ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE – ACRI "IPSIA-ITI"

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

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

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

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE - "IPSIA – ITI" - ACRI
Prot. 0005040 del 15/05/2023
V (Entrata)

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE V SEZ. A - SV

INDIRIZZO:

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

CODICE ATECO: I56 - ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

Classificazione NUP: 5.2.2.3

Anno Scolastico 2022/2023

Il Coordinatore della Classe	***Il Dirigente Scolastico***
(Prof. Silvano Iaconianni)	(Prof.ssa Franca Tortorella)

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

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1 Breve descrizione del contesto

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

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

1.2 Presentazione Istituto

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

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

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

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

PROFILO CULTURALE, EDUCATIVO E PROFESSIONALE D'INDIRIZZO

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

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo

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

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

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

QUADRO ORARIO TRIENNIO

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

3. DESCRIZIONE SITUAZIONE DELLA CLASSE

3.1 Composizione consiglio di classe

DISCIPLINA	DOCENTE	CONTINUITA' NEL TRIENNIO
ITALIANO	SALFI PAOLA	SI
TEDESCO	AGOSTO MARIA CARMELA	NO
MATEMATICA	IACONIANNI SILVANO	SI
LAB. DI SERV ENO SETT. Cucina	PISANI CARMINE	NO
LAB. DI SERV ENO SETT. SALA E VEND	CANONICO LUCA ANGELO	NO
SOSTEGNO	VITERITTI PATRIZIA	SI
INGLESE	CAPALBO ANNA	NO
DIR TEC AMM STR. RICETTIVE	MUSTICA COSMO	NO
SCIENZE ALIMEN.	GARRITANO MARISA	NO
RELIGIONE	SCAGLIONE RITA	NO
SCI. MOTORIE	CAPALBO DEBORAH	NO

3.2 Composizione della classe

Elenco alunni – Allegato 1

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

Allegato 1: Omissis

3.3 Presentazione della classe

La classe V, indirizzo Sala e Vendita è composta da 14 alunni/e si è formata al terzo anno del corso di studi con la convergenza di due gruppi di studenti/esse provenienti dalle sezioni del biennio dopo aver effettuato la scelta GHOO¶DUWLFROD]LRQH 6DOD Durante il percorso del triennio la composizione numerica della classe si è modificata raggiungendo gli attuali 14 alunni/e.

Gli alunni/e, 10 ragazze e 4 ragazzi; provengono nella quasi totalità da paesi limitrofi; infatti, nel gruppo classe ci soltanto due alunni residenti ad Acri. Gli alunni, QHOO¶LQVLHPH KDQQR XQ DWWHJJLDPHQWR di grande collaborazione con tutti i docenti del Consiglio di classe; nel corso del triennio hanno sempre dimostrato, complessivamente, correttezza e responsabilità. Infatti, dal punto di vista del comportamento non emergono situazioni particolari: i discenti DQFKH VH XQ SR¶ vivaci, hanno partecipato in modo assiduo alle varie attività, curricolari ed extra curricolari, instaurando un buon rapporto con i docenti H FRQ O¶LVWLWX]LRQH scolastica.

Occorre dire che durante il triennio la classe è stata un pò disorientata dal cambiamento

4. PROGRAMMAZIONE CONSIGLIO DI CLASSE

4.1 Obiettivi formativi

Gli obiettivi fissati sono orientati:

- valorizzazione ed il potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano, alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea;
- potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche,-prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico;
- potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014 incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione

4.2 Obiettivi specifici di apprendimento (OSA)

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

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

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

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

4.3 Competenze generali

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

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

4.4 Competenze sociali e civiche

Sono parte integrante della programmazione curriculare:

- l'acquisizione delle competenze chiave di cittadinanza e per l'apprendimento permanente (raccomandazione del Parlamento europeo 23 maggio 2018), cioè quelle competenze che contribuiscono a far avere a ogni persona una vita positiva nella società della conoscenza (realizzazione e sviluppo personali, cittadinanza attiva, inclusione sociale e occupazione) e che consentono di partecipare pienamente alla società e gestire con successo le transizioni nel mercato del lavoro.
- Le competenze civiche e sociali sono competenze essenziali per:
- la vita relazionale, sociale e lavorativa di ciascun individuo,
- l'esercizio attivo e consapevole dei propri diritti e doveri di cittadino,
- il possesso di conoscenze specifiche e di capacità per affrontare i conflitti e per contribuire alla loro soluzione, unite ad un impegno personale di partecipazione democratica in contesti caratterizzati da una crescente complessità. Competenze sociali e civiche (competenza d'obbligo e skills life):
- Rispettare le regole condivise, collaborare con gli altri per la costruzione del bene comune.
- Assumere le proprie responsabilità, chiedere aiuto quando si è in difficoltà e fornire aiuto a chi lo chiede.
- Avere cura e rispetto di sé, degli altri e dell'ambiente come presupposto di un sano e corretto stile di vita.
- Possedere attenzione per le funzioni pubbliche alle quali si partecipa nelle diverse modalità: momenti educativi informali e non formali, esposizione pubblica del proprio lavoro, occasioni rituali nelle comunità che frequenta, azioni di solidarietà, manifestazioni sportive non agonistiche, volontariato.
- Comunicare in modo costruttivo in ambienti diversi, mostrare tolleranza, esprimersi argomentando e comprendendo diversi punti di vista.
- Possedere attitudine alla collaborazione, alla assertività e alla integrità.

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

4.5 Obiettivi trasversali

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

4.6 Competenze per aree del percorso formativo

Area Linguistica e Comunicativa - Area Storico-Sociale

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

Area Scientifica

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

rispetto delle modalità e delle procedure stabilite. - utilizzare correttamente strumenti di misura, controllo e diagnosi ed eseguire

Area di indirizzo

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

4.7 Strategie e metodi per l'inclusione

Una scuola inclusiva

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

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

Contrasto alla dispersione e all'assenteismo

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

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

Destinatari: Docenti impegnati nella realizzazione delle innovazioni.

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

Vigilanza e accoglienza

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

Potenziamento dei servizi digitali alle famiglie

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

La gestione dei laboratori

Descrizione dell'attività di formazione

La funzionalità e la sicurezza dei laboratori:

Destinatari, Personale tecnico Modalità di Lavoro-

Attività in presenza

Formazione on line Formazione di Scuola/Rete Attività proposta dalla rete di ambito

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE - "IPSIA – ITI" - ACRI
Prot. 0005040 del 15/05/2023
V (Entrata)

5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITA' DIDATTICA

5.1 Metodologie e strategie didattiche

I docenti si sono impegnati a:

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

Il Consiglio ha deciso di adottare le seguenti metodologie per il conseguimento degli obiettivi individuati per l'a.s. 2022/2023, non trascurando eventualmente le Linee Guida Verifiche e Valutazione in tempo di sospensione delle attività didattiche e alle Indicazioni per la gestione della didattica a distanza nei giorni di sospensione delle lezioni per causa di forza maggiore – emergenza COVID-19, qualora la situazione sanitaria avesse dovuto richiederlo:

- Lezione frontale
- Lezione partecipata
- Problem solving
- Lavoro di gruppo

Nella programmazione dei dipartimenti, dei consigli di classe, tutti i docenti si sono impegnati ad essere di supporto agli alunni nelle ricerche individuali o di gruppo anche tenendo conto della esperienza maturata durante il periodo di emergenza Coronavirus, nel quale si è fatto ricorso alla DaD con video lezioni in modalità sincrona e asincrona, trasmissione di materiale didattico attraverso l'uso della piattaforma di Istituto. Nello specifico sono stati utilizzati i seguenti:

MEZZI E STRUMENTI UTILIZZATI

Mezzi di comunicazione delle informazioni	- verbale - dispense			[Si] [Si]
	- Mezzi scritti		- libri di testo	[Si]
			- schede - dossier di documentazione - giornali, riviste, opuscoli, ecc. - documentazione tecnica	[No] [No] [Si] [Si]
	- Audiovisivi		- diapositive - diapositive sonorizzate	[No] [No]
			- film	[Si]
			- Tv e registratori magnetici	[Si]
Laboratori	- di indirizzo - di informatica - multimediali			[Si] [Si] [Si]
Aule speciali	- Aula audiovisivi - Palestra			[Si] [No]
Biblioteca				[Si]
Mezzi di laboratorio	- strumenti - componenti - infrastrutture		- personal computer - Attrezzature da laboratorio - posti di lavoro	[Si] [Si] [no]

STRUMENTI UTILIZZATI PER L'ACCERTAMENTO DI:

CONOSCENZE- -COMPETENZE- -CAPACITA'-

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

5.2 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento

- Con l'orientamento **PCTO** denominazione dei percorsi trasversali**, ex alternanza scuola lavoro**, si intende un progetto del Ministero dell'Istruzione obbligatorio per tutti gli studenti dell'ultimo triennio delle scuole superiori. L'esperienza denominata PCTO, attualmente, sarà oggetto di colloquio della **maturità 2023** mentre anche per quest'anno, in via eccezionale, il completamento delle ore previsto non rappresenta un requisito indispensabile d'**ammissione** all'esame di Stato.
- L'alternanza scuola lavoro, introdotta nel 2003, ha come fine ultimo quello di avvicinare gli studenti al mondo del lavoro: in questo modo da permette ai giovani di muovere i primi passi nel settore lavorativo e acquisire competenze e conoscenze che torneranno loro utili in futuro. L'alternanza scuola lavoro è stata regolata dagli articoli 33 e 43 della legge 107/2015. In particolare nell'articolo 33 si legge che la durata è diversa per i licei rispetto agli istituti tecnici o professionali dato che questi ultimi sono più orientati all'entrata diretta nel mondo del lavoro.
  Infatti, fino a nuove indicazioni da parte del MIUR le durate sono:

- **Alternanza scuola lavoro per i licei:** 90 ore
- **Alternanza scuola lavoro per gli istituti tecnici:** 150 ore
- **Alternanza scuola lavoro per gli istituti professionali:** 210 ore

TABELLA RIASSUNTIVA DELLE ATTIVITA'

L'attività di **PTCO per gli attuali studenti della classe 5 A_SV** negli aa.ss. 2020/21 – 2021/22 è stata condizionata dell'EMERGENZA COVID 19. Pertanto, sono state svolte le attività on line di seguito specificate

1) PCTO **<u>2020/2021</u> -** Tutti gli alunni hanno frequentato un **corso di sicurezza ANMIL** prima dell'avvio delle attività di alternanza scuola-lavoro. modulo base (4 ore) + modulo specifico (8 ore) **Tot.12**

2) Un solo alunno ha partecipato al seguente corso:

   PCTO 2020/21. Orientamento al mondo del lavoro e Work-based learning in ambito interregionale, presso "Tenuta Danesi" Matera 2020/21-Attività realizzate in abito lavorativo per 80 ore e in aula 40 ore.

3) **<u>2021/2022</u> -** Tutti gli alunni hanno frequentato un **corso relativo all'HCCP** prima dell'avvio delle attività di alternanza scuola-lavoro. **Tot.12 ore**

L'attività di PCTO è sintetizzata nella tabella:

	2020/21 **Corso Sicurezza**	**2020/21** WORK BASED LEARNING EXPERIENCE II - INTERREGIONALE	**2021/22** **Corso HACCP**	**Totale** **Ore effettuate** **Nei due anni 2020/21 e 2021/22**
Studente	**Ore effettuate**	**Ore effettuate**	**Ore effettuate**	
1	12		12	24
2	12		12	24
3	12		12	24
4	12		12	24
5	12	80	12	104
6	12		12	24
7	12		12	24
8	12		12	24
9	12		12	24
10	12		12	24
11	12		12	24
12	12		12	24
13	12		12	24
14	12		12	24

L'attività di **PTCO per gli attuali studenti della classe 5 A_SV** nell'a.s. 2022/23 è riportata in tabella

PCTO NEL 2022/23								
	Incontri Operatori ANPAL **21/10/22 e 12/04/23**	**CS Liquori – Bisignano (CS)** **20/12/22 e 06/12/22**	**Giornate con lo Chef - Prof. Venanzio** **"Lagane e ceci"** **"Baccalà"** **Date:** **2-3-4/12/22**	**"Premio V. Padula"** **Palazzo Falcone-Sanseverino Acri** **Date:** **7-8-9/12/22**	**Giornate con lo Chef - Prof. Venanzio** **"Rape"** **Data:** **10-12/12/22**	**Giornate di Open Day a Scuola.** **Date:** **12-21-28/dic/22**	**Incontro con Federazione Italiana Sommelier Ristoratori e Albergatori** **Data:** **20/04/23**	**Totale ore effettuate nel 2022/23**
Stud.	**Ore effettuate**	**Ore effettuate**	**Ore effettuate**	**Ore effettuate**	**Ore effettuate**	**Ore effettuate**	**Ore effettuate**	**Ore effettuate**
1	8	16	24	15	16	15	7	101
2	8	16	24	15	16	15	7	101
3	8	16	24	15	16	15	7	101
4	8	16	24	15	16	15	7	101
5	8	16	24	15	16	15	7	101
6	8	16	24	15	16	15	7	101
7	8	16	24	15	16	15	7	101
8	8	16	24	15	16	15	7	101
9	8	16	24	15	16	15	7	101
10	--	--	--	--	--	--	--	--
11	8	16	24	15	16	15	7	101
12	8	16	24	15	16	15	7	101
13	8	16	24	15	16	15	7	101
14	8	16	24	15	16	15	7	101

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

La società promuove il rafforzamento del ruolo delle scuole, delle università e degli enti di formazione professionale nello sviluppo di percorsi di alternanza scuola-lavoro e di transizione istruzione-formazione-lavoro,

anche attraverso i contratti di apprendistato di primo e terzo livello, e nella costruzione di relazioni stabili con le imprese.

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

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

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

Relativamente alle attività di PCTO, nel Triennio **2020/21 - 2021/22 - 2022/23, la classe ha effettuato un numero di Ore** Complessive riportato nella tabella seguente:

Totale Ore effettuate Nei due anni 2020/21 e 2021/22		**Totale Ore effettuate nel 2022/23**	**Totale Ore Complessive effettuate nel Triennio: 2020/21 - 2021/22 - 2022/23**
1.	24	101	125
2.	24	101	125
3.	24	101	125
4.	24	101	125
5.	104	101	205
6.	24	101	125
7.	24	101	125
8.	24	101	125
9.	24	101	125
10.	24	--	24
11.	24	101	125
12.	24	101	125
13.	24	101	125
14.	24	101	125

6. ATTIVITA' E PROGETTI

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

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

• miglioramento delle competenze culturali e professionali

• potenziamento delle dinamiche affettive e socio-relazionali

• uso dei linguaggi diversificati allo sviluppo delle abilità progettuali • approccio delle nuove tecnologie

6.1 Attività di recupero e potenziamento

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

6.2 U.D.A del Trimestre e del Pentamestre

UNITA' DIDATTICA DI APPRENDIMENTO - TRIMESTRE
Titolo: L'alimentazione sostenibile: i vini biologici locali

UNITA' DIDATTICA DI APPRENDIMENTO - PENTAMESTRE
Titolo: Il nostro cibo, i nostri vini: Eccellenze a Km Zero

Di seguito riportate in dettaglio.

UNITA' DI APPRENDIMENTO - TRIMESTRE	
TITOLO	**L'alimentazione sostenibile: i vini biologici locali**
Contestualizzazione	L'alimentazione sostenibile ha un ridotto impatto ambientale e al tempo stesso soddisfa le linee guida nutrizionali, è economica, accessibile e culturalmente accettabile". La sostenibilità alimentare fonda le radici in 3 differenti ambiti: economico, sociale ed ambientale. Questo significa che un'alimentazione sostenibile apporta benefici all'economia di un Paese, permette a tutti un'alimentazione sana ed inoltre porta a rispettare ciò che ci fornisce il nostro sostentamento, ossia l'ambiente. L'importanza rivestita dal tema della sostenibilità alimentare ha portato l'ONU ad inserire nell'**Agenda 2030** come obiettivi da raggiungere: • la sicurezza alimentare; • migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile; • garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo. Di conseguenza l'UDA si prefigge di sensibilizzare gli alunni rispetto alla tematica proposta, affrontando l'argomento nelle varie discipline coinvolte
Destinatari	V A Sala e Vendita
Monte ore complessivo	15 ore
Prodotti/compiti autentici	Gli alunni proporranno, lavorando in gruppi e con la supervisione dei docenti d'indirizzo, la stesura di un menu a degustazione, da presentare sotto forma di un PowerPoint, che sia a basso impatto ambientale, economico, sano e gustoso. Ogni portata del menu, sarà abbinata , secondo i criteri riconosciuti dalle associazioni di categoria ad un vino locale biologico .
Competenze target	***Competenze chiave europee*** **Competenze di cittadinanza** Utilizzare gli strumenti informativi nelle attività di studio, ricerca e approfondimento (imparare ad imparare, progettare, comunicare). Individuare e rappresentare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti (imparare a imparare). Affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati secondo contenuti e metodi delle diverse discipline (risolvere problemi). Collaborare, partecipare, interagire in gruppo, agire in modo autonomo e responsabile (competenze collaborare e partecipare e agire in modo autonomo e responsabile). Redigere relazioni e documentare le attività individuali e di gruppo (competenza di collegare e documentare un lavoro)

	Competenze area generale ***Competenza 1:*** Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. ***Asse culturale: linguistico-espressivo*** ***Abilità:*** Saper esporre in maniera chiara ed efficace i contenuti studiati nell'ambito proposto, sia oralmente che in forma scritta. Saper relazionare attraverso un lessico appropriato nell'ambito professionale di riferimento. ***Conoscenze:*** Concetti di base della comunicazione verbale. Conoscere le informazioni base relative alle origini dell'argomento preso in considerazione Lessico relativo al settore enogastronomico.

	Competenze di indirizzo ***Competenza 1:*** Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi. ***Abilità:*** Distinguere la provenienza e le caratteristiche dei prodotti con particolare attenzione a quelli riconducibili ad un agricoltura e un allevamento rispettosi non solo delle risorse naturali ma anche del lavoratore e produttore. Individuare le caratteristiche organolettiche dei prodotti presi in considerazione, prediligendo quelli di provenienza locale. Conoscere procedure di lavorazione standardizzate con l'ausilio di schede tecniche. Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera. ***Conoscenze:*** L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie. I principali piatti di cucina della tradizione realizzati con materie prime a basso impatto ambientale. Le preparazioni delle ricette con prodotti preferibilmente locali. ***Competenza 2:*** integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi ***Abilità:*** valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera ***Conoscenze:*** applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti ***Competenza 3:*** attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto ***Abilità:*** controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico, fisico, nutrizionale e gastronomico ***Conoscenze***: predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche -adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

Discipline coinvolte	(Indicare gli insegnamenti di riferimento e il relativo monte ore dedicato per la realizzazione dell'UdA) Italiano 1 ora Laboratorio Serv. Enog. Art. Sala e Vendita 3 ore Laboratorio Serv. Enog. Art. Enogastronomia 2 ore Scienza e Cultura dell'Alimentazione 3 ore Diritto e tecniche amministrative della Struttura Ricettiva 2 ore Inglese 2 ore Tedesco 2 ore
	Disciplina: Italiano **Contenuti:** Supervisione e correzione dei testi prodotti. **Abilità:** Saper esporre in maniera chiara ed efficace i contenuti studiati nell'ambito proposto, sia oralmente che in forma scritta. Saper relazionare attraverso un lessico appropriato nell'ambito professionale di riferimento. **Obiettivi minimi:** produrre testi scritti di diversa tipologia su tematiche di studio e professionali.
	Disciplina: Laboratorio Serv. Enog. Art. Sala e vendita**.** **Contenuti:** Ricerca e selezione di vini biologici locali da proporre in abbinamento ad un menu a degustazione **Abilità:** **-** Riconoscere le caratteristiche dei vini . - Cenni di abbinamento cibo – vino **Obiettivi minimi:** **-** Conoscere le caratteristiche dei prodotti del territorio. - Conoscere i vini tipici del territorio. - Conoscere i criteri di elaborazione di una carta dei vini - Applicare le tecniche e le conoscenze dei vini biologici

	Disciplina: Laboratorio serv. enog. Art. Enogastronomia **Contenuti:** Elaborazione di un menu a degustazione con prodotti locali proveniente da filiera corta e/o a Km Zero **Abilità:** **-** Riconoscere le caratteristiche dei prodotti da trasformare/utilizzare . - Ricerca e descrizione delle materie prime inserite nel menu **Obiettivi minimi:** **-** Conoscere le caratteristiche dei prodotti del territorio. - Conoscere i criteri di elaborazione di un menu a degustazione - Applicare le tecniche e le conoscenze per la realizzazione dello stesso
	Disciplina: Scienza e Cultura dell'Alimentazione **Contenuti:** Sicurezza alimentare e sostenibilità **Abilità:** Saper distinguere tra food security e food safety. Mettere in relazione la sostenibilità ambientale e la food security. Saper descrivere le misure europee a tutela della food safety. **Obiettivi minimi:** Sviluppare consapevolezza della correlazione tra stile di vita, le scelte di consumo alimentare e l'ambiente.
	Disciplina: Diritto e tecniche amministrative della Struttura Ricettiva **Contenuti:** Le politiche di marketing per la promozione dei prodotti biologici. Le politiche di distribuzione e la scelta dei canali di vendita. **Abilità:** Conoscere le diverse tecniche di promozione dei prodotti alimentari, sapere scegliere i canali di comunicazione più adeguati per la promozione dei vini biologici. **Obiettivi minimi:** Elaborare un piano di marketing mix e redigere un semplice piano
	Disciplina : Inglese **Contenuti: How to eat sustainable** **Abilità:** analytic skills relating to the challenges and advantages of local food production. Others skills include presenting, Powerpoint development, comparing data sets, speaking and listening **Obiettivi minimi**: definition of sustainable, local, community garden, and nutrition; explain how air, water, food (soil), shelter, and sun impact gardens and food; and discuss the connection between climate change and food, and clean waterways and food

	Disciplina : Tedesco **Contenuti:** Tippsfüreinenachhaltige Ernährung **Abilità:** Individuare gli aspetti caratterizzanti l'alimentazione sostenibile, descrivendoli in lingua tedesca ed utilizzando il lessico specifico richiesto. **Obiettivi minimi:** Riconoscere le principali caratteristiche di prodotti immessi sul mercato attraverso strategie volte ad abbassare sprechi e a contenere l'inquinamento. Corretto utilizzo del lessico relativo al settore enogastronomico di riferimento.
Fasi di applicazione ***(attività)*** Indicare: - Fasi da svolgere - Contenuti essenziali delle attività - modalità (collettive, di gruppo, personalizzate, in presenza, a distanza, sul campo,…)	1. I Fase: Analizzare nelle varie discipline le caratteristiche e peculiarità della vinificazione sostenibile. 2. II fase: Descrizione di tre vini biologici. 3. III fase: Verifica finale
Esperienze attivate	• Comprendere la tematica e le consegne. • Raccolta informazioni (lezione dei singoli docenti, ricerche, etc.) • Realizzazione del prodotto finale. • Verifica , elaborazione e condivisione dei risultati
Metodologia	• Lezione introduttiva o di sintesi da parte dei singoli docenti • Brainstorming • Organizzazione di lavori di ricerca e approfondimento • Supervisione del lavoro svolto dagli allievi.
Risorse umane • **interne e/o** • **esterne**	• Docenti delle discipline coinvolte
Strumenti	• Documenti e testi.
Valutazione	La valutazione sarà effettuata sulla base di una predefinita griglia di valutazione dell'UDA, messa a punto di comune accordo tra i vari docenti coinvolti, con particolare riferimento a: – comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze – ricerca e gestione delle informazioni – correttezza, completezza, pertinenza e organizzazione

CONSEGNA AGLI STUDENTI

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

Cosa si chiede di fare

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

In che modo

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

Quali prodotti

- Lettura, analisi e dibattiti su testi che hanno come argomento l'alimentazione sostenibile prestando l'attenzione ai prodotti provenienti da una filiera produttiva locale.
- Conoscenza dei requisiti necessari ad un prodotto per essere considerato a basso impatto ambientale.

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

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

Tempi

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

Risorse

Testi e documenti , file multimediali e web.

Criteri di valutazione

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

Si terrà conto inoltre del coinvolgimento (in qualità e quantità) nel processo attraverso il quale il lavoro è stato realizzato
c) Le competenze acquisite verranno valutate sulla base degli indicatori definiti dai docenti per l'UDA

PIANO DI LAVORO UDA - DIAGRAMMA DI GANTT

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

Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva

Scienza e cultura dell'Alimentazione

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

Italiano

Lingua Inglese

Lingua Tedesca

Verifica finale (Tutti i docenti partecipanti)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'UNITÀ DI APPRENDIMENTO			
AMBITI	**INDICATORI**	**DESCRITTORI**	**GIUDIZIO**
PRODOTTO	**Completezza pertinenza, organizzazione**	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro informa organica	OTTIMO
		Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro informa organica	BUONO
		Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	DISCRETO
		Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	SUFFICIENTE
		Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza. Le parti e le informazioni non sono collegate.	INSUFFICIENTE
	Correttezza nell'esecuzione e rispetto dei tempi	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della corretta esecuzione. L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità.	OTTIMO
		Il prodotto è caratterizzato da una buona correttezza di esecuzione. . L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività	BUONO
		Il prodotto è eseguito secondo i parametri di una discreta correttezza. L'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione avvalendosi di una pianificazione	DISCRETO
		Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto. Ha pianificato il lavoro, seppure con qualche discontinuità. Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace – seppur lento - il tempo a disposizione	SUFFICIENTE
		Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza dell'esecuzione. L'allievo ha utilizzato male il tempo a disposizione, anche a causa di una debole pianificazione	INSUFFICIENTE
PROCESSO	**Ricerca e gestione delle informazioni**	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con apprezzabile ed efficace attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura.	OTTIMO
		Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con apprezzabile attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura.	BUONO
		Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all'interpretazione secondo una chiave di lettura.	DISCRETO
		L'allievo ricerca le informazioni essenziali, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata	SUFFICIENTE

		L'allievo non ricercale informazioni oppure si muove senza alcun metodo	INSUFFICIENTE
	Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	Usa strumenti e tecnologie con grande precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione	OTTIMO
		Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione	BUONO
		Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione	DISCRETO
		Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità.	SUFFICIENTE
		Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente	INSUFFICIENTE

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

L’antipasto

Marzuole con cipolle caramellate, rösti al pecorino Crotonese, briciole croccanti al Senatore Cappelli e peperoni croccanti.

In abbinamento:

Pircoca Bianco Doc - Masseria Falvo - Terre di Cosenza - Bio

Il primo piatto

Raviolo al ripieno di carne di capra su vellutata di patata viola, gocce di estratto di provola e fondo bruno con cialda croccante al carbone vegetale.

In abbinamento:

Madam Rosato Dop Terre di Cosenza -Bio- Tenuta La Matina

La portata principale

Pancia croccante di suino nero di Calabria cotto a bassa temperatura con erbette acresi e riduzione di vino.

In abbinamento:

Muntu Rosso Dop Terre di Cosenza –Bio- Tenuta La Matina

Il dessert

Crumble alle mandorle acresi con crema pasticciera mela limoncella e coulis di ciliegia

In abbinamento:

Eos -Passito 2018 Esaro Igp Vino Biologico Tenute Pacelli

Menù degustazione

A cura della classe 5^A

Art. Sala e Vendita

I.P.S.E.O.A. **Acri (CS)**

A.S. 2022-23

UNITA' DIDATTICA DI APPRENDIMENTO PENTAMESTRALE	
TITOLO	**Il nostro cibo, i nostri vini: Eccellenze a Km Zero** Realizzazione laboratoriale dei lavori proposti nel U.d.A del trimestre
Contestualizzazione	Questa UDA è strettamente collegata a quella svolta durante il trimestre, dove si è trattato l'argomento dell'alimentazione sostenibile. Il prodotto finale dell'UDA è stata la stesura di un menù a degustazione con i relativi vini in abbinamento , utilizzando vini locali. Tale menù sarà d'ispirazione per il prodotto finale dell'UDA del pentamestre tenendo conto delle seguenti considerazioni. Gli ultimi 10 anni sono stati segnati da un ritorno della qualità alimentare, dal bisogno e dalla ricerca di cibi sani e genuini. Questa tendenza è segnata anche da una maggiore consapevolezza della lunga filiera produttiva della GDO (grande distribuzione organizzata) che porta, ad oggi, le persone a non fidarsi di ciò che c'è sulla propria tavola. Questo perché il processo della filiera agroalimentare è spesso troppo lungo e passa per un numero indefinito di mani. I consumatori, sempre più consapevoli, stanno cercando di ristabilire un contatto con il territorio, con la tradizione e con la genuinità, ciò è ormai evidente anche agli imprenditori che si occupano del settore agroalimentare. L'offerta enogastronomica è un altro elemento che dovrà rappresentare la stretta relazione fra il ristoratore e la dimensione agricola. Si sente parlare meno dei vini a km 0 che nella maggior parte dei casi rispettano una viticoltura ecosostenibile. Questi tipi di vini sono realizzati da produttori che sono anche veri viticoltori, che si occupano personalmente della loro attività e che conoscono i loro vigneti. Realizzare una selezione di vini a km 0 significa rivalorizzare le materie prime, esaltare i sapori più semplici ,che diventano i protagonisti della cucina, e rispettare la stagionalità dei prodotti. Di conseguenza il menù a Km 0 dovrà essere perfettamente coerente con l'andamento della produzione agricola.
Destinatari	5^ A Sala e Vendita
Monte ore complessivo	30 ore
Prodotti/compiti autentici	Se possibile, lavorando in accordo con gli indirizzi ENO e PD, si proporrà come prodotto finale la realizzazione di un buffet in cui gli alunni presenteranno i piatti realizzati in considerazione della finalità dell'UDA.

Competenze target	***Competenze chiave europee*** **Competenze di cittadinanza** Utilizzare gli strumenti informativi nelle attività di studio, ricerca e approfondimento (imparare ad imparare, progettare, comunicare). Individuare e rappresentare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti (imparare a imparare). Affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati secondo contenuti e metodi delle diverse discipline (risolvere problemi). Collaborare, partecipare, interagire in gruppo, agire in modo autonomo e responsabile (competenze collaborare e partecipare e agire in modo autonomo e responsabile). Redigere relazioni e documentare le attività individuali e di gruppo (competenza di collegare e documentare un lavoro). ***Competenze di indirizzo*** ***Competenza 1:*** Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. ***Abilità:*** Applicare le principali norme igienico sanitarie del quotidiano in ambito lavorativo, riconoscere le caratteristiche degli alimenti principali Applicare le tecniche più idonee nel recupero degli scarti. Elaborare un menu a scarto zero. ***Conoscenze:*** Conoscere le caratteristiche dei prodotti e dei piatti tipici del territorio. ***Competenza 2:*** Applicare le principali tecniche di base utilizzate nella predisposizione della sala e nel servizio di prodotti enogastronomici. ***Abilità:*** eseguire le principali tecniche di base nella predisposizione della sala e nel servizio di prodotti enogastronomici. ***Conoscenze:*** conoscere letecniche di lavorazione, di organizzazione e di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici. ***Competenza 3:*** ***Abilità***: Saper riconoscere vini Programmazione di una carta dei vini. ***Conoscenze***: conoscere prodotti tipici del territorio , la loro stagionalità e caratteristiche nutrizionali ***Competenza 4:*** Realizzare di un piano di marketing ***Abilità:*** : sapere procedere a gestire le diverse variabili del marketing mix (prodotto, prezzo, distribuzione e promozione) . ***Conoscenze:*** individuare le corrette procedure a livello di marketing prima di procedere alla realizzazione del prodotto finale.

Discipline coinvolte	(Indicare gli insegnamenti di riferimento e il relativo monte ore dedicato per la realizzazione dell'UdA) Lab. Sett. Sala e Vendita 10 ore Laboratorio Serv. Enog. Sett. Cucina. 5 ore Scienza e Cultura dell'Alimentazione 5 ore Diritto Tec.Amm.Str.Ric. 5 ore. *Servizio buffet 5 ore*
	Disciplina: Laboratorio Serv. Enog. Sett. Sala e Vendita. **Contenuti:** Concretizzazione conclusiva dei lavori con allestimento e consumazione di un buffet afferente i prodotti utilizzati in laboratorio. **Abilità:** Essere in grado di applicare le principali tecniche per il layout della sala, utilizzare correttamente le procedure di servizio dei prodotti enogastronomici. **Obiettivi minimi:** utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione e di vendita dei servizi e dei prodotti enogastronomici.
	Disciplina: Diritto Tec.Amm.Str.Ric. **Contenuti**: realizzazione di un piano di marketing relazionato al menù da creare. **Abilità**: •sapere applicare i diversi elementi del marketing mix • sapere definire le caratteristiche del prodotto in base alle esigenze della domanda • saper definire il prezzo di vendita **Obiettivi minimi**: definire le giuste strategie di produzione commercializzazione e vendita connesse alla tipologia del prodotto realizzato
	Disciplina: Scienza e Cultura dell'Alimentazione **Contenuti:** Programmazione di un menù equilibrato. **Abilità**: Saper riconoscere cibi e pasti tipici di stagione, di filiera corta. **Obiettivi minimi**: individuare le caratteristiche nutritive dei cibi sostenibili e conoscere le caratteristiche principali di un prodotto proveniente da filiera corta. Utilizzare le proprie conoscenze per realizzare menù equilibrati evitando gli sprechi.

	Disciplina: Laboratorio Serv. Enog. Sett. Cucina**.** **Contenuti:** Scelta di un menù in relazione al tipo di evento. Studio delle ricette, uso delle innovazioni tecnologiche del settore. Le principali norme igienico-sanitarie e comportamentali settoriali. **Abilità:** Applicare le principali norme igienico sanitarie del quotidiano in ambito lavorativo. Riconoscere le caratteristiche degli alimenti. Applicare le tecniche più idonee nel recupero degli scarti. **Obiettivi minimi:** Conoscere le caratteristiche dei prodotti del territorio. Conoscere i piatti tipici del territorio.
Fasi di applicazione ***(attività)*** Indicare: - Fasi da svolgere - Contenuti essenziali delle attività - modalità (collettive, di gruppo, personalizzate, in presenza, a distanza, sul campo,…)	1. I Fase: Analizzare nelle varie discipline le caratteristiche e peculiarità dei vini indirizzata verso prodotti a Km 0. 2. II fase: Tecniche di Servizio e norme di comportamento in considerazione della finalità dell'UDA. 3. III fase: Verifica finale
Esperienze attivate	• Comprendere la tematica e le consegne. • Raccolta informazioni (lezione dei singoli docenti, ricerche, etc.) • Realizzazione del prodotto finale. • Verifica , elaborazione e condivisione dei risultati
Metodologia	• Lezione introduttiva o di sintesi da parte dei singoli docenti • Brainstorming • Organizzazione di lavori di ricerca, approfondimento e realizzazione del prodotto finale • Supervisione del lavoro svolto dagli allievi.
Risorse umane • **interne e/o** • **esterne**	• Docenti delle discipline coinvolte
Strumenti	• Documenti, testi e uso dei laboratori di cucina e sala e vendita.

Valutazione	La valutazione sarà effettuata sulla base di una predefinita griglia di valutazione dell'UDA, messa a punto di comune accordo tra i vari docenti coinvolti, con particolare riferimento a: – comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze – ricerca e gestione delle informazioni – correttezza, completezza, pertinenza e organizzazione nella produzione del prodotto finale.

CONSEGNA AGLI STUDENTI

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

Cosa si chiede di fare

- Partecipare attivamente a tutti i diversi momenti delle attività inerenti lo svolgimento dell'UDA
- Raccogliere informazioni e materiali che documentino gli aspetti caratterizzanti i prodotti provenienti da una filiera possibilmente locale.
- Organizzare le informazioni raccolte e procedere alla realizzazione di una Carta dei vini biologici e naturali del nostro territorio, come riportato nell'UDA.

In che modo

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

Quali prodotti

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

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

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

Tempi

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

Risorse

Testi, documenti e laboratori.

Criteri di valutazione

d) Le prove somministrate dai docenti sui temi trattati nelle singole discipline verranno valutate sulla base dei criteri indicati nelle programmazioni disciplinari.

e) I prodotti verranno valutati in base alla loro qualità in termini di:

- Completezza, pertinenza, organizzazione ed uso del linguaggio tecnico-professionale.
- Efficacia della presentazione

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

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

PIANO DI LAVORO UDA - DIAGRAMMA DI GANT

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

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

Mesi	Maggio			
Settimane	1	2	3	4
Fasi				
1				
2				
3				

Scienza e cultura dell'Alimentazione

Laboratorio dei Servizi Enogastronomici

Laboratorio dei servizi di Sala e Vendita

Verifica finale (Tutti i docenti partecipanti)

CHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE DELLO STUDENTE

RELAZIONE INDIVIDUALE
Descrivi che cosa hai fatto durante l'attività **Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento** **Questo compito mi è sembrato nel complesso** - Difficile - Facile - Abbastanza difficile - Abbastanza facile

Come valuti il lavoro da te svolto

- Scarso
- Mediocre
- Sufficiente
- Buono
- Ottimo

Ho dato un mio contributo personale al lavoro?

No, perché

Si, perché

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'UNITÀ DI APPRENDIMENTO			
AMBITI	**INDICATORI**	**DESCRITTORI**	**GIUDIZIO**
PRODOTTO	**Completezza pertinenza, organizzazione**	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica	OTTIMO
		Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro informa organica	BUONO
		Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	DISCRETO
		Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	SUFFICIENTE
		Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza. Le parti e le informazioni non sono collegate.	INSUFFICIENTE
	Correttezza nell'esecuzione e rispetto dei tempi	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della corretta esecuzione. L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità.	OTTIMO
		Il prodotto è caratterizzato da una buona correttezza di esecuzione. L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività	BUONO
		Il prodotto è eseguito secondo i parametri di una discreta correttezza. L'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione avvalendosi di una pianificazione	DISCRETO

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

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

	Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze	L'allievo ha un efficace comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo, arricchendo e riorganizzando le proprie idee in modo dinamico. Ha una buona motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito ed è in grado di fronteggiare le crisi scegliendo tra più strategie quella più adeguata dal punto di vista degli apprendimenti	BUONO
		L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e con discreta capacità di arricchire riorganizzare le proprie idee. Ha una buona motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito E' in grado di affrontare le crisi con una strategia di richiesta di aiuto e di intervento attivo	DISCRETO
		L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari e con gli adulti, socializza solo alcune esperienze e saperi. Ha una motivazione accettabile all'esplorazione del compito, non è costante nell'ascolto e nei confronti delle crisi l'allievo mette in atto alcune strategie minime per tentare di superare le difficoltà	SUFFICIENTE
		L'allievo ha difficoltà a comunicare e ad ascoltare i pari, è disponibile saltuariamente a socializzare le esperienze. Presenta lacune anche nella cura delle relazioni con gli adulti. Sembra avere una motivazione minima all'esplorazione del compito e nei confronti delle crisi l'allievo entra in confusione e chiede aiuto agli altri	INSUFFICIENTE

Segue la Scheda dei vini per UDA PENTAMESTRE

Piccola carta dei vini naturali e biologici del nostro territorio

I vini bianchi

"Pircoca" Terre di Cosenza DOC Bianco Masseria Falvo Bio

"Il Raglio dell'asino" Vino naturale Calabria IGP Cantina L'Acino

I vini rosati

"Madam" Rosato Dop Terre di Cosenza -Bio- Az. La Matina

"Cjviz" Rosato Dop Terre di Cosenza Bio- Masseria Falvo

I vini rossi

Muntu Rosso Dop Terre di Cosenza -Bio- Az. La Matina

Strampalato Calabria IGP Rosso Vino naturale Cantina Cretapaglia

I vini da dessert

Eos -Passito 2018 Esaro Igp Vino Biologico Tenute Pacelli

Malvasia Dolce naturale "Il Passetto" Cantina Le quattro volte

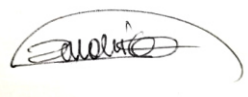
5^A art. Sala eVendita I.P.S.E.O.A. Acri (CS) a.s. 2022-23

La nostra piccola carta dei vini vuole essere un invito alla scoperta delle produzioni locali mediante una sorte di "viaggio virtuale" nelle nostre cantine .

Le etichette che abbiamo messo insieme vogliono mettere in evidenza la ricchezza, la tipicità e la diversità della provincia cosentina, con la grande attenzione a ciò che è "buono, pulito e giusto", nel pieno rispetto della filosofia sostenibile e green, anche nel vino.

Questo è il motivo per cui la scelta è caduta su vini che esulano dalle grandi produzioni industriali , virando verso nicchie di mercato che prediligono metodo biologici o biodinamici. A corredo della carta e per favorire la comprensione dei termini si fornisce un'approfondimento dei termini tecnici utilizzati .

- ***Vino biodinamico:*** *vino ottenuto da agricoltura biodinamica, una pratica fondata sulla visione antropofisica del mondo, elaborata negli anni Venti dal filosofo ed esoterista austriaco Rudolf Steiner.*
- ***Vino biologico:*** *vino ottenuto da agricoltura biologica, secondo la normativa europea, che vieta l'utilizzo di sostanze chimiche di sintesi in vigneto e l'impiego di organismi geneticamente modificati e prevede una vinificazione con i prodotti autorizzati dalla stessa normativa. Un produttore biologico utilizza circa la metà del numero di coadiuvanti, rispetto a un produttore convenzionale. Anche i limiti di solforosa totale sono inferiori rispetto a quelli autorizzati per i vini.*



6.2 Attività e progetti attinenti a "Cittadinanza e Costituzione" EDUCAZIONE CIVICA

Per quanto attiene alle attività di educazione civica, per come approvato dal Consiglio di Classe nell'a.s. 2021/22 si sono svolte delle giornate interamente dedicate a tale disciplina consentendo agli alunni di prendere parte a degli specifici eventi in preparazione ai quali ciascun docente ha partecipato discutendone poi con gli allievi.

In particolare gli allievi hanno partecipato a sei giornate dedicate all'educazione civica nelle seguenti date:

17 Novembre 2021

"I problemi ambientali"

Seminario dal titolo "la Ndrangheta e gli Eco-reati" –

Relatore Procuratore della Repubblica dott. Nicola Gratteri

18 Dicembre 2021

Visione del film "Il Sindaco pescatore"

Ed a seguire dibattito sul tema "Ambiente e legalità"

27/28 Gennaio 2022

Per la giornata della memoria:

27 gennaio visione del film "Tutti a casa"

A seguire dibattito con l'autore: Dalla democrazia sperimentata nel campo di concentramento di Tarsia, alla Democrazia del Terzo Millennio.

28 gennaio 2022

Collegamento incontro prof. Luciano Zani, dell'Università Sapienza di Roma e Vicepresidente dell'associazione nazionale reduci dalla prigionia.

25 Febbraio 2022

"Effetto Farfalla" (Webinar "Effetti farfalla" nell'ambito del Progetto "D.P.S.A.R. -Dare Per Salvaguardare l'Ambiente in Rete")

22 Aprile 2022

Celebrazione 52° Earth Day e Maratona Multimediale OnePeopleOnePlanet - 22 aprile 2022

Gli allievi hanno assistito in collegamento alla 52° giornata mondiale della terra ed hanno tratto alcuni temi individuali che hanno approfondito con ricerche personali.

Per quanto attiene alle attività di Educazione Civica, per come approvato dal Consiglio di Classe per l'a.s. 2022/23 **è stato deliberato lo svolgimento dell'UDA di EDUCAZIONE CIVICA da titolo: SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE E SALUTE DELL'UOMO,** riportata in seguito.

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "IPSIA-ITI"
Via S. Scervini n.115 – 87041 ACRI (CS) Tel.: 0984/1861921 - Fax: 0984/953143
e-mail: csis06100t@istruzione.it – csis06100t@pec.istruzione.it
www.iisacri.edu.it
C.F.: 98088760784 – C.M.: CSIS06100T – Codice Univoco Ufficio UFQTXQ

UDA di EDUCAZIONE CIVICA	
TITOLO	**SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE E SALUTE DELL'UOMO**
Contestualizzazione	L'impatto antropico è al suo punto più alto nella storia del pianeta con conseguenze catastrofiche sempre in aumento: cambiamenti climatici, desertificazione, inquinamento, perdita della biodiversità. Tutto ciò ha ricadute anche sulla salute dell'uomo e sulla disponibilità del cibo per le generazioni future. L'unità di apprendimento proposta ha lo scopo di evidenziare la trasversalità dell'educazione alla salute negli aspetti scientifici, storici e culturali, legati ai rapporti personali e collettivi, favorendo l'adozione di comportamenti e stili di vita sani e rispettosi dell'ambiente.
Destinatari	
Monte ore complessivo	33 0re
Prodotti/compiti autentici	Produzione di slides e cartelloni per ogni disciplina (in itinere). Presentazione dell'UDA da parte degli alunni, produzione di power point che illustrino le fasi del lavoro (prodotto finale
Competenze target	***Competenze chiave europee*** 1. **competenza in materia di cittadinanza (**promuovere lo sviluppo di competenze in materia di cittadinanza al fine di rafforzare la consapevolezza dei valori comuni enunciati nell'articolo 2 del trattato sull'Unione europea e nella Carta dei diritti fondamentali dell'Unione europea). 2. **competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria** (Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati). 3. **competenza digitale** (Interagire con tecnologie e contenuti digitali per rafforzare un atteggiamento riflessivo e critico, ma anche improntato alla curiosità, aperto e interessato al futuro della loro evoluzione, imponendo anche un approccio etico, sicuro e responsabile all'utilizzo di tali strumenti.)

	Obiettivi di Apprendimento ***Competenza 3***: ***Asse culturale:*** ***Abilità***: ***Conoscenze:***.
Discipline coinvolte	*(Indicare gli insegnamenti di riferimento e il relativo monte ore dedicato per la realizzazione dell'UdA)* **Disciplina**: DTA n. ore 5 **Disciplina**: TEDESCO n. ore 4 **Disciplina**: INGLESE n. ore 4 **Disciplina**: STORIA n. ore 3 **Disciplina**: ITALIANO n. ore 3 **Disciplina**: LABORATORIO sala vendita n. ore 6 **Disciplina**: SCIENZE DEGLIALIMENTI n. ore 5 **Disciplina**: SCIENZE MOTORIE n. ore 3
Contenuti disciplinari	**Disciplina:** DTA (5 ore) **Contenuti:** : rintracciabilità, tracciabilità ed etichettatura dei prodotti **Abilità:** : orientarsi nella normativa e nella casistica che disciplina la tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti **Obiettivi minimi:**
	Disciplina: Tedesco (4 ore) **Contenuti:** : i prodotti biologici **Abilità:** ricercare e acquisire comportamenti corretti per un'alimentazione sana, equilibrata e mirata alla sostenibilità **Obiettivi minimi:**
	Disciplina: INGLESE (4 ore) Contenuti: Green New Deal – Nuovo patto verde europeo con programma di ripre- sa dalla pandemia di COVID-19. Abilità: adottare comportamenti responsabili tesi ad uno sviluppo ecosostenibile nel rispetto dell'ambiente e tutela della salute.

	Disciplina: STORIA (3 ore): Contenuti: aspetti caratterizzanti i cambiamenti intervenuti in epoca recente in rapporto al benessere e all'alimentazione. prevenzione delle malattie dovute a malnutrizione, epidemie e dipendenze in epo- che recenti. Abilità: risalire alle abitudini alimentari del passato per prendere coscienza dell'evoluzione dell'alimentazione. ricercare, acquisire, selezionare informazioni generali e specifiche. Riconoscere gli aspetti caratterizzanti i cambiamenti in epoche recenti in rapporto al benessere e all'alimentazione.
	Disciplina: ITALIANO (3 ore) Contenuti: lettura di testi che affrontano argomenti relativi alle tematiche proposte. Abilità: utilizzare la lingua rispettando le convenzioni morfosintattiche per produrre testi coesi e coerenti, dotati di efficacia comunicativa tenendo conto dello scopo e dell'argomento. Ricercare, acquisire e selezionare informazioni generali. Servirsi della scrittura per compilare moduli questionari, prendere appunti, fornire istruzioni e esporre conoscienze.
	Disciplina LAB. SALA E VENDITA (6 ore) Contenuti: miscelare e bere responsabilmente Abilità: sapere educare alla salute, applicare le regole del miscelare e del bere consapevole
	Disciplina: SCIENZE DEGLI ALIMENTI (5 ore) Contenuti: diete equilibrate ed ecosostenibili (dieta mediterranea e dieta nordica), agricoltura biologica. Abilità: promuovere stili alimentari corretti atti a salvaguardare il proprio stato di salute e l'ambiente.
Fasi di applicazione	SCIENZE MOTORIE (3 ore) Contenuti: Wellness e alimentazione Abilità: riconoscere le basi per un sano e corretto stile di vita e l'importanza dell'attività motoria per il benessere psicofisico. Essere in grado di calibrare l'attività fisica, curando l'alimentazione evitando l'assunzione di sostanze perico- lose e sconosciute.

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

PIANO DI LAVORO UDA DI EDUCAZIONE CIVICA

“SALVAGUARDIA DELL’AMBIENTE E SALUTE DELL’UOMO”

DIAGRAMMA DI GANTT

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

7. CONSUNTIVI ATTIVITA’ DISCIPLINARI

<u>Di seguito i Consuntivi delle Materie:</u>

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

DOCENTE: Paola Salfi

CLASSE: V A SV

PROFILO DELLA CLASSE

La classe VA SV è composta da tredici studenti, quattro ragazzi e nove ragazze, di cui una H seguita per 18 ore settimanali dall' insegnante specializzata di sostegno e da un assistente educativo per 10 ore settimanali; l'alunna è ben integrata nel contesto classe e segue una programmazione differenziata. Dal punto di vista didattico, la classe si presenta divisa sostanzialmente in due gruppi: uno costituito dalla maggior parte degli alunni, più attenti e ricettivi, pronti al confronto e alla crescita culturale, che hanno raggiunto una discreta acquisizione dei contenuti e un discreto livello di maturità e sviluppo del pensiero critico; un altro, più esiguo, di alunni mediamente interessati al dialogo educativo che hanno raggiunto obiettivi più modesti ma comunque sufficienti. La classe ha seguito con costanza le lezioni e le proposte culturali del docente, apprezzando dialoghi, confronti e approfondimenti che hanno permesso di ampliare in modo sostanziale il bagaglio dei contenuti, di arricchirli e attualizzarli. La continuità dell'insegnamento negli anni ha reso possibile un ottimo rapporto con l'insegnante, inoltre l'affettività e la buona educazione che caratterizzano questi studenti hanno consentito comunque di lavorare con una certa armonia per il raggiungimento degli obiettivi comuni.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI PREFISSATI

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

OBIETTIVI GENERALI

-Padroneggiare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti
-Riconoscere i caratteri stilistici di testi letterari
-Produzione di testi scritti di diversa tipologia e complessità (analisi del testo, tema di ordine generale, tipologie di prove per l'esame di Stato)
-Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi fra testi e autori fondamentali
-Individuare il legame tra vita e opere di un autore e le connessioni con il contesto storico
-Confrontare tra loro autori, temi, correnti culturali, mentalità, evidenziandone somiglianze o

differenze tra loro e con l'immaginario contemporaneo
-Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali per una loro corretta fruizione e valorizzazione
-Utilizzare forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

CONTENUTI TRATTATI

TITOLO UNITÀ DIDATTICHE
ARGOMENTI **-Tra Ottocento e Novecento: quadro storico, il Positivismo, la teoria dell'evoluzionismo di Darwin;** **il Naturalismo e il Verismo.** **-Il naturalismo francese**: Gustave Flaubert e il romanzo "Madame Bovary"; Zola e il ciclo dei Rougon-Macquart. **-IL VERISMO** in Italia. Naturalismo e Verismo a confronto; le tecniche narrative; scrittori veristi: Luigi Capuana e Federico De Roberto. **-Giovanni Verga**: la vita; le prime opere. I romanzi del periodo milanese. La "conversione" al Verismo. - Il ciclo dei vinti; le opere degli anni Ottanta. Il pensiero e la poetica. Le novelle. Comprensione e analisi dei testi: **- "Rosso Malpelo", "Guerra di santi", "La festa dei morti", "Nedda**"; - **"I Malavoglia**", la vicenda, le tematiche, le novità formali. "La famiglia Malavoglia". - "**Mastro-don Gesualdo**", il romanzo della "roba" e dell'alienazione"; le novità formali. Differenze tra "I Malavoglia" e "Mastro-don Gesualdo". **Il Decadentismo**. -La poesia francese del secondo Ottocento. **Baudelaire e il Simbolismo**. **"I fiori del male",** la poetica delle "corrispondenze". Lettura, comprensione e analisi del sonetto **"Corrispondenze**" da "I fiori del male". -**Il simbolismo** nei "poeti maledetti": P. Verlaine, A. Rimbaud e S. Mallarmé. -La "**Lettera del veggente**" di A. Rimbaud.

- Il romanzo decadente. L'Estetismo. La figura del dandy.

- La poetica e il pensiero dei Decadenti. Oscar Wilde: vita e opere.

"**Il ritratto di Dorian Gray**": la trama e i temi.

-Comprensione e analisi del testo **"La bellezza come unico valore"**, da "Il ritratto di Dorian Gray" , cap. II, di Oscar Wilde.

- **La Scapigliatura** : la funzione dell'artista, le caratteristiche del movimento.

- **Giosuè Carducci**: la vita, le opere, la poetica.

-Comprensione e analisi del testo **"Pianto antico".**

-Gabriele D'Annunzio: la vita e le opere.

-L'Estetismo, il concetto del Superuomo e i romanzi; l'impegno politico; le opere teatrali; le "Laudi": il

tema della fusione del "superuomo" con la natura, il panismo. Il pensiero e la poetica.

Letture: "**Benvenuti a casa D'Annunzio"; "D'Annunzio e l'arte della comunicazione".**

-Approfondimenti sul concetto di Superuomo: dal principe di Machiavelli al

superuomo di Nietzsche e di D'Annunzio.

-Comprensione e analisi dei testi "**La sera fiesolana", "La pioggia nel pineto", "L'attesa dell'amante".**

- **Giovanni Pascoli**: la vita e le opere. La poetica del Fanciullino, la poetica del "nido" e delle piccole cose.

-Le passioni enogastronomiche di Pascoli.

- "**Myricae**": significato, contenuti , innovazioni stilistiche.

-I "**Canti di Castelvecchio**", temi, contenuti, stile.

-Comprensione e analisi dei testi "**Novembre**", "**X Agosto", "La via ferrata", "Il gelsomino notturno".**

-Il primo Novecento e i movimenti d'avanguardia: Futurismo, Crepuscolarismo, il movimento dei Vociani. La figura di Marinetti.

-Il romanzo del primo Novecento.

-Luigi Pirandello: vita, opere, pensiero e poetica**.**

UDA Educazione Civica: **Salvaguardia dell'ambiente e salute dell'uomo.**

Prove scritte: tipologia A, B e C – prima prova scritta per l'Esame di Stato.

-Pirandello: analisi di testi.

-Svevo: vita, opere, pensiero, poetica, analisi di testi.

-Tra le due guerre: Saba, Ungaretti, Montale e Quasimodo: vita, opere, pensiero, poetica e analisi di testi. L'Ermetismo.

-Il Neorealismo.

-Primo Levi: vita, opere, pensiero, analisi di testi.

UDA di Educazione Civica da completare.

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

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale.	Dialogo formativo	Analisi guidata dei testi letterari.
Discussione guidata.	Appunti	

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

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

- Libro di testo: A. Roncoroni, M.M. Cappellini, E. Sada, LA MIA NUOVA LETTERATURA, C. Signorelli Scuola, vol. 3).

- Materiali forniti dal docente
- Appunti
- Lavagna Interattiva Multimediale.

TIPOLOGIA DI COMPITI ASSEGNATI

□ *Tema*

X □ *Domande aperte* *X* □ *Esercizi di comprensione e analisi* *X*□ *Ricerca*

X□ *Lettura e comprensione* *X* □ *Parafrasi*

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

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

Verifiche orali e compiti in classe sulle tipologie dell'esame di Stato.

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

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

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

Acri, 06 maggio 2023

FIRMA DEL DOCENTE

PROF.SSA PAOLA SALFI

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

DISCIPLINA: STORIA

DOCENTE: Paola Salfi

CLASSE: V A SV

PROFILO DELLA CLASSE

La classe VA SV è composta da tredici studenti, quattro ragazzi e nove ragazze, di cui una H seguita per 18 ore settimanali dall' insegnante specializzata di sostegno e da un assistente educativo per 10 ore settimanali; l'alunna è ben integrata nel contesto classe e segue una programmazione differenziata. Dal punto di vista didattico, la classe si presenta divisa sostanzialmente in due gruppi: uno costituito dalla maggior parte degli alunni, più attenti e ricettivi, pronti al confronto e alla crescita culturale, che hanno raggiunto una discreta acquisizione dei contenuti e un discreto livello di maturità e sviluppo del pensiero critico; un altro, più esiguo, di alunni mediamente interessati al dialogo educativo che hanno raggiunto obiettivi più modesti ma comunque sufficienti. La classe ha seguito con costanza le lezioni e le proposte culturali del docente, apprezzando dialoghi, confronti e approfondimenti che hanno permesso di ampliare in modo sostanziale il bagaglio dei contenuti, di arricchirli e attualizzarli. La continuità dell'insegnamento negli anni ha reso possibile un ottimo rapporto con l'insegnante, inoltre l'affettività e la buona educazione che caratterizzano questi studenti hanno consentito comunque di lavorare con una certa armonia per il raggiungimento degli obiettivi comuni.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI PREFISSATI

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

OBIETTIVI GENERALI

- Utilizzare il lessico specifico
- Collocare nel tempo e nello spazio fatti ed eventi.
- Individuare e porre in relazione cause e conseguenze di eventi e fenomeni storici esaminati.
- Individuare i fattori costitutivi (economici, politici, sociali) di fenomeni storici e porli in relazione.
- Individuare persistenze e mutamenti.
- Utilizzare strumenti del "fare storia": carte, mappe, grafici, fonti di diversa tipologia.
- Analizzare criticamente il contributo apportato dalla scienza e dalla tecnologia allo

sviluppo dei saperi e dei valori, al cambiamento delle condizioni di vita e dei modi di fruizione culturale.

- Saper valutare fatti e ispirare i propri comportamenti personali e sociali.
- Utilizzare forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

CONTENUTI TRATTATI

TITOLO UNITÀ DIDATTICHE
ARGOMENTI - **L'Unità d'Italia e di Germania** - Il fenomeno del brigantaggio. - Le debolezze dello Stato italiano e la politica della Destra storica. -La Terza guerra d'indipendenza. Il ruolo della Prussia e la nascita del Secondo Reich. - La sconfitta della Destra storica e il governo della Sinistra. - Il grande flusso migratorio dell'Ottocento. - Italiani in patria e all'estero. - **La Seconda Rivoluzione Industriale**. - **Definizione di Imperialismo e Colonialismo**. - **La Belle époque e la società di massa**. -**L'Italia industrializzata e imperialista**. La politica di Giovanni Giolitti. -**L'Europa verso la guerra.** Le tensioni tra le nazioni europee; "pangermanesimo" e imperialismo in Germania; il "revanscismo" in Francia e il "caso Dreyfus". - l'Inghilterra in allarme; -L'arretratezza dell'Impero Russo; La rivoluzione russa del 1905; l'Impero austro-ungarico. - La Questione balcanica; l'irredentismo italiano; La Triplice Intesa e la Triplice Alleanza. -**La Prima guerra mondiale**: le alleanze e la situazione geopolitica; dalla guerra-lampo alla guerra di trincea; l'entrata dell'Italia in

guerra;

-L'uscita della Russia; l'intervento degli Stati Uniti e la sconfitta di Austria e Germania.

-**Una pace instabile**: le cifre dell'inutile strage, la peste, la Conferenza di Parigi , i 14 punti di Wilson.

- Il trattato di Versailles; la nascita della Iugoslavia;

-l'Italia beffata; la nascita della Turchia. il genocidio degli Armeni.

- Il fallimento della Conferenza di Parigi.

-**L'Europa dei totalitarismi**.

-**La Rivoluzione russa e il totalitarismo di Stalin**:

-La Rivoluzione russa di febbraio e il nuovo governo borghese.

- La doppia rivoluzione russa: le cause. Lenin al potere. La pace di Brest-Litovsk e la Guerra civile. Il "comunismo di guerra", la "dittatura del Partito comunista sovietico" e la "Nep".

- La nascita dell'Urss e Stalin al potere.

- Stalin: la trasformazione dello Stato socialista in Stato totalitario.

- **Il Fascismo.** La società italiana del tempo. Il Biennio rosso. I partiti politici di Sinistra.

Il Fascismo (da completare). 1929: la crisi globale; il Nazismo; Il crollo dell'Europa: la Seconda guerra mondiale, la "guerra parallela dell'Italia", il quadro internazionale del dopoguerra. Il mondo bipolare.

UDA di Educazione Civica: Salvaguardia dell'ambiente e salute dell'uomo.

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

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale.	Dialogo formativo
Discussione guidata.	Appunti

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

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

- <u>Libro di testo</u>:

- "Storia e progetto" di V. Calvani, volume 5, A. Mondadori Scuola.
- Appunti.
- Lavagna Interattiva Multimediale.

TIPOLOGIA DI COMPITI ASSEGNATI

□*Tema* □ *Domande aperte* □ *Compito con problemi* □ *Relazione*

□ *Elaborazioni grafiche* □ *Verifiche* □ *Griglie di osservazione* ***X***□ *Ricerca*

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

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

□ *Lettura e comprensione* □ *Parafrasi* □ *Esercizi* □ *Traduzioni*

X□ *Altro: realizzazione di power point; schede di verifica sul libro di testo, studio autonomo.*

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

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

Acri, 06 maggio 2023

FIRMA DEL DOCENTE

PROF.SSA PAOLA SALFI

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

DISCIPLINA: LINGUA E CULTURA STRANIERA- TEDESCO

DOCENTE: Maria Carmela Agosto

CLASSE: V^SEZ. A "SERVIZI SALA E VENDITA"

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 14 alunni, 4 maschi e 9 femmine, di cui una è supportata dalla presenza dell'insegnante di sostegno.
L'esiguo numero di alunni ha favorito lo svolgimento del lavoro didattico in un clima sereno e collaborativo. La partecipazione e l'interesse mostrati per la disciplina sono stati piuttosto eterogenei e hanno permesso il raggiungimento di un livello di competenze e conoscenze diversificato.
L'impegno di una parte della classe è stato molto proficuo e ha permesso, assieme alla costanza nello studio e al rispetto delle consegne, di raggiungere risultati più che soddisfacenti; per un ristretto numero di alunni invece la partecipazione al dialogo didattico-educativo è stato più superficiale, tuttavia, gli obiettivi prefissati nella programmazione sono stati conseguiti in modo adeguato e in linea con le aspettative. Questo gruppo di alunni, inoltre, non sempre ha manifestato consapevolezza del percorso intrapreso.
È da sottolineare che, nonostante la classe abbia inizialmente manifestato varie incertezze nella preparazione di base, quasi tutti gli allievi hanno lavorato con serietà e collaborato attivamente durante le lezioni, dimostrando una globale volontà nel tentativo di migliorare le competenze comunicative e raggiungendo complessivamente valutazioni positive.
In seguito alle iniziali osservazioni effettuate per la rilevazione dei livelli di partenza, si è ritenuto necessario riprendere le nozioni base, indispensabili per lo svolgimento degli argomenti programmati, ponendo nel primo trimestre una particolare attenzione al ripasso nonché al rinforzo delle strutture grammaticali e funzioni comunicative e all'ampliamento del lessico di base per passare poi successivamente a quello settoriale. Si è quindi provveduto nei primi mesi di lezioni ad una revisione degli argomenti trattati nell'anno precedente per consolidare anche alcuni aspetti linguistici di microlingua.
In merito a ciò, si precisa che per quanto riguarda l'insegnamento della lingua tedesca, la classe non ha mai goduto nel corso degli anni della continuità didattica, condizionando notevolmente l'apprendimento e il rendimento scolastico di alcuni alunni, nei quali si è potuto riscontrare una mancanza di prerequisiti e un'inadeguata modalità di approccio allo studio della disciplina, e di conseguenza una certa difficoltà nell'applicazione delle conoscenze.
Nel corso dell'ultimo anno scolastico la programmazione didattica ha subito qualche battuta d'arresto, in quanto più volte sono stati interrotti i momenti di incontro con la classe dovuti allo svolgimento di attività di PCTO, a numerose festività ravvicinate e a diverse sospensioni delle attività scolastiche per allerta meteo, che ricadevano spesso in giornate della settimana dedicate all'ora di lezione di lingua tedesca.

Dal punto di vista della condotta, la classe ha manifestato, talvolta un comportamneto vivace ma, nel suo complesso, corretto e adeguato al contesto.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI PREFISSATI

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

OBIETTIVI GENERALI

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

Obiettivi pluridisciplinari:

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

Obiettivi formativi perseguiti

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

CONTENUTI TRATTATI

TITOLO UNITÀ DIDATTICHE
1. Grundlegende Grammatikstrukturen, Regeln, Aussprache und berufsspezifischer Wortschatz
ARGOMENTI: • Ripasso delle principali strutture grammaticali e funzioni comunicative • Approfondimento di lessico di base e settoriale • Principali caratteristiche fonetiche • Elementi principali della cultura dei paesi di lingua tedesca
Titolo Unità Didattica 2. Grundlegende Kommunikationssituationen (Redemittel) am Arbeitsplatz
ARGOMENTI: - Funzioni comunicative di base e coerenti con l'indirizzo di studio - Situazioni comunicative sul posto di lavoro - Strutture grammaticali più significative nell'ambito del linguaggio settoriale
Titolo Unità Didattica 3. Was darf es sein?
ARGOMENTI: - Gespräche mit den Gästen - Gäste empfangen, die reserviert haben - Service im Speisesaal - Telefonische Tischreservierung - Einen Tisch zuweisen - Sagen, was man gern isst und trinkt - Eine Bestellung aufnehmen - Eine Rechnung bringen - In der Bar und im Café
Titolo Unità Didattica 4. Rezepte und Menüs
ARGOMENTI: - Speisekarten und Getränkekarten - Übersetzungen von Vorspeisen, Suppen, erste Gänge, Hauptgerichte/ zweite Gänge, Dessert - Beschreibung und Erarbeitung eines Rezepts und eines deutschen/italienischen Menüs (comprensione, elaborazione e traduzione di menu di vario tipo e ricette della cucina italiana e di quella dei Paesi di lingua tedesca)

Titolo Unità Didattica **5. Die Berufswelt des Bedienungspersonal**
ARGOMENTI: - Essengehen in Italien und in den deutschsprachigen Ländern - Getränke auf der Welt - UDA: Deutsche Weine - Anzeigen im Internet
Titolo Unità Didattica **6. Rund um die Arbeitswelt**
ARGOMENTI: - *Stellenangebote* - *Der europäische Lebenslauf* - *Die Bewerbung*
Titolo Unità Didattica **7. Landeskunde**
ARGOMENTI: - cenni storici: • Die Machtübernahme der Nationalsozialisten • Die Judenverfolgung • Trudi Birger "Im Angesicht des Feuers" • *Die Berliner Mauer*

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

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo adottato: *Mahlzeit! Neu* Ed. Loescher
- Materiali digitali e multimediali
- Lavagna Interattiva Multimediale
- Schede fornite dalla docente
- Materiale reperito su altri libri
- Appunti

TIPOLOGIA DI COMPITI ASSEGNATI

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Verifiche formative

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

Verifiche sommative

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

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

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

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

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

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

Acri, 02.05.2023

FIRMA DEL DOCENTE

Prof.ssa Maria Carmela Agosto

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

DISCIPLINA: **MATEMATICA**

DOCENTE: Silvano Iaconianni

CLASSE: V _A SV__

PROFILO DELLA CLASSE

Preliminarmente è da evidenziare che per la classe 5 A SV la continuità didattica in Matematica si riferisce a tutti e 5 gli anni scolastici del Corso, in quanto allo scrivente la classe è stata affidata sin dall'inizio dell'anno scolastico 2018/19 e sino a quello in corso.

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

All'inizio di ogni anno scolastico è stata effettuata una panoramica di riaggancio agli argomenti trattati negli anni scolastici precedenti. Anche quando si è dovuto fare ricorso a periodi di DAD (a causa della pandemia), alternati a periodi di didattica in presenza, gli alunni hanno aderito sempre alle indicazioni operative del docente. Lo studio a casa, anche durante la pandemia, è risultato soddisfacente sia nella frequenza delle lezioni sia nello svolgimento dei compiti assegnati.

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

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI PREFISSATI

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

OBIETTIVI GENERALI

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

Leggere sul grafico le caratteristiche di una funzione.

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

CONTENUTI TRATTATI

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

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

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

DIDATTICA UTILIZZANDO CLASSROOM

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

OBIETTIVI FORMATIVI PERSEGUITI

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

CONTENUTI TRATTATI [1]

TITOLO UNITÀ DIDATTICHE
• Panoramica di riaggancio finalizzata alla ripetizione di argomenti precedentemente svolti

[1] *In corsivo sono riportati i contenuti che verranno trattati dopo il 15 Maggio 2020.*

MODALITA' DI INTERAZIONE CON GLI ALUNNI (extra aula)

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

TIPOLOGIA DI LEZIONI IMPARTITE

X ***Videolezione*** *□ E-learning* *X* ***Appunti*** *X* ***Dispensa***
X ***Link per video*** *X* ***Slides*** *X* ***Ripetizione***

TIPOLOGIA DI COMPITI ASSEGNATI

X Esercizi ***X Domande aperte*** ***X Compito con problemi*** *□ Relazione*

□ Elaborazioni grafiche ***X Verifiche*** *□ Griglie di osservazione* *□ Ricerca*

□ Quiz a risposta multipla ***X Quiz a risposta multipla e a risposta aperta***

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

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

Acri, 02/maggio/2023

FIRMA DEL DOCENTE
(F.to PROF. SILVANO IACONIANNI)

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

DISCIPLINA: : **Lab. Serv. Enog. Settore Enogastronomia**

Prof. Pisani Carmine

MODULO 1 AZIENDE E PERSONALE DELLA RISTORAZIONE

Le aziende della ristorazione

1. La classificazione delle aziende ristorative
2. La ristorazione commerciale
3. La ristorazione collettiva
4. Catering e banqueting
5. Food delivery service

L'organizzazione del personale

1. Le figure professionali della ristorazione
2. Le figure manageriali
3. Gli addetti dei reparti cucina
4. Comportamento ed etica professionale

MODULO 2 IL MENU

Menù

1. Le caratteristiche del menu
2. Le principali tipologie di menu
3. La stesura del menu

MODULO 3 ORGANIZZAIONE E GESTIONE DELL'IMPRESE

L'approvvigionamento delle merci e i costi di gestione

1. L'approvvigionamento e le politiche di acquisto
2. I fornitori
3. La valorizzazione del magazzino

L'innovazione e le tecnologie in cucina

1. La cottura a bassa temperatura
2. La cottura con roner
3. La cottura sotto vuoto

V A enogastronomia

MODULO 4 LA CUCINA REGIONALE CALABRESE

La cucina

1. Le caratteristiche della cucina regionale
2. La valorizzazione e la promozione della tradizione locale
3 la cucina del mediterraneo

MODULO 5 LA CUCINA INTERNAZIONALE

La cucina europea

1. le culture gastronomiche
2. le cucine europee
3. le cucine giapponesi

MODULO 6 la birra

La produzione e le tipologie

1. gli ingredienti
2. come si produce
3. le birre artigianali

MODULO 7 i liquori (amari)

La produzione e le tipologie

1 gli ingredienti

2 come si produce

3 gli amari artigianali

Acri - li. 02/05/2023 IL DOCENTE

Prof. CARMINE PISANI

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

DISCIPLINA: LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI ART. SALA E VENDITA

DOCENTE: Angelo L. Canonico

CLASSE: 5^A SV

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI PREFISSATI

PROFILO DELLA CLASSE

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

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

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

La frequenza delle attività tecnico-pratiche di laboratorio è risultata essere proficua e assidua.

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

OBIETTIVI GENERALI

- *utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.*
- *integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.*
- *valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.*
- *applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza,*

trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

- *attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.*
- *controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.*
- *predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.*
- *adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.*

CONTENUTI TRATTATI

U.d.A. n°1 Titolo : **Mondo Di.....vino ; Produzione, classificazione e degustazione del vino.**	
Competenze *(Desunte dall'Allegato 2-G Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" Articolo 3, comma 1, lettera g) – D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 6, riportate nella programmazione di dipartimento)*	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. .
Contenuti	· I principali vini e vitigni Italiani · Il Vino novello · Prosecco, Spumante e Champagne · L'Europa del vino: Aree di produzione e vitigni. · La Francia, la Spagna, la Germania, il Portogallo.
Tempi	periodo di realizzazione: **ottobre – dicembre** n .ore: circa 20 ore

U.d.A. n°2 Titolo: L' Enogastronomia Italiana	
Competenze *(Desunte dall'Allegato 2-G Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" Articolo 3, comma 1, lettera g) – D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 6, riportate nella programmazione di dipartimento)*	Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
Contenuti	· La qualità degli alimenti, attraverso la lettura dell'etichetta. · Le certificazioni di qualità. · L'enogastronomia italiana di regione in regione. · L'Italia del Sud e le isole. · L'Italia centrale. · L'Italia del Nord.
Tempi	periodo di realizzazione: **gennaio – febbraio** n. ore: circa 20 ore

U.d.A n°3 Titolo: L'analisi sensoriale	
Competenze	Riconoscere e descrivere le caratteristiche organolettiche e qualitative dei cibi e dei vini trattati durante le esercitazioni pratiche finalizzate allo scopo di creare un bagaglio di conoscenze spendibili sul mercato del lavoro. Sapersi muovere all'interno di un sistema lavorativo usandola terminologia corretta per descrivere un prodotto. Realizzare ed inserire all'interno di un menu o di una situazione operativa abbinamenti tra cibo e vino.
Contenuti	· La degustazione sensoriale · L'analisi visiva · L'analisi olfattiva · L'analisi gustative · Principi di abbinamento cibo-vino
Tempi	periodo di realizzazione: Tutto marzo n. ore: circa 16 ore

Titolo: Professione Barman	
Competenze *(Desunte dall'Allegato 2-G Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" Articolo 3, comma 1, lettera g) – D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 6, riportate nella programmazione di dipartimento)*	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
Contenuti	· La carta del Bar · Distillati e liquori · La Classificazione IBA dei cocktails · *L'american bartending system.* · *Attrezzature specifiche.* · *Free pouring system ed il Premix.*
Tempi	Periodo di realizzazione: aprile – maggio n. ore: circa 20 ore

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

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale, Esercitazione pratiche di laboratorio, Dialogo formativo,

Discussione guidata,

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

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

- Libro di testo: Tecniche di Sala Bar e vendita Editore PLAN
- Dispense fornite dal docente.
- Presentazioni realizzate tramite il software Power Point.
- *Suite di Google: Classroom e materiale multimediale dal web*

TIPOLOGIA DI COMPITI ASSEGNATI

□*Tema* □ *Domande aperte* □ *Compito con problemi* □*Relazione*

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

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

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

□ *Lettura e comprensione* □ *Parafrasi* □*Esercizi* □ *Traduzioni*

□*Altro (specificare)*

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

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

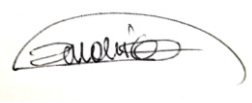
Valutazioni fatte a termine delle esercitazioni tecnico-pratiche

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

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

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

Acri, 02/05/2023 **FIRMA DEL DOCENTE**



ANNO SCOLASTICO 2022/2023

***DISCIPLINA:* INGLESE**

DOCENTE: ANNA CAPALBO

CLASSE: V A Sala e Vendita

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

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

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI PREFISSATI <u>IN PRESENZA</u>

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

OBIETTIVI GENERALI
Ampliare il proprio bagaglio lessicale per esprimere bisogni comunicativi diversificati in base al contesto ed alla situazione e comunicare su argomenti familiari, di interesse personale, professionale e di carattere generale. Ampliare il lessico specifico del settore di specializzazione.
Conoscere un repertorio di funzioni comunicative ed espressioni che permettano di comunicare informazioni di tipo personale, familiare, quotidiano e di esprimersi su argomenti più generali e riguardanti l'ambito professionale.
Ampliare il proprio bagaglio lessicale per esprimere bisogni comunicativi diversificati in base al contesto ed alla situazione e comunicare su argomenti familiari, di interesse personale, professionale e di carattere generale. Ampliare il lessico specifico del settore di specializzazione.
Conoscere le strutture grammaticali apprese precedentemente e quelle proposte nel corso del quinto anno
.Conoscere il contenuto delle varie letture di civiltà dei paesi anglofoni e dei brani tecnici trattati in classe

Contenuti Trattati in presenza

TITOLO UNITÀ DIDATTICHE
From the **Book Going Globa**l Unit 34 Comparing Political Systems The British Political System: The Monarch, the Parliament, The Prime Minister The American System: the President, Congress and and the Supreme Court

Metodologie Didattiche

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

Materiali Didattici Utilizzati

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

DIDATTICA CON CLASSROOM

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

CONTENUTI TRATTATI

TITOLO UNITÀ DIDATTICHE
Healthy Lifestyle The Food Pyramid and food groups The Mediterranean diet Special Diets for food allergies and intolerances Alternative diets Food Safety measures Food Contamination Food Poisoning Curriculum Vitae World War One Theatres of war Weapons World War Two Holocaust The Cold War The Marshall Plan Module 2: Historical period - The First World War - The Period between the Wars - The Second World War

Modalità di Interazione con gli alunni con Classroom

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

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

TIPOLOGIA DI LEZIONI IMPARTITE

Videolezione

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

TIPOLOGIA DI COMPITI ASSEGNATI

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

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

Acri, 02/05/23

FIRMA DEL DOCENTE
PROF. Anna Capalbo

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

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

DOCENTE: Mustica Cosmo

CLASSE: _V SALA VENDITA_____

PROFILO DELLA CLASSE

La classe si compone di 13 allievi. E' presente una alunna diversamente abile che segue una programmazione differenziata

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

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

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

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI PREFISSATI

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi generali

riportati nella seguente tabella.

OBIETTIVI GENERALI

Costruzione del bilancio d'esercizio e analisi dei principali indici di bilancio
Implementazione di un piano di marketing relativamente alle quattro P
Analisi del mercato per la conoscenza delle caratteristiche della domanda

La funzione previsionale dei budget settoriali

Costruzione di un business plan

Analisi delle dinamiche di settore relative al turismo

La normativa di settore

CONTENUTI TRATTATI

TITOLO UNITÀ DIDATTICHE
ARGOMENTI • le dinamiche del turismo • il marketing • la gestione strategica • i budget settoriali • il business plan • la normativa di settore

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

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale. Dialogo formativo

Discussione guidata. Appunti

Simulazione di casi aziendali

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

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

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

TIPOLOGIA DI COMPITI ASSEGNATI

□ *Domande aperte* □ *Compito con problemi* □ *Relazione*

□ *Elaborazioni grafiche* □ *Verifiche* □ *Ricerca*

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

□ *Soluzione di casi pratici e professionali*

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

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

Acri, 03/05/2023

FIRMA DEL DOCENTE

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
DOCENTE: Marisa Garritano

CLASSE: _5ASV_____

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 13 alunni. Ho assunto la docenza di questa classe nell'anno scolastico corrente e gli alunni hanno mostrato da subito un atteggiamento positivo nei confronti della disciplina e della docente, manifestando interesse e partecipazione durante le lezioni. Dal punto di vista del rendimento scolastico e dell'atteggiamento nei confronti dello studio a casa, la classe risulta invece disomogenea. Alcuni studenti hanno rilevato un impegno adeguato nell'adempimento delle consegne con uno studio abbastanza costante e puntuale, infatti, per questi la preparazione disciplinare può considerarsi pienamente discreta. Per altri, invece, lo studio domestico è stato saltuario ed è avvenuto solo in concomitanza di prove e verifiche stabilite, pertanto il loro profitto ha raggiunto un livello sufficiente. In generale le competenze di base sono state ampliate da tutti gli studenti ed alcuni, avendo acquisito una visione d'insieme della disciplina, hanno raggiunto la capacità di elaborare i contenuti appresi.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI PREFISSATI

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

OBIETTIVI GENERALI
SONO STATI RAGGIUNTI I SEGUENTI OBIETTIVI IN TERMINI DI:

- CONOSCENZE:

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

- OBIETTIVI DI CAPACITA'/ COMPETENZE

- Saper utilizzare correttamente la terminologia specifica.
- Saper cogliere gli elementi fondamentali per costruire una dieta equilibrata, tenendo conto del fabbisogno energetico dell'individuo.
- Saper leggere correttamente le tabelle LARN ed elencare le linee guida per una sana e corretta alimentazione.
- Saper organizzare i servizi di alimentazione e ristorazione dal punto di vista delle caratteristiche nutrizionali, organolettiche, di sostenibilità ambientale e di sicurezza.
- Saper individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli.
- Saper riconoscere il metodo di conservazione adeguato per ogni alimento e saper individuare le alterazioni degli alimenti sottoposti a tecniche inadeguate.

- COMPETENZE PROFESSIONALI

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi , prodotti enogastronomici e ristorativi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, composizione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

CONTENUTI TRATTATI

- Contaminazione chimica, fisica e biologica
- Qualità e sicurezza alimentare: certificazioni di processo e di prodotto; HACCP; frodi alimentari.
- Bioenergetica
- Principi di alimentazione equilibrata
- Alimentazione in condizioni fisiologiche e patologiche: alimentazione e prevenzione; principali regimi dietetici, malattie correlate all'alimentazione.
- Nuove tendenze di settore

TITOLO UNITÀ DIDATTICHE

ARGOMENTI

1. **Recupero dei requisiti di base**

Ud1.I principi nutritivi
-Glucidi
-Protidi
-Lipidi

2. **INNOVAZIONI DI FILIERA E NUOVI ALIMENTI**

Ud1. Filiera agroalimentare
-Filiera corta: alimenti a KM 0
-Tracciabilità e rintracciabilità
-Sviluppo sostenibile

Ud2. Nuovi prodotti alimentari
-Alimenti OGM
- Alimenti biologici
- I novel food

3. **SICUREZZA ALIMENTARE E MALATTIE TRASMESSE CON GLI ALIMENTI**

Ud1. Sicurezza nella filiera alimentare
- Tipi di contaminazioni: fisiche, chimiche e biologiche
- Agenti biologici: prioni, virus, batteri, funghi microcosmici, metazoi

Ud2. Principali malattie da contaminazioni biologiche
-Epatite A
- Salmonellosi, Intossicazione da stafilococco, Botulismo, Tossinfezione da C. perfringens, da B. cereus, Listeriosi
-Intossicazione da muffe
-Parassitosi da metazoi: Teniasi, Anisakidosi

4. **SISTEMA HACCP E QUALITA' DEGLI ALIMENTI**

Ud1. Requisiti generali di igiene
-Igiene dei locali e del personale

Ud2. Sicurezza alimentare
-Food safety e food security
- Il quadro legislativo nell'Unione europea
-Tracciabilità e rintracciabilità di un alimento
- Pacchetto igiene: Reg CE 852/2004, Reg CE 853/2004, Reg854/2004, Reg 882/2004
-La legislazione italiana
-Le autorità di controllo in Italia
-L'Autorità europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA)

-Autocontrollo e HACCP
-Il sistema HACCP: fasi e principi
-Diagramma di flusso
Ud3. Qualità alimentare
-Certificazioni di qualità
- Frodi alimentari

5. ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E LARN

Ud1. Bioenergetica
-Fabbisogno energetico, metabolismo basale, TID, termoregolazione, accrescimento, livello di attività fisica.
- Valutazione dello stato nutrizionale, composizione corporea, peso teorico,IMC.
Ud2. Larn e dieta equilibrata
- LARN, dieta equilibrata, fabbisogno di nutrienti
Ud3. Linee guida per una sana alimentazione

6. ALIMENTAZIONE NELLE DIVERSE CONDIZIONI FISIOLOGICHE E TIPOLOGIE DIETETICHE

Ud1. Alimentazione equilibrata per fasce d'età e diverse condizioni fisiologiche
-Alimentazione in gravidanza e della nutrice, nella prima, seconda infanzia, terza infanzia, nell'adolescenza, nell'età adulta, nella terza età
Ud2. Menu funzionali alle esigenze dietologiche della clientela e tipologie dietetiche
-Dieta mediterranea, sostenibile, vegetariana, eubiotica, macrobiotica, nello sport.

7. DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE

Ud1. Dieta in particolari condizioni patologiche
-Obesità, aterosclerosi, ipertensione, diabete
-Allergie e intolleranze alimentari e ruolo degli OSA nella gestione di allergie e intolleranze alimentari nella ristorazione collettiva, Reg CE 1169/2011
- Alimentazione e cancro
- Disturbi del comportamento alimentare: anoressia e bulimia.

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

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale. Dialogo formativo
Discussione guidata. Appunti

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo: Scienza e cultura dell'alimentazione, Vol 5, MACHADO
- Dispense fornite dal docente.
- Presentazioni realizzate tramite il software Power Point.

- Appunti e mappe concettuali.
- Lavagna Interattiva Multimediale.

TIPOLOGIA DI COMPITI ASSEGNATI

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

□ *Elaborazioni grafiche* *X Verifiche* *X Griglie di osservazione* *X Ricerca*

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

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

X Lettura e comprensione □ *Parafrasi* □ *Esercizi* □ *Traduzioni*

□ *Altro (specificare)*

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Numero di verifiche svolte nel trimestre: due prove scritte e due prove orali
Numero di verifiche svolte nel pentamestre: tre prove scritte e tre prove orali.
Sono state utilizzate le seguenti tipologie di verifica:
-Quesiti a risposta aperta
- Elaborati scritti
-Verifiche orali
-Discussioni guidate
Per la valutazione di ciascuna prova (scritta e orale) si è fatto riferimento alle griglie predisposte e approvate in sede delle riunioni di Dipartimento.

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

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

Acri, 03/05/2023

FIRMA DEL DOCENTE
PROF.SSA MARISA GARRITANO

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

***DISCIPLINA:* Religione**

DOCENTE: Rita Scaglione

CLASSE: V SV

PROFILO DELLA CLASSE

La classe V SV è composta da 14 alunni. Tutti si avvalgono dell'insegnamento della Religione Cattolica.

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

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI PREFISSATI

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

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

OBIETTIVI GENERALI

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

CONTENUTI TRATTATI:

ARGOMENTI:

-Scienze e Fede si incontrano;

-Antonino Zichichi: uno scienziato credente;

-La Verità nella Bibbia;

-La Chiesa e il dialogo con la Scienza;

-Uno storico abbraccio;

-Scienza e spiritualità: il confront Tagore-Einstein;

-Aldo Capitini: in nome della nonviolenza;

-Liliana Segre;

-Candelora, significato della festa;

-La cura della vita;

-Papa Francesco la Guerra in Ucraina;

-Le parole della pace;

-Cibo e religione: il cibo nella religione Cristiana;

-Cucina e creazione;

-Il pesce nel Cristianesimo, simbolo di Cristo Salvatore;

-Pane e Cristianesimo: significato teologico del pane.

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

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

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

MATERIALI DIDATTICI

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

Compilare la parte sottostante se sono state svolte attività su Classroom.

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

METODOLOGIE DIDATTICHE: Videolezione

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI: Libro di testo

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Verifiche formative

Verifiche sommative

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

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

Acri, 02/05/2023

FIRMA DEL DOCENTE
Rita Scaglione

ANNOSCOLASTICO 2022/2023

DISCIPLINA: Scienze Motorie

DOCENTE: Debora Capalbo

CLASSE: V *Sala e Vendita*

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

ACRI, 02/05/2023 Prof.ssa

Deborah Capalbo

8. Griglie di Valutazione – ESAME DI STATO a.s. 2022/23

Allegato A Griglia di valutazione della Prova Orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento aquelle 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 disciplie	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 padronanzalessicale e semantica, con specifico riferimento al	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	

linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	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	

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

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

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

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

Griglia di correzione prima prova

Esame di Stato a.s. 2022/202

Tipologia A. Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

Candidato _____ **classe** _____ **sez** _____

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

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

morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Utilizzo corretto degli elementi ortografici e morfosintattici; corretta la punteggiatura.		Distinto	9	
	Uso corretto degli elementi ortografici e morfosintattici. Adeguata la punteggiatura.		Buono	8	
	Utilizzo adeguato degli elementi ortografici e morfosintattici. A tratti, qualche incertezza nella punteggiatura		Discreto	7	
	Utilizzo degli elementi grammaticali sostanzialmente corretto, pur con alcune improprietà. A tratti, qualche incertezza nella punteggiatura		Sufficiente	6	
	Diversi errori morfosintattici; uso della punteggiatura non del tutto corretto		Mediocre	5	
	Numerosi e ripetuti errori grammaticali; uso della punteggiatura spesso non corretto		Insufficiente	4	
	Improprio e fortemente scorretto		Scarso	1-3	
	Non prodotto		Non valutabile	0	
Indicatore 3	**Descrittori** (indicare con una X il descrittore)	**X**	**Misuratori**	**Punti**	**Totale**
• Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	Conoscenza ampia e ricca delle tematiche trattate, con eccellenti e precisi riferimenti al contesto storico e culturale.		Ottimo	10	
	Conoscenza ampia delle tematiche trattate, buoni riferimenti al contesto storico culturale		Distinto	9	
	Ampi ed opportuni i riferimenti al contesto storico e culturale; valide conoscenze degli argomenti trattati		Buono	8	
	Discrete le conoscenze e i riferimenti al contesto storico e culturale.		Discreto	7	
	Conoscenze essenziali, sommari i riferimenti al contesto storico e culturale		Sufficiente	6	
	Conoscenze parziali e modeste; scarsi i riferimenti al contesto culturale.		Mediocre	5	
	Conoscenze limitate, riferimenti culturali assenti		Insufficiente	4	
	Incoerente e privo di riferimenti culturali		Scarso	1-3	
	Non prodotto		Non valutabile	0	
• Espressione di giudizi critici e	Impianto critico e ricchezza di note personali; interpretazione interessante e originale.		Ottimo	10	

valutazioni personali.	Impianto critico; numerose note personali; interpretazione originale e precisa.		Distinto	9	
	Personale e critico		Buono	8	
	Opinioni motivate e presenze di note personali		Discreto	7	
	Presenza di spunti critici anche se non motivati		Sufficiente	6	
	Irrilevante impegno critico		Mediocre	5	
	Assenza di impegno critico		Insufficiente	4	
	Non sono presenti giudizi e valutazioni personali.		Scarso	1-3	
	Non prodotto		Non valutabile	0	
Indicatori specifici					
Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione).	Pienamente rispettate le consegne; completa l'adesione alle indicazioni date opportunamente ampliate e approfondite. Parafrasi è completa		Ottimo	10	
	Pienamente rispettate le consegne; puntuale e precisa l'adesione alle indicazioni date.		Distinto	9	
	Completo rispetto delle consegne, Il testo si attiene strettamente alle indicazioni date. La sintesi/parafrasi richiama quasi tutti i concetti espressi nel documento		Buono	8	
	Il testo rispetta i vincoli posti nelle consegne e si attiene nelle linee generali alle indicazioni date.		Discreto	7	
	Il testo rispetta i vincoli posti nelle consegne e alcune indicazioni principali La sintesi/parafrasi richiama pochi concetti		Sufficiente	6	
	Rispetto dei vincoli posti nelle consegne parziale e incompleto. Parafrasi assente		Mediocre	5	
	Il testo non rispetta i vincoli posti nelle consegne che risultano non pertinenti alla richiesta.		Insufficiente	4	
	Nessun rispetto dei vincoli.		Scarso	1-3	
	Non prodotto		No valutabile	0	
Capacità di comprendere il	Argomentazione chiara e coerente in ogni sua parte; corretto e preciso l'uso di connettivi morfosintattici, logici e semantici		Ottimo	10	

testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici.	Percorso ragionativo articolato, chiaro e coerente; uso dei connettivi pertinente	Distinto	9	
	Argomentazione adeguata, chiara e coerente; uso dei connettivi pertinente	Buono	8	
	Argomentazione significativa e connettivi appropriati	Discreto	7	
	Percorso ragionativo in generale chiaro e uso dei connettivi a volte appropriato	Sufficiente	6	
	Percorso ragionativo poco coerente	Mediocre	5	
	Percorso ragionativo confuso e uso di connettivi poco chiaro	Insufficiente	4	
	Percorso ragionativo confuso e incoerente, assenza di connettivi pertinenti	Scarso	1-3	
	Non prodotto	Non valutabile	0	
• Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica	Riconoscimento completo, preciso degli aspetti lessicali, sintattici, stilistici e retorici, opportunamente motivati	Ottimo	10	
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica corretta e completa.	Distinto	9	
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica corretta	Buono	8	
	Analisi lessicale, sintattica e stilistica adeguata, chiara e corretta, mancano alcuni aspetti retorici	Discreto	7	
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica essenziale, con qualche imprecisione	Sufficiente	6	
	Analisi lessicale e sintattica approssimativa; analisi stilistica e retorica assente	Mediocre	5	
	Analisi lessicale e sintattica inadeguata; analisi stilistica e retorica assente.	Insufficiente	4	
	Scorretto e privo di puntualità lessicale, sintattica e retorica	Scarso	1-3	
	Non prodotto	Non valutabile	0	
Interpretazione corretta e articolata del testo	Interpretazione del testo appropriata, esauriente e argomentata in modo originale e preciso.	Ottimo	10	
	Interpretazione del testo appropriata ed esauriente opportunamente argomentata	Distinto	9	
	Interpretazione del testo appropriata, con qualche approfondimento	Buono	8	

	Interpretazione del testo adeguata ma non approfondita	Discreto	7	
	Interpretazione del testo essenziale ma corretta	Sufficiente	6	
	Interpretazione del testo non esatta e superficiale	Mediocre	5	
	Interpretazione del testo completamente errata.	Insufficiente	4	
	Scorretto e privo di riferimenti culturali	Scarso	1-3	
	Non prodotto	Non valutabile	0	

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

La Commissione **Il Presidente**

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

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

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

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

Griglia di correzione prima prova

Esame di Stato a.s. 2018/2019

Tipologia B. Analisi e produzione di un testo argomentativo

Candidato _____ classe _____ sez_____

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

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

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

	Opinioni motivate e presenze di note personali		Discreto	7	
	Presenza di spunti critici anche se non motivati		Sufficiente	6	
	Irrilevante impegno critico		Mediocre	5	
	Assenza di impegno critico		Insufficiente	4	
	Non sono presenti giudizi e valutazioni personali.		Scarso	1-3	
	Non prodotto		Non valutabile	0	
Indicatori specifici					
Individuazione e corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	La tesi è individuata in modo corretto, precisa ed esauriente; la tesi centrale che tutte le argomentazioni del testo		Ottimo	15	
	La tesi è stata individuata in maniera corretta e precisa		Distinto	14	
	La tesi è stata individuata in maniera corretta; le argomentazioni del testo sono state individuate in buona parte.		Buono	13	
	La tesi è stata individuata; sono state individuate le argomentazioni principali del testo		Discreto	11-12	
	La tesi è stata individuata parzialmente; solo qualche argomentazione è stata colta		Sufficiente	10	
	La tesi è parziale e in alcuni tratti fraintesa		Mediocre	8-9	
	La tesi non è stata compresa		Insufficiente	5-6	
	Non pertinente e privo di argomentazioni proposte dal testo		Scarso	1-4	
	Non prodotto		No valutabile	0	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.	Argomentazione chiara e coerente in ogni sua parte; corretto e preciso l'uso di connettivi morfosintattici, logici e semantici		Ottimo	15	
	Percorso ragionativo articolato, chiaro e coerente; uso dei connettivi pertinente		Distinto	14	
	Argomentazione adeguata, chiara e coerente; uso dei connettivi pertinente		Buono	13	
	Argomentazione significativa e connettivi appropriati		Discreto	11-12	
	Percorso ragionativo in generale chiaro e uso dei connettivi a volte appropriato		Sufficiente	10	
	Percorso ragionativo poco coerente		Mediocre	8-9	

	Percorso ragionativo confuso e uso di connettivi poco chiaro	Insufficiente	7-6	
	Percorso ragionativo confuso e incoerente, assenza di connettivi pertinenti	Scarso	1-4	
	Non prodotto	Non valutabile	0	
• Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Riferimenti culturali validi e opportuni a sostegno dell'argomentazione.	Ottimo	10	
	Riferimenti culturali opportuni a sostegno dell'argomentazione.	Distinto	9	
	Opportuni i riferimenti culturali a sostegno dell'argomentazione	Buono	8	
	Sono presenti riferimenti culturali e l'argomentazione sostenuta in maniera adeguata e corretta	Discreto	7	
	Essenziali i riferimenti culturali; argomentazione sufficientemente sostenuta	Sufficiente	6	
	Parziali e modesti i riferimenti al contesto utilizzati, riportati in modo frammentario e generalmente non congruo	Mediocre	5	
	Poco corretto e privo di riferimenti culturali	Insufficiente	4	
	Scorretto e privo di riferimenti culturali	Scarso	1-3	
	Non prodotto	Non valutabile	0	

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

La Commissione **Il Presidente**

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

'ia S. Scervini n.115 – 87041 ACRI (CS) Tel.: 0984/1861921 Fax: 0984/953143

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

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

Griglia di correzione prima prova

Esame di Stato a.s. 2018/2019

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

Candidato _____ classe _____ sez _____

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

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

morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Utilizzo corretto degli elementi ortografici e morfosintattici; corretta la punteggiatura.		Distinto	9	
	Uso corretto degli elementi ortografici e morfosintattici. Adeguata la punteggiatura.		Buono	8	
	Utilizzo adeguato degli elementi ortografici e morfosintattici. A tratti, qualche incertezza nella punteggiatura		Discreto	7	
	Utilizzo degli elementi grammaticali sostanzialmente corretto, pur con alcune improprietà. A tratti, qualche incertezza nella punteggiatura		Sufficiente	6	
	Diversi errori morfosintattici; uso della punteggiatura non del tutto corretto		Mediocre	5	
	Numerosi e ripetuti errori grammaticali; uso della punteggiatura spesso non corretto		Insufficiente	4	
	Improprio e fortemente scorretto		Scarso	1 - 3	
	Non prodotto		Non valutabile	0	
Indicatore 3	**Descrittori** (indicare con una X il descrittore)	**X**	**Misuratori**	**Punti**	**Totale**
• Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	Conoscenza ampia e ricca delle tematiche trattate, con eccellenti e precisi riferimenti al contesto storico e culturale.		Ottimo	10	
	Conoscenza ampia delle tematiche trattate, buoni riferimenti al contesto storico culturale		Distinto	9	
	Ampi ed opportuni i riferimenti al contesto storico e culturale; valide conoscenze degli argomenti trattati		Buono	8	
	Discrete le conoscenze e i riferimenti al contesto storico e culturale.		Discreto	7	
	Conoscenze essenziali, sommari i riferimenti al contesto storico e culturale		Sufficiente	6	
	Conoscenze parziali e modeste; scarsi i riferimenti al contesto culturale.		Mediocre	5	
	Conoscenze limitate, riferimenti culturali assenti		Insufficiente	4	
	Incoerente e privo di riferimenti culturali		Scarso	1 - 3	
	Non prodotto		Non valutabile	0	

• Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Impianto critico e ricchezza di note personali; interpretazione interessante e originale.		Ottimo	10	
	Impianto critico; numerose note personali; interpretazione originale e precisa.		Distinto	9	
	Personale e critico		Buono	8	
	Opinioni motivate e presenze di note personali		Discreto	7	
	Presenza di spunti critici anche se non motivati		Sufficiente	6	
	Irrilevante impegno critico		Mediocre	5	
	Assenza di impegno critico		Insufficiente	4	
	Non sono presenti giudizi e valutazioni personali.		Scarso	1-3	
	Non prodotto		Non valutabile	0	
Indicatori specifici					
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione.	Titolo coerente e ad effetto, ben organizzato, rende il testo originale.		Ottimo	15	
	Titolo è coerente ed efficace. Il testo risulta pienamente aderente alla traccia, non mancano alcune precisazioni		Distinto	14	
	Titolo coerente e ben organizzato. Il testo risulta aderente alla traccia		Buono	13	
	Titolo coerente. Il testo risulta abbastanza aderente alla traccia.		Discreto	11-12	
	Adeguato il titolo. Il contenuto è pertinente nella maggior parte del testo.		Sufficiente	10	
	Poco coerente il titolo. Scarsa aderenza alla traccia; contenuto molto impreciso rispetto alla traccia		Mediocre	8-9	
	Manca titolo; nessuna aderenza alla traccia		Insufficiente	5-6	
	Mancano titolo e lo svolgimento è scorretto		Scarso	1-	

			4	
	Non prodotto	No valutabile	0	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Contenuto sviluppato in modo ordinato, lineare, coeso, efficace e convincente	Ottimo	15	
	Contenuto sviluppato in modo ordinato, lineare, coeso ed efficace.	Distinto	14	
	Contenuto sviluppato in modo ordinato, chiaro e coeso.	Buono	13	
	Contenuto sviluppato in modo ordinato, chiaro e lineare.	Discreto	11-12	
	Contenuto strutturato in modo semplice ma ordinato	Sufficiente	10	
	Contenuto sviluppato in modo poco lineare; le idee emergono in maniera non molto chiara	Mediocre	8-9	
	Contenuto esposto in modo disordinato e per lo più incomprensibile	Insufficiente	7-6	
	Contenuto esposto senza criterio argomentativo	Scarso	1-4	
	Non prodotto	Non valutabile	0	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenze ampie, approfondite e articolate in maniera originale; ordinati e validi riferimenti culturali..	Ottimo	10	
	Conoscenze ampie, approfondite e ben articolate; riferimenti culturali appropriati..	Distinto	9	
	Conoscenze ampie e ben articolate; opportuni i riferimenti culturali	Buono	8	
	Conoscenze adeguate; i riferimenti culturali risultano appropriati	Discreto	7	
	Conoscenze essenziali e adeguatamente articolate; riferimenti culturali, globalmente aderenti al contesto	Sufficiente	6	
	Conoscenze limitate e riferimenti culturali imprecisi.	Mediocre	5	
	Conoscenze limitate e imprecise; assenza di riferimenti culturali	Insufficiente	4	

	Scorretto e privo di riferimenti culturali	Scarso	1 - 3	
	Non prodotto	Non valutabile	0	

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

La Commissione **Il Presidente**

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

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

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

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

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

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

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

Nome candidato:_____ Classe:_____Sez.____articolazione_____

Punti assegnati_____/20* ***(O.M. n.65 del 14 marzo 2022, art.21 comma 2)**

LA COMMISSIONE

_____ _____

_____ _____

_____ _____

Acri, _____ *Il Presidente della Commissione*

_____

RISULTATI DELLO SCRUTINIO FINALE DELLA CLASSE V A

(Da integrare dopo lo scrutinio finale)

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

Integrato il .....

I DOCENTI DEL CONSIGLIO

DISCIPLINA	COGNOME E NOME	FIRMA
ITALIANO	**SALFI PAOLA**	
STORIA	**SALFI PAOLA**	
TEDESCO	**AGOSTO MARIA CARMELA**	
MATEMATICA	**IACONIANNI SILVANO**	
LAB. DI SERV ENO SETT. Cucina	**PISANI CARMINE**	
LAB. DI SERV ENO SETT. SALA E VEND	**CANONICO ANGELO LUCA**	
SOSTEGNO	**VITERITTI PATRIZIA**	
INGLESE	**CAPALBO ANNA**	
DIR TEC AMM STR. RICETTIVE	**MUSTICA COSMO**	
SCIENZE ALIMEN.	**GARRITANO MARISA**	
RELIGIONE	**SCAGLIONE RITA**	
SCI. MOTORIE	**CAPALBO DEBORAH**	

Il coordinatore **Il Dirigente Scolastico**

F.to Silvano Iaconianni **Franca Tortorella**