTITUZIONE**
2. **SVILUPPO SOSTENIBILE – Agenda 2030**
3. **CITTADINANZA DIGITALE**

Per ciascun anno scolastico, sono state svolte n. 33 ore suddivise tra I e II quadrimestre ed equamente ripartite tra le varie discipline.

Per la valutazione si è fatto riferimento alla griglia di seguito riportata ed ha fatto media.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE EDUCAZIONE CIVICA

RUBRICA DI VALUTAZIONE EDUCAZIONE CIVICA

Anni scolastici 2020/2021, 2021/2022, 2022/2023

COMPETENZE CHIAVE EUROPEE <ul style="list-style-type: none"> • Comunicazione nella lingua madre • Comunicazione nelle lingue straniere • Competenza matematica e competenze base in campo scientifico e tecnologico • Competenza digitale • Imparare ad imparare • Competenze sociali e civiche • Consapevolezza ed espressione culturale • Senso di iniziativa ed imprenditorialità 		
FINALITÀ		
<p>L'educazione civica contribuisce a formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri.</p>		
NUCLEI TEMATICI		
COSTITUZIONE	SVILUPPO SOSTENIBILE	CITTADINANZA DIGITALE
a) Conoscenza dell'ordinamento dello Stato, delle Regioni, degli Enti territoriali, delle Autonomie Locali	a) Conoscenza dell'Agenda 2030 dell'ONU che ha fissato i 17 obiettivi da perseguire entro il 2030 a salvaguardia della convivenza e dello sviluppo sostenibile: la salvaguardia dell'ambiente e delle risorse naturali,	a) Conoscenza e utilizzo degli strumenti tecnologici con un corretto tipo di approccio agli stessi;
b) Conoscenza delle Organizzazioni internazionali e sovranazionali, prime tra tutte l'idea e lo sviluppo storico dell'Unione Europea e delle Nazioni Unite.	b) Costruzione di ambienti di vita, di città, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone, primi fra tutti la salute, il benessere psicofisico, la sicurezza alimentare, l'uguaglianza tra soggetti, il lavoro dignitoso, un'istruzione di qualità, la tutela dei patrimoni materiali e immateriali delle comunità.	b) Conoscenza delle insidie e dei rischi sul web
c) Conoscenza dei concetti di legalità, di rispetto delle leggi e delle regole comuni in tutti gli ambienti di convivenza (ad esempio il codice della strada, i regolamenti scolastici, dei circoli ricreativi, delle Associazioni...) rientrano in questo primo nucleo concettuale, così come la conoscenza dell'Inno e della Bandiera nazionale	c) Conoscenza e obiettivi inseriti nelle tematiche riguardanti l'educazione alla salute, la tutela dell'ambiente, il rispetto per gli animali e i beni comuni, la protezione civile	c) Educazione digitale

LIVELLO	VOTO	DESCRITTORI LIVELLO RAGGIUNTO
Livello Avanzato	10	<p>Conoscenze: L'alunno ha acquisito ottime conoscenze relative ai nuclei fondanti dell'Educazione Civica, sa recuperarle e metterle in relazione in modo autonomo, riferirle anche servendosi di diagrammi, mappe, schemi e utilizzarle nel lavoro anche in contesti nuovi.</p> <p>Abilità: L'alunno mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati e sa collegare le conoscenze alle esperienze vissute, con buona pertinenza e completezza e apportando contributi personali e originali. Mostra capacità di rielaborazione delle questioni e di generalizzazione delle condotte in contesti nuovi.</p> <p>Competenze: L'alunno adotta sempre, nelle condotte quotidiane, comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne completa consapevolezza, che rivela nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni. L'alunno si attiene scrupolosamente al Regolamento di istituto, invitando i compagni a dividerlo.</p>
	9	<p>Conoscenze: L'alunno ha acquisito solide conoscenze relative ai nuclei fondanti dell'Educazione Civica, sa recuperarle, metterle in relazione in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro.</p> <p>Abilità: L'alunno mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati e sa collegare le conoscenze alle esperienze vissute, con buona pertinenza e completezza, apportando contributi personali e originali.</p> <p>Competenze: Adotta regolarmente, nelle condotte quotidiane, comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne completa consapevolezza, che rivela nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni. L'alunno si attiene scrupolosamente al Regolamento di istituto.</p>
Livello Intermedio	8	<p>Conoscenze: L'alunno ha acquisito buone conoscenze relative ai nuclei fondanti dell'Educazione Civica, sa recuperarle in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro.</p> <p>Abilità: L'alunno mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati e sa collegare le conoscenze alle esperienze vissute, a quanto studiato e ai testi analizzati, con buona pertinenza.</p> <p>Competenze: Adotta solitamente, nelle condotte quotidiane, comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne buona consapevolezza che rivela nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni. L'alunno si attiene diligentemente al Regolamento di istituto.</p>
	7	<p>Conoscenze: L'alunno ha acquisito discrete conoscenze relative ai nuclei fondanti dell'Educazione Civica, sa recuperarle con il supporto di mappe o schemi forniti dal docente.</p> <p>Abilità: L'alunno mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati nei contesti più noti e vicini all'esperienza diretta. Con il supporto del docente, collega le esperienze ai testi studiati e ad altri contesti.</p> <p>Competenze: Generalmente adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica in autonomia e mostra di averne discreta consapevolezza attraverso le riflessioni personali. Si attiene al Regolamento d'Istituto.</p>
Livello Base	6	<p>Conoscenze: L'alunno ha acquisito sufficienti conoscenze relative ai nuclei fondanti dell'Educazione Civica, organizzabili e recuperabili con qualche aiuto del docente e/o dei compagni.</p> <p>Abilità: L'alunno mette in atto le abilità connesse ai temi trattati nei casi più semplici e/o vicini alla propria diretta esperienza. Porta a termine consegne e responsabilità affidate, con il supporto degli adulti.</p> <p>Competenze: Generalmente adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e rivela una sufficiente consapevolezza e capacità di riflessione, con lo stimolo degli adulti. L'alunno si attiene al Regolamento d'Istituto.</p>
Livello Parziale	5	<p>Conoscenze: L'alunno ha acquisito conoscenze minime relative ai nuclei fondanti dell'Educazione Civica, organizzabili e recuperabili con l'aiuto del docente.</p> <p>Abilità: L'alunno mette in atto le abilità connesse ai temi trattati solo grazie alla propria esperienza diretta e con il supporto e lo stimolo del docente e dei compagni.</p> <p>Competenze: L'alunno non sempre adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica. Acquisisce consapevolezza dei propri atteggiamenti e comportamenti con le sollecitazioni degli adulti. L'alunno si attiene saltuariamente al Regolamento d'Istituto.</p>
Livello base non raggiunto	≤4	<p>Conoscenze: L'alunno ha acquisito conoscenze frammentarie o scarse relative ai nuclei fondanti dell'Educazione Civica, recuperabili con difficoltà, con l'aiuto e il costante stimolo del docente.</p> <p>Abilità: L'alunno mette in atto solo in modo sporadico, con l'aiuto, lo stimolo e il supporto di insegnanti e compagni le abilità connesse ai temi trattati.</p> <p>Competenze: L'alunno adotta in modo sporadico comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e ha bisogno di costanti richiami e sollecitazioni degli adulti. L'alunno non si attiene al Regolamento d'Istituto.</p>

INIZIATIVE COMPLEMENTARI E/O INTEGRATIVE

TIPO DI ESPERIENZA	DESCRIZIONE	SEDE	STUDENTI PARTECIPANTI
Manifestazioni culturali	Preparazione Cena di Natale con Caritas Diocesana e Despar	IPSEOA	Tutti
	Attività laboratoriale con Associazione Italiana Persone Down di Vibo Valentia	IPSEOA	Tutti
	Organizzazione evento presentazione calendario 2023 A.I.P.D. – Volley Tonno Callipo	IPSEOA	Tutti
	Master Class di Pasticceria sui prodotti pasquali	IPSEOA	Tutti
	Itinerari alla scoperta del Territorio tra Letteratura e Cibo:	Palmi (Leonida Repaci) Capo Vaticano (Casa G. Berto) S. Agata del Bianco (S. Strati)	Alcuni
	Concorso Enogastronomico “Chef Marcianò”	IPSEOA	Tutti

PROVE INVALSI

Gli studenti svolgeranno, secondo il calendario ministeriale, le prove Invalsi di Italiano, Matematica e Inglese previste per l'anno scolastico 2022/23 per l'istruzione agli adulti.

ATTIVITÀ PROPEDEUTICHE ALL'ESAME DI STATO

I docenti del Consiglio di classe hanno fornito le necessarie indicazioni agli alunni riguardo le prove d'esame, come indicato nell' O.M. 45/2023 che prevedono:

- a) **Prima prova scritta:** Ai sensi dell'art. 17, comma 3, del d.lgs. 62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato.
- b) **Seconda prova scritta:** per l'anno scolastico 2022/23 la disciplina oggetto della seconda prova scritta sarà Economia agraria e dello sviluppo territoriale individuata nel d.m. n. 11 del 25 gennaio 2023. Nei percorsi di secondo livello dell'istruzione professionale che fanno riferimento al previgente ordinamento, la seconda prova d'esame è costituita da una prima parte nazionale della traccia, inviata tramite plico telematico, e da una seconda parte elaborata dalle commissioni, in coerenza con quanto previsto dai quadri di riferimento di cui al d.m. 769 del 2018. Pertanto, le commissioni: - predispongono la seconda parte della seconda prova tenendo conto del piano dell'offerta formativa della scuola; - in sede di riunione preliminare definiscono le modalità organizzative per lo svolgimento della prova, che può essere svolta lo stesso giorno o il giorno successivo tenendo conto della specificità dell'indirizzo e della disponibilità di attrezzature e laboratori. Le modalità organizzative e gli orari di svolgimento sono immediatamente comunicati alla scuola e ai candidati il giorno della prima prova; - il giorno stabilito per lo svolgimento della seconda parte della seconda prova, elaborano il testo della parte di loro competenza tenendo in debito conto i contenuti e la tipologia della parte nazionale della traccia. Dal momento che presso l'IPSEOA E. Gagliardi" è presente un'unica classe ad articolazione Servizi per l'Enogastronomia ed Ospitalità Alberghiera, l'elaborazione delle proposte di tracce verrà effettuata dalla

singola sottocommissione entro il 22 giugno 2023, sulla base delle informazioni contenute nel presente documento del consiglio di classe e delle proposte avanzate dalla docente titolare della disciplina oggetto della prova. Il 23/06/2022, data dello svolgimento della seconda prova, si procederà al sorteggio della terna.

- c) **Colloquio orale:** il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d.lgs 62/2018, e ha finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale dello studente (PECUP).

Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione/classe, attinente alle Indicazioni nazionali per i Licei e alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla commissione/classe ai sensi del comma 5.

Ai fini di cui al comma 1, il candidato dimostra, nel corso del colloquio:

- a. di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;
- b. di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO o dell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica;
- c. di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe.

Nei percorsi di secondo livello dell'istruzione per adulti, il colloquio si svolge secondo le modalità sopra richiamate, con le seguenti precisazioni:

- a. i candidati, il cui percorso di studio personalizzato (PSP), definito nell'ambito del patto formativo individuale (PFI), prevede, nel terzo periodo didattico, l'esonero dalla frequenza di unità di apprendimento (UDA) riconducibili a intere discipline, possono – a richiesta – essere esonerati dall'esame su tali discipline nell'ambito del colloquio. Nel colloquio, pertanto, la commissione/classe propone al candidato, secondo le modalità specificate nei commi precedenti, di analizzare testi, documenti, esperienze, progetti e problemi per verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline previste dal suddetto percorso di studio personalizzato;
- b. per i candidati che non hanno svolto i PCTO, il colloquio valorizza il patrimonio culturale della persona a partire dalla sua storia professionale e individuale, quale emerge dal patto formativo individuale, e favorisce una rilettura biografica del percorso anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.

Per i candidati che non hanno svolto i PCTO, nel corrente anno scolastico, il colloquio valorizzerà il patrimonio culturale della persona considerando la sua storia professionale.

SIMULAZIONI PROVE SCRITTE E COLLOQUIO

Le simulazioni delle **prove scritte** (Italiano – Scienza e Cultura dell'Alimentazione) sono state effettuate regolarmente secondo le modalità ed i tempi previsti dal MIM. Tali simulazioni sono allegate tra i documenti a disposizione della Commissione (**ALLEGATO 4**).

Per quanto concerne il **colloquio**, tutti i docenti del Consiglio di Classe hanno illustrato in maniera analitica lo svolgimento del colloquio facendo riferimento a quanto stabilito dall'OM 45/2023, svolgendo mirate simulazioni nel mese di maggio 2023.

Per la valutazione delle prove scritte e della simulazione del colloquio d'esame il Consiglio di classe, sulla base dei quadri di riferimento ministeriali, sono state elaborate le griglie di valutazione di seguito riportate.

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA

IPSEOA “E. GAGLIARDI” di Vibo Valentia CLASSE 5^A SEZ. F

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

CANDIDATA/O _____

INDICATORI GENERALI PER LA VALUTAZIONE DELLA PROVA

(MAX. PUNTI 60)

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	PUNTEGGIO CANDIDATO	
Ideazione, pianificazione, organizzazione del testo; Coesione e coerenza testuale	Mancanza di una vera e propria struttura. Testo incoerente, disordinato e ripetitivo				La struttura dell'elaborato non è stata adeguatamente pianificata; Testo non sempre coerente ed ordinato				Sufficiente la pianificazione dell'elaborato; Testo semplice e/o schematico ma complessivamente coerente				Adeguate l'ideazione e la pianificazione; Svolgimento articolato con ordine e coerenza logica		L'elaborato è stato ideato e pianificato in modo puntuale e completo. Svolgimento ed articolazione organica ed efficace		
	1-2-3				4-5				6			7-8		9-10			
Ricchezza e padronanza lessicale	Lessico gravemente inadeguato ed inappropriato				Lessico generico e ripetitivo, con qualche improprietà ed imprecisione				Lessico e registro linguistico generalmente appropriati, con qualche imperfezione				Lessico e registro linguistico appropriati. Registro linguistico adeguato.		Lessico ricco e puntuale registro linguistico appropriato		
	1-2-3				4-5-6				7			8-9-10		11-12			
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi) uso corretto ed efficace della punteggiatura	Sintassi decisamente scorretta; numerosi errori ortografici. Scorrettezze morfologiche frequenti. Uso scorretto della punteggiatura				Sintassi scorretta; qualche errore ortografico. Scorrettezze morfologiche frequenti. Uso scorretto della punteggiatura				Sufficiente correttezza e chiarezza formale				Espressione scorrevole e corretta. Punteggiatura utilizzata in modo adeguato		Sintassi e morfologia perfettamente corretta e con elementi di complessità. Punteggiatura utilizzata in modo efficace		
	1-2-3				4-5				6-7-8			9-10		11-12-13			
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenza e riferimenti culturali molto limitati e scorretti				Conoscenza e riferimenti culturali lacunosi/superficiali /incompleti				Conoscenze e riferimenti culturali corretti ma essenziali				Conoscenze e riferimenti culturali esaurienti e corretti		Conoscenze e riferimenti culturali ampi, articolati e corretti		
	1-2			3-4			5-6		7-8		9-10						
Formulazione di giudizi articolati e valutazioni personali	Giudizi e valutazioni personali assenti				Giudizi e valutazioni personali limitati e/o poco significativi				Giudizi e valutazioni personali presenti, ma non sempre significativi. Interpretazione pertinente				Giudizi e valutazioni personali adeguate e significative. Interpretazione pertinente.		Giudizi e valutazioni personali ben evidenti e supportati da argomentazioni efficaci. Interpretazione pertinente articolata		

PUNTEGGIO PARZIALE:/60

Tipologia A: Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

Elementi da valutare nello specifico (MAX PUNTI 40)

	1 - 2	3 - 4	5-6	7-8	9-10	PUNTEGGIO CANDIDATO
Rispetto delle consegne	Consegne non rispettate	Carente rispetto delle consegne	Consegne parzialmente rispettate, con qualche approssimazione	Consegne rispettate in modo adeguato	Completo e accurato rispetto delle consegne	
	1 - 2 - 3	4 - 5	6 - 7	8 - 9	10	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Comprensione gravemente compromessa da fraintendimenti e da errori generalizzati	Comprensione complessiva lacunosa talvolta errata in più parti del testo;	Il testo è compreso nella sua globalità, Individuati gli snodi tematici e stilistici principali	Comprensione complessiva del tutto adeguata; individuazione corretta degli snodi tematici e stilistici	Testo compreso in modo puntuale, rigoroso e approfondito, anche negli snodi tematici e stilistici	
	1 2 3	4 - 5	6	7 8	9 -10	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica	Analisi lessicale, sintattica e retorica gravemente scorretta e lacunosa	Analisi lessicale, sintattica e retorica generica, incompleta e con qualche errore	Analisi lessicale, sintattica e retorica corretta anche se non accurata	Analisi interpretativa precisa e corretta, sviluppata in modo adeguato	Analisi interpretativa puntuale, ampia e rigorosa	
	1 2 3	4 - 5	6	7 - 8	9 -10	
Interpretazione corretta e articolata del testo	Interpretazione non espressa/ scorretta	Interpretazione superficiale e generica, con diversi errori ed imprecisioni	Interpretazione corretta ma essenziale	Interpretazione precisa ed articolata	Interpretazione completa, efficace e rigorosa	

PUNTEGGIO PARZIALE:/40

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento per eccesso per un risultato uguale o maggiore a 0,50) (D.M. n° 1095 del 21/11/2019)

PUNTEGGIO TOTALE:/100

PUNTEGGIO IN/20

Commissione

Presidente

**TIPOLOGIA B:
ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

Elementi da valutare nello specifico (max. punti 40)

	1- 2 - 3	4-5	6- 7	8 - 9	10	PUNTEGGIO CANDIDATO
Individuazione corretta della tesi presente nel testo proposto	Individuazione del tutto scorretta e/o fraintesa della tesi presente nel testo	Individuazione limitata della tesi presente nel testo	Il testo è compreso nella sua globalità	Individuazione adeguata e pertinente della tesi presente nel testo	Individuazione completa, precisa e pertinente della tesi presente nel testo	
	1-2	3-4	5-6	7-8	9-10	
Individuazione corretta delle argomentazioni presenti nel testo proposto	Individuazione delle argomentazioni estremamente lacunosa e/o del tutto scorretta	Individuazione delle argomentazioni imprecisa e farraginosa	Tesi ed argomentazioni globalmente riconosciute	Individuazione adeguata e pertinente delle argomentazioni e degli snodi tematici	Individuazione completa, precisa e pertinente delle argomentazioni	
	1 2 3	4 5	6-7	8 - 9	10	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Percorso ragionativo disorganico, incoerente e contraddittorio e /o lacunoso Errato uso dei connettivi	Modeste /parziali capacità di sostenere un percorso ragionativo coerente e logicamente ordinato; incertezza nell'uso dei connettivi	Percorso ragionativo semplice, ma sostanzialmente coerente; utilizzo di connettivi pertinenti	Buone capacità di sostenere coerentemente un percorso ragionativo e di utilizzare i connettivi pertinenti	Eccellente capacità di sostenere con coerenza e complessità il percorso ragionativo, utilizzando connettivi vari ed appropriati	
	1 2 3	3- 4- 5	6-7	8-9	10	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Mancanza e/o scorrettezza e incongruenza dei riferimenti culturali	Riferimenti culturali limitati e approssimativi	Riferimenti culturali semplici, ma corretti e pertinenti	Riferimenti culturali corretti, congruenti e non generici	Riferimenti culturali efficaci, pertinenti e approfonditi; argomentazione sviluppata con sicurezza ed originalità	

PUNTEGGIO PARZIALE:/40

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento per eccesso per un risultato uguale o maggiore a 0,50) (D.M. n° 1095 del 21/11/2019)

PUNTEGGIO TOTALE:/100

PUNTEGGIO IN/20

Commissione

Presidente

TIPOLOGIA C

Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

Elementi da valutare nello specifico (MAX punti 40)

	1 - 2 - 3	4-5	6-7-8	9- 10-11	12-13	PUNTEGGIO CANDIDATO
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo dell'eventuale paragrafazione	Pertinenza del tutto marginale in relazione alle richieste della traccia. Titolo assente e/o inadeguato	Pertinenza limitata in relazione alle richieste della traccia. Titolo impreciso /poco pertinente	Pertinenza parziale, complessivamente adeguata, ma con qualche imperfezione. Titolo generico, ma non incoerente	Pertinenza precisa e del tutto adeguata. Titolo pertinente ed efficace.	L'elaborato soddisfa pienamente le richieste contenute nella traccia. Titolo pertinente, incisivo ed originale. Paragrafazione ben strutturata	
	1 - 2 - 3- 4	5 - 6-7	8-9	10 -11-12	13-14	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Considerazioni esposte in modo disordinato, confuso e non coerente.	Esposizione poco ordinata e lineare, con evidenti limiti di coerenza e coesione	Esposizione semplice e/o schematica, ma complessivamente coerente e coeso	Testo sviluppato in modo coerente e coeso	Testo equilibrato e consequenziale, perfettamente sviluppato e ampio in ogni sua parte.	
	1 -2 -3- 4	5 - 6 -7	8-9	10 - 11	12- 13	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Carenti conoscenze. Riferimenti culturali non adeguati	Conoscenze superficiali. Riferimenti culturali appena accennati	Conoscenze essenziali. Riferimenti culturali presenti ma non sempre significativi	Conoscenze e riferimenti culturali esaurienti. Riferimenti culturali coerenti al contesto di riferimento.	Conoscenze ampie, puntuali e approfondite. Precisi ed articolati riferimenti culturali pertinenti e coerenti al contesto di riferimento.	

PUNTEGGIO PARZIALE:/40

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento per eccesso per un risultato uguale o maggiore a 0,50) (D.M. n°1095 del 21/11/2019)

PUNTEGGIO TOTALE:/100

PUNTEGGIO IN/20

Commissione

Presidente

GRIGLIE DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

Scienza e Cultura dell’Alimentazione

Candidato/a.....

INDICATORE (correlato agli obiettivi della prova)	Punti fino a un max di	DESCRITTORI	PUNTEGGIO OTTENUTO
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa (max 3 punti)	1	Il candidato non comprende il testo e la consegna data e non rielabora le informazioni in modo pertinente.	
	2	Il candidato comprende sufficientemente il testo e la consegna data e rielabora le informazioni in modo adeguato.	
	3	Il candidato interpreta correttamente il testo e la consegna data e rielabora le informazioni in modo ampio e completo.	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina (max 6 punti)	1-2	Il candidato conosce i nuclei fondamentali della disciplina in modo carente e superficiale. Il testo prodotto presenta numerose lacune.	
	3-4	Il candidato conosce i nuclei fondamentali della disciplina in modo essenziale. Il testo prodotto si presenta semplice, ma sostanzialmente esaustivo.	
	5-6	Il candidato conosce i nuclei fondamentali della disciplina in modo puntuale. Il testo prodotto si presenta completo e ricco di spunti personali.	
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell’elaborazione delle soluzioni (max 8 punti)	1-2	Il candidato possiede una carente padronanza delle competenze professionali. Assente la rielaborazione e la soluzione delle problematiche proposte.	
	3-4	Il candidato possiede una superficiale padronanza delle competenze professionali. Limitata la rielaborazione e parziale la soluzione delle problematiche proposte	
	5-6	Il candidato possiede un’adeguata padronanza delle competenze professionali. Parziale la rielaborazione e adeguata la soluzione delle problematiche	
	7-8	Il candidato possiede una buona padronanza delle competenze professionali. Personale la rielaborazione ed efficace la soluzione delle problematiche proposte.	
CAPACITA’ di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici (max 3 punti)	1	Il candidato dimostra di non saper argomentare, nè collegare e sintetizzare le informazioni. Utilizza la terminologia scientifica in modo essenziale e con varie imprecisioni.	
	2	Il candidato dimostra di saper argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo semplice, ma corretto. Utilizza la terminologia scientifica in modo adeguato.	
	3	Il candidato dimostra di saper argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo ampio ed esauriente. Utilizza la terminologia scientifica in modo puntuale e preciso.	
		TOTALE PUNTEGGIO	___/20

Vibo Valentia, _____

I Commissari**Il Presidente**

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE**Allegato A O.M.45 del 09/03/23**

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

Candidato: _____ Data: __/__/____ Classe V Sezione F

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50 - 2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3 - 3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4 - 4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3 - 3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4 - 4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3 - 3.50	

	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4 - 4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova				

I Commissari

Il Presidente

DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

AII.	ELENCO DEI DOCUMENTI
1	PROGETTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
2	FASCICOLI DEGLI STUDENTI
3	VERBALE ULTIMO SCRUTINIO
4	O.M. n. 45 del 09/03/2023
5	GRIGLIA INTERNA DI VALUTAZIONE DEL CREDITO SCOLATICO
6	PTOF (sito web della scuola)
7	PROGRAMMI SVOLTI PER SINGOLE DISCIPLINE
8	RELAZIONI FINALI DISCIPLINARI