



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "E.FERRARI"

Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B
Manutenzione ed Assistenza tecnica ,Industria ed Artigianato per il Made in Italy , Servizi Culturali e dello Spettacolo
cod. mecc. SARI02901V - Ipsar Serale SARH02950Q – Ipsia Serale SARI029507

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007
Internet: www.iisferrariabattipaglia.it -post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it – C.U.U. UFR6ED

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE - "ENZO FERRARI"-BATTIPAGLIA
Prot. 0007445 del 15/05/2023
IV (Entrata)

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

A.S. 2022/2023

CLASSE V SEZIONE A

PERCORSO BES



Il Consiglio della classe V A BES a.s. 2022/2023

- Visto il D.P.R. 122/09;
- Vista l'O.M. n.° 13/2013 prot.n.°332
- Visto il DPR 22 Giugno 2009, n, 122;
- Visto il D.L.vo 13 aprile 2017, n. 62 Norme in materia di valutazione e certificazione delle competenze nel primo ciclo ed esami di Stato;
- Vista la legge 20 Agosto 2019, n. 92 concernente “Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica”;
- Visto il D.M. n. 769 del 26.11.2018 relativo all'adozione dei quadri di riferimento e delle griglie di valutazione per la redazione e lo svolgimento della prima e della seconda prova scritta dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione;
- Vista la legge 6 Giugno 2020, n. 41;
- Vista l'O.M. n. 45 del 09.03.2023 concernente Gli Esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2022/2023, ed in particolare l'art. 10 concernente il Documento del Consiglio di Classe;
- Vista l'O.M. n. 11 del 25.01.2023 “Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione: individuazione delle discipline oggetto della seconda prova scritta e scelta delle discipline affidate ai commissari esterni delle commissioni d'esame”;
- Vista la programmazione educativo-didattica prevista dal P.T.O.F. per l'a.s. 2022/23 ed approvata dal Collegio dei docenti,
- Viste le programmazioni didattiche redatte dai Docenti per l'anno scolastico 2022/23 per ciascuna disciplina prevista dal piano di studi;
- Viste le attività educativo-didattiche curriculari ed extracurriculari svolte dalla classe V A BES nel corso dell' anno scolastico 2022/2023;
- Considerati i risultati conseguiti dagli alunni nell'anno scolastico 2020/21 e nell'anno scolastico 2021/22, all'unanimità

DELIBERA

di redigere il documento finale delle attività educativo-didattiche svolte dalla classe

V Sez. A Percorso BES

nel corso dell' anno scolastico 2022/23 nella forma che, a seguire, si trascrive.

INDICE DEL DOCUMENTO V A BES a.s. 2022/2023	Pagine
Composizione del Consiglio di Classe	4
Continuità didattica nel Triennio	5
Esame di Stato - I Commissari interni	6
Profilo professionale - Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera	6
Presentazione della classe	8
Partecipazione ai Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento	9
Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito di Educazione Civica	12
Competenze chiave europee e di Educazione Civica: griglia di valutazione	13
Le Competenze	17
Obiettivi trasversali conseguiti	19
Obiettivi minimi conseguiti – Metodologia – Strumenti - Spazi - Verifiche	20
Criteri di Valutazione e Griglia di Valutazione in decimi	22
Obiettivi conseguiti	23
Tipologia di Verifiche in vista degli Esami - Simulazione della Prima Prova Scritta e Griglie di valutazione – Tipologia A, B, C	23
Tipologia di Verifiche pluridisciplinari in vista degli Esami – Indicazioni ed osservazioni sulla Seconda Prova Scritta	27
Simulazione della Seconda Prova Scritta e Griglia di valutazione	28
Griglia di valutazione Prova Orale	30
Criteri di assegnazione del credito scolastico	31
Schede per singole discipline	32
Allegato 1: UDA (PCTO)- L'Universo del vino. Geografia e cultura delle regioni vinicole in Italia e nel mondo	
Allegato 2: UDA - La sicurezza alimentare	
Allegato 3: UDA - Banqueting Day-	
Allegato 4: UDA - La strada dei prodotti tipici e dei sapori della Campania	

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>Docente</i>	<i>Materia d'insegnamento</i>	<i>Ore Settimanali</i>
VERRIOLI ELIANA	Lingua e Letteratura Italiana	4
	Storia	2
CERINO FRANCO	Matematica	3
OLIVA CARMINE	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	5
D'ACUNZO CARLO	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – Settore Cucina Copresenza Scienza e Cultura dell'Alimentazione	1
FALCONE MARIAROSARIA (coordinatore)	Diritto e Tecniche Amministrative Educazione Civica	4
ZIZZO ROSARIA	Lingua e Cultura Inglese	2
PINTO SONIA	Lingua e Cultura Francese	3
MARCHESE MICHELINO	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita	5
LA MARCA ANTONIO ROSARIO	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – Settore Cucina	2
MAURO ANNA	Sostegno	12
MICELI NESTORE (Sostituito da Giancarlo Rosario)	Scienze Motorie e Sportive	2
GASPARRO COSIMO	Religione	1

CONTINUITÀ DIDATTICA NEL TRIENNIO

Come evidenziato nella sottostante tabella, la classe non ha potuto godere, in tutte le discipline, della continuità didattica negli ultimi tre anni scolastici.

In particolar modo, la classe ha cambiato nel corso del quarto anno l'insegnante di Diritto e Tecniche Amministrative e nel corrente anno scolastico gli insegnanti di Scienza e Cultura dell'Alimentazione e di Lingua Inglese.

Questi cambiamenti, nonostante gli alunni abbiano sempre mostrato disponibilità ad accogliere le numerose variazioni nei metodi d'insegnamento, hanno inevitabilmente rallentato il lavoro didattico.

DISCIPLINA	TERZA A.S. 2020/2021	QUARTA A.S. 2021/2022	QUINTA A.S. 2022/2023
<i>ITALIANO E STORIA</i>	Verrioli Eliana	Verrioli Eliana	Verrioli Eliana
<i>MATEMATICA</i>	Cerino Franco	Cerino Franco	Cerino Franco
<i>INGLESE</i>	Di Filippo Laura	Di Filippo Laura	Zizzo Rosaria
<i>FRANCESE</i>	Pinto Sonia	Pinto Sonia	Pinto Sonia
<i>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA</i>		La Marca Antonio Rosario	La Marca Antonio Rosario
<i>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA</i>	Marchese Michelino	Marchese Michelino	Marchese Michelino
<i>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</i>	Gorrasi Elvira	Gorrasi Elvira	Oliva Carmine
<i>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</i>	Palo Maria Antonietta	Falcone Mariarosaria	Falcone Mariarosaria
<i>SOSTEGNO</i>	Mauro Anna	Mauro Anna	Mauro Anna
<i>SCIENZE MOTORIE</i>	Miceli Nestore	Miceli Nestore	Miceli Nestore
<i>RELIGIONE</i>	Gasparro Cosimo	Gasparro Cosimo	Gasparro Cosimo

ESAME DI STATO - I COMMISSARI INTERNI

COGNOME E NOME	MATERIA
OLIVA CARMINE	<i>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</i>
MARCHESE MICHELINO	<i>LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA</i>
LA MARCA ANTONIO ROSARIO	<i>LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA</i>

Profilo professionale

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Enogastronomia

BES (ex Servizi di sala e di vendita)

Rif. Codice ATECO

(I – Attività dei servizi di alloggio e ristorazione **56 Attività dei servizi di Ristorazione** 56.3 Bar ed altri esercizi simili senza cucina)

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare 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.

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

**COMPETENZE PROFILO DI USCITA DEI PERCORSI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE
PROFILO UNICO DI INDIRIZZO
"ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITA' ALBERGHIERA"**

Competenze profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale per le attività e gli insegnamenti di AREA GENERALE (Allegato 1 Decreto 92/2018)

1. Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
3. 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 corso del tempo
4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
6. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
7. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
9. Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo
10. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
11. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

Competenze profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale per le attività e gli insegnamenti di AREA DI INDIRIZZO (Allegato 2 G Decreto 92/2018)

1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche
2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione

3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
4. Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
6. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
7. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy
8. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
9. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale
10. Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing
11. Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Relazione coordinata del C.d.C.

La classe, inizialmente composta da 12 alunni (2 maschi e 9 femmine), ha raggiunto l'attuale assetto dopo il trasferimento di un'alunna. All'interno della classe, composta attualmente da 11 alunni, è presente:

un alunno “diversamente abile” (L.104/'92) che ha seguito una **Programmazione per Obiettivi Minimi** in base all'art.15 comma 3 dell'O.M.90/2001. L'alunno viene supportato da un docente di Sostegno per 12 ore settimanali. Per quest'ultimo il C.d.C. auspica la presenza dell'insegnante di Sostegno durante lo svolgimento delle prove d'esame. A tal proposito, si rinvia alla lettura della documentazione, posta in allegato, in modalità riservata, al presente Documento.

Il C.d.C. vuole inoltre sottolineare la presenza nel gruppo classe di **alcuni alunni** che nel corso dell'ultimo anno scolastico hanno dimostrato fragilità e timidezza. Tali alunni, messi a proprio agio, incoraggiati e guidati, sono riusciti a raggiungere obiettivi minimi quasi in tutte le discipline. Nel dettaglio, il profilo della classe, nelle aree relazionali, motivazionali, cognitiva ed operativa può considerarsi il seguente:

- benché si siano rilevate forme di aggregazione per piccoli gruppi, talvolta contraddistinte da tensioni latenti, il livello di socializzazione, integrazione e disponibilità alla collaborazione reciproca è migliorato;

- eterogenee risultano, nel gruppo, le attitudini, le capacità e le strumentalità di base possedute; ciò ha reso necessaria una certa personalizzazione degli interventi per cercare di alimentare l'interesse per le varie discipline nell'intento di rafforzare la motivazione allo studio e all'apprendimento.

La classe, nel complesso, ha partecipato alle varie attività, solo alcuni alunni si sono sottratti al rispetto dei tempi di consegna dei compiti assegnati o si sono assentati in occasione delle verifiche spesso programmate.

La partecipazione al dialogo educativo non è stata sempre adeguata alle attese del docente, pur tenendo in debito conto la personalità di ciascun allievo.

La preparazione complessiva degli studenti è limitata al possesso degli obiettivi minimi disciplinari, tranne per un gruppo esiguo di alunni che si è sempre mostrato partecipativo e collaborativo.

In particolare, nella classe si possono definire **due fasce di livello**:

- **il primo gruppo**, costituito da pochi alunni, ha mostrato impegno, continuità e partecipazione raggiungendo risultati discreti in alcune discipline.
- **il secondo gruppo** ha manifestato impegno ed interesse saltuari nei confronti di alcune discipline e, ad oggi, ha conseguito solo parzialmente gli obiettivi programmati.

PARTECIPAZIONE AI PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

Le esperienze maturate nei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento costituiscono comunque parte del colloquio di cui all'articolo 17, comma 9, del decreto legislativo n. 62 del 2017. (art. 1 comma 6 del D.L. n. 22/2020)

Per quanto riguarda i **PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO -alternanza scuola-lavoro-**, gli alunni hanno partecipato, nel triennio, a stage, territoriali ed extraterritoriali, conclusivi dei percorsi individuati nei dipartimenti e condivisi nei consigli di classe. La classe, nell'anno scolastico 2022/2023, ha partecipato ai percorsi progettati per il corrente anno scolastico, inseriti nell'ambito del progetto scolastico "La buona scuola a lavoro", definiti e valutati dalle seguenti UDA:

“L’Universo del Vino.Geografia e cultura delle regioni vinicole in Italia e nel Mondo” (UDA PCTO)

“La sicurezza alimentare”.

“Banqueting Day”.

“La strada dei prodotti tipici e dei sapori della Campania”.

I risultati raggiunti nell’ambito dell’alternanza scuola-lavoro sono stati soddisfacenti, infatti, coinvolti nelle attività di settore, quasi tutti gli allievi hanno manifestato interesse, partecipazione, impegno e senso di responsabilità.

Tale opportunità di confronto con il mondo del lavoro ha costituito un’occasione fondamentale per integrare ed arricchire il curriculum formativo degli studenti.

Di seguito si elencano le competenze acquisite al termine dei percorsi per le competenze trasversali e l’orientamento:

Competenze di performance

- Accetta e prende in carico compiti nuovi o aggiuntivi, riorganizzando le proprie attività in base alle nuove esigenze
- Accetta la ripartizione del lavoro e le attività assegnate dal team leader, collaborando con gli altri addetti per il raggiungimento dei risultati previsti
- Applica le procedure stabilite per la gestione delle dotazioni, beni di consumo e materiali
- Analizza e valuta criticamente il proprio lavoro e i risultati ottenuti, ricercando le ragioni degli eventuali errori o insuccessi
- Collabora con gli altri membri del team al conseguimento degli obiettivi aziendali
- Documenta le attività svolte secondo le procedure previste, segnalando i problemi riscontrati e le soluzioni individuate

Competenze generali di profilo

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione dei progetti
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento

- 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
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove Riflessioni/discussioni. Riflessioni/discussioni.tendenze di filiera

Inoltre, anche quest'anno, come negli anni precedenti, alcuni allievi hanno partecipato alla **vita scolastica curriculare ed extra-curricolare.**

- Partecipazione al **73° Concorso Nazionale AIBES** presso l'Hotel "Vesuvio" di Sorrento.
- Partecipazione al **Concorso Gastronomico Provinciale Associazione Cuochi aderente alla Federazione Italiana Cuochi e alla Unione Regionale Cuochi della Campania.**
- **"Memorie e Futuro" Progetto "Avalanche Day"**- Recupero della Memoria degli ultimi 100 anni, dal Primo Conflitto Mondiale ad oggi, attraverso le riscoperte dei luoghi, di monumenti ed opere teatrali significative nel percorso di formazione ed evoluzione dell'Unità d'Italia.
- **Decennale "IIS E. Ferrari" Battipaglia – Rendicondazione Sociale.**

DIDATTICA LABORATORIALE:

Attività: Bar Didattico "IIS E. Ferrari – Battipaglia" quotidianamente secondo turnazione e durante manifestazioni, convegni ed eventi programmati dall'Istituto.

ORIENTAMENTO SCOLASTICO-PROFESSIONALE

Riguardo agli interventi **sull'orientamento scolastico e professionale** è stato svolto un lavoro di discussione e riflessione sul mondo del lavoro e sull'orientamento alle professioni; gli alunni hanno partecipato ad una serie di incontri dedicati:

- Attività di orientamento in uscita - **Convegno FIDAPA "Incontri con la città – Percorsi al femminile"** – Progettualità imprenditoriale al femminile.
- Attività di orientamento in uscita - Presentazione programmi professionalizzanti **Post-diploma -ALMA "Scuola Internazionale di Cucina"**
- Attività di orientamento in uscita - **Incontro con il Forum dei Giovani di Battipaglia** – Focus sull'imprenditorialità ed orientamento alle professioni.
- Attività di orientamento in uscita - **Infoday per i diplomandi – Essenia UETP** – incontro di informazione- bando di concorso borse di studio per tirocini all'estero.
- Attività di orientamento in uscita – Presentazione **Corso di Laurea in Agraria – Università degli Studi di Salerno.**
- **Visita Pulman Azzurro Polizia di Stato** – Attività di formazione comune sui rischi di guida dei veicoli non in condizione di sicurezza.

- **“Open – Outdoor Experiences” Salone delle Attività all’Aria Aperta Paestum – c/o Centro espositivo ex tabacchificio.**
- **Orientamento in uscita – Convegno “Transizione Ecologica e Digitale Declinata nella Formazione ITS TE.LA”**
- **“Incibum” - Scuola di Alta Formazione Gastronomica del Mezzogiorno d’Italia.**

Incontro formativo ed informativo con team di esperti e chef stellati che rappresentano un punto di riferimento per aspiranti chef, pizzaioli, pasticciieri e gelatieri.

L’iniziativa rivolta agli alunni diplomandi ha avuto l’obiettivo di indirizzare ed educare i giovani a una “dimensione lavorativa”, attraverso un percorso dinamico di informazioni e di orientamento sulle opportunità di formazione e lavoro a livello locale, nazionale e comunitario /europeo.

Attività, percorsi e progetti svolti nell’ambito di Educazione Civica

Il curriculum d’istituto di Educazione Civica ha un taglio interdisciplinare coinvolgente tutte le discipline del Consiglio di classe, ed è articolato in vari filoni tematici riferiti ai percorsi e progetti, all’uopo pianificati e attuati durante l’anno scolastico.

Il Consiglio di classe ha realizzato, coerentemente agli obiettivi del PTOF e alla legge n. 92 del 2019, le seguenti attività per l’acquisizione delle competenze di Educazione Civica:

TITOLO	ATTIVITA'	COMPETENZE ACQUISITE
Associazione Arcobaleno “Marco Iagulli Onlus”- Settimana Nazionale per la donazione del midollo osseo e cellule staminali emopoietiche.	Incontro di sensibilizzazione dei giovani alla donazione del Midollo Osseo -	<ul style="list-style-type: none"> Imparare ad imparare
La Costituzione italiana.	Le fonti normative interne. Lettura e commento dei primi 12 articoli della Costituzione. Riflessioni/discussioni.	<ul style="list-style-type: none"> Comunicare (comprendere e rappresentare)
L’Unione Europea.	La nascita dell’Unione Europea. Riflessioni/discussioni.	<ul style="list-style-type: none"> Collaborare e partecipare
L’Agenda 2030. Lo sviluppo sostenibile.	I 17 obiettivi globali per lo sviluppo sostenibile. Riflessioni/discussioni.	<ul style="list-style-type: none"> Agire in modo autonomo e responsabile
Cittadinanza Digitale	Cittadinanza digitale, diritti e doveri. Riflessioni/discussioni.	<ul style="list-style-type: none"> Competenze di cittadinanza

Giornata della Memoria	Cineforum Educazione Civica “E. Ferrari” Visioni Civiche 1.0 “Un sacchetto di biglie” regia di Jacques Doillon Riflessioni/discussioni.	<ul style="list-style-type: none"> · Risolvere problemi · Individuare collegamenti e relazioni · Acquisire e interpretare l’informazione · Progettare
Giornata del Ricordo	Cineforum Educazione Civica “E. Ferrari” Visioni Civiche 1.0 “Rosso Istria” regia di Maximiliano H. Bruno Riflessioni/discussioni.	
Giornata internazionale contro la violenza sulle donne	Cineforum Educazione Civica “E. Ferrari” Visioni Civiche 1.0 “La Ciociara” regia di Vittorio De Sica Riflessioni/discussioni.	
Letteratura Italiana. Memoria del XX secolo.	Cineforum Educazione Civica “E. Ferrari” Visioni Civiche 1.0 “Qui rido io” regia di Mario Martone Riflessioni/discussioni.	
Storia e Cultura.	Cineforum Educazione Civica “E. Ferrari” Visioni Civiche 1.0 “1917” regia di Sam Mendes Riflessioni/discussioni.	
La sicurezza alimentare.	Normativa. Riflessioni/discussioni.	
Diventare grandi. Giovani e famiglia.	Cineforum Educazione Civica “E. Ferrari” Visioni Civiche 1.0 “Blue Miracle – A pesca per un sogno” regia di Julio Quintana Riflessioni/discussioni.	
L’ONU	Le organizzazioni internazionali. Riflessioni/discussioni.	
La tutela della privacy	Normativa. Riflessioni/discussioni.	
Le norme igieniche nei locali di lavoro.	Normativa. Riflessioni/discussioni.	
La sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro.	Normativa. Riflessioni/discussioni.	
Razzismo e Discriminazione	Riflessioni/discussioni.	

GRIGLIA CON INDICATORI DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE E DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE PER L'INSEGNAMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA

Competenze chiave europee	Competenze di cittadinanza	Descrittori	Indicatori	Livelli		
COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE AD IMPARARE	Imparare ad imparare	Conoscenza di sé (limiti, capacità)	È pienamente consapevole delle proprie capacità e dei propri punti deboli e li sa gestire.	5		
			È consapevole delle proprie capacità e dei propri punti deboli e li sa gestire.	4		
			È consapevole delle proprie capacità e dei propri punti deboli e inizia a saperli gestire.	3		
			Riconosce generalmente le proprie risorse e capacità e inizia a saperle gestire.	2		
			Si avvia a identificare i propri punti di forza e di debolezza e cerca di gestirli.	1		
		Uso di strumenti informativi	Ricerca in modo autonomo e spontaneo fonti e informazioni. Sa gestire in modo appropriato, produttivo e autonomo, i diversi supporti utilizzati e scelti.	5		
			Ricerca in modo autonomo fonti e informazioni. Sa gestire, in modo appropriato e produttivo, i diversi supporti utilizzati e scelti.	4		
			Ricerca in modo autonomo fonti e informazioni. Sa gestire in modo appropriato i diversi supporti utilizzati e scelti.	3		
			Ricerca e utilizza in modo autonomo fonti e informazioni, gestendo i diversi supporti utilizzati.	2		
			Guidato/a ricerca e utilizza fonti e informazioni e riesce a gestire i supporti di base utilizzati.	1		
		Acquisizione di un metodo di studio e di lavoro	Metodo di studio personale, efficace, attivo e creativo, utilizzando in modo corretto e proficuo il tempo a disposizione	5		
			Metodo di studio personale, efficace e produttivo, utilizzando in modo corretto il tempo a disposizione	4		
			Metodo di studio autonomo ed efficace, utilizzando in modo adeguato il tempo a disposizione	3		
			Metodo di studio generalmente autonomo ed efficace, utilizzando in modo adeguato il tempo a disposizione	2		
			Metodo di studio ancora dispersivo, incerto, non sempre adeguato	1		
		Competenze chiave europee	Competenze di cittadinanza	Descrittori	Indicatori	Livelli
		COMPETENZA IMPRENDITORIALE	PROGETTARE	USO DELLE CONOSCENZE APPRESE PER REALIZZARE UN PRODOTTO.	Utilizza in maniera completa le conoscenze apprese e approfondite per ideare e realizzare un prodotto.	5
					Utilizza in maniera completa le conoscenze apprese per pianificare e realizzare un prodotto.	4
					Utilizza nel complesso le conoscenze apprese per pianificare e realizzare un prodotto.	3
Utilizza discretamente le conoscenze apprese per realizzare un prodotto.	2					
Utilizza parzialmente le conoscenze apprese per realizzare un semplice prodotto	1					
ORGANIZZAZIONE	Organizza il materiale in modo razionale e originale			5		

		DEL MATERIALE PER REALIZZARE UN PRODOTTO	Organizza il materiale in modo corretto e razionale	4
			Organizza il materiale in modo appropriato	3
			Si orienta nell' organizzare il materiale	2
			Organizza il materiale in modo non sempre corretto	1
Competenze chiave europee	Competenze di cittadinanza	Descrittori	Indicatori	Livelli
COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE COMUNICAZIONE MULTILINGUISTICA COMPETENZA DIGITALE COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONI CULTURALI	COMUNICARE COMPRENDERE E RAPPRESENTARE	COMPRESIONE E USO DEI LINGUAGGI DI VARIO GENERE	Comprende tutti i generi di messaggi e di diversa complessità trasmessi con diversi supporti.	5
			Comprende nel complesso tutti i generi di messaggi e di diversa complessità trasmessi con diversi supporti.	4
			Comprende diversi generi di messaggi e di una certa complessità trasmessi con vari supporti	3
			Comprende nel complesso messaggi di molti generi trasmessi con diversi supporti diversi	2
			Comprende semplici messaggi trasmessi con alcuni supporti	1
		USO DEI LINGUAGGI DISCIPLINARI	Si esprime utilizzando in maniera sicura, corretta, appropriata e originale tutti i linguaggi disciplinari mediante supporti vari.	5
			Si esprime utilizzando in maniera corretta e appropriata i linguaggi disciplinari mediante supporti vari.	4
			Si esprime utilizzando correttamente tutti i linguaggi disciplinari mediante supporti vari	3
			Si esprime utilizzando abbastanza correttamente i linguaggi disciplinari mediante supporti vari.	2
			Si esprime utilizzando in modo semplice ed essenziale i linguaggi disciplinari.	1
Competenze chiave europee	Competenze di cittadinanza	Descrittori	Indicatori	Livelli
COMPETENZE IN MATERIE DI CITTADINANZA	COLLABORARE E PARTECIPARE	INTERAZIONE NEL GRUPPO.	Interagisce in modo collaborativo, partecipativo e costruttivo nel gruppo.	5
			Interagisce in modo partecipativo e costruttivo nel gruppo	4
			Interagisce attivamente nel gruppo	3
			Interagisce in modo collaborativo nel gruppo.	2
			Ha difficoltà di collaborazione nel gruppo.	1
		DISPONIBILITÀ AL CONFRONTO	Gestisce in modo positivo la conflittualità e favorisce il confronto	5
			Gestisce in modo positivo la conflittualità ed è sempre disponibile al confronto	4
			Gestisce in modo positivo la conflittualità ed è quasi sempre disponibile al confronto	3
			Cerca di gestire in modo positivo la conflittualità	2
			Non sempre riesce a gestire la conflittualità	1
		RISPETTO DEI DIRITTI ALTRUI	Conosce e rispetta sempre e consapevolmente i diversi punti di vista e ruoli altrui.	5
			Conosce e rispetta sempre i diversi punti di vista e i ruoli altrui.	4
			Conosce e rispetta i diversi punti di vista e i ruoli altrui.	3
			Generalmente rispetta i diversi punti di vista e i ruoli altrui	2

			Rispetta saltuariamente i diversi punti di vista e i ruoli altrui	1
	AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE	ASSolvere GLI OBBLIGHI SCOLASTICI	Assolve in modo attivo e responsabile gli obblighi scolastici	5
			Assolve in modo regolare e responsabile gli obblighi scolastici	4
			Assolve in modo regolare e abbastanza responsabile gli obblighi scolastici	3
			Assolve in modo regolare gli obblighi scolastici	2
			Assolve in modo discontinuo gli obblighi scolastici	1
		RISPETTO DELLE REGOLE	Rispetta in modo scrupoloso le regole	5
			Rispetta consapevolmente le regole	4
			Rispetta sempre le regole	3
			Rispetta generalmente le regole	2
			Rispetta saltuariamente le regole	1
Competenze chiave europee	Competenze di cittadinanza	Descrittori	Indicatori	Livelli
COMPETENZE IMPRENDITORIALI	INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI	INDIVIDUARE E RAPPRESENTARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI TRA FENOMENI, EVENTI E CONCETTI DIVERSI	Individua in modo preciso e ordinato i collegamenti e le relazioni tra i fenomeni, gli eventi e i concetti appresi. Li rappresenta in modo corretto e creativo.	5
			Individua in modo ordinato i collegamenti e le relazioni tra i fenomeni, gli eventi e i concetti appresi. Li rappresenta in modo corretto.	4
			Individua i collegamenti e le relazioni tra i fenomeni, gli eventi e i concetti appresi. Li rappresenta in modo corretto	3
			Individua i principali collegamenti e le fondamentali relazioni tra i fenomeni, gli eventi e i concetti appresi. Li rappresenta in modo adeguatamente corretto.	2
			Guidato/a individua i principali collegamenti tra fenomeni e concetti appresi. Ha difficoltà nella loro rappresentazione.	1
		INDIVIDUARE COLLEGAMENTI FRA LE VARIE AREE DISCIPLINARI	Opera autonomamente e in modo corretto e creativo collegamenti fra le diverse aree disciplinari, anche in relazione a problematiche complesse.	5
			Opera autonomamente e in modo sicuro e corretto collegamenti coerenti e completi fra le diverse aree disciplinari.	4
			Opera autonomamente e in modo corretto collegamenti coerenti fra le diverse aree disciplinari.	3
			Opera con una certa autonomia collegamenti fra le diverse aree disciplinari.	2
			Guidato riesce ad operare semplici collegamenti fra le diverse aree disciplinari.	1

LE COMPETENZE

Gli obiettivi formativi e didattici sono stati finalizzati alla crescita culturale e sociale degli allievi ed a far acquisire agli stessi la capacità di cogliere, fare proprie, elaborare ed applicare le conoscenze apprese durante il corso di studi alla fine del quale dovranno avere:

COMPETENZE CHIAVE DELLA CITTADINANZA

- ✚ Imparare ad imparare
- ✚ Progettare
- ✚ Comunicare
- ✚ Collaborare e partecipare
- ✚ Agire in modo autonomo e responsabile
- ✚ Risolvere problemi
- ✚ Individuare collegamenti e relazioni
- ✚ Acquisire ed interpretare informazioni

Competenze chiave per l'apprendimento permanente (Raccomandazione del Consiglio del 22.05.2018):

- competenza alfabetica funzionale;
- competenza multilinguistica;
- competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;
- competenza digitale;
- competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;
- competenza in materia di cittadinanza;
- competenza imprenditoriale;
- competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

Gli alunni hanno acquisito tali competenze attraverso conoscenze e abilità, riconducibili ai seguenti quattro assi culturali:

1. Asse dei linguaggi

Padronanza della lingua italiana per gestire la comunicazione, comprendere e interpretare testi di vario tipo e produrli. Capacità di esprimersi sufficientemente in lingua inglese e francese.

2. Asse matematico

Utilizzare tecniche e procedure di calcolo specifici della disciplina.

3. Asse scientifico-tecnologico

Saper osservare e comprendere le relazioni tra mondo umano e mondo naturale.

4. Asse storico-sociale

Percepire gli eventi storici a livello locale, nazionale, europeo e mondiale, cogliendone le connessioni con i fenomeni sociali ed economici.

Le competenze-chiave trasversali conseguite sono:

Ambito di riferimento	Competenze chiave	Capacità conseguite a fine dell'obbligo
Costruzione di sé	<ul style="list-style-type: none"> - Imparare ad imparare - Progettare 	<p>Sono capaci di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organizzare, gestire il proprio apprendimento - Utilizzare il proprio metodo di studio e di lavoro - Elaborare e realizzare attività seguendo la logica della progettazione
Relazione con gli altri	<ul style="list-style-type: none"> - Comunicare - Collaborare/partecipare - Agire in modo autonomo e responsabile 	<p>Sono capaci di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comprendere e rappresentare testi diversi e formularli con l'uso di linguaggi specifici - Lavorare e interagire con gli altri - Comportarsi in modo adeguato ai diversi contesti sociali - Fare scelte in rapporto alle iniziative ed alle regole della comunità sociale.
Rapporto con la realtà naturale e sociale	<ul style="list-style-type: none"> - Risolvere problemi - Individuare collegamenti e relazioni - Acquisire/interpretare l'informazione ricevuta 	<p>Sono capaci di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comprendere, interpretare gli eventi della realtà circostante - Costruire conoscenze significative - Rielaborare criticamente fatti ed avvenimenti

OBIETTIVI TRASVERSALI CONSEGUITI

<i>Formativi</i>	<p>Gli alunni:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sanno trasferire nella vita personale e professionale i valori già acquisiti della solidarietà, della tolleranza e dell'impegno civile. ▪ Conoscono e reinterpretano i problemi sociali. ▪ Sono rispettosi e accettano la diversità culturale, etnica, religiosa e fisica come arricchimento personale. ▪ Sanno scegliere un percorso di vita e di lavoro, e sono in grado di cogliere le opportunità esistenti a livello locale, nazionale ed europea. ▪ Sanno valorizzare le esperienze acquisite durante il corso di studi, di vita sociale, culturale e lavorativa. ▪ Hanno coscienza di come l'azienda alberghiera richieda personale qualificato. ▪ Possiedono il concetto di legalità intesa come rispetto delle regole da parte di tutti e come trasparenza dell'operato della scuola.
<i>Metacognitivi</i>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hanno potenziato la fiducia in se stessi. ▪ Hanno sviluppato il senso di responsabilità. Hanno consapevolezza delle proprie abilità ed attitudini. ▪ Sanno fare scelte consapevoli e responsabili al fine di valorizzare le proprie aspirazioni
<i>Cognitivi</i>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hanno acquisito le conoscenze fondamentali specifiche nell'ambito delle singole discipline di studio. ▪ Hanno potenziato la capacità di stabilire relazioni logiche, e sanno osservare, analizzare, sintetizzare, dedurre, organizzare e rielaborare. ▪ Hanno la capacità di orientarsi nel tempo e nello spazio. ▪ Sanno individuare dei percorsi logici per la risoluzione di un problema, utilizzando conoscenze acquisite e gli strumenti a disposizione. ▪ Sanno globalmente valutare il proprio operato. ▪ Riconoscono lo stage aziendale come esperienza importante del proprio percorso didattico. ▪ Sanno utilizzare ed applicare semplici procedure al fine di sostenere le prove specifiche dell'esame di stato.
<i>Metodo di lavoro</i>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sanno usare gli strumenti di lavoro disponibili e riescono ad organizzarne le fasi e i tempi. ▪ Prendere appunti, schematizzare ed individuare percorsi di studio ▪ Fare semplici collegamenti interdisciplinari. ▪ Collaborano positivamente all'interno di un gruppo di studio-lavoro ▪ Sono in grado di gestire il lavoro all'interno dei laboratori scolastici ed esterni.

	<i>Conoscenze</i>	<i>Competenze</i>	<i>Capacità</i>
<i>Disciplinari</i>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Contenuti, principi, teorie, nuclei concettuali, regole, procedure; ▪ Linguaggi specifici coordinate storico-culturali. ▪ Linee essenziali delle lingue: inglese e francese ▪ Elementi teorici e pratici in ambito professionale 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Esporre i contenuti essenziali delle diverse discipline. ▪ Utilizzare la terminologia specifica delle varie discipline. ▪ Applicare procedure e formule. ▪ Produrre testi scritti di tipologia diversa. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Comprendere un testo letterario, giuridico, economico ed individuarne gli elementi costitutivi. ▪ Interpretare e sintetizzare un testo letterario, giuridico, economico. ▪ Rielaborare gli argomenti oggetto di studio. ▪ Fare collegamenti interdisciplinari. ▪ Comprendere gli elementi logico-matematici. ▪ Progettare e operare nell'ambito della Ristorazione.

OBIETTIVI MINIMI CONSEGUITI

- Mostrano un comportamento coerente al proprio ruolo
- Conoscono i contenuti essenziali delle discipline
- Producono vari tipi di testi, semplici nel contenuto e nel complesso corretti nella forma
- Usano un'accettabile terminologia specifica
- Sanno raccogliere e schematizzare una serie di dati
- Sanno applicare procedure essenziali per la soluzione di un problema utilizzando le conoscenze acquisite
- Sanno rielaborare in modo semplice ma efficace le conoscenze effettuando collegamenti interdisciplinari

METODOLOGIA

- Lezioni frontali
- Didattica a distanza (attività sincrone e asincrone)
- Insegnamento individualizzato
- Problem-solving
- Ricerca-azione
- Correzione alla lavagna dei compiti assegnati
- Riferimenti interdisciplinari
- Esercitazioni in classe e in laboratorio
- Lavoro di gruppo.

STRUMENTI

- Libri di testo
- Personal computer
- Quaderni di appunti
- Materiali condivisi dal docente
- Vocabolari
- Audiovisivi
- Computer
- Fotocopie
- Internet.

SPAZI

- Aula
- Aula magna
- Laboratori
- Palestra
- Auditorium.

VERIFICHE

Il Collegio dei Docenti ha fissato la divisione dell'anno scolastico in Trimestre e Pentamestre. Per le materie con prove scritte del primo Trimestre il Collegio ha stabilito che il numero delle verifiche scritte non sia inferiore a due ed almeno due le verifiche orali.

Nel Pentamestre sono state effettuate 4-5 prove, sia orali che scritte, a seconda delle discipline.

Le verifiche sono state costanti e sistematiche, rivolte anche ad identificare situazioni da recuperare, rinforzare e migliorare. Oltre alle prove soggettive di tipo tradizionale (tema, le nuove forme di scrittura, esercizi, problemi, interrogazioni), sono state effettuate anche verifiche di tipo innovativo (prove oggettive, questionari, produzione scritta, test strutturati e semi-strutturati ecc.) in tutte le discipline.

Strumenti di **verifica** formativa in itinere:

-esercitazioni, laboratori, recupero e/o potenziamento; mappa concettuale esemplificativa, riepilogo ed esercitazioni.

Al termine del primo trimestre, si è svolta la pausa didattica per il recupero e il potenziamento delle competenze.

CRITERI DI VALUTAZIONE DIDATTICA IN PRESENZA

La valutazione si è avvalsa delle verifiche "in itinere" che hanno consentito ad ogni allievo di conoscere il proprio processo di maturazione e di pervenire all'autovalutazione, e al docente di ricalibrare la programmazione didattica.

Tale valutazione ha sempre tenuto in primo piano il discente e la globalità del suo mondo affettivo.

Sono stati considerati i seguenti criteri di valutazione:

1. conoscenza delle tematiche
2. proprietà adeguata di linguaggio

3. assiduità della frequenza
 4. interesse nelle discussioni delle problematiche
 5. partecipazione attiva, impegno e profitto
 6. attitudini dimostrate nelle attività aziendali e di laboratorio
 7. progressi rispetto alla situazione iniziale ed esiti delle verifiche.

I criteri di misurazione sono stati espressi in decimi e per essi si fa riferimento a quanto definito nelle griglie di valutazione delineate nel P.T.O.F., di cui è allegata copia nel presente documento.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DIDATTICA in DECIMI

Competenze	Capacità	Conoscenze	Voto in decimi
Affronta autonomamente anche compiti complessi, applicando le conoscenze in modo corretto, organico e	Comunica in modo proprio, efficace ed articolato; è autonomo ed organizzato: collega conoscenze attinte da ambiti pluridisciplinari; analizza in modo critico, con un certo rigore; documenta il proprio lavoro; cerca soluzioni adeguate per situazioni nuove	Complete, con approfondimenti autonomi	9-10
Affronta compiti anche Complessi in modo corretto	Comunica in maniera chiara ed appropriata; ha una propria autonomia di lavoro; analizza in modo complessivamente corretto e compie alcuni collegamenti, arrivando a rielaborare in modo abbastanza autonomo	Sostanzialmente complete	8
Esegue correttamente Compiti semplici; affronta compiti più complessi con lievi incertezze	Comunica in modo adeguato, anche se semplice; non ha piena autonomia, ma è un diligente ed affidabile esecutore; coglie gli aspetti fondamentali, ma incontra difficoltà nei collegamenti interdisciplinari.	Conosce gli Elementi essenziali, fondamentali	7
Esegue semplici Compiti senza errori sostanziali; affronta compiti più complessi	Comunica in modo semplice, con sufficiente chiarezza e correttezza; coglie gli aspetti fondamentali, ma le sue analisi sono lacunose; individua gli elementi essenziali del programma	Complessivamente accettabili; ha ancora lacune, ma non /o profonde	6
Applica le conoscenze minime, senza commettere gravi errori, ma talvolta con imprecisione, arriva ad applicare le conoscenze minime	Riferisce in modo frammentario e generico; ha difficoltà a cogliere i nessi logici e quindi ha difficoltà ad analizzare temi, questioni e problemi.	Incerte ed incomplete	5

Solo se guidato arriva ad applicare le conoscenze minime; commette gravi errori anche nell'eseguire semplici esercizi	Comunica in modo stentato e improprio; ha difficoltà a cogliere i concetti e le relazioni essenziali che legano tra loro i fatti più elementari	Frammentarie e lacunose	4
Anche se guidato commette gravissimi errori nell'esecuzione di esercizi semplici	Comunica decisamente in modo stentato e improprio e non riesce a cogliere concetti e relazioni essenziali che legano tra loro i fatti più elementari	Gravemente lacunose	3

OBIETTIVI CONSEGUITI

A conclusione dell'anno scolastico, confrontando le prestazioni dei singoli discenti con la situazione iniziale, si può affermare che i risultati conseguiti siano nel complesso positivi, seppur con le dovute eccezioni.

Gli obiettivi didattico-operativi prefissati sono stati raggiunti in maggiore o minore misura ovviamente in relazione alla situazione di partenza, ai ritmi personali di apprendimento e alle capacità di ciascuno. Le **conoscenze** acquisite sono da considerarsi globalmente accettabili.

Quanto alle **competenze**, una parte degli studenti, riesce nella risoluzione di problemi semplici e opportunamente guidata individua la soluzione a problematiche più articolate.

Le **capacità** acquisite si evidenziano soprattutto sul piano pratico e tecnico-laboratoriale.

TIPOLOGIA DI VERIFICHE IN VISTA DEGLI ESAMI

SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

<i>Tipologia</i>	<i>Data</i>	Durata
A - B - C	27/01/2023	6 ore

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA - Tipologia A - B - C

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 12 pt)				
	2	1.6	1.2	0.8	0.4
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 8 pt)				
	2	1.6	1.2	0.8	0.4
Rispetto dei vincoli posti dalla consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	completo	adeguato	parziale/incompleto	scarso	assente
Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
Interpretazione corretta e articolata del testo	presente	nel complesso o presente	parziale	scarsa	assente
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

(NB. Il punteggio totale in ventesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va arrotondato).

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 12 pt)				
	2	1.6	1.2	0.8	0.4
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 8 pt)				
	2	1.6	1.2	0.8	0.4
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	presente	nel complesso presente	parzialmente presente	scarsa e/o nel complesso scorretta	scorretta
Capacità di sostenere con coerenza un percorso argomentativo adoperando connettivi pertinenti	soddisfacente	adeguata	parziale	scarsa	assente
Correttezza congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	presenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarse	assenti
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

(NB. Il punteggio totale in ventesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va arrotondato).

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 12 pt)				
	2	1.6	1.2	0.8	0.4
Ideazione, pianificazione e testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali
	2	1.6	1.2	0.8	0.4
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
	2	1.6	1.2	0.8	0.4
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
	2	1.6	1.2	0.8	0.4
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente
	2	1.6	1.2	0.8	0.4
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
	2	1.6	1.2	0.8	0.4
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 8 pt)				
	2	1.6	1.2	0.8	0.4
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale suddivisione in paragrafi	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	3	2.4	1.8	1.2	0.6
Sviluppo ordinato	presente	nel complesso presente	parziale	scarso	assente
	3	2.4	1.8	1.2	0.6
Correttezza articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarse	assenti
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

(NB. Il punteggio totale in ventesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va arrotondato).

TIPOLOGIA DI VERIFICHE PLURIDISCIPLINARI IN VISTA DEGLI ESAMI

INDICAZIONI ED OSSERVAZIONI SULLA SECONDA PROVA

La riforma ha imposto un profondo ripensamento delle modalità di formulazione della seconda prova dell'esame di Stato dei nuovi Professionali;

- sono stati predisposti nuovi Quadri di riferimento (D.M. n. 164 del 15 giugno 2022);
- si è reso necessario passare dalla giustapposizione delle due “parti” della prova alla loro integrazione, in quanto la parte nazionale della prova non sarà più concepita in relazione ad articolazioni, opzioni, “curvature” (che non esistono più nel nuovo ordinamento), ma dovrà riferirsi all'indirizzo e nel contempo prestarsi a essere declinata in relazione a percorsi diversi.
- Le prove dovranno vertere:
 - sulle competenze in uscita e non su discipline
 - sui nuclei tematici fondamentali di indirizzo correlati alle competenze

Struttura dei nuovi Quadri di riferimento:

I nuclei tematici non sono stati più articolati intorno alle «discipline caratterizzanti», ma si riferiscono alle competenze di uscita che caratterizzano l'indirizzo. Essi contengono:

- l'indicazione dell'indirizzo di riferimento
- la descrizione delle caratteristiche strutturali della prova d'esame
- i «nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze» e gli «obiettivi della prova»
- la griglia di valutazione

Caratteristiche della prova d'esame

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

La prova potrà, pertanto, essere strutturata secondo una delle seguenti tipologie:

TIPOLOGIA A

Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

TIPOLOGIA B

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

TIPOLOGIA C

Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio.

TIPOLOGIA D

Elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all'innovazione delle filiere di indirizzo

La durata della prova è prevista di 6 ore, se trattasi solo di un elaborato scritto; fino a un massimo di 12 ore, se sia prevista una prova scritta con integrazione laboratoriale.

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.
7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.
8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

Date delle Simulazioni

<i>Tipologia</i>	<i>Data</i>	<i>Data</i>
A – B - C	21/4/2023 (durata 3 ore)	Mese di maggio (durata 6 ore)

Nella prima simulazione sono state proposte tracce dai docenti titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo (Laboratorio dei Servizi Enogastronomici settore Sala e Vendita e Laboratorio dei Servizi Enogastronomici settore Cucina).

Tipologia: A, B, C

Nucleo Tematico correlato all'indirizzo N. 5 – Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi

produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.

Focus: il “made in Italy” come risorsa e come direzione di sviluppo.

Target: qualità dei prodotti/dei servizi; tipicità del territorio; ottimizzazione dei processi; modalità di comunicazione.

Attività dei Percorsi professionali: come intervenire sull’area dei prodotti/servizi; come elevare l’efficacia e l’efficienza del management; come potenziare la comunicazione.

Durata della prova 3 ore.

Nella seconda simulazione saranno proposte tracce dai docenti di Area di indirizzo (Laboratorio dei Servizi Enogastronomici settore Sala e Vendita e Laboratorio dei Servizi Enogastronomici settore Cucina), Scienza e Cultura dell’Alimentazione e Matematica.

Tipologia: A, B, C

Nucleo Tematico correlato all’indirizzo N.1 - Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.

Focus: la centralità del cliente.

Target: alimentazione, ospitalità, contesto fisico/culturale.

Attività dei Percorsi professionali: l’elaborazione di prodotti e/o la predisposizione di servizi.

Durata della prova 6 ore.

Griglia di valutazione per l’attribuzione dei punteggi

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio massimo
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	6
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell’elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	8
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	3

La commissione integrerà gli indicatori con la relativa declinazione dei descrittori.

ALLEGATO A - GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

CANDIDATO/A _____

CLASSE _____

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				

CRITERI DI ASSEGNAZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

A partire dal terzo anno e negli anni successivi, in sede di valutazione finale e solo nei casi di ammissione alla classe successiva, all'alunno è attribuito un punteggio che sarà sommato per la formazione del voto finale all'esame di stato conclusivo del corso di studi quinquennale.

Il Consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, attribuisce il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nell'articolo 11 dell'OM 45/23.

Tabella A Allegata al D. Lgs. 62/2017

MEDIA DEI VOTI		CREDITO DA ATTRIBUIRE (PUNTI)	
	I ANNO (3 CLASSE)	II ANNO (4 CLASSE)	III ANNO (5 CLASSE)
$6 < M$	-	-	7-8
$M=6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

CRITERI E PARAMETRI VALUTATIVI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO MASSIMO

Il Collegio dei docenti adotta i seguenti criteri per l'attribuzione del punteggio massimo attribuibile all'interno della fascia di credito definita dalla **media M** dei voti:

1. MEDIA M DEI VOTI (si conteggiano anche i decimali della media).

2. ASSIDUITÀ DELLA FREQUENZA. Sino a un massimo di punti 0,30 con la seguente specificazione:

- Oltre 40 assenze (4 ritardi equivalgono a 1 assenza) → **punti 0**;
- 26-40 assenze → **punti 0,10**;
- 16-25 assenze → **punti 0,20**;
- 0-15 assenze → **punti 0,30**;

3. PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO. Sino a un massimo di punti 0,30 (in funzione del giudizio di valutazione).

4. ATTIVITÀ COMPLEMENTARI E INTEGRATIVE. Sino a un massimo di punti 0,30 con la seguente specificazione:

- Punti 0,10 per ogni attività della durata minima di 15 ore;
- Punti 0,20 per ogni attività della durata minima di 30 ore;
- Punti 0,30 per attività della durata di 50 o più ore.

5. RELIGIONE O ATTIVITÀ SOSTITUTIVA. Sino a un massimo di punti 0,30 (in funzione del giudizio di valutazione).

- a. Punti 0,10 per giudizio di valutazione: sufficiente;
- b. Punti 0,20 per giudizio di valutazione: buono;
- c. Punti 0,30 per giudizio di valutazione: ottimo.

Determinata la somma di tali punteggi si procederà ad arrotondare per eccesso qualora tale somma risulti uguale o superiore a 0,50 e per difetto qualora tale somma risulti inferiore a 0,50.

Nel caso di ammissione alla classe successiva deliberata dal Consiglio di Classe, in presenza di insufficienze non gravi, comunicate alla famiglia le motivazioni delle decisioni assunte, si attribuisce di norma il punteggio minimo previsto dalla fascia di appartenenza.

SCHEDE DELLE SINGOLE MATERIE

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2022/2023
Docente: VERRIOLI ELIANA	Disciplina: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	
Numero di ore settimanali di lezione		N. 4
Numero di ore annuali previste	curricolari	N. 132
	complementari ed integrative	N.
Obiettivi raggiunti	CONOSCENZE: Individuare ed utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.	
	COMPETENZE: Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. Analizzare e interpretare testi scritti di vario tipo. Produrre testi di vario tipo. Riconoscere le linee fondamentali della storia letteraria ed artistica nazionale anche con riferimento all'evoluzione sociale, scientifica e tecnologica.	
	CAPACITÀ: Saper contestualizzare i testi letterari in ambito storico e culturale. Saper confrontare i testi di uno stesso autore o di autori diversi. Collocare i testi nel contesto storico letterario di riferimento. Sapersi orientare nel processo di sviluppo della civiltà artistico-letteraria italiana in relazione alle condizioni sociali, culturali. Saper realizzare testi di varia tipologia, rispettando le fondamentali caratteristiche del genere letterario.	
Contenuti svolti	CURRICULARI: La letteratura del secondo Ottocento in Europa Il Naturalismo Il Decadentismo Emile Zola: <i>L'Assommoir- Gervasia all' Assommoires.</i> Charles Baudelaire: <i>I fiori del male – Corrispondenze.</i> Oscar Wilde: <i>Il ritratto di Dorian Gray.</i> Il Verismo: i caratteri, i rappresentanti Giovanni Verga: la vita, le opere e il pensiero - <i>I Malavoglia - La famiglia Malavoglia – L'arrivo e l'addio di 'Ntoni – Lutto in casa Malavoglia – Novelle Rusticane – La roba – Mastro don Gesualdo – La morte di Gesualdo – Vita dei campi – Rosso Malpelo.</i> Giovanni Pascoli: la vita, le opere e il pensiero – <i>Myriace – X Agosto – L'assiuolo – Il fanciullino- E' dentro di noi un fanciullino – Canti di Castelvecchio – Nebbia – La mia sera.</i> Gabriele D'Annunzio: la vita, le opere e il pensiero – <i>Il piacere – La pioggia nel pineto – Le stirpi canore – La sera fiesolana.</i> La letteratura del primo Novecento in Europa. Marcel Proust: la vita, le opere, il pensiero – <i>Alla ricerca del tempo perduto – Le madeleine</i> James Joyce: la vita, le opere e il pensiero - <i>Romanzo – Gente di Dublino.</i> Il Crepuscolarismo Il Futurismo	


	<p>Guido Gozzano: la vita, le opere e il pensiero – <i>La signorina Felicita ovvero la felicità</i> –</p> <p>Filippo Tommaso Marinetti: la vita, le opere, il pensiero, gli influssi e le nuove tecniche narrative – <i>Il bombardamento di Adrianopoli</i>.</p> <p>Marino Moretti: la vita, le opere e il pensiero – <i>Non ho nulla da dire</i></p> <p>Italo Svevo: le opere, il pensiero e la poetica – <i>La coscienza di Zeno</i> – <i>Prefazione e preambolo</i> – <i>L'ultima sigaretta</i> – <i>Un rapporto conflittuale</i> – <i>Il funerale di un altro</i>.</p> <p>Luigi Pirandello: la vita, le opere e il pensiero – <i>Il fu Mattia Pascal</i> – <i>Così è (se vi pare)</i> – <i>Novelle per un anno</i> – <i>La patente</i> – <i>Il treno ha fischiato</i>.</p> <p>Giuseppe Ungaretti: la vita, le opere, il pensiero e la poetica – <i>Veglia</i> – <i>Sono una creatura</i> – <i>San Martino del Carso</i> – <i>Mattina</i> – <i>Soldati</i>.</p> <p>Eugenio Montale: la vita, le opere, il pensiero e la poetica – <i>Non chiederci la parola</i> – <i>Spesso il male di vivere ho incontrato</i> – <i>Non recidere, forbice, quel volto</i>.</p> <p>La letteratura dal primo al secondo dopoguerra in Italia.</p> <p>Primo Levi: <i>Se questo è un uomo</i>.</p>
Progettualità integrata	<p>EXTRACURRICULARE: Gli alunni hanno svolto tutte le attività programmate.</p>
Metodologie adottate	<p>METODI: Lezione frontale e dialogata, spiegazione di testi antologici presi in esame, letture guidate.</p>
	<p>STRUMENTI: Libro di testo : Letteratura viva 3 – Dal Positivismo alla letteratura contemporanea Di Samburgar Marta – Editore La Nuova Italia</p> <p>Fotocopie e altro materiale didattico</p>
Risultati	<p>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: Temi di ordine generale, stesura del Saggio Breve, Articolo di Giornale, Prove semi strutturate (Vero/Falso, Scelta multipla, Completamenti, Collegamenti, Risposte Aperte) , esercitazioni svolte a casa, Interrogazioni.</p>
	<p>NUMERO Verifiche Scritte: 4/5 Verifiche orali: 5/6 (Per l'attribuzione del voto oralee sono state utilizzate anche prve scritte di carattere strutturato o semi strutturato)</p>
Firma del Docente	<i>Eliana Verrioli</i>



Scheda per singola materia		Anno scolastico 2022/2023
Docente: VERRIOLI ELIANA	Disciplina: STORIA	
Numero di ore settimanali di lezione		N. 2
Numero di ore annuali previste	curricolari	N. 66
	complementari ed integrative	N.
Obiettivi raggiunti	CONOSCENZE: Conoscenza di avvenimenti, processi, cronologie della fine dell'Ottocento e del Novecento.	
	COMPETENZE: Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento 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	
	CAPACITÀ: Saper contestualizzare i testi letterari in ambito storico e culturale. Saper confrontare i testi di uno stesso autore o di autori diversi. Collocare i testi nel contesto storico letterario di riferimento. Sapersi orientare nel processo di sviluppo della civiltà artistico-letteraria italiana in relazione alle condizioni sociali, culturali. Saper realizzare testi di varia tipologia, rispettando le fondamentali caratteristiche del genere letterario.	
Contenuti svolti	CURRICULARI: La belle époque- L'Avvento della "società di massa" I problemi dell'Italia unita: i governi della Destra storica e della Sinistra. L'Italia industrializzata e imperialista: il progetto di Giolitti L'Europa e il mondo nel primo Novecento. Grandi nazioni crescono oltre l'Europa. L'Europa verso la guerra La Prima guerra mondiale "l'inutile strage" Gli errori di Versailles La rivoluzione d'ottobre Il fascismo in Italia – La scalata di Mussolini al potere La difficile prova del 1929 Il nazismo in Germania – nel buio dei totalitarismi L'Italia sconfitta e la Resistenza La crisi delle democrazie e delle relazioni internazionali La Seconda guerra mondiale Il mondo diviso: la guerra fredda L'Italia dalla Costituzione al «miracolo economico» L'Italia Repubblicana EDUCAZIONE CIVICA: Razzismo e discriminazione Il ripudio della guerra e gli organismi internazionali Agenda 2030: lo sviluppo sostenibile e la pace	
Progettualità integrata	EXTRACURRICOLARE: Gli alunni hanno svolto tutte le attività programmate.	




Metodologie adottate	METODI: Lezione frontale e dialogata, letture guidate dei documenti. Costruzione di mappe e schemi.
	STRUMENTI: Libro di testo: E' Storia 3 Di Paolo Sacco – Editore SEI Fotocopie e altro materiale didattico
Risultati	TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: Prove semi strutturate (Vero/Falso, Scelta multipla, Completamenti, Collegamenti, Risposte Aperte) , Interrogazioni.
	NUMERO Verifiche orali: 6/7 (Per l'attribuzione del voto orale sono state utilizzate anche prove scritte di carattere strutturato o semi strutturato)
Firma del Docente	<i>Eliana Verrioli</i>

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2022/2023	
Docente: Oliva Carmine		Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 4
Numero di ore annuali previste		curricolari	N. 132
		complementari ed integrative	N.
Numero di ore annuali svolte		curricolari	N.
		complementari ed integrative	N.
Obiettivi raggiunti	<p>CONOSCENZE: Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP; Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi; Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura; Concetti di sostenibilità e certificazione; Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.</p>		
	<p>COMPETENZE: padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare riferimento alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio; applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro; predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela; valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti tipici del territorio, utilizzando tecniche tradizionali e innovative; curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci.</p>		
	<p>CAPACITÀ: Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP; Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica; Applicare correttamente tecniche di lavorazione; Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato e sostenibile; Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica; Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p>		

Contenuti svolti	<p>CURRICULARI: La filiera alimentare; la sicurezza alimentare nella filiera produttiva; la certificazione di qualità; il sistema HACCP; igiene dei prodotti alimentari; la contaminazione biologica degli alimenti; la contaminazione fisico-chimica degli alimenti. Conservazione degli alimenti, tecnologie alimentari; alterazione degli alimenti; classificazione dei metodi di conservazione. Cottura degli alimenti; effetti della cottura sugli alimenti; principali tecniche di cottura. Prodotti alimentari innovativi; alimenti destinati a una particolare alimentazione; gli integratori alimentari; i nuovi alimenti. Alimentazione nelle diverse fasi della vita; sana e corretta alimentazione; la dieta nell'età evolutiva; la dieta dell'adulto; la dieta nella terza età. Dieta e benessere; stili alimentari; la dieta mediterranea; la dieta sostenibile; tipologie di diete; la dieta nello sport. La ristorazione collettiva; tipologie di ristorazione; la ristorazione commerciale e la ristorazione di servizio. L'alimentazione in situazioni patologiche.</p>
Progettualità integrata	<p>EXTRACURRICOLARE: Gli allievi hanno partecipato alle diverse attività programmate.</p>
METODOLOGIE ADOTTATE	<p>METODI: LEZIONI FRONTALI</p> <p>STRUMENTI: LIBRO DI TESTO: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE – A. MACHADO. UTILIZZO LIM PER VISIONE DOCUMENTARI SULLE TEMATICHE STUDIATE.</p>
Risultati	<p>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: SCRITTI ED ORALI NUMERO Verifiche scritte: 3 Verifiche orali: frequenti</p>
Firma del Docente	<p>Prof. Carmine Oliva</p> 

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2022/2023	
Docente: LA MARCA ANTONIO ROSARIO		Disciplina: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA Settore CUCINA	
Numero di ore settimanali di lezione		N. 2	
Numero di ore annuali previste		curricolari	N. 66
		complementari ed integrative	N. /
Contenuti svolti 	CONOSCENZE: <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza delle principali formule ristorative presenti nel mercato e delle tendenze del settore ristorazione nel nostro paese. • Conoscenza delle differenze organizzative tra ristorazione sociale, tradizionale, neo-ristorazione. • Conoscenza dell'evoluzione della gastronomia. • Il sistema HACCP e il piano di autocontrollo* (UDA) • La legislazione alimentare* (UDA) • Regole di sicurezza e salubrità del luogo di lavoro* (UDA) • Conoscere gli obblighi di Legge dell'imprenditore e del lavoratore. • Conoscere i principali pericoli/rischi nell'ambiente di lavoro. • Conoscere l'evoluzione della normativa sulla sicurezza sul lavoro. • Conoscere le principali norme di prevenzione antinfortunistica. • Conoscere le linee guida per una corretta progettazione dell'economato; • Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni. • Principali categorie di prodotti alimentari disponibili sul mercato. • Storia del menu classico della cucina francese. Escoffier, Ritz, Careme e poi Artusi • Criteri di elaborazione del menu (ristorazione commerciale e collettiva) • Tipologie di intolleranze alimentari • I prodotti ecologici e i nuovi alimenti • Software di settore. • Il beverage cost • TECNICHE DI CATERING E BANQUETING (UDA CATERING E BANQUETING: LA SIMULAZIONE DI UN EVENTO) • Le normative di riferimento che disciplinano le attività di Catering e Baqueting • La degustazione e l'analisi sensoriale: tecniche di abbinamento cibo – vino • Terminologia di cucina e la Scienza in Cucina: tecniche contemporanee altamente scenografiche e che garantiscono l'esaltazione del gusto delle pietanze. • Conoscenza delle tecniche di degustazione e l'analisi sensoriale: il vino nei piatti e con i piatti 		

 	<p>COMPETENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Igiene del personale, degli ambienti, delle attrezzature e degli alimenti e procedure HACCP • Saper classificare i locali ristorativi nei comparti previsti dalla legge ed in base al tipo di organizzazione • Classificare i diversi tipi di contaminazione e applicare il giusto metodo di conservazione. • Comprendere l'importanza dell'autocontrollo sul processo. • Regole di base per la prevenzione degli infortuni sul lavoro • Avere cura della propria salute in ambito lavorativo. • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. • Prodotti agroalimentari di qualità e certificazioni a livello comunitario e nazionale • Food&Beverage Cost • Il menu e la carta delle vivande: dalle origini ai giorni nostri • Occasioni di servizio, classificazione del menu e regole di elaborazione delle diverse carte • Organizzazione del reparto cucina e caratteristiche essenziali dei servizi di catering e banqueting. • Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico – fisico, nutrizionale e gastronomico <p>CAPACITÀ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Distinguere la ristorazione di necessità da quella di svago/piacere. • Conoscenza delle tendenze attuali della cucina ed i suoi fattori caratterizzanti e distinzione delle diverse forme di cucina creativa. • Saper applicare la corretta prassi igienica nel corso delle lavorazioni • Simulare il piano di autocontrollo. • Individuare possibili rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori nel settore ristorativo. • Applicare i principi e gli strumenti idonei a garantire la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro. • Riconoscere i marchi di qualità. • Utilizzare sistemi di tutela e certificazione. • Distinguere le differenti gamme di alimenti. • Food cost e beverage cost • Progettare il menu per tipologie di eventi nella ristorazione tradizionale • Organizzare il servizio attraverso la programmazione ed il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi. • Simulare eventi di catering e banqueting. • Utilizzare le principali nuove tecniche in cucina: la scienza in cucina, in sala e al bar • Valutare le qualità organolettiche di alcuni alimenti, compreso il vino, mediante l'ausilio di schede
<p>Libro di testo</p>	<p>LIBRO DI TESTO: CUCINA PER SALA E VENDITA – QUARTO E QUINTO ANNO EDIZIONI PLAN – ALMA LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA</p>
<p>Progettualità integrata</p>	<p>Extracurriculare: gli alunni della classe hanno svolto tutte le attività programmate</p>

<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p> 	<p>METODI: Lezione frontale, Lavoro di gruppo, Lezione dialogata, Cooperative learning, Problem solving, Debate, Flipped Classroom</p> <ul style="list-style-type: none"> □ Attività svolte (<i>trasmissione dei materiali, delle indicazioni di studio, delle esercitazioni da parte dell'insegnante in un dato momento e fruizione da parte degli studenti in un tempo a loro scelta, ma in un arco temporale indicato dall'insegnante</i>) <ul style="list-style-type: none"> ○ Registro elettronico Argo Scuola Next ○ Registro elettronico Argo Did Up ○ Videolezioni ○ Audiolezioni ○ Gruppo Whatsapp di classe ○ Piattaforma Google Classroom ○ Piattaforme collegate con i libri di testo; ○ Restituzione elaborati corretti
	<p>STRUMENTI: Libro di testo, riviste, strumentazione multimediale. LIM, Tablet, PC, mappe concettuali, fotocopie</p>
<p>Risultati</p> 	<p>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: - Quesiti a risposta multipla e domande aperte (test semi strutturati) - Tema scritto (test strutturato sui principali nuclei tematici della seconda prova d'Esame di Stato) - Verifiche orali</p> <p>NUMERO - VERIFICHE SCRITTE: 3 - VERIFICHE ORALI: 3</p> <hr/> <p>Molti alunni hanno seguito con un certo interesse e disponibilità il percorso didattico intrapreso, raggiungendo gli obiettivi disciplinari specifici, anche se i livelli di competenza e abilità raggiunti sono diversificati in rapporto alle capacità logico-espressive e alle abilità operative di base di ciascuno.</p> <p>Permane, nella maggior parte dei casi, un metodo di studio poco approfondito e lineare. Complessivamente la classe ad inizio anno presentava una preparazione iniziale mediamente sufficiente, mostrando lacune nei prerequisiti di base e in particolar modo nella padronanza di un linguaggio tecnico-disciplinare.</p> <p>Nella trattazione dei diversi segmenti curriculari pertanto è stata fondamentale un'attività di recupero dei prerequisiti di base per affrontare gli argomenti del quinto anno. Nel corso dell'anno va evidenziato un impegno abbastanza continuo per un nutrito gruppo di alunni che si sono dimostrati partecipi e complessivamente motivati sugli argomenti teorici del programma. Bisogna inoltre notare che già nei programmi ministeriali sono previste solo due ore settimanali per questa disciplina, il che in realtà è molto poco data la vastità e la complessità della materia. Va sottolineato che non sempre i temi trattati sono stati adeguatamente assimilati e permangono quindi difficoltà nell'esposizione dei contenuti. Nel complesso diversi allievi nonostante i tentativi di sollecitare uno studio ragionato e metodico si sono orientati su uno studio mnemonico, tendendo a dimenticare facilmente le nozioni apprese e non riuscendo a stratificare le conoscenze e neppure ad elaborare quanto appreso. In definitiva il comportamento può ritenersi accettabile, la frequenza costante e puntuale, fatta eccezione per alcuni alunni. L'impegno mostrato nel corso dell'anno consente una preparazione in uscita nel complesso più che sufficiente.</p>
<p>Firma del Docente</p>	 <p>Antonio Rosario La Marca</p>

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2022/2023	
Docente: CERINO FRANCO		Disciplina: MATEMATICA	
Numero di ore settimanali di lezione		N. ore	3
Numero di ore annuali previste		Curricolari	N. ore 96
		complementari ed integrative	N.
Obiettivi raggiunti	<p>CONOSCENZE: Definizioni fondamentali dell'analisi e loro applicazione; terminologia scientifica e lessico specifico; applicazioni immediate del calcolo differenziale; rappresentazione di fenomeni mediante grafici. Gli alunni conoscono il simbolismo matematico e le procedure di calcolo, analizzano il comportamento di una funzione, conoscono la procedura per il calcolo di aree.</p>		
	<p>COMPETENZE: Gestire correttamente, soprattutto dal punto di vista concettuale, le proprie conoscenze matematiche Riconoscere i concetti fondamentali e gli elementi base che unificano i diversi aspetti della matematica Rielaborare informazioni e utilizzare, in modo consapevole ed adeguato alle situazioni, i diversi metodi di calcolo Comprendere e usare il linguaggio proprio della matematica</p>		
	<p>CAPACITÀ: Utilizzare metodi, strumenti e modelli matematici in situazioni diverse Risolvere con lo strumento più adeguato una questione matematica Comprendere i concetti trasversali della disciplina e saper cogliere analogie di strutture tra ambiti diversi Sviluppare la capacità di trasferire e applicare quanto appreso a situazioni o problemi che nascono da altre discipline</p>		
Contenuti svolti	<p>Concetto di funzione reale di variabile reale, classificazione delle funzioni, dominio e codominio Concetto di intervallo, di intorno e loro rappresentazione Segno di una funzione Intersezioni con gli assi Definizione (intuitiva) di limite finito per una funzione in un punto -Limite sinistro e destro per una funzione in un punto Concetto di limite infinito per una funzione in un punto -Concetto di limite per una funzione all'infinito -Le forme indeterminate La funzione continua, definizione di discontinuità di una funzione in un punto, punti di discontinuità per una funzione Asintoti e loro ricerca (orizzontali, verticali e obliqui) Definizione di derivata, significato geometrico della derivata e sue applicazioni. Derivate fondamentali Crescenza e decrescenza delle funzioni Massimi e minimi: definizioni e loro ricerca con la derivata prima Flessi: definizioni e loro ricerca con la derivata seconda Studio di semplici funzioni razionali (intere e fratte)</p>		

Metodologie adottate	<p>METODI: Lezioni frontali, Insegnamento individualizzato, problem solving, ricerca-azione, esercitazioni alla lavagna e dal posto, individuali e/o collettive, correzione alla lavagna dei compiti assegnati, schemi e mappe concettuali, aiuto reciproco. La principale modalità didattica è stata individuata nella lezione dialogata, che ha permesso agli studenti di intervenire nella costruzione dell'itinerario culturale, cioè di un percorso di apprendimento legato alle conoscenze già possedute dalla classe, in modo che le nuove nozioni si integrassero con le conoscenze precedenti, le consolidassero e da queste si sviluppassero. Lo spunto dei nuovi argomenti, via via introdotti, è stato tratto da problematiche concrete e/o applicative. Pertanto sono stati sistematicamente utilizzati i problemi, gli esercizi, i casi specifici come stimoli di inizio, di ampliamento o di precisazione della teoria. Gli errori sono stati utilizzati per ridefinire le variabili e i metodi attraverso la ricostruzione del percorso seguito, in un continuo dialogo interno che ha permesso ai ragazzi di costruire analogie, verifiche parziali e sintesi finali. punti, sussidi multimediali, libri</p>
	<p>STRUMENTI: Visione di filmati Schede di sintesi Lecture di approfondimento PPT riepilogativi Test Ricerche Mappe o elaborati di sintesi degli argomenti trattati Libro di testo: Colori della matematica -Edizione Bianca – Volume A di Leonardo Sasso – Editore Petrini</p> <p>SPAZI: Aula, Auditorium Registro elettronico Argo -Piattaforma e-learning Google Meet Applicazioni di messaggistica istantanea</p>
Risultati	<p>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE - Prove scritte (strutturate-semistrutturate-aperte) Brevi interrogazioni orali - Esercitazioni di gruppo; colloqui aperti all'interno del gruppo classe; osservazioni sistematiche durante le esercitazioni individuali e/o collettive. La lezione dialogata è stato lo strumento primario di valutazione costante del livello di apprendimento attraverso gli interventi personali e le richieste di chiarimento. A questa prima valutazione si sono affiancate le verifiche orali e scritte che non sono state solo test di conoscenza, ma verifiche e valutazioni delle competenze e capacità attraverso problemi o ricerche di metodi, di algoritmi, di strutture; i ragazzi sono stati impegnati in un discorso articolato e via via più complesso. Test, ricerche, esercitazioni, mappe o elaborati di sintesi. L'abitudine di molti ad una scarsa rielaborazione, la necessità di riprendere contenuti degli anni precedenti e di ritornare più volte sui concetti per consentirne l'acquisizione e la connessione hanno rallentato i tempi dello svolgimento del programma e non hanno permesso di svolgere l'intero programma preventivato né di approfondire nel modo necessario alcuni degli argomenti trattati. Molti alunni hanno seguito con un certo interesse e disponibilità il percorso didattico intrapreso raggiungendo gli obiettivi disciplinari specifici, anche se i livelli di competenza e abilità raggiunti sono diversificati in rapporto alle capacità logico-matematiche e alle abilità operative di base di ciascuno. Permane, nella maggior parte dei casi, un metodo di studio mnemonico e un'applicazione meccanica e poco consapevole di quanto acquisito. Un gruppo non è riuscito a raggiungere gli obiettivi disciplinari specifici. Alla luce delle verifiche effettuate durante l'anno, emergono, comunque, alcune personalità di buon livello.</p> <p>NUMERO - Verifiche scritte: 5 - Verifiche orali: 5</p>
Firma del Docente	<i>Franco Cerino</i>

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2022/2023	
Docente: MARCHESE MICHELINO		Disciplina: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	
Numero di ore settimanali di lezione		N. ore	5
Numero di ore annuali previste		Curricolari	N. ore 165
		complementari ed integrative	N.
Obiettivi raggiunti	CONOSCENZE: La classe nel complesso sa com'è strutturata un'azienda ristorativa, riconosce le varie tipologie di ristorazione. In particolare gli allievi conoscono l'organizzazione del servizio catering e banqueting e le figure coinvolte. Riconoscono le varie tipologie di Bar.		
	COMPETENZE Avere specifiche competenze nel campo dell'allestimento di buffet e di banchetti (organizzati in occasioni conviviali sia all'interno che all'esterno dell'azienda), dell'organizzazione del lavoro e della guida di un gruppo e delle sue relazioni con gruppi di altri servizi. Predisporre Menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche Adeguare e organizzare la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.		
	CAPACITÀ: Capacità di interpretare eventi, problematiche e tendenze del mondo contemporaneo della propria professione, di comunicare efficacemente nella propria e nelle lingue straniere oggetto di studio. Riconoscere i vari ambienti lavorativi con le relative caratteristiche tecnico-organizzative. Lavorare in uno staff cooperando in modo positivo nel gruppo. Svolgere un servizio adeguato al menu proposto. Essere consapevole del proprio ruolo professionale ed affidabile nello svolgimento dello stesso, in grado di impegnarsi a fondo per realizzare un obiettivo.		
Contenuti svolti	CURRICULARI: I 5 tipi di mise en place Tipologie di Bar Gli orari di servizio Bar Il catering e Banqueting Il vino e i suoi processi: la vite I Cocktail La birra La tecnica di degustazione I vini speciali Le strategie commerciali, la gestione manageriale Le fasi del servizio in sala I marchi di qualità I Menu Free pouring		
Progettualità integrata	extracurriculare: Partecipazione ad eventi, convegni e meeting organizzati dall'Istituto e dalla città di Battipaglia, Eboli e Capaccio- Paestum		
METODOLOGIE	METODI: Lezione frontale con partecipazione degli allievi al dialogo educativo, richiami in itinere su argomenti precedentemente trattati. Libro di testo, appunti e fotocopie, uso di terminali per accedere ai siti del settore, slides		

ADOTTATE	Laboratorio di Sala Piattaforma: Argo Didup e Google Meet GSuite For Education
	STRUMENTI: LIBRO DI TESTO: “Accademia di Sala e Vendita” di Malviasi e Miele -editore Simone per la Scuola; riviste e strumentazione multimediale
Risultati	TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: Quesiti a scelta multipla e a risposta aperta, vero o falso. Interrogazioni orali (anche sui lavori svolti a casa)
	NUMERO Verifiche scritte: 2 Verifiche orali: 3 Quasi tutti gli alunni hanno raggiunto discreti risultati
Firma del Docente	<i>Michelino Marchese</i>

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2022/2023	
Docente:		Disciplina: LINGUA E CULTURA INGLESE	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 2
Numero di ore annuali previste		curricolari	N. 66
		complementari ed integrative	N.
Numero di ore annuali svolte		curricolari	N.
		complementari ed integrative	N.
Obiettivi raggiunti	CONOSCENZE Lessico di base su argomenti di vita quotidiana, sociale e professionale Cultura e civiltà dei paesi di cui si studia la lingua Fast food Slow food Nouvelle cuisine Street food La dieta mediterranea HACCP Intolleranze e allergie alimentari Conoscere i vini regionali e le proprie caratteristiche Conosce la metodologia di abbinamento vino-cibo.		
	COMPETENZE Riconoscere le trasformazioni avvenute nel tempo del cibo. Valorizzare le risorse enogastronomiche del territorio. Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali per interagire in diversi ambiti e situazioni professionali.		
	Capacità Individuare e promuovere prodotti enogastronomici internazionali Riconoscere le nuove tendenze dell'enogastronomia. Identificare i prodotti tipici e il loro legame con il territorio		

Contenuti svolti	CURRICULARI: Libro di testo: About a Catering Plus - di De Chiara Annarita ditore Trinity Whitebridge Fast food and fastfood restaurants Slow Food movement Street Food Nouvelle Cuisine Healthy eating The food pyramid The Mediterranean diet Sustainable food and organic food HACCP Food Contamination Food Preservation Wine Tasting Wine Food Pairings The Beer The Pubs
Progettualità integrata	extracurriculare: La classe ha partecipato alle varie attività organizzate dall'Istituto
METODOLOGIE ADOTTATE	METODI Per conseguire gli obiettivi indicati si è organizzato il processo di apprendimento mediante una programmazione disciplinare coerente con il livello della classe e nel rispetto del curricolo della materia individuato dal POF e dal dipartimento delle Lingue Straniere di questo istituto.
	STRUMENTI I moduli indicati nella programmazione sono stati organizzati secondo uno sviluppo non sempre cronologico, in relazione al processo formativo in atto nella classe; sono stati utilizzati opportuni sussidi didattici come libri di testo, fotocopie di materiali integrativi, lavagna tradizionale. Le lezioni sono state di tipo tradizionale frontale con attività di gruppo, per educare alla complessità e all'autostima. Nel corso dell'anno si è provveduto ad attuare diversi interventi, rallentare e/o rafforzare, a seconda dei casi e del livello raggiunto dalla classe
Risultati	TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE Miste ed a Risposta Aperta Interrogazioni orali (anche sui lavori svolti a casa)
	Verifiche scritte: 4 Verifiche orali: 4 <hr/>
Firma del Docente	<i>Rosaria Zizzo</i>

Docente: FALCONE MARIAROSARIA		Disciplina: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	
		EDUCAZIONE CIVICA	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 4
Numero di ore annuali previste		curricolari	N. 132
Obiettivi raggiunti	<p>CONOSCENZE: Caratteristiche e normativa del mercato turistico nazionale ed internazionale. Tecniche di marketing turistico e di web marketing. Strategia dell'impresa e scelte strategiche. La pianificazione e la programmazione aziendale. Il Budget e il Business Plan. Normativa relativa alla costituzione dell'impresa e alla sicurezza del luogo di lavoro, all'igiene alimentare e alla tracciabilità dei prodotti. Contratti delle imprese ristorative: ristorazione, catering e banqueting. Abitudini alimentari ed economia del territorio. Normativa del settore. Le responsabilità dei ristoratori.</p>		
	<p>COMPETENZE: Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici. Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati utilizzando le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione, del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore. Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi. Applicare la normativa, nazionale e internazionale, in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela.</p>		
	<p>CAPACITÀ: Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche. Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato. Utilizzare le tecniche di marketing e distinguere le caratteristiche del mercato turistico. Individuare le fasi e le procedure per redigere un business Plan. Utilizzare un linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento, con particolare attenzione, alle norme sulla sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie. Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti. Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari. Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto. Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing.</p>		

Contenuti svolti	<p>CURRICULARI:</p> <p>Il mercato turistico nazionale ed internazionale. Gli organismi e le fonti normative interne e internazionali. Le nuove tendenze del turismo. Il marketing: aspetti generali. Il marketing strategico ed operativo. Il web marketing. Il marketing plan. La pianificazione e la programmazione. Il Budget: cenni. Il Business Plan. Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi lavoro. Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali. I contratti delle imprese ristorative: Contratto di Ristorazione, Catering e Banqueting. Il Codice del Consumo. Le frodi alimentari. Somministrazione di bevande alcoliche ai minori. Tutela della salute dei non fumatori. Tutela dei diritti d'autore. Imposta di soggiorno. Le abitudini alimentari e l'economia del territorio. I marchi di qualità alimentare.</p> <p>Educazione Civica</p> <p>La Costituzione Italiana: i Principi Fondamentali della Costituzione italiana (i primi 12 articoli). Fonti normative interne. L'Unione europea. L'ONU. L'Agenda 2030: i 17 obiettivi per lo sviluppo sostenibile. Cittadinanza digitale, diritti e doveri. La sicurezza alimentare. La tutela della privacy. La sicurezza digitale. Le norme igieniche nei locali di lavoro. La sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro.</p>
Progettualità integrata	Extracurriculare: gli alunni hanno partecipato a tutte le attività programmate
METODOLOGIE ADOTTATE	METODI: Lezione frontale, lezione partecipata, lavoro di gruppo, discussione, problem solving, esercitazione in classe, esemplificazioni e collegamenti tra argomenti svolti e realtà operativa.

	<p>STRUMENTI: STRUMENTI:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Libro di testo: “GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE up3”- di Rascioni e Ferriello – editore Tramontana. ✓ Lavagna -Internet -Lim ✓ Materiale in fotocopia ✓ Appunti delle lezioni ✓ Schemi e mappe ✓ Video e power point. <p>SPAZI: Aula Auditorium Registro elettronico Piattaforma Google Meet - Classroom</p>
Risultati	<p>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: Interrogazioni lunghe, interrogazioni brevi, questionari, ricerche, esercitazioni, prove strutturate e semistrutturate, scelta multipla, Vero/Falso, collegamenti, completamenti, brevi relazioni, domande a risposta aperta.</p>
	<p>NUMERO</p> <ul style="list-style-type: none"> – Verifiche scritte:6 – Verifiche orali: 4/5
Firma del Docente	<i>Mariarosaria Falcone</i>

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2022/2023	
Docente: PINTO SONIA		Disciplina: LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 3
Numero di ore annuali previste		curricolari	N. 99
		complementari ed integrative	N.
Numero di ore annuali svolte		curricolari	N.
		complementari ed integrative	N.
Obiettivi raggiunti	CONOSCENZE Lo studio della lingua Francese ha mirato a potenziare le competenze professionali e linguistiche indispensabili sia per proseguire negli studi sia per entrare nel mondo del lavoro. Sono in grado di comprendere specifiche informazioni di testi autentici in microlingua.		
	COMPETENZE <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza delle quattro abilità linguistiche di base. • Capacità di rielaborazione degli argomenti trattati • Abilità di comprendere ed esprimersi adeguatamente in situazioni generali e specialistiche che implicano la presenza di espressioni anche articolate e complesse. 		
	Capacità Comunicare, comprendere ed interagire in situazioni professionali che prevedano l'uso della microlingua.		
Contenuti svolti	CURRICULARI: Les eaux-de vie Les groupes alimentaires La Pyramide alimentaire / L'alimentation correcte Les régimes alimentaires Le personnel de la restauration Les différents types de restauration Catering et banqueting Slow food / Fast food Brasserie et Bistrot La restauration commerciale et collective. La cuisine centrale La liaison chaude, réfrigérée, surgelée		
Progettualità integrata	Extracurriculare:.		
METODOLOGIE ADOTTATE	METODI: I moduli indicati nella programmazione sono stati organizzati secondo uno sviluppo non sempre cronologico, in relazione al processo formativo in atto nella classe; sono stati utilizzati opportuni sussidi didattici come libri di testo, testi didattici di supporto, sussidi audiovisivi. Le lezioni sono state condotte utilizzando la metodologia didattica attiva e le strategie delle avanguardie educative: flipped classroom, cooperative learning, debate, prolem solving		

	<p>STRUMENTI: I moduli indicati nella programmazione sono stati organizzati secondo uno sviluppo non sempre cronologico, in relazione al processo formativo in atto nella classe; sono stati utilizzati opportuni sussidi didattici come libri di testo, testi didattici di supporto, sussidi audiovisivi . Le lezioni sono state condotte utilizzando la metodologia didattica attiva e le strategie delle avanguardie educative: flipped classroom, cooperative learning, debate, prolem solving.</p> <p>LIBRO DI TESTO: NOUVEAU FRANÇAIS AU RESTAURANT (LE). NOUVELLE EDITION OPENSCHOOL - MANUEL DE LANGUE POUR LE MAITRE ET LE BARMAN di De Carlo arcangela – editore HOEPLI</p>
Risultati	<p>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: Quesiti, Vero/Falso, Scelta multipla, Risposta Aperta, Discussione orale. Interrogazioni orali</p>
	<p>NUMERO Verifiche scritte: 3 Verifiche orali: 3</p>
	<p>_____</p> <p>Nel complesso gli alunni hanno raggiunto tutti un livello di preparazione sufficiente.</p>
Firma del Docente	<i>Sonia Pinto</i>

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2022/2023	
Docente: MICELI NESTORE (sostituito da Giancarlo Rosario)		Disciplina: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 2
Numero di ore annuali previste		curricolari	N. 66
Obiettivi raggiunti	CONOSCENZE Conoscenza di alcuni sport individuali e di squadra: la pallavolo, il calcio a cinque, il badminton, il tennis tavolo, il gioco della dama e degli scacchi. La storia dello sport moderno; le Olimpiadi moderne. Le organizzazioni sportive.		
	COMPETENZE Saper effettuare movimenti motori complessi relativi alle discipline praticate; Saper utilizzare le regole sportive come strumento di convivenza; partecipare alle attività sportive anche in compiti di arbitraggio e di giuria; Avere comportamenti corretti nei confronti di compagni e avversari, incoraggiando azioni di fair play in ambito sportivo; Saper applicare gli aspetti regolamentari, tecnico pratici e tattici della pallavolo, del calcio a cinque, del tennis tavolo, del badminton e delle altre attività praticate; Conoscenza ed organizzazione degli organismi di promozione sportiva.		
	CAPACITA' Miglioramento delle capacità motorie e coordinative; Pratica degli sport individuali e disquadra; Consapevolezza delle proprie capacità motorie ed espressive.		
Contenuti svolti	CURRICULARI Esercitazione di pallavolo, tennis tavolo, calcio a 5, badminton, gioco della dama e degli scacchi. Teoria: Conoscenza degli aspetti regolamentari, tecnico pratici e tattici della pallavolo e del tennis tavolo; la nascita dello sport moderno; le Olimpiadi moderne; i modelli locali, nazionali europei ed internazionali dell'organizzazione sportiva; elementi di primo soccorso e prevenzione degli infortuni; le attività in ambiente naturale.		
Progettualità integrata	Extracurriculare: la classe ha partecipato a tutte le attività proposte dall'Istituto.		
Metodologie adottate	METODI Le attività pratiche proposte sono state indirizzate all'acquisizione di abilità molteplici e complesse, e competenze trasversali che lo studente dovrà essere in grado di trasferire in altri contesti. La diversificazione delle attività (pallavolo, tennis tavolo, calcio a cinque, badminton, gioco della dama e degli scacchi, ed altre attività non codificate), ha permesso di accrescere le potenzialità di ciascuno ed orientare le attitudini personali.		

	<p>STRUMENTI</p> <p>Attività individuali e in gruppo con grandi e piccoli attrezzi codificati e non; Attrezzi specifici per gli sport praticati; libro di testo e dispense.</p> <p>Libro di testo: Pier Luigi Del Nista, June Parker, Andrea Tasselli. Il corpo e i suoi linguaggi</p> <p>+ CD ROM (edizione verde) Casa Editrice: D' Anna.</p>
Risultati	<p>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE</p> <p>Le verifiche sono state effettuate costantemente in itinere, per quanto attiene la parte pratica. La valutazione ha tenuto conto della partecipazione, dell'impegno e dei miglioramenti conseguiti nello svolgimento delle varie attività.</p>
	<p>NUMERO</p> <p>Verifiche pratiche e teoriche in itinere</p> <p>Nel complesso tutti gli alunni hanno raggiunto buoni risultati</p>
Firma del Docente	<i>Rosario Giancarlo</i>

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2022/2023	
Docente: Diac. Cosimo Gasparro		Disciplina: RELIGIONE CATTOLICA	
Numero di ore settimanali di lezione			1
Numero di ore annuali previste		Curricolari	33
Obiettivi raggiunti	CONOSCENZE Conoscenza delle principali tematiche dell'etica, del lavoro e gli orientamenti della Chiesa		
	COMPETENZE Confronto tra proposta cristiana e vita		
	CAPACITÀ Riflettere criticamente sul rapporto tra coscienza, libertà e verità in riferimento all'agire		
Contenuti svolti	CURRICULARI Libro di testo: "Itinerari di IRC 2.0" - Vol. Unico/Schede Tematiche per la Scuola Superiore di M. Contadini – ELLE DI CI -La chiamata di Dio e le risposte dell'uomo lungo la Storia -La società umana: Famiglia, Stato, aggregazioni sociali ed economiche -La sfida ecologica, il senso del Creato e la Vita come dono -La Maturità scelta del domani: La formazione, il lavoro, e la professione		
Progettualità integrata	Usi, costumi, cibi, cultura della nostra terra, con uno sguardo anche alla realtà multi-etnica inserita sul nostro territorio in relazione alla propria esperienza o credo religioso.		
METODOLOGIE ADOTTATE	METODI: Lezioni frontali, interdisciplinari. Questionari, Test, Lavori di gruppo. Utilizzo piattaforma Argo, Classroom con invii multimediali e WhatsApp e Sussidi Audiovisivi.		
	STRUMENTI: Brainstorming e audiovisivi. Colloqui		
Risultati	TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE: Verifiche orali e colloqui		
	NUMERO: Verifiche orali: 4 Nel complesso quasi tutti gli alunni hanno raggiunto risultati positivi		
Firma del Docente	<i>Diac. Cosimo Gasparro</i>		

IL CONSIGLIO DI CLASSE DELLA V A BES a.s. 2022/2023

<i>Docente</i>	<i>Materia d'insegnamento</i>	<i>FIRMA</i>
VERRIOLI ELIANA	Lingua e Letteratura Italiana Storia	
OLIVA CARMINE	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	
MARCHESE MICHELINO	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita	
FALCONE MARIAROSARIA (coordinatore)	Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva Educazione Civica	
ZIZZO ROSARIA	Lingua e Cultura Inglese	
CERINO FRANCO	Matematica	
D'ACUNZO CARLO	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – Settore Cucina Copresenza Scienza e Cultura dell'Alimentazione	
PINTO SONIA	Lingua e Cultura Francese	
LA MARCA ANTONIO ROSARIO	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – Settore Cucina	
MICELI NESTORE (sostituito da Giancarlo Rosario)	Scienze Motorie e Sportive	
GASPARRO COSIMO	Religione	
MAURO ANNA	Sostegno	

Battipaglia, 15 maggio 2023

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO
PROF.SSA DANIELA PALMA**