



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

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

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

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



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE - “IPSIA – ITI” - ACRI
Prot. 0005510 del 15/05/2025
V (Entrata)

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE V SEZ. A - EN

INDIRIZZO:

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA



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

CODICE ATECO: I56 – ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

Classificazione NUP: 5.2.2.3

Anno Scolastico 2024/2025

Il Coordinatore della Classe

(Prof.ssa Emanuela Fusaro)

Il Dirigente Scolastico

(Prof.ssa Franca Tortorella)

	INDICE
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	Quadro orario
3.2	Composizione consiglio di classe
3.3	Composizione della classe
3.4	Presentazione della classe
3.5	Storia del triennio della classe
3.6	Criteri di attribuzione del credito scolastico e credito scolastico terzo e quarto
3.7	Crediti scolastici III e IV Anno
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	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	ATTIVITÀ E PROGETTI
6.1	Attività di recupero e potenziamento
6.2	U.D.A Trimestre e Pentamestre
6.3	Attività attinenti a "Educazione Civica"
6.4	Modulo orientamento formativo
7	Consuntivi attività disciplinari (competenze –contenuti – obiettivi raggiunti)
8	GRIGLIE DI VALUTAZIONE ESAMI DI STATO
8.1	Griglie di valutazione della prima e seconda prova scritta
8.2	Griglia di valutazione colloquio orale
9	Allegati
	Simulazioni Prima Prova di Italiano
	Simulazione Seconda Prova

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. e presenta 7 frazioni e 105 contrade collegate da 800 km di strade comunali. Molte località, essendo abbastanza decentrate dalla sede scolastica, per problemi di trasporto non offrono agli alunni la possibilità di partecipare alle attività extrascolastiche e di poter crescere culturalmente. L'ambiente socio-economico del territorio acrese è caratterizzato da diverse attività: un'agricoltura tradizionale, piccole realtà di artigianato e commercio che soffrono gli effetti della crisi economica attuale, retaggio anche di due anni di pandemia da Covid-19. La scuola, in questa situazione, rappresenta la risorsa principale per la formazione culturale e umana anche attraverso l'uso dei nuovi linguaggi e delle nuove tecnologie.

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

2.1 Profilo in uscita dell'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.

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

2.2 Articolazione

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

Nell'indirizzo **Enogastronomia**, 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.

3 DESCRIZIONE DELLA CLASSE

3.1 Quadro orario Triennio

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 sala e vendita	/	2	2
Scienze Motorie	2	2	2
Italiano	4	4	4
Storia	2	2	2
Lab dei Serv. Eno. Settore Cucina	7	6	5
Inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Religione	1	1	1
Tedesco	3	3	3
<i>Totale ore</i>	32	32	32
Tra parentesi sono indicate le ore relative alle attività di laboratorio che prevedono la copresenza degli insegnanti tecnico-pratici.			

3.2 Composizione consiglio di classe

DISCIPLINA	DOCENTE	CONTINUITA' NEL TRIENNIO
ITALIANO/STORIA	SALFI PAOLA	NO
TEDESCO	AGOSTO MARIA CARMELA	SI
INGLESE	FUSARO EMANUELA	SI
MATEMATICA	IACONIANNI SILVANO (Fino al 19 Gennaio) Supplente :SPOSATO MARIA FRANCESCA	NO
LAB. DI SERV ENO SETT.CUCINA	RAVATTI MARINO	NO
LAB. DI SERV ENO SETT. SALA E VEND	GABRIELE V. ANGELO	NO
SOSTEGNO	PETRONE FIORELLA	SI
LAB. DI SERV ENO SETT.CUCINA	COZZA SERGIO	NO
DIR TEC AMM STR. RICETTIVE EDUCAZIONE CIVICA	MUSTICA COSMO	SI
SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI	MERINGOLO ANGELA	NO
RELIGIONE	SCAGLIONE RITA	SI
SCIENZE MOTORIE SPORTIVE	CAPALBO DEBORAH	SI

3.3 Composizione della classe: elenco alunni

NUMERO DI ORDINE ALUNNI	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
15.	SI	No	No
16.	SI	No	No

3.4 Presentazione della classe

La classe V, indirizzo Enogastronomia che è composta di 16 alunni si è formata al terzo anno del corso di studi con la convergenza di due gruppi di studenti/esse provenienti dalle sezioni del biennio dopo aver effettuato la scelta dell'articolazione Enogastronomia. Nella classe è presente un alunno regolarmente certificato, supportato dalla presenza dell'insegnante di sostegno per 18 ore settimanali con un percorso didattico di tipo B, personalizzato, con obiettivi riconducibili a quelli della classe. Per altri tre alunni sono stati stilati i PDP in quanto con Bisogni Educativi Speciali.

Gli alunni, 6 ragazze e 10 ragazzi; provengono diversi da paesi limitrofi; nel gruppo classe 9 alunni sono residenti ad Acri. Gli alunni, nell'insieme, hanno quasi sempre assunto un atteggiamento di collaborazione con tutti i docenti del Consiglio di classe; nel corso del triennio non hanno sempre dimostrato, complessivamente, correttezza e responsabilità. Dal punto di vista del comportamento non sono emerse situazioni di disagio scolastico anche se i discenti non hanno sempre partecipato in modo assiduo alle varie attività, curricolari ed extracurricolari.

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

Nella classe sono presenti tre gruppi ben definiti. Un piccolo gruppo si è distinto per interessamento nei confronti degli argomenti proposti, partecipazione e impegno assiduo durante tutto l'anno, ottenendo nel complesso ottimi risultati.

Ad un secondo livello si colloca un gruppetto di alunni che ha ottenuto nello svolgimento delle diverse attività un profitto quasi sempre buono.

Infine, un ultimo gruppo, la cui partecipazione al dialogo didattico-educativo è stata molto superficiale e poco costruttiva ha evidenziato uno studio discontinuo e carenze soprattutto nell'impostazione metodologica del proprio lavoro.

La maggior parte degli alunni, col trascorrere degli anni ha acquisito una maggiore maturità ed apertura al dialogo, divenendo più autonomi e disinvolti grazie alla guida dei diversi insegnanti che, come evidenziato, si sono avvicendati nelle varie discipline, nel corso del triennio ed alle esperienze lavorative che alcuni discenti hanno affrontato, constatando la corrispondenza tra quanto appreso a lezione e quanto veniva loro richiesto nella realtà lavorativa. Il resto degli alunni ha manifestato spesso disinteresse nei confronti delle attività didattiche proposte e non sono stati sempre aperti al dialogo educativo con i docenti del Consiglio di classe.

Tutti i docenti, anche se si sono avvicendati nella classe, hanno utilizzato strategie finalizzate a recuperare o consolidare contenuti e apprendimenti essenziali degli anni precedenti e a potenziare l'acquisizione di argomenti chiave ricorrendo a mappe concettuali, schemi, spiegazioni semplificate e esercitazioni di vario genere. I genitori sono stati sempre messi al corrente delle problematiche inerenti lo studio discontinuo e i comportamenti assunti dai propri figli, anche se, la classe docente, solo con pochi è riuscita ad aprire un dialogo formativo, al fine di migliorare la situazione del proprio figlio. Il gruppo classe, non si è dimostrato coeso ed affiatato, spesso si sono riscontrati malumori ed attriti fra di loro rendendo difficoltosa la possibilità di ritrovarsi in un gruppo classe, secondo le proprie personalità e potenzialità.

3.5 Storia del triennio della classe

Classe	Iscritti	Ritirati	Promossi scrutinio finale	Promossi scrutinio sessione differita	Non promossi
Terza	16	-	12	4	-
Quarta	16	-	12	4	-

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

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

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

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

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

Media dei voti: la parte decimale della media dovrà essere superiore a 0,5. Per gli alunni che hanno conseguito una valutazione superiore a "buono" (otto/10) in religione o attività alternative, la parte decimale della media dovrà essere superiore o uguale a 0,5.

Ai sensi dell'articolo 15 del D.lgs. n. 62/2017, il credito scolastico del secondo biennio e dell'ultimo anno ammonta a 40 punti: 12 punti per la classe terza, 13 punti per la classe quarta, 15 punti per la classe quinta.

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

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

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

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

3.7 Crediti Scolastici III e IV anno

Allegato 3

NUMERO DI ORDINE ALUNNI	III Anno	IV Anno
1.	10	11
2.	9	11
3.	9	10
4.	11	12
5.	12	13
6.	10	11
7.	8	9
8.	8	9
9.	9	10
10.	8	9
11.	11	13
12.	8	9
13.	9	9
14.	10	11
15.	10	12
16.	9	12

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 e di esperienza lavorativa, per lo sviluppo coerente e pieno della persona.

La progettazione del per corso 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 e da 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;
- ✓ interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela;
- ✓ 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 extracurricolari 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 e d'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

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

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

Mezzi e strumenti utilizzati

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

Strumenti utilizzati per l'accertamento di:

CONOSCENZE-

-COMPETENZE-

-CAPACITA'-

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

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 2025.

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

Resoconto PCTO a.s. 2022/2023 e 2023/2024

NUMERO DI ORDINE ALUNNI	3° Anno 2022/2023				4° Anno 2023/2024	
	Corso sicurezza	Corso HACCP	Unione Regionale Cuochi Calabresi	Visita Villa Fabiano e cantine Giraldi	Open Day	Bar Didattico
1	12	12	30	8	20	60
2	12	12	30	8	20	60
3	12	12	30	8	20	60
4.	12	12	30	8	20	60
5	12	12	30	8	20	60
6	12	12	30	8	20	60
7	12	12	30	8	20	60
8	12	12	30	8	20	60
9	12	12	30	8	20	60
10	12	12	30	8	20	60
11	12	12	30	8	20	60
12	12	12	30	8	20	60
13	12	12	30	8	20	60
14	12	12	30	8	20	60
15	12	12	30	8	20	60
16	12	12	30	8	20	60

Resoconto PCTO- 5°Anno 2024/2025 NUMERO DI ORDINE ALUNNI	AMB Gruppo Micologico Naturalistico	Associazione Prov.Cuochi	AVIS	Assoc. ASTER	Bar didattico	Assoc. Maestri cattolici	Assoc. Pizzaioli Italiani	Totale a.s. 2024/2025	TOTALE PCTO TRIENNIO
1	8	6	2	8	30	-	-	54	196
2	8	6	2	8	30	8	16	78	220
3	8	6	2	8	30	-	8	62	204
4	8	6	2	-	30	-	8	54	196
5	-	6	-	8	30	-	-	44	186
6	8	6	-	8	30	8	8	68	210
7	8	6	2	8	30	8	8	70	212
8	-	6	2	8	30	-	8	54	196
9	8	6	2	8	30	-	-	54	196
10	8	6	2	8	30	-	8	62	204
11	8	6	2	8	34	-	8	66	208
12	-	6	2	8	30	8	8	62	204
13	8	6	2	8	30	-	8	62	204
14	8	6	2	-	38	-	8	54	204
15	8	6	2	8	30	-	8	62	204
16	-	6	2	-	30	-	-	38	192

Relativamente alle attività di PCTO, nel Triennio **2022/23 - 2023/24 - 2024/25**, la classe ha effettuato un numero di Ore Complessive riportato nella tabella seguente:

Totale Ore effettuate Nell'a.s. 2022/23		Totale Ore effettuate nel 2023/24	Totale Ore Complessive effettuate nel Triennio: 2022/23 - 2023/24 - 2024/25
1.	62	80	196
2.	62	80	220
3.	62	80	204
4.	62	80	196
5.	62	80	186
6.	62	80	210
7.	62	80	212
8.	62	80	196
9.	62	80	196
10.	62	80	204
11.	62	80	208
12.	62	80	204
13.	62	80	204
14.	62	80	204
15.	62	80	204
16.	62	80	192

6 ATTIVITA' E PROGETTI

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

di abbandono. Tutte le attività proposte hanno contribuito alla realizzazione di un sistema formativo integrato tra scuola e territorio.

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

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

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' DI APPRENDIMENTO TRIMESTRE	
<i>Denominazione</i>	"Cereali Biologici tra Birra Artigianale e Cucina Tradizionale: Un Percorso verso l'Alimentazione Sostenibile" 
<i>Prodotti</i>	Gli alunni proporranno, lavorando in gruppi e con la supervisione dei docenti d'indirizzo, la stesura di un menu a degustazione, da presentare sotto forma di un power point, che sia a basso impatto ambientale, economico, sano e gustoso. Ogni portata del menu, sarà abbinata, secondo i criteri riconosciuti dalle associazioni di categoria ad una birra biologica. Infine, gli studenti potrebbero realizzare un evento di degustazione in cui presentano i piatti preparati utilizzando cereali biologici e birra artigianale, discutendo le scelte sostenibili e tradizionali alla base delle loro creazioni. • Realizzazione relazione multilingue • Relazione individuale dello studente • Realizzazione di un buffet tematico in cui gli alunni presenteranno piatti e birre locali, evidenziando le caratteristiche degli ingredienti sostenibili utilizzati. • Elaborazione di un PPT descrivendo le fasi produttive della birra e i locali maggiormente interessati alla loro vendita (Pub e Birrerie) • Attività tecnico – pratica sulla preparazione di un buffet con abbinamento cibo birra.
<i>Utenti destinatari</i>	Studenti della quinta classe dell'Istituto Ipseoa (5 ^a A EN)

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. In particolare, l'unità didattica esplorerà il ciclo di vita dei cereali utilizzati nella produzione della birra, analizzando l'impatto ambientale e le pratiche sostenibili legate alla produzione alimentare. Gli studenti avranno l'opportunità di approfondire la storia e la cultura della birra, con particolare attenzione all'Okttoberfest, una delle celebrazioni più famose al mondo. Attraverso attività pratiche e teoriche, gli studenti impareranno come i cereali vengono trasformati in birra e come la scelta di ingredienti sostenibili possa influenzare la qualità e il sapore del prodotto finale. Inoltre, l'unità didattica incoraggerà gli studenti a riflettere sull'importanza della sostenibilità nella produzione alimentare, prendendo in considerazione le implicazioni per l'ambiente e la comunità. Gli studenti parteciperanno a laboratori di cucina e di servizio, in cui prepareranno e presenteranno piatti tipici e birre locali, creando un buffet tematico che metterà in risalto le tradizioni culinarie e le pratiche sostenibili. Questa esperienza pratica non solo arricchirà le loro competenze culinarie, ma favorirà anche la consapevolezza culturale e il rispetto per le tradizioni gastronomiche, promuovendo un approccio responsabile verso il cibo e le bevande.
-----------------------------------	---

Competenze di cittadinanza (Tutte le discipline)

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.

Redigere relazioni e documentare le attività individuali e di gruppo (competenza di collegare e documentare un lavoro)

- Partecipazione attiva alla comunità
- Responsabilità verso la sostenibilità

Competenze chiave europee

- Consapevolezza ambientale
- Pensiero critico

Competenze degli assi culturali

Competenze dell'asse dei linguaggi:

L1. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, tecnologici.

L3. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.

L5. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete

Competenza dell'asse matematico:

M3. Utilizzare i concetti fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

Competenze dell'asse storico-sociale:

S1. Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali

S3. 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.

Competenze dell'asse scientifico-tecnologico:

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo U.D.A: "Cereali Biologici tra Birra Artigianale e Cucina Tradizionale: Un Percorso verso l'Alimentazione Sostenibile"

Cosa si chiede di fare

- Partecipare attivamente a tutti i diversi momenti sia individuali che di gruppo e raccogliere informazioni relative all'esecuzione corretta della produzione vitivinicola.
- Individuare correttamente le attrezzature adatte al prodotto finale.
- Realizzazione di una relazione di gruppo di tipo multilingue (italiano, inglese, tedesco).
- Realizzazione di piatti con l'utilizzo della birra artigianale e cereali biologici.
- Traduzione ed esposizione orale di una ricetta a base di birra.
- Realizzazione di un buffet con piatti tradizionali abbinati a diverse tipologie di birra.

In che modo

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

Quali prodotti

- Relazione individuale dello studente
- Realizzazione di una relazione di gruppo di tipo multilingue (italiano, inglese, tedesco).
- Realizzazione di un buffet

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

- Apprendere i metodi di base, le fasi della produzione della birra e il suo ruolo storico e culturale.
- Acquisire la consapevolezza dell'interdisciplinarietà del sapere.

Tempi

L'attività, che è prevista nel trimestre dell'anno scolastico, inizierà nella quarta settimana di ottobre e terminerà nella terza settimana di dicembre.

Risorse

Biblioteca

Testi e documenti

LIM

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

UNITÀ DI APPRENDIMENTO:

"Cereali Biologici tra Birra Artigianale e Cucina Tradizionale: Un Percorso verso l'Alimentazione Sostenibile"

Professori: Rita Scaglione (Religione), Emanuela Fusaro (Inglese), Maria Carmela Agosto (Tedesco), De Lorenzo Carlo (Scienza e cultura degli alimenti) Venanzio A. Gabriele (Lab. Sala e vendita), Marino Ravatti (Lab. Cucina), Silvano Iaconianni (Matematica)

PIANO DI LAVORO UDA

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività (cosa fa lo studente)	Metodologia (cosa fa il docente)	Esiti	Temp	Evidenze per la Valutazione	Strumenti per la valutazione
1	Partecipa attivamente a tutti i diversi momenti sia individuali che di gruppo Raccoglie informazioni e materiali raccoglie informazioni sui cereali biologici e la loro applicazione nella birra artigianale e nella cucina tradizionale. Ricerca delle varie tipologie di birra. Ricerca e classificazione delle birre e dei cereali.	Introduce e sintetizza l'argomento dell'alimentazione sostenibile favorendo il brainstorming da parte degli allievi Organizza le attività laboratoriali predisponendo le metodiche di analisi e costruendo schemi di lavoro di gruppo.	Gli allievi sono informati sul contesto e sull'argomento dell'UDA in generale, sui siti utili per la ricerca e sui testi in cui è possibile reperire informazioni, su come articularle, sui compiti assegnati a ciascuno.	2 h	Gli allievi leggono, analizzano, comprendono e interpretano testi scritti di diverso tipo sui cereali biologici e birre artigianali e le loro caratteristiche progettano la stesura del prodotto per fasi (pianificazione, stesura e revisione) con attenzione alle variabili del processo comunicativo (scopo, contesto, emittente, destinatario)	Griglie di valutazione e indicate nelle programmazioni disciplinari
	Ricerca e individuazione dei punti critici legati	Guida gli alunni nei concetti delle scienze	Gli allievi apprendono metodiche		Gli allievi analizzano metodiche e	Griglie di valutazione e indicate

2	all'utilizzo dei cereali biologici nella birra e nella cucina Organizzazione e gestione degli strumenti e delle attrezzature per le attività pratiche	sperimentali legati alla classificazione dei cereali e alla produzione di birra artigianale Guida gli allievi sulla sicurezza e qualità del prodotto birra. Presentazione del progetto sull'alimentazione sostenibile	di analisi e applicano conoscenze scientifiche.	6 h	collegano principi teorici a tecniche di produzione alimentare progettano le attività laboratoriali	nelle programmazioni disciplinari
3	Coopera con i docenti per apprendere tecniche di produzione della birra artigianale e utilizzo di cereali biologici Raccoglie, elabora ed interpreta i dati derivanti dalle attività svolte. Studia e ricerca delle birre biologiche. Visita al laboratorio di produzione della birra artigianale Studia osserva il lavoro del mastro birraio.	Guida e interagisce con gli allievi nella stesura delle tecniche di produzione, di imbottigliamento, di conservazione della birra e nella presentazione di ricette tradizionali; Guida gli alunni alla conoscenza delle varie tipologie di birra e presentazione al consumatore. Segue e supervisiona il lavoro svolto dagli allievi. Osserva il comportamento degli allievi valutandone le capacità di cooperazione.	Gli allievi applicano le conoscenze sui cereali nella produzione della birra e nella preparazione e di piatti tradizionali.	6 h	Gli allievi: eseguono le attività pratiche in piena autonomia e con la dovuta accuratezza, padroneggiano le tecniche laboratoriali dimostrando una corretta ed efficace manualità operativa, lavorano in gruppo contribuendo in modo personale e positivo alle attività.	Griglie di valutazione e indicate nelle programmazioni disciplinari
4	Studia il prodotto finale, illustrando le informazioni sui cereali biologici e la birra artigianale	Guida gli alunni nella selezione delle ricette, fornendo indicazioni su come	Gli allievi raccogliono i dati quantitativi e qualitativi		Gli allievi elaborano statisticamente i dati raccolti, interpretandoli	Griglie di valutazione e indicate nelle programmazioni disciplinari

in lingue diverse (Italiano, Inglese, Tedesco). Progetta e realizza un buffet finale che incorpora piatti preparati con cereali biologici e abbinamenti di birra artigianale; Presenta i piatti al pubblico, spiegando le scelte fatte per l'abbinamento cibo-birra.	abbinare correttamente i piatti con diverse tipologie di birra e sul servizio nella ristorazione Valuta il profitto raggiunto e le competenze acquisite dagli allievi nelle singole discipline.	relativi alle attività svolte Gli alunni assemblano tutte le informazioni raccolte e i dati relativi alle attività svolte.	6 h	e organizzandoli in tabelle, grafici, etc. Gli alunni: lavorando in gruppo elaborano i dati e organizzano informazioni in tabelle e grafici, presentando le loro scoperte sull'abbinamento o cibo-birra.	azioni disciplinari Griglia di valutazione e predisposta per l'UDA
---	--	---	-----	--	--

PIANO DI LAVORO UDA

DIAGRAMMA DI GANTT

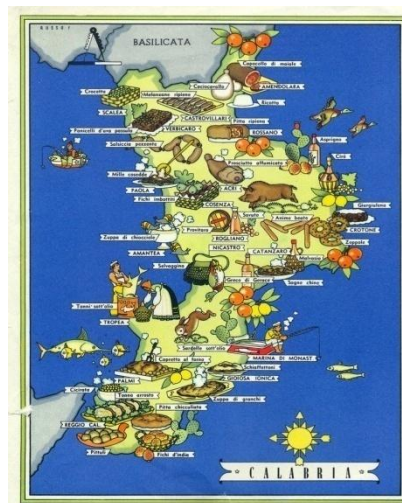
Mesi	Ottobre				Novembre				Dicembre		
Settimane	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3
Fasi											
1											
2											
3											
4											

	Sala e vendita, Scienza e Cultura dell'alimentazione, Cucina
	Sala e vendita, Scienza e Cultura dell'alimentazione, Inglese, Tedesco
	Religione
	Matematica

UNITA' DI APPRENDIMENTO PENTAMESTRE

Denominazione

" Dalla terra alla tavola: la Filiera dei prodotti agroalimentari tra salute, benessere e sostenibilità "



Prodotti

Gli alunni proporranno, lavorando in gruppi e con la supervisione dei docenti d'indirizzo, la stesura di un menu a degustazione, da presentare sotto forma di un power point. Nella presentazione devono emergere gli aspetti merceologici e nutrizionali, gli utilizzi in cucina nonché possibili forme di promozione.

Infine, gli studenti potrebbero realizzare un evento di degustazione in cui presentano i piatti preparati utilizzando i prodotti agroalimentari del territorio, discutendo le scelte sostenibili e tradizionali alla base delle loro creazioni.

- **Realizzazione relazione multilingue**
- **Relazione individuale dello studente**
- **Realizzazione di un buffet tematico in cui gli alunni presenteranno piatti con prodotti agroalimentari del territorio, evidenziando le caratteristiche degli ingredienti sostenibili utilizzati.**
- **Elaborazione di un PPT descrivendo la filiera dei prodotti utilizzati.**
- **Attività tecnico – pratica sulla preparazione di un buffet con prodotti tipici del territorio.**

Utenti destinatari

Studenti della quinta classe dell'Istituto Ipseoa (5^a A EN)

Contestualizzazione	L'UDA si prefigge di sensibilizzare gli alunni rispetto alla tematica proposta, affrontando l'argomento nelle varie discipline coinvolte. In particolare, l'unità didattica esplorerà la filiera dei prodotti locali utilizzati nella produzione di piatti, analizzando l'impatto ambientale e le pratiche sostenibili legate alla produzione alimentare. Gli studenti avranno l'opportunità di approfondire la storia e la cultura di tali prodotti. Attraverso attività pratiche e teoriche, gli studenti impareranno come le materie prime vengono trasformate in prodotti finiti e come la scelta di ingredienti sostenibili possa influenzare la qualità e il sapore del prodotto finale. Inoltre, l'unità didattica incoraggerà gli studenti a riflettere sull'importanza della sostenibilità nella produzione alimentare. Gli studenti parteciperanno a laboratori di cucina e di servizio, in cui prepareranno e presenteranno piatti tipici e bevande locali, creando un buffet tematico che metterà in risalto le tradizioni culinarie e le pratiche sostenibili. Questa esperienza pratica non solo arricchirà le loro competenze culinarie, ma favorirà anche la consapevolezza culturale e il rispetto per le tradizioni gastronomiche, promuovendo un approccio responsabile verso il cibo e le bevande.
----------------------------	--

Competenze chiave europee

- 1) Comunicazione nella madrelingua** Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- 2) Comunicazione nelle lingue straniere** Padroneggiare la lingua inglese e un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali previsti dai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro, al livello B2 di padronanza del quadro europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- 3) Competenza digitale** Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- 4) Imparare a imparare** Partecipare attivamente alle attività portando il proprio contributo personale. Reperire, organizzare, utilizzare informazioni da fonti diverse per assolvere un determinato compito; organizzare il proprio apprendimento; acquisire abilità di studio.
- 5) Competenze sociali e civiche** Agire in modo autonomo e responsabile, conoscendo e osservando regole e norme, con particolare riferimento alla Costituzione. Collaborare e partecipare comprendendo i diversi punti di vista delle persone.
- 6) Spirito di iniziativa e imprenditorialità** Risolvere i problemi che si incontrano nella vita e nel lavoro e proporre soluzioni; valutare rischi e opportunità; scegliere tra opzioni diverse; prendere decisioni; agire con flessibilità; progettare e pianificare; conoscere l'ambiente in cui si opera anche in relazione alle proprie risorse.
- 7) Consapevolezza ed espressione culturale** Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione. 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. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. Comprendere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo.

Abilità	
Abilità dell'asse dei linguaggi Prendere appunti e redigere sintesi e relazioni. Utilizzare informazioni ricavate direttamente dal testo. Raccogliere, organizzare e rappresentare dati/informazioni sia di tipo testuale che multimediale. Esporre in modo chiaro, logico e coerente esperienze o testi letti e ascoltati. Utilizzo del web per la ricerca e l'approfondimento degli argomenti. Orientarsi nella normativa che disciplina i processi produttivi del settore di riferimento, con particolare attenzione sia alla sicurezza sui luoghi di vita e di lavoro sia alla tutela dell'ambiente e del territorio.	
Abilità dell'asse scientifico- tecnologico e professionale Conoscere le varie fasi di produzione di prodotti locali. Conoscere le varie tipologie di prodotti e saper attuare i metodi di abbinamento cibo-bevande. Saper descrivere le proprietà fondamentali e la classificazione dei principi nutritivi.	
Unità di apprendimento	
Competenze area generale	<u>Competenza 1:</u> Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.
Competenze di indirizzo	<u>Competenza 1:</u> 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. <u>Competenza2:</u> 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. <u>Competenza3:</u> attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Fasi di applicazione (attività)	Nel pentamestre FASE 1: Brainstorming: i docenti presentano l'attività. Durante questa fase, gli alunni comprendono il valore simbolico culturale dei prodotti locali, nonché i principali concetti relativi alla storia, alla linguistica e alla realizzazione di prodotti finiti. FASE 2: Individuazione e descrizione delle tipologie di prodotti locali. Gli studenti analizzano le caratteristiche e le differenze tra di esse, esplorando anche i punti critici legati all'uso dei prodotti locali utilizzati nella produzione di piatti tipici del territorio. FASE 3: Raccolta, interpretazione, analisi dei dati sperimentali, apprendendo anche le diverse fasi di produzione. FASE 4: Elaborazione dei dati sperimentali. Gli studenti redigono il prodotto finale, progettando e realizzando un buffet con piatti a base di piatti tipici locali con abbinamenti di bevande prodotte sul territorio, presentando le loro scelte al pubblico.
Tempi 25 h + 5 h (servizio buffet)	• Sala e vendita 4h • Cucina 4 h • Italiano 3h • Inglese 3h • Tedesco 3h • Scienza e Cultura degli Alimenti 5h • Diritto tecn. Ammin.strut. ric.3h <i>Servizio buffet 5h</i>
Discipline coinvolte:	Contenuti – abilità- obiettivi minimi
SALA E VENDITA	Contenuti: I prodotti enogastronomici del territorio ed i principali marchi agroalimentari. Abilità: distinguere i vari tipi di prodotti locali. Eseguire correttamente il servizio di bevande e cibo. Obiettivi minimi: conoscere le nozioni principali degli argomenti trattati. Comprendere le tecniche di servizio e la loro applicazione.

CUCINA	Contenuti:Preparazione di piatti a base di prodotti locali. Approccio alla cucina tradizionale e uso di ingredienti locali e di stagione. Abilità:saper cucinare piatti utilizzando ingredienti locali e sostenibili. Saper degustare e abbinare bevande e cibo, valutando sapori e profumi. Obiettivi minimi:conoscere le nozioni principali degli argomenti trattati. Riconoscere e utilizzare cereali biologici in ricette pratiche. Comprendere il processo di produzione della birra artigianale.
DIRITTO E TECN. AMMIN. STRUT. RIC.	Contenuti: Le filiere agroalimentari in relazione ai costidi intermediazione, conservazione e trasporto. Abilità:implementare un’analisi dei costi sulla base della lunghezza della filiera. Obiettivi minimi:identificare i costi connessi alla tipologia di filiera e procedere ad una relativa analisi dei costi/benefici.
ITALIANO	Contenuti: I prodotti locali e la descrizione delle fasi attraverso cui un prodotto passa dalla terra alla tavola, dalla produzione fino all’arrivo nel piatto del consumatore. Scrittura creativa e produzione di testi descrittivi sui piatti e le bevande locali. 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. Revisione di un menù con esposizione di una ricetta relativa al prodotto finale. Obiettivi minimi: conoscere le nozioni principali degli argomenti trattati. Produrre un testo descrittivo su un piatto tipico o una birra, utilizzando un linguaggio appropriato.

INGLESE	Contenuti: Lessico inerente al tema trattato. Espressioni per la descrizione di piatti e bevande locali. Abilità: Comprendere il senso e lo scopo di semplici testi orali e scritti e saper produrre brevi testi, adeguati allo scopo specifico del compito assegnato. Utilizzare un repertorio lessicale appropriato. Comprendere e utilizzare il lessico legato ai prodotti locali. Comunicare in modo efficace in situazioni di servizio e presentazione di prodotti locali. Obiettivi minimi: conoscere le nozioni principali degli argomenti trattati.
TEDESCO	Contenuti: Lessico professionale di base e tecnica in lingua tedesca. Espressioni per la descrizioni di piatti e bevande del territorio. Abilità: Comprendere il senso e lo scopo di semplici testi orali e scritti e saper produrre brevi testi, adeguati allo scopo specifico del compito assegnato. Utilizzare un repertorio lessicale appropriato. Comprendere e utilizzare il lessico legato agli alimenti tipici locali. Comunicare in modo efficace in situazioni di servizio e presentazione di piatti e bevande locali. Obiettivi minimi: conoscere le nozioni principali degli argomenti trattati.
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Contenuti: Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari locali. Nutrizione e sostenibilità alimentare. Abilità: distinguere fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione e cottura e conservazione dei prodotti. Analizzare l'impatto nutrizionale degli alimenti. Obiettivi minimi: conoscere le nozioni principali degli argomenti trattati. Comprendere l'importanza della sostenibilità nell'alimentazione.

Esperienze attivate	• Comprendere la tematica e le consegne e formazione dei gruppi di cooperative learning • Raccolta informazioni (lezione dei singoli docenti, ricerche, etc.) • Attività di ricerca e utilizzo di internet • Verifica, elaborazione e condivisione dei risultati • Realizzazione di una relazione di gruppo di tipo multilingue (italiano, inglese, tedesco). • Lavori di gruppo, esercitazione pratica nei laboratori, uscite didattiche • Realizzazione del prodotto finale (buffet)
Metodologia	• Lezione introduttiva o di sintesi da parte dei singoli docenti • Brainstorming • Lezione frontale ed interattiva • Lezione multimediale • Lezionedialogata • Lavoro di gruppo • Esercitazione simulata in classe • Organizzazione di lavori di ricerca e approfondimento • Organizzazione delle attività laboratoriali: predisposizione delle metodiche di analisi e costruzione schemi di lavoro di gruppo • Esercitazione pratica in laboratorio • Supervisione del lavoro svolto dagli allievi.
Risorse umane Interne / esterne	• Docenti delle discipline coinvolte
Strumenti	• Materiali forniti dai docenti (libri di testo, appunti, riviste, pc, siti internet, video, documenti, fotografie) • LIM d'aula • Attrezzature e utensili presenti nei laboratori di sala e cucina
Valutazione	Valutazione del livello delle competenze acquisite sulla base degli indicatori definiti per l'UDA.

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo U.D.A:

Cosa si chiede di fare

- Partecipare attivamente a tutti i diversi momenti sia individuali che di gruppo e raccogliere informazioni relative all'esecuzione corretta della filiera agroalimentare dei prodotti locali.
- Individuare correttamente le attrezzature adatte al prodotto finale.
- Realizzazione di una relazione di gruppo di tipo multilingue (italiano, inglese, tedesco).
- Realizzazione di piatti con l'utilizzo dei prodotti biologici locali.
- Traduzione ed esposizione orale di una ricetta a base di prodotti biologici locali.
- Realizzazione di un buffet con piatti tradizionali abbinati a diverse tipologie di bevande locali.

In che modo

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

Quali prodotti

- Relazione individuale dello studente
- Realizzazione di una relazione di gruppo di tipo multilingue (italiano, inglese, tedesco).
- Realizzazione di un buffet

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

- Apprendere i metodi di base, la filiera dei prodotti agroalimentari e il loro ruolo storico e culturale.
- Acquisire la consapevolezza dell'interdisciplinarietà del sapere.

Tempi

L'attività, che è prevista nel pentamestre dell'anno scolastico.

Risorse

Biblioteca

Testi e documenti

LIM

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

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: " Dalla terra alla tavola: la Filiera dei prodotti agroalimentari tra salute, benessere e sostenibilità "
Professori: Rita Scaglione (Religione), Paola Salfi (Italiano e Storia), Emanuela Fusaro (Inglese), Maria Carmela Agosto (Tedesco), De Lorenzo Carlo (Scienza e cultura degli alimenti) Gabriele Venanzio A. (Lab. Sala e vendita), Marino Ravatti (Lab. Cucina)

PIANO DI LAVORO UDA SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fa si	Attività (cosa fa lo studente)	Metodologia (cosa fa il docente)	Esiti	Tem pi	Evidenze per la Valutazione	Strument i per la valutazio ne
1	Partecipa attivamente a tutti i diversi momenti sia individuali che di gruppo Raccoglie informazioni e materiali raccoglie informazioni sui prodotti tipici locali nella cucina tradizionale. Ricerca dei vari prodotti locali. Ricerca e classificazione delle bevande e dei cibi locali.	Introduce e sintetizza l'argomento dell'alimentazione sostenibile favorendo il brainstorming da parte degli allievi Organizza le attività laboratoriali predisponendo le metodiche di analisi e costruendo schemi di lavoro di gruppo.	Gli allievi sono informati sul contesto e sull'argomento dell'UDA in generale, sui siti utili per la ricerca e sui testi in cui è possibile reperire informazioni, su come articularle , sui compiti assegnati a ciascuno.	6 h	Gli allievi leggono, analizzano, comprendono e interpretano testi scritti di diverso tipo sui prodotti tipici locali e le loro caratteristiche progettano la stesura del prodotto per fasi (pianificazione, stesura e revisione) con attenzione alle variabili del processo comunicativo (scopo, contesto, emittente, destinatario)	Griglie di valutazione indicate nelle program mazioni disciplinari

2	Ricerca e individuazione dei punti critici legati all'utilizzo di alcuni prodotti locali nella cucina calabrese Organizzazione e gestione degli strumenti e delle attrezzature per le attività pratiche	Guida gli alunni nei concetti delle scienze sperimentali legati alla classificazione dei prodotti tipici locali Presentazione del progetto sull'alimentazione sostenibile	Gli allievi applicano metodiche di analisi e applicano conoscenze scientifiche.	6 h	Gli allievi analizzano metodiche e collegano principi teorici a tecniche di produzione alimentare progettano le attività laboratoriali	Griglie di valutazione indicate nelle programmazioni disciplinari
3	Coopera con i docenti per apprendere tecniche della filiera agroalimentare Raccoglie, elabora ed interpreta i dati derivanti dalle attività svolte. Studia e ricerca dei prodotti tipici locali.	Guida e interagisce con gli allievi nella stesura delle tecniche di produzione, di imbottigliamento, di conservazione di bevande locali e nella presentazione di ricette tradizionali; Guida gli alunni alla conoscenza delle varie tipologie di prodotti locali e presentazione al consumatore. Segue e supervisiona il	Gli allievi applicano le conoscenze dei prodotti locali nella produzione e nella preparazione di piatti tradizionali.	6 h	Gli allievi: eseguono le attività pratiche in piena autonomia e con la dovuta accuratezza, padroneggiano le tecniche laboratoriali dimostrando una corretta ed efficace manualità operativa, lavorano in gruppo contribuendo in modo personale e positivo alle attività.	Griglie di valutazione indicate nelle programmazioni disciplinari

		lavoro svolto dagli allievi. Osserva il comportamento degli allievi valutandone le capacità di cooperazione.				
4	Studia il prodotto finale, illustrando le informazioni sui prodotti tipici locali in lingue diverse (Italiano, Inglese, Tedesco). Progetta e realizza un buffet finale che incorpora piatti preparati con prodotti locali; Presenta i piatti al pubblico, spiegando le scelte fatte per l'uso dei prodotti locali.	Guida gli alunni nella selezione delle ricette, fornendo indicazioni su come abbinare correttamente i piatti con diverse tipologie di bevande locali e sul servizio nella ristorazione Valuta il profitto raggiunto e le competenze acquisite dagli allievi nelle singole discipline.	Gli allievi raccogliono i dati quantitativi e qualitativi relativi alle attività svolte Gli alunni assemblano tutte le informazioni raccolte e i dati relativi alle attività svolte.	7h	Gli allievi elaborano statisticamente i dati raccolti, interpretandoli e organizzandoli in tabelle, grafici, etc. Gli alunni: lavorando in gruppo elaborano i dati e organizzano informazioni in tabelle e grafici, presentando le loro scoperte sulla preparazione di piatti con l'uso di bevande e cibi locali.	Griglie di valutazione indicate nelle programmazioni disciplinari Griglia di valutazione predisposta per l'UDA

PIANO DI LAVORO UDA

DIAGRAMMA DI GANTT

Mesi	Gennaio -febbraio				Marzo-aprile				Maggio			
Settimane	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Fasi												
1												
2												
3												
4												
5												



Tutti i docenti coinvolti nell'UdA



Docenti area generale



Docenti area professionalizzante

AMBITI	INDICATORI	DESCRITTORI	GIUDIZIO
PRODOTTO	Completezza e pertinenza	Il prodotto presenta conoscenze congrue e approfondite alle indicazioni e alle richieste del quesito, sostenuta da costrutti teorici pertinenti e da esempi contestualizzati.	OTTIMO
		Il prodotto contiene le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna. Esposizione organica corrispondente alle richieste del quesito.	BUONO
		Il prodotto contiene informazioni sostanzialmente esaurienti ma non sempre sostenute da argomentazioni ampie e significative.	DISCRETO
		Il prodotto contiene informazioni basilari seppur non pienamente corrispondente alle indicazioni del quesito.	SUFFICIENTE
		Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza. Le parti e le informazioni non sono collegate. Non si evidenziano neppure elementi minimi che accertino la decodificazione/codificazione inerenti le indicazioni del quesito.	INSUFFICIENTE
	Correttezza nell'esecuzione e rispetto dei tempi	Il prodotto risulta essere eccellente, il lessico utilizzato è ricco ed appropriato, 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, il lessico risulta essere adeguato. 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 è caratterizzato da lacunose e confuse idee, suffragate da argomentazioni inconsistenti o confutabili. 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 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.	BUONO
		Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, e dà un suo contributo di base all'interpretazione	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
		Usa strumenti e tecnologie con precisione e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione	OTTIMO

RELAZIONALE / MOTIVAZIONALE	Utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	Usa strumenti e tecnologie con precisione e destrezza	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 inadeguato.	INSUFFICIENTE
	Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze	L'allievo ha un'ottima comunicazione con i pari e gli adulti interagendo attraverso un ascolto attivo riorganizzando le proprie idee in maniera organica. Forte motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito.	OTTIMO
		L'allievo ha una buona comunicazione con i pari e gli adulti. Buona risulta essere la motivazione all'esplorazione.	BUONO
		L'allievo comunica con i pari e gli adulti con discreta capacità. È in grado di affrontare le crisi con una strategia di richiesta di aiuto e di intervento attivo.	DISCRETO
		L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari e con gli adulti, socializza solo alcune esperienze e saperi. Ha una motivazione accettabile all'esplorazione del compito, non è costante nell'ascolto e nei confronti delle crisi l'allievo mette in atto alcune strategie minime per tentare di superare le difficoltà.	SUFFICIENTE
		L'allievo ha difficoltà a comunicare tra pari, è disponibile saltuariamente a socializzare le esperienze. Presenta lacune anche nella cura delle relazioni con gli adulti.	INSUFFICIENTE

OBIETTIVI MINIMI PER ALLIEVI BES/DSA	
• Avere rispetto di se e degli altri. • Rispettare le regole più elementari della buona educazione. • Saper ascoltare l'altro. Collaborare con i compagni. • Imparare a intervenire nel momento opportuno.	
• Acquisire termini e convenzioni proprie della materia. • Prendere sicurezza di se nell'ambito della disciplina e della futura professione. • Saper coordinare il proprio lavoro sequenzialmente e in maniera ordinata. • Collaborare con il gruppo.	
• Portare sempre il materiale necessario (divisa completa, libro-ricettario, eccetera) • Utilizzare in modo appropriato gli strumenti di lavoro. Mantenere in ordine e pulita la propria postazione di lavoro. • Portare avanti e a termine individualmente e/o in gruppo un lavoro programmato. Coordinare il lavoro pratico con il proprio gruppo. • Organizzare e tenere in ordine costante mente il proprio ricettario. • Saper organizzare la mise en place di Bar	



6.3 Attività attinente Educazione Civica

UNITA' DIDATTICA DI APPRENDIMENTO	
TITOLO	<i>EDUCARE AL RISPETTO: primo passo per fermare la violenza di genere attraverso la sensibilizzazione, la consapevolezza dei diritti e la cultura dell'uguaglianza</i>
Contestualizzazione	In un mondo che privilegia l'individualismo e l'apparenza, nel quale raramente i giovani sono chiamati ad assumersi responsabilità, è importante far riflettere i giovani sulla violenza di genere; un primo passo per fermare ogni forma di violenza attraverso la sensibilizzazione, la consapevolezza dei diritti e la cultura dell'uguaglianza. L'UDA propone un percorso di consapevolezza e di contrasto ai pregiudizi e agli stereotipi legati ai ruoli maschili e femminili, promuovendo un modello di rapporto uomo/donna che si fondi sulla costruzione di un dialogo emotivamente sano e slegato da luoghi comuni e preconcetti ancora oggi imperanti.
Destinatari	classe 5A_EN
Monte ore complessivo	33
Competenze target	<u>Competenze chiave europee</u> 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). 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). 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.)

	<u>Risultati di Apprendimento</u> Assi culturali di riferimento: Costituzione, Sviluppo Sostenibile, Cittadinanza Attiva Risultati di Apprendimento: Capacità di capire e riflettere sulle norme e sui valori che risiedono dietro le azioni. Favorire la cittadinanza attiva, le pari opportunità e la coesione sociale. Riconoscere e combattere lo stereotipo culturale. Sviluppare le capacità di ascolto, comprensione ed empatia nei confronti dell'altro. Promuovere il concetto di parità e pari opportunità, stima ed autostima. Comprendere il punto di vista dell'altro. Promuovere sentimenti di collaborazione e rispetto reciproco.
Discipline coinvolte	Disciplina:Diritto ed Economia, Educazione Civica n. ore 4 Disciplina:Italiano n. ore 3 Disciplina: Storia n. ore 3 Disciplina: Inglese n. ore 3 Disciplina: Tedesco n. ore 3 Disciplina: Religione n. ore 2 Disciplina: Scienze motorie sportive n. ore 2 Disciplina: Matematica n. ore 3 Disciplina: Scienze e cultura degli alimenti n. ore 4 Disciplina: Lab.sett.enog.settore CUCINA n. ore 4 Disciplina:Lab.sett.enog.settore SALA E VENDITA n. ore 2
Contenuti disciplinari	Disciplina: Diritto ed Economia Contenuti: articoli della Costituzione Italiana sulla uguaglianza di genere, pari opportunità,rispetto dei valori e delle identità. Abilità: acquisire il concetto di legalità inteso come costruzione e condivisione di norme e comportamenti condivisi. Riconoscere e rispettare le diversità sotto qualsiasi forma Disciplina: Italiano Contenuti: la donna nella letteratura del '900. Abilità: comprendere, rielaborare e organizzare informazioni di diversa provenienza. Saper esporre in modo semplice ma chiaro gli argomenti trattati. Saper sviluppare nuove idee e percorsi che leghino il settore d'indirizzo a contenuti culturali.

	Disciplina: Storia Contenuti: le donne chiamate in guerra, in tutte e due le guerre mondiali ed in quella israelo-palestinese. Le donne come oggetto di stupro per potenziare la razza ariana durante la II Guerra Mondiale. Abilità: comprendere, rielaborare e organizzare informazioni di diversa provenienza. Saper esporre in modo semplice ma chiaro gli argomenti trattati. Saper sviluppare nuove idee e percorsi che leghino il settore d'indirizzo a contenuti culturali.
	Disciplina: Inglese Contenuti: lessico inerente al tema trattato; terminologia relativa ai diritti umani, uguaglianza di genere e violenza di genere (<i>gender equality</i>, empowerment, <i>discrimination</i>, ecc.); strutture morfosintattiche e comunicative adeguate al contesto d'uso che siano coerenti e coesi al discorso. Analisi di brevi testi o citazioni celebri di attiviste per i diritti delle donne che affrontano il tema della violenza di genere e dell'uguaglianza. Abilità: saper produrre con un linguaggio appropriato brevi messaggi sia scritti che orali relativamente al tema proposto, saper utilizzare espressioni e lessico per poter comunicare in maniera efficace in lingua straniera. Saper presentare brevi relazioni su temi legati ai diritti delle donne e alla cultura dell'uguaglianza mediante l'utilizzo di risorse multimediali semplici per supportare la presentazione.
	Disciplina: Tedesco Contenuti: lessico inerente al tema trattato; terminologia relativa ai diritti umani, uguaglianza di genere e violenza di genere (<i>Geschlechtergleichheit</i>, <i>Diskriminierung</i>, Gleichheit ecc.); strutture morfosintattiche e comunicative adeguate al contesto d'uso che siano coerenti e coesi al discorso. Analisi di brevi testi o citazioni celebri di attiviste per i diritti delle donne che affrontano il tema della violenza di genere e dell'uguaglianza. Abilità: saper produrre con un linguaggio appropriato brevi messaggi sia scritti che orali relativamente al tema proposto, saper utilizzare espressioni e lessico per poter comunicare in maniera efficace in lingua straniera. Saper presentare brevi relazioni su temi legati ai diritti delle donne e alla cultura dell'uguaglianza mediante l'utilizzo di risorse multimediali semplici per supportare la presentazione.

	Disciplina: Religione Contenuti: la Donna nella Bibbia con particolare riferimento al Cristianesimo. I mutamenti storici del pensiero nei confronti della donna nella società. Abilità: riconoscere come nelle culture storiche del passato la donna sia stata considerata in modo sbagliato, non dandole la giusta dignità che la equipara all'uomo; sviluppare un pensiero critico, libero dai pregiudizi propri della discriminazione verso la donna.
	Disciplina: Scienze motorie e sportive Contenuti: il gender gap; la carta europea dei diritti delle donne nello sport; uisp nazionale Abilità: assumere il punto di vista dell' "altro"; saper instaurare relazioni di collaborazioni con i propri pari per il raggiungimento di un obiettivo comune.
	Disciplina: Matematica Contenuti: analisi dei grafici ISTAT sulla violenza sulle donne. Abilità: raccogliere, organizzare e rappresentare un insieme di dati, analizzare ed interpretare la realtà attraverso i dati.
	Disciplina: Scienze e cultura degli alimenti Contenuti: La donna ed i disturbi alimentari, le diete pericolose e comportamenti a rischio. Abilità: formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche delle persone, saper utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.
	Disciplina: Lab.sett.enog.settore CUCINA Contenuti: realizzazione di un <i>DOLCE</i> che rispecchi la tematica trattata per sensibilizzare sul problema della violenza sulle donne. Abilità: saper preparare piatti utilizzando le corrette tecniche in cucina.
	Disciplina: Lab.sett.enog.settore SALA E VENDITA Contenuti: presentazione di un <i>DOLCE</i> che rispecchi la tematica trattata per sensibilizzare sul problema della violenza sulle donne con abbinamento di una bevanda . Abilità: eseguire correttamente le tecniche di servizio attraverso la presentazione di un piatto

Prodotto finale	Un cartellone che sarà esposto nella giornata sulla violenza sulle donne, il 25 novembre c.a.
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.
Strumenti	Video, documenti, testi, fotografie, attrezzatura e strumentazione dei laboratori, Internet, etc.
Valutazione	La valutazione farà riferimento alla griglia specifica approvata collegialmente e allegata al PTOF della scuola, che si allega all'UDA.

Acri, 15 Novembre 2024

Il Coordinatore di Ed. Civica

Prof. Mustica Cosmo

6.4 Modulo orientamento formativo



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



MODULO FORMATIVO DI ORIENTAMENTO

Triennio

Il modulo di orientamento formativo, valido per le classi del triennio, ha come mission quella di contribuire alla maturazione del processo di auto-orientamento degli alunni attraverso due funzioni:

- promuovere le competenze orientative di base e propedeutiche per fronteggiare specifiche esperienze di transizione;
- sviluppare attività di educazione alla scelta e di monitoraggio finalizzate a promuovere il benessere dello studente lungo il proprio iter formativo, prevenendo rischi di insuccesso e/o abbandono.

La progettazione dei moduli deve essere preceduta da un'analisi dei bisogni tesa ad individuare le esigenze orientative degli studenti, anche attraverso un questionario prima dell'inizio delle attività di orientamento per valutare le attuali intenzioni. Bisogna considerare che gli studenti manifestano quasi sempre bisogni orientativi piuttosto diversificati, considerati anche i differenti indirizzi di studio; ne emerge, pertanto, un quadro di incertezza, confusione e bassa motivazione rispetto alle scelte future.

L'orientamento in uscita, rivolto all'orientamento universitario e nel mondo del lavoro, ha l'obiettivo di favorire una scelta professionale consapevole da parte degli studenti in modo da facilitare il loro passaggio dalla scuola superiore all'università e aiutarli a comprendere in anticipo "quello che si vuole dal lavoro", quali siano le occupazioni realmente utili e disponibili.

Indicatori di processo:

- Realizzazione di almeno un'attività per ciascuno degli obiettivi indicati;
- Miglioramento nell'approccio allo studio da parte degli studenti con maggiori difficoltà;
- Partecipazione alle attività extracurricolari proposte;

- Compilazione del proprio curriculum vitae da parte degli studenti delle classi IV e V;
- Partecipazione ad almeno due incontri di presentazione dell'offerta universitaria del territorio;
- Compilazione dell'e-portfolio da parte di almeno il 90% degli studenti delle classi del triennio con indicazione del proprio capolavoro.

Indicatori di risultato:

- Riduzione dei debiti scolastici e dell'abbandono;
- Successo degli studenti in uscita dalla scuola.

SVILUPPO DELLE AZIONI DEL TUTOR

Macroaree:

- A. Auto-esplorazione e auto-valutazione da parte degli studenti;
- B. Esplorare le opportunità;
- C. Supportare il processo decisionale degli studenti.

Per ogni area chiave presa in considerazione sviluppare le azioni ritenute necessarie o attuabili.

Finalità:

1. Fornire le chiavi per apprendere e per costruire le proprie competenze
2. Trasformare il proprio sapere rendendolo coerente con l'evoluzione delle conoscenze
3. Sviluppare le competenze necessarie per definire o ridefinire i propri obiettivi personali e per elaborare un progetto di vita.

Modulo di 62 ore

- PCTO (max 15 ore);
- realizzazione di attività orientativa di laboratorio (per organizzazione di eventi interni ed esterni) e di iniziative di orientamento nella transizione tra istruzione e lavoro.

Macroarea	VALENZA	Competenze chiave europee	Competenze	Obiettivi	Azione	Responsabile	N.ore
A	Orientativa	Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare Competenza in materia di cittadinanza	Riconoscere il sé, il proprio carattere, le proprie forze e debolezze, dei propri desideri e le proprie insofferenze. Saper riconoscere le situazioni problematiche.	Conoscenza del progetto di Istituto per l'Orientamento (illustrazione del progetto, della piattaforma UNICA i, dell'e-portfolio)	Modulo Focus Group Incontri dedicati alla conoscenza delle competenze trasversali utili ai fini della scelta del futuro. Guidare gli studenti in una riflessione sulle proprie attitudini.	Consiglio di Classe/Tutor	2
		Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare Competenza in materia di cittadinanza	Saper riconoscere e valutare le proprie attitudini.	Ricognizione dei bisogni, delle attitudini e degli stili di apprendimento degli studenti	Questionari e test sulla propria personalità, i propri interessi e le proprie inclinazioni confronto tra la percezione di sé e l'opinione altrui	Tutor	3

B	Conoscitiva Orientativa	Competenza alfabetica funzionale Competenza digitale Competenza matematica e competenze in scienze,tecnologie (STEM) Competenza multilinguistica	Saper riconoscere e valutare le proprie potenzialità e le aree di miglioramento. Saper potenziare il proprio metodo di lavoro attivandosi per migliorare conoscenze e competenze. Saper utilizzare una comunicazione corretta ed efficace in contesti sociali. Gestire le informazioni finalizzandole a un obiettivo definito. Sviluppare idee e organizzarle in progetti. Lavorare sulla consapevolezza di sé in relazione all'individuazione dei propri obiettivi futuri	Conoscere i principali enti, istituti,agenzie di supporto per la ricerca attiva del lavoro e i servizi per l'impiego.	Evento“OrientaCalabria” Laboratori sulla conoscenza di sé, sul metodo di studio e sull'autovalutazione. Incontri con figure professionali del mondo del lavoro e delle università. Evento La Calabria che ispira: costruisci il tuo domani Incontro/dibattito sulle opportunità lavorative sul territorio	Consiglio di Classe/Tutor/Enti esterni	Max6 ore 6
	Conoscitiva	Competenza alfabetica funzionale Competenza multilinguistica	Riconoscere il sé, il proprio carattere, le proprie forze e debolezze,dei propri desideri e le proprie insofferenze Saper agire per migliorarsi,ottenendo il potenziamento dei propri punti di forza e saper trovare metodi per migliorare i propri punti di debolezza.	Presentare di persona e per iscritto Strumenti gratuiti per l'elaborazione di un CV	Didattica orientativa(specialmente incentrata su realizzazione CV e progetti europei per la mobilità	Consiglio di classe/tutor	4

	Conoscitiva	Competenza imprenditoriale Competenza digitale Competenza multilinguistica	Saper organizzare le informazioni.	Sviluppo dell'autonomia e delle proprie scelte.	Incontro informativo con Agenzie del Lavoro; Incontri formativi con le Università ed Enti del territorio	Tutor/Enti esterni	14
	Conoscitiva	Competenza imprenditoriale	Saper organizzare le informazioni.	Sviluppo della consapevolezza	Incontro informativo ITS Academy	Tutor/Enti esterni	2

		Competenza digitale Competenza multilinguistica		Della propria formazione nella transizione a gradi di istruzione superiore			
C	Formativa	Competenza imprenditoriale Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria Competenza digitale	Avere consapevolezza delle proprie scelte	Sviluppo delle competenze di creatività, di interazione, di esplorazione e di sviluppo della propria carriera.	PCTO	Tutor interno/tutor esterno	Max15 ore 15

	Conoscitiva/Orientativa	Competenza alfabetica funzionale Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria Competenza digitale Competenza multilinguistica	Saper organizzare le informazioni Saper valutare le proprie attitudini	Supporto alle attitudini e agli stili cognitivi degli studenti. Sviluppo di competenze di organizzazione del proprio progetto di vita	Piattaforma UNICA: e-portfolio Capolavoro Questionario valutativo	Tutor	16
--	--------------------------------	---	--	--	--	---------------------	------------------

7. CONSUNTIVI ATTIVITA' DISCIPLINARI

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

DOCENTE: Paola Salfi

CLASSE: V SEZ. A - EN

PROFILO DELLA CLASSE

La classe VA EN è composta da sedici studenti, dieci ragazzi e sei ragazze, di cui uno H seguito per 18 ore settimanali dall' insegnante specializzata di sostegno. L'alunno è ben integrato nel contesto classe e segue un percorso didattico di tipo B, personalizzato, con obiettivi riconducibili a quelli della classe. Per altri tre alunni è stato stilato il PDP in quanto con bisogni educativi speciali. Gli studenti provengono da Acri, zone e paesi limitrofi. Dal punto di vista didattico, la classe si presenta divisa sostanzialmente in tre gruppi: uno costituito da una esigua parte degli alunni, più attenti e ricettivi, pronti al confronto e alla crescita culturale, che hanno raggiunto una buona acquisizione dei contenuti e un discreto livello di maturità e sviluppo del pensiero critico; un altro gruppo di alunni si è mediamente interessato al dialogo educativo e ha raggiunto obiettivi più modesti ma comunque discreti, e un terzo gruppo che ha mostrato scarso interesse e partecipazione al dialogo educativo, raggiungendo risultati appena sufficienti. La classe, non omogenea nei rapporti interpersonali, non ha vissuto con il giusto equilibrio il percorso scolastico dell'anno in corso. Gli interventi della docente sono stati numerosi nel tentativo di recuperare l'equilibrio necessario per uno svolgimento sereno delle lezioni. Tuttavia, nel corso dell'anno, le lezioni e le proposte culturali della docente sono state apprezzate soprattutto nelle forme di dialoghi, confronti e approfondimenti che hanno permesso di ampliare e arricchire in qualche modo il bagaglio dei contenuti proposti. Nonostante la docente abbia acquisito la classe solo in questo ultimo anno e le problematiche sopra esposte, il rapporto personale con gli alunni e l'empatia reciproca, hanno consentito comunque di portare avanti gli obiettivi prefissati, sebbene a diversi livelli. Alla fine dell'anno sembra sopraggiunto un equilibrio più maturo da parte della maggioranza degli studenti.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI PREFISSATI

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

OBIETTIVI GENERALI

- Esprimere gli argomenti in modo comprensibile, appropriato, scorrevole e personale.
- Comprendere i punti essenziali di un discorso e di un'argomentazione.
- Leggere, analizzare e interpretare testi scritti di vario tipo.
- Identificare gli autori fondamentali e loro connessione con il periodo storico e culturale di riferimento.
- Riconoscere i tratti stilistici di un testo letterario.
- Confrontare tra loro autori e correnti culturali e saperli aggiornare.

CONTENUTI TRATTATI

TITOLO UNITÀ DIDATTICHE

ARGOMENTI

L'Italia dopo l'Unità. L'Età del Positivismo.

Il Naturalismo francese e il Verismo in Italia: caratteristiche e autori principali.

La questione della lingua italiana tra Ottocento e Novecento.

Il Verismo in Italia: le caratteristiche e le tecniche narrative.

Luigi Capuana e Federico De Roberto.

Verga: La vita, opere, pensiero e poetica.

Le novelle "Vita de Campi" e "Novelle rustiche". "Rossomalpelo".

"I Malavoglia": ambientazione, temi, personaggi, la poetica verista all'interno del romanzo.

Da "I Malavoglia", cap. I "La famiglia Malavoglia": i contenuti del brano, comprensione e analisi.

Lettura, comprensione e analisi del testo "La Lupa", da "Vita dei campi".

Il Decadentismo: La poesia francese del secondo Ottocento.

Il Simbolismo.

Charles Baudelaire: la vita; la nascita della poesia moderna.

La bellezza ricercata attraverso la degradazione, "I fiori del male". La poetica delle corrispondenze. Lettura e spiegazione del testo "Corrispondenze" di C. Baudelaire.

Cenni ai "poeti maledetti".

Il romanzo decadente: dalla narrativa realista al nuovo romanzo. **L'Estetismo.** Il dandy Oscar Wilde.

Il ritratto di Dorian Gray.

"La bellezza come unico valore", da Il ritratto di Dorian Gray, cap. II.

La Scapigliatura: le caratteristiche dei poeti scapigliati, le influenze, le tematiche.

Giosuè Carducci, vita, opere, pensiero e poetica.

"Pianto antico".

Gabriele D'Annunzio: la vita e le opere, il pensiero e la poetica.

Definizione di Estetismo, Superomismo e Panismo.

D'Annunzio pubblicitario, D'Annunzio e il cibo.

"La sera fiesolana" e "La pioggia nel pineto" (dall'Alcyone).

Giovanni Pascoli: vita, opere, pensiero e poetica; la poetica del fanciullino;

Myrica.

"X agosto"; "Il gelsomino notturno";

I Canti di Castelvecchio: caratteristiche e contenuti.

UDA di Educazione civica. "EDUCARE AL RISPETTO: primo passo per fermare la violenza di genere attraverso la sensibilizzazione, la consapevolezza dei diritti e la cultura dell'uguaglianza".

La donna nella letteratura del '900.

UDA del pentamestre: "Dalla terra alla tavola: la Filiera dei prodotti agroalimentari tra salute, benessere e sostenibilità.

Il Futurismo e Marinetti.

Il Crepuscolarismo.

Luigi Pirandello: vita, opere, pensiero e poetica.

"Il fu Mattia Pascal". "La nascita di Adriano Meis".

Italo Svevo: vita, opere, pensiero e poetica.

"La coscienza di Zeno"; "L'ultima sigaretta";

Giuseppe Ungaretti: la vita, le opere, il pensiero e la poetica.

"I fiumi" e "Soldati".

Umberto Saba, Salvatore Quasimodo, Eugenio Montale: profili in sintesi degli autori.

L'Ermetismo.

Umberto Saba: "Ulisse";

Salvatore Quasimodo: "Alle fronde dei salici";

Eugenio Montale: "Spesso il male di vivere ho incontrato".

Sintesi sul Neorealismo. Primo Levi: "Se questo è un uomo".

UDA di Ed. Civica e del pentamestre da completare.

¹ In corsivo sono riportati i contenuti che verranno trattati dopo il 15 Maggio 2025.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale.

Dialogo formativo

Discussione guidata.

Analisi guidata di testi letterari.

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: Libro di testo: A. Roncoroni, M.M. Cappellini, E. Sada, LA MIA NUOVA LETTERATURA, dall'Unità d'Italia a oggi; C. Signorelli Scuola, vol. 3).
- Fotocopie
- Presentazioni realizzate tramite il software Power Point.
- Appunti e mappe concettuali.
- Lavagna Interattiva Multimediale.

TIPOLOGIA DI COMPITI ASSEGNATI

☒ Tema

☐

☒ Verifiche

☒ Ricerca

☒ Lettura e comprensione

☒ Parafrasi

☒ Esercizi di comprensione e analisi

☐ 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.

Verifiche orali e scritte formative e sommative. Simulazioni su 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 dimostrati;*
- *i contenuti culturali acquisiti*

Acri, 13/05/2025

FIRMA DEL DOCENTE

Prof.ssa Paola Salfi

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

DISCIPLINA: STORIA

DOCENTE: Paola Salfi

CLASSE: V SEZ. A-EN

PROFILO DELLA CLASSE

La classe VA EN è composta da sedici studenti, dieci ragazzi e sei ragazze, di cui uno H seguito per 18 ore settimanali dall'insegnante specializzata di sostegno. L'alunno è ben integrato nel contesto classe e segue un percorso didattico di tipo B, personalizzato, con obiettivi riconducibili a quelli della classe. Per altri tre alunni è stato stilato il PDP in quanto con bisogni educativi speciali. Gli studenti provengono da Acri, zone e paesi limitrofi. Dal punto di vista didattico, la classe si presenta divisa sostanzialmente in tre gruppi: uno costituito da una esigua parte degli alunni, più attenti e ricettivi, pronti al confronto e alla crescita culturale, che hanno raggiunto una buona acquisizione dei contenuti e un discreto livello di maturità e sviluppo del pensiero critico; un altro gruppo di alunni si è mediamente interessato al dialogo educativo e ha raggiunto obiettivi più modesti ma comunque discreti, e un terzo gruppo che ha mostrato scarso interesse e partecipazione al dialogo educativo, raggiungendo risultati appena sufficienti. La classe, non omogenea nei rapporti interpersonali, non ha vissuto con il giusto equilibrio il percorso scolastico dell'anno in corso. Gli interventi della docente sono stati numerosi nel tentativo di recuperare l'equilibrio necessario per uno svolgimento sereno delle lezioni. Tuttavia, nel corso dell'anno, le lezioni e le proposte culturali della docente sono state apprezzate soprattutto nelle forme di dialoghi, confronti e approfondimenti che hanno permesso di ampliare e arricchire in qualche modo il bagaglio dei contenuti proposti. Nonostante la docente abbia acquisito la classe solo in questo ultimo anno e le problematiche sopra esposte, il rapporto personale con gli alunni e l'empatia reciproca, hanno consentito comunque di portare avanti gli obiettivi prefissati, sebbene a diversi livelli. Alla fine dell'anno sembra sopraggiunto un equilibrio più maturo da parte della maggioranza degli studenti.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI PREFISSATI

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

OBIETTIVI GENERALI

- Collocare nel tempo e nello spazio fatti ed eventi esaminati
- Individuare e porre in relazione cause e conseguenze di eventi e fenomeni storici esaminati.
- Cogliere le relazioni fondamentali tra le diverse epoche e culture
- Saper esporre contenuti di carattere storico in maniera pertinente utilizzando il lessico specifico della disciplina.

CONTENUTI TRATTATI

TITOLO UNITÀ DIDATTICHE

ARGOMENTI

Il Regno d'Italia e l'unificazione tedesca.

Lo Statuto Albertino; il fenomeno del Brigantaggio.

La Destra storica. La Terza guerra d'Indipendenza.

La guerra franco-prussiana e la nascita del Secondo Reich

L'annessione di Roma all'Italia: Roma capitale.

La sconfitta della Destra storica e il governo della Sinistra.

Italiani in patria e all'estero.

La Seconda Rivoluzione industriale.

Aspetti fondamentali del Capitalismo, del Colonialismo e dell'Imperialismo.

La Belle Époque: un mondo in trasformazione. La società di massa.

L'Italia industrializzata e imperialista: Il Novecento e il governo liberale di Giovanni Giolitti.

Paese legale e Paese reale; il progetto politico e le grandi riforme sociali e politiche; il protezionismo;

la spaccatura tra Nord e Sud Italia; la conquista della Libia.

L'Europa verso la guerra. Le tensioni tra le nazioni europee: "pangermanesimo" e imperialismo in

Germania; il "revanscismo" e il "caso Dreyfus" in Francia.

Governi liberali e stato d'allarme in Inghilterra; la crisi dell'impero Russo, l'arretratezza, la rivoluzione del 1905;

l'Impero austro-ungarico; i Balcani, polveriera d'Europa;
l'irredentismo in Italia.

La Triplice Intesa e la Triplice alleanza.

La Prima Guerra mondiale: l'attentato di Sarajevo.

Le cause della Prima guerra mondiale. Dalla guerra lampo alla guerra di trincea.

L'entrata in
guerra dell'Italia.

Il fronte italiano e la disfatta di Caporetto; l'uscita della Russia dalla guerra; la fine del conflitto.

Una pace instabile: le condizioni post belliche.

L'Europa dei totalitarismi.

La Rivoluzione russa: la doppia rivoluzione russa.

La pace di Brest-Litovsk e la Guerra civile.

Lenin e il "comunismo di guerra", la dittatura del "Partito comunista sovietico". La NEP.

Stalin al potere: lo Stato totalitario.

Mussolini e il Fascismo. Dal Biennio rosso alle Leggi Fascistissime.

UDA di Educazione civica. “EDUCARE AL RISPETTO: primo passo per fermare la violenza di genere attraverso la sensibilizzazione, la consapevolezza dei diritti e la cultura dell’uguaglianza”.

Le donne chiamate in guerra, in tutte e due le guerre mondiali ed in quella israelo-palestinese. Le donne come oggetto di stupro per potenziare la razza ariana durante la II Guerra Mondiale.

I Patti lateranensi. Successi e insuccessi della politica economica di Mussolini. La conquista dell'Etiopia.

Il Nazismo;

La Seconda guerra mondiale; L'Olocausto; la “guerra parallela dell'Italia”, la caduta del Fascismo.

*Il mondo bipolare: il quadro internazionale del dopoguerra. La “guerra fredda”;
Dalla “destalinizzazione” al Muro di Berlino.*

UDA di Ed. Civica da completare.

¹ In corsivo sono riportati i contenuti che verranno trattati dopo il 15 Maggio 2025.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale. Dialogo formativo

Discussione guidata. Appunti

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

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

- Libro di testo: "La storia intorno a noi" vol. 5- Il Novecento e oggi. Vittoria Calvani- A. Mondadori Scuola.
- Presentazioni realizzate tramite il software Power Point.
- Appunti e mappe concettuali.
- Lavagna Interattiva Multimediale.

TIPOLOGIA DI COMPITI ASSEGNATI

X ☐ Ricerca

X ☐ Lettura e comprensione

X ☐ Altro: realizzazione di power point; 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.

Verifiche orali formative e sommative.

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, 13/05/2025

FIRMA DEL DOCENTE

PROF.SSA PAOLA SALFI

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

DISCIPLINA: MATEMATICA

DOCENTE: Silvano Iaconianni

SUPPLENTE: Maria Francesca Sposato

CLASSE: V_A EN_

PROFILO DELLA CLASSE

Preliminarmente è da evidenziare che per la classe 5 A EN la continuità didattica in Matematica si riferisce agli anni scolastici del Triennio del Corso, solo che nell'ultimo periodo, dell'anno in corso, sono subentrata al posto del docente di ruolo, per motivi di salute.

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

I risultati complessivi raggiunti dagli allievi possono essere considerati soddisfacenti. Infatti, gli/le alunni/e sono in grado di operare con gli elementi di base della disciplina in contesti vari e di ricavare informazioni significative dall'analisi di calcoli e grafici proposti.

La classe, in generale, ha dimostrato anche di sapersi impegnare sia nella produzione scritta che in quella orale.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI PREFISSATI

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

OBIETTIVI GENERALI

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

Leggere sul grafico le caratteristiche di una funzione.

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

CONTENUTI TRATTATI

TITOLO UNITÀ DIDATTICHE

ARGOMENTI

- Unità 1: Classificazione e 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.

¹ *In corsivo sono riportati i contenuti che verranno trattati dopo il 15 Maggio 2025.*

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 EN.
- Appunti e mappe concettuali, forniti dal docente.

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

☐ *Soluzione di casi pratici e professionali*

☐ *Simulazione di attività laboratoriali*

☐ *Lettura e comprensione*

☐ *Parafrasi*

☐ *Traduzioni*

☐ *Altro (specificare)*

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Nel corso dell'anno scolastico sono state effettuate n. 4-5 prove scritte e 4-5 orali.

Nel corso dell'anno scolastico sono state effettuate n. 1 simulazioni di prova Invalsi.

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, 13/05/2025

FIRMA DEL DOCENTE
MARIA FRANCESCA SPOSATO

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE

DOCENTE: Fusaro Emanuela

CLASSE: VA EN

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 16 alunni, 6 femmine e 10 maschi. Nella classe è presente un alunno regolarmente certificato, supportato dalla presenza dell'insegnante di sostegno per 18 ore settimanali con un percorso didattico di tipo B, personalizzato, con obiettivi riconducibili a quelli della classe. Per altri tre alunni è stato stilato un PDP in quanto con Bisogni Educativi Speciali. Al suo interno, la partecipazione, la motivazione allo studio, il senso di responsabilità e l'interesse mostrati per la lingua inglese sono stati piuttosto eterogenei e hanno permesso il raggiungimento di un livello di competenze e conoscenze diversificato.

Dal punto di vista del profitto, gli obiettivi didattici sono stati raggiunti da quasi tutta la classe, permangono delle fragilità e difficoltà in un gruppetto di alunni la cui preparazione di base risulta essere molto frammentaria e lacunosa. L'impegno individuale e propositivo si è potuto riscontrare in 4 alunni, cosa che ha permesso, assieme alla costanza nello studio, alla disponibilità all'ascolto e al rispetto delle consegne, di raggiungere risultati ottimi; ad un secondo livello si collocano 7 alunni che hanno ottenuto nello svolgimento delle diverse attività un profitto sempre buono, infine un gruppetto di alunni la cui partecipazione al dialogo didattico-educativo è stata molto superficiale e poco costruttiva, questi, infatti, hanno fatto evidenziare uno studio discontinuo e carenze soprattutto nell'impostazione metodologica del proprio lavoro.

In seguito alle iniziali osservazioni effettuate per la rilevazione dei livelli di partenza, si è ritenuto necessario riprendere le nozioni base, indispensabili per lo svolgimento degli argomenti programmati, ponendo nel primo trimestre una particolare attenzione al ripasso nonché al rinforzo delle strutture grammaticali e delle funzioni comunicative e all'ampliamento del lessico di base per passare poi successivamente a quello settoriale. Si è quindi provveduto nei primi mesi di lezioni ad una revisione generale degli argomenti trattati nell'anno precedente per consolidare anche alcuni aspetti linguistici di microlingua. Si precisa che per quanto riguarda l'insegnamento della lingua inglese, la classe ha goduto nel corso degli anni della continuità didattica, cosa che ha condizionato positivamente l'apprendimento e il rendimento scolastico della classe.

Nel corso dell'ultimo anno scolastico la programmazione didattica ha subito qualche battuta d'arresto, in quanto più volte sono stati interrotti i momenti di incontro con la classe per via dello svolgimento di attività di PCTO, di numerose festività ravvicinate, di qualche assenza di massa che ricadevano spesso in giornate della settimana dedicate all'ora di lezione di lingua inglese.

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

Dal punto di vista della condotta, la classe ha assunto quasi sempre un comportamento corretto e adeguato al contesto scolastico. Il rapporto di collaborazione tra docente e alunni, improntato sul rispetto consapevole dei ruoli, è risultato sempre positivo.

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

Unità didattica 1: THE WORKPLACE: THE KITCHEN

Kitchen areas
Food Preparation appliances and devices
Cooking verbs
Cooking appliances

Unità didattica 2 : FOOD AND HEALTH

The food pyramid and food groups
My eatwellplate
My plate

Unità didattica 3: DIETS

Mediterranean diet
Food allergies and intolerances
Celiac disease
Alternative diets

Unità didattica 4: FOOD SAFETY MEASURES

Food packaging and food preservation
Handling food safely
The HACCP system and principles

Unità didattica 5: FOOD HYGIENE

Food contamination: Chemical, physical and microbial contamination
Food poisoning

UDA INTERDISCIPLINARI

UDA 1: Cereali biologici tra birra artigianale e cucina tradizionale. Un percorso verso l'alimentazione sostenibile.

Cereals classification
Brewing

UDA 2: Dalla terra alla tavola: la filiera dei prodotti agroalimentari tra salute, benessere e sostenibilità

Promoting a sustainable diet
Brands and products quality

UDA 3: Educazione Civica: EDUCARE AL RISPETTO: primo passo per fermare la violenza di genere attraverso la sensibilizzazione, la consapevolezza dei diritti e la cultura dell'uguaglianza.

Violence against women

¹ *In corsivo sono riportati i contenuti che verranno trattati dopo il 15 Maggio 2025.*

JOB APPLICATION

1. *Job advertisements*
2. *Writing a CURRICULUM VITAE*
3. *Writing a Coveringletter*
4. *An effective job interview*

METODOLOGIE DIDATTICHE

- Lezione frontale
- Lezione partecipata
- Lezione interattiva
- Videolezione interattiva
- Discussione guidata
- Brainstorming
- Discussione collettiva
- Ricerche individuali
- Role Play
- Esercitazione guidata
- Conversazione in lingua inglese
- Cooperative learning
- Peer to peer tutoring
- Attività con il supporto delle TIC

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

*o Libro di testo adottato: **Light the Fire***

o Materiali digitali e multimediali

o Lavagna Interattiva Multimediale

o Schede fornite dalla docente

*o Materiale reperito su altri libri(Culture: **Going Global**)*

o 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. 2 nel pentamestre.

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale sono:

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

- i contenuti culturali acquisiti.

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

Acri, 13 Maggio 2025

FIRMA DEL DOCENTE

Emanuela Fusaro

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA
RICETTIVA

DOCENTE: Mustica Cosmo

CLASSE: V ENOGASTRONOMIA

PROFILO DELLA CLASSE

la classe si compone di 16 allievi, di cui 10 maschi e 6 femmine. E' presente un alunno diversamente abile che segue una programmazione di classe con obiettivi minimi

gli alunni nel corso del loro percorsi di studi nella quasi totalità hanno dimostrato una sufficiente 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 tre distinti livelli:

- ad un primo livello con discreti risultati si collocano cinque alunni che da sempre hanno dimostrato assiduità nello studio associato ad una proficua rielaborazione dei temi affrontati
- ad un secondo livello si collocano sette alunni che hanno ottenuto nello svolgimento delle diverse attività un profitto quasi sempre sufficiente
- ad un ultimo livello si collocano i restanti alunni con risultati nel complesso mediocri 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

CONTENUTI TRATTATI

TITOLO UNITÀ DIDATTICHE

ARGOMENTI

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

¹ *In corsivo sono riportati i contenuti che verranno trattati dopo il 15 Maggio 2025.*

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, 13 Maggio 2025

FIRMA DEL DOCENTE



ANNO SCOLASTICO 2024/2025

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE SPORTIVE

DOCENTE: CAPALBO DEBORAH

CLASSE: VA Enogastronomia

Il livello della classe può essere considerato, in media, sufficiente. Le lacune dei ragazzi sono state colmate, quasi tutti gli studenti si sono impegnati in maniera proficua. L'impegno a casa è stato quasi sempre costante, la partecipazione al dialogo educativo è stata sufficiente. 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 motorie, quasi tutti gli alunni padroneggiano il proprio corpo nelle varie tecniche sportive, conoscono gli elementi fondamentali delle attività sportive individuali e di squadra. Sono capaci di utilizzare in maniera significativa le proprie conoscenze motorie nel rispetto dei regolamenti.

In conclusione dell'anno la classe ha mediamente e complessivamente raggiunto i seguenti obiettivi in modo sufficiente, in alcuni casi discreto, buono.

OBIETTIVI GENERALI

- Padronanza delle tecniche sportive
- Sviluppo di strategie di gioco
- Conoscenza approfondita delle funzioni fisiologiche del corpo umano
- Adozioni di stili di vita sani e attivi
- Consapevolezza del proprio corpo e della sua funzionalità

TITOLO UNITÀ DIDATTICHE

La tecnica di pallavolo: I fondamentali
La tecnica di tennis tavolo
Principalisistemi e apparati del corpoumano
Sistema muscolare
Sistema articolare
Lo scheletro
La Colonna vertebrale, paramorfismi e dismorfismi
Correttistili di vita
Una sana alimentazione
I problemilegati all'adolescenza: Anoressia e bulimia
Il Bullismo e Cyberbullismo
Effettidello sport a livellopsicologico
Il lato oscuro dello sport, atletedopate
La donna e lo sport

Metodologie Didattiche

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

Materiali Didattici Utilizzati

- Dispense fornite dal docente.
- Appunti

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

- Prove pratiche
- interrogazioni/colloqui

Acri, 13/05/25

FIRMA DEL DOCENTE
Capalbo Deborah

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

DISCIPLINA: RELIGIONE CATTOLICA

DOCENTE: Rita Scaglione

CLASSE: V ENO

PROFILO DELLA CLASSE

La classe V Enogastronomia è composta da 16 alunni. Tutti si avvalgono dell'insegnamento della Religione Cattolica.

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

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI PREFISSATI

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

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

OBIETTIVI GENERALI

Acquisire una conoscenza oggettiva e sistematica dei contenuti essenziali del Cristianesimo, i suoi principi e la posizione del Magistero della Chiesa in materia di vita e sessualità. Attraverso la lettura e l'analisi di alcuni brani e di alcuni documenti magistrali, la visione di materiale audiovisivo, gli alunni hanno compreso il valore della corporeità e della sessualità. Approfondire la conoscenza di brani evangelici e di documenti del Magistero della Chiesa, confrontandole con le posizioni laiche e scientifiche odierne, inerenti le tematiche affrontate. Gli alunni hanno inoltre, 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;
- Che cos'è il Giubileo;
- Liliana Segre;
- Candelora, significato della festa;
- La cura della vita;
- Papa Francesco: vita e pensiero di Jorge Mario Bergoglio;
- Conclave: cos'è e come si svolge;
- Cibo e religione: il cibo nella religione Cristiana;
- Papa Francesco benedice Internet, "dono di Dio";
- Consapevolezza sull'Autismo: Mettiti nei miei panni;

In corsivo sono riportati i contenuti che verranno trattati dopo il 15 Maggio 2025.

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

METODOLOGIE DIDATTICHE

- X Lezione frontale.
- X Dialogo formativo.

- X Discussione guidata.
Appunti

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

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

X Libro di testo:

- Dispense fornite dal docente.
- Presentazioni realizzate tramite il software Power Point.
- Appunti e mappe concettuali.
- X Lavagna Interattiva Multimediale.

TIPOLOGIA DI COMPITI ASSEGNATI

- | | | | |
|---|---|---|------------------------------------|
| ☐ Tema | ☐ Domande aperte | ☐ Compito con problemi | ☐ Relazione |
| ☐ Elaborazioni grafiche | X Verifiche | ☐ Griglie di osservazione | X Ricerca |
| ☐ Quiz a risposta multipla ☐ Quiz a risposta multipla e a risposta aperta | | | |
| ☐ Soluzione di casi pratici e professionali | | ☐ Simulazione di attività laboratoriali | |
| ☐ 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.

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

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

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

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

Acri, 13-05-2025

FIRMA DEL DOCENTE

RITA SCAGLIONE

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

DISCIPLINA: SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: MERINGOLO ANGELA

CLASSE: 5 ENO

PROFILO DELLA CLASSE

La classe V dell'indirizzo Enogastronomico è composta da un numero di alunni pari a sedici frequentanti: 6 femmine e 10 maschi. È presente un alunno con certificazione di disabilità ai sensi della legge 104/92, per il quale il Consiglio di Classe ha predisposto un Piano Educativo Individualizzato, con una programmazione paritaria per obiettivi minimi. Sono presenti tre alunni DSA per ciascuno dei quali il Consiglio di Classe ha predisposto, nel rispetto delle normative vigenti, un apposito Piano Didattico Personalizzato. La classe non ha complessivamente beneficiato della continuità didattica, in quanto a partire dal mese di gennaio è subentrato una nuova insegnante, circostanza per cui ha richiesto un periodo di adattamento reciproco e di riorganizzazione del percorso didattico. Durante il pentamestre la classe ha mostrato un andamento complessivamente regolare, anche se l'interesse verso i contenuti della disciplina non sempre è stato costante e diffuso. Le proposte didattiche, soprattutto quelle che richiedevano riflessione teorica o approfondimento scientifico, non hanno sempre suscitato una partecipazione attiva e spontanea. Alcuni studenti hanno evidenziato difficoltà nel comprendere e rielaborare in modo autonomo i concetti fondamentali della disciplina. Permangono carenze nell'impostazione del metodo di studio, che spesso risulta mnemonico e poco funzionale alla comprensione dei processi scientifici della disciplina. La partecipazione è risultata talvolta superficiale, con un approccio poco approfondito agli argomenti trattati. Nonostante ciò, alcuni alunni hanno comunque raggiunto gli obiettivi prefissati e sviluppato competenze adeguate.

La programmazione didattica ha subito un rallentamento dovuto ad alcune attività, tra cui lo svolgimento delle attività di PCTO, la presenza di numerose festività ravvicinate, assenze collettive degli alunni. Tali eventi si sono spesso verificati nei giorni in cui era prevista la lezione di scienze e cultura dell'alimentazione. Per quanto riguarda la condotta, la classe ha talvolta manifestato un comportamento vivace, non sempre adeguato al contesto scolastico. Il rapporto di collaborazione tra docente e alunni, basato sul rispetto reciproco dei ruoli, è stato positivo.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI PREFISSATI

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

OBIETTIVI GENERALI

- **CONOSCENZE:**

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

- **OBIETTIVI DI CAPACITA'/COMPETENZE**

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

- **COMPETENZE PROFESSIONALI**

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

sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

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

CONTENUTI TRATTATI

TITOLO UNITÀ DIDATTICHE

Argomenti propedeutici di riepilogo:

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

Metabolismo energetico: metabolismo dei macronutrienti. Respirazione cellulare.

UDA n. 1: SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI

Contenuti:

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

UDA n. 2: LA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI

Contenuti:

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

UDA n. 3: L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISIOLOGICHE

Contenuti:

L'alimentazione nelle diverse fasi della vita. Diete e stili alimentari: Dieta Mediterranea, Diete vegetariane, dieta sostenibile. L'alimentazione nella ristorazione collettiva. Prescrizioni alimentari e religioni.

UDA n. 4: L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE

Contenuti:

L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari. L'alimentazione nelle malattie metaboliche (diabete, obesità e sindrome metabolica). La dieta nelle malattie digerenti (malattia da reflusso gastroesofageo). Allergie e intolleranze. *Alimentazioni e tumori. Disturbi alimentari.*

Approfondimenti:

Insetti commestibili

I cinque colori del benessere

UDA interdisciplinari:



1. Cereali biologici tra Birra Artigianale e Cucina Tradizionale: un percorso verso l'alimentazione sostenibile (primo trimestre)
 - Argomenti trattati: il processo di fermentazione, la miscela di acqua e alcol, la teoria del bere consapevole. Nutrizione e sostenibilità ambientale.
2. Dalla terra alla tavola: la Filiera dei prodotti agroalimentari tra salute, benessere e sostenibilità (secondo pentamestre).
 - Argomenti trattati: Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari locali. Nutrizione e sostenibilità alimentare.

UDA Educazione Civica:

EDUCARE AL RISPETTO: primo passo per fermare la violenza di genere attraverso la sensibilizzazione, la consapevolezza dei diritti e la cultura dell'uguaglianza.

¹ In corsivo sono riportati i contenuti che verranno trattati dopo il 15 Maggio 2025.

METODOLOGIE DIDATTICHE

- Lezione frontale
- Dialogo formativo
- Discussione guidata

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

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

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

XAltro (specificare): Simulazioni II prova scritta Esame di Stato

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Numero di verifiche svolte nel trimestre: 1 prova scritta e 1 prova orale

Numero di verifiche svolte nel trimestre: 3 prove scritte e 2/3 prove orali

Sono state utilizzate le seguenti tipologie di verifica:

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

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

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

Acri, 13/05/2025

FIRMA DEL DOCENTE

Angela Meringolo

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

**DISCIPLINA: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI “SETTORE
CUCINA”**

DOCENTE: Ravatti Marino

CLASSE: __VA ENOGASTRONOMIA__

PROFILO DELLA CLASSE

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

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI PREFISSATI

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

OBIETTIVI GENERALI

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

CONTENUTI TRATTATI

TITOLO UNITÀ DIDATTICHE

ARGOMENTI

Uda: Gli stili enogastronomici di cucina.

Uda: Catering e banqueting.

Uda: Il buffet e decorazione dei buffet.

Uda: mangiare tipico i prodotti agroalimentari di qualità.

Uda: La salute alimentare allergie e intolleranze.

Uda: Le cucine del mondo.

Uda: Haccp e sicurezza sul lavoro.

Uda: La pasticceria.

Uda interdisciplinare primo trimestre: “Cereali Biologici tra Birra Artigianale e Cucina Tradizionale: un percorso verso l’alimentazione Sostenibile”.

Uda interdisciplinare pentamestre: Dalla terra alla tavola: la filiera dei prodotti agroalimentari tra salute, benessere e sostenibilità

Uda educazione civica: Educare Al Rispetto per fermare la violenza di genere attraverso la sensibilizzazione, la consapevolezza dei diritti e la cultura dell’uguaglianza.

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

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale. Dialogo formativo

Discussione guidata. Appunti

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo: Smart Chef, secondo biennio e quinto anno, autore Giovanni edito Hoepli
- Dispense fornite dal docente.
- Presentazioni realizzate tramite il software Power Point.
- Appunti e mappe concettuali.
- Lavagna Interattiva Multimediale.

TIPOLOGIA DI COMPITI ASSEGNATI

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

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

Acri, 13/05/2025

FIRMA DEL DOCENTE

Marino Ravatti

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

DISCIPLINA: LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI

SALA E VENDITA

DOCENTE: Venanzio Angelo GABRIELE

CLASSE: 5^A EN

PROFILO DELLA CLASSE

La classe V sezione A, ad indirizzo cucina, riporta in elenco sedici alunni, il gruppo si presenta complessivamente omogeneo, il rapporto tra gli alunni è improntato al reciproco rispetto, e risulta maggiormente amichevole nell'ambito di piccoli gruppi. Dal punto di vista didattico, gli alunni presentano un differente grado di capacità, impegno e maturità; tali differenze scaturiscono, a mio avviso, unicamente dalle varietà caratteriali, intellettuali e sociali. Per ciò che attiene alla partecipazione verso le attività didattiche, la maggior parte degli studenti hanno frequentato con regolarità le lezioni, sebbene vi siano dei casi di frequenza più saltuaria.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI PREFISSATI

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

OBIETTIVI GENERALI

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

CONTENUTI TRATTATI

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

Competenze

(Desunte dall'Allegato 2-G

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

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

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

Tempi periodo di realizzazione:

settembre – dicembre n. ore: circa 20 ore

U.d.A. n°2 Titolo: L' Enogastronomia Italiana	
<u>Competenze</u> <i>(Desunte dall'Allegato 2-G</i> <i>Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" Articolo 3, comma 1, lettera g) – D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 6, riportate nella</i> <i>programmazione di dipartimento)</i>	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.
<u>Contenuti</u>	• 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.
<u>Tempi</u>	periodo di realizzazione: gennaio – febbraio n. ore: 16

U.d.A n°3 Titolo: L'analisi sensoriale	
<u>Competenze</u>	Riconoscere e descrivere le caratteristiche organolettiche e qualitative dei cibi e dei vini finalizzate allo scopo di creare un bagaglio di conoscenze spendibili sul mercato del lavoro.

	Sapersi muovere all'interno di un sistema lavorativo usando la terminologia corretta per descrivere un prodotto. Realizzare ed inserire all'interno di un menu o di una situazione operativa abbinamenti tra cibo e vino.
<u>Contenuti</u>	• La degustazione sensoriale • L'analisi visiva • L'analisi olfattiva • L'analisi gustativa • Principi di abbinamento cibo-vino
<u>Tempi</u>	periodo di realizzazione: Tutto marzo n. ore: circa 8 ore

<u>Titolo: Professione Barman</u>	
<u>Competenze</u> <i>(Desunte dall'Allegato 2-G</i> <i>Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" Articolo 3, comma 1, lettera g) – D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 6, riportate nella</i> <i>programmazione di dipartimento)</i>	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.
<u>Contenuti</u>	• La carta del Bar • Distillati e liquori • La Classificazione IBA dei cocktails • <i>L'american bartending system.</i> • <i>Attrezzature specifiche.</i> • <i>Free pouring system ed il Premix.</i>
<u>Tempi</u>	Periodo di realizzazione: aprile – maggio n. ore: circa 16 ore

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

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

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

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

TIPOLOGIA DI COMPITI ASSEGNATI

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

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

Valutazioni fatte a termine delle esercitazioni tecnico-pratiche

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

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

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

Acri, 13/05/2025

FIRMA DEL DOCENTE

Gabriele Venanzio Angelo

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

DISCIPLINA: LINGUA E CULTURA STRANIERA- TEDESCO

DOCENTE: Maria Carmela Agosto

CLASSE: V[^]SEZ. A “ENOGASTRONOMIA”

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 16 studenti, di cui 10 ragazzi e 6 ragazze. È presente un alunno regolarmente certificato, seguito dall'insegnante di sostegno con programmazione per obiettivi minimi.

La partecipazione e l'interesse verso la disciplina sono risultati complessivamente eterogenei, determinando livelli di apprendimento e competenze piuttosto diversificati.

Un primo gruppo di alunni, dotato di discrete abilità di base, ha affrontato le attività didattiche con costanza e impegno, rispettando le consegne e collaborando attivamente durante le lezioni. Nonostante le iniziali incertezze riscontrate nella preparazione di base, questi studenti hanno dimostrato volontà e determinazione nel migliorare le proprie competenze comunicative, raggiungendo nel complesso risultati più che soddisfacenti.

Un secondo gruppo ha mostrato una motivazione più modesta, ma ha comunque partecipato con atteggiamento adeguato alle lezioni. Tuttavia, permangono incertezze, in particolare nella produzione orale, dove le abilità linguistiche risultano ancora fragili.

Un ristretto numero di studenti, infine, ha partecipato in modo discontinuo e superficiale al percorso didattico-educativo. Questi alunni hanno evidenziato una preparazione carente, mancato rispetto delle scadenze e scarsa consapevolezza del proprio percorso formativo. Il loro atteggiamento, spesso poco incline all'ascolto e al confronto con gli altri, ha reso più complesso il lavoro in aula. In alcuni casi si sono riscontrati comportamenti poco maturi, un metodo di studio lacunoso e un impegno incostante, con ripercussioni sul rendimento e sulla qualità del percorso formativo.

Alla luce delle osservazioni iniziali sui livelli di partenza, nel primo trimestre si è ritenuto opportuno riprendere le nozioni fondamentali, necessarie per affrontare gli argomenti programmati. È stato dedicato ampio spazio al ripasso e al consolidamento delle strutture grammaticali, delle funzioni comunicative e al potenziamento del lessico di base, propedeutico all'introduzione del linguaggio settoriale. Nei primi mesi dell'anno è stata inoltre prevista una revisione degli argomenti affrontati nell'anno precedente, con particolare attenzione alla microlingua.

Sul piano degli obiettivi didattici, si segnala la partecipazione di 6 alunni a un corso pomeridiano di lingua tedesca, svolto in un clima sereno e collaborativo. Tale attività si è rivelata un'opportunità formativa significativa, permettendo il recupero di lacune pregresse, il rafforzamento delle competenze linguistiche e il miglioramento dell'esposizione orale e della rielaborazione personale dei contenuti.

Nonostante la continuità didattica garantita nel corso del triennio, una parte della classe ha mostrato carenze nei prerequisiti e un approccio allo studio della disciplina non sempre efficace, con conseguenti difficoltà nell'applicazione delle conoscenze e un rendimento scolastico non del tutto sufficiente. In questi casi, anche il percorso di crescita personale e culturale è risultato piuttosto limitato.

Nel corso dell'ultimo anno, la programmazione ha subito alcune interruzioni, dovute sia ai periodi di assenza della classe per attività di PCTO e alla presenza di numerose festività ravvicinate e ponti, oltre che ad alcune assenze collettive riconducibili a impegni di natura personale o sociale, spesso coincidenti con le ore dedicate all'insegnamento della lingua tedesca.

Dal punto di vista comportamentale, la classe ha talvolta mostrato un atteggiamento vivace, ma generalmente adeguato al contesto scolastico. Il rapporto tra docente e alunni è stato, per la maggior parte, improntato al rispetto dei ruoli e alla collaborazione costruttiva.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI PREFISSATI

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

OBIETTIVI GENERALI

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

Obiettivi pluridisciplinari:

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

Obiettivi formativi perseguiti

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

CONTENUTI TRATTATI

TITOLO UNITÀ DIDATTICHE
Titolo Unità Didattica 1. Grundlegende Grammatikstrukturen, Regeln, Aussprache und berufsspezifischer Wortschatz
ARGOMENTI: • Ripasso delle principali strutture grammaticali e funzioni comunicative • Approfondimento di lessico di base e settoriale • Principali caratteristiche fonetiche • Elementi principali della cultura dei paesi di lingua tedesca
Titolo Unità Didattica 2. Grundlegende Kommunikationssituationen (Redemittel) am Arbeitsplatz
ARGOMENTI: - Funzioni comunicative di base e coerenti con l'indirizzo di studio - Situazioni comunicative sul posto di lavoro - Strutture grammaticali più significative nell'ambito del linguaggio settoriale
Titolo Unità Didattica 3. Speisen und Getränke - Oktoberfest
ARGOMENTI: - Ess- und Trinkgewohnheiten in deutschsprachigen Ländern und Italien - Die Mahlzeiten in Deutschland und in Italien - Der Satzbau (la costruzione della frase principale e le regole dell'inversione) - Indefinitpronomen <i>man</i> (l'uso del pronome indefinito) - Die trennbaren und untrennbaren Verben (i verbi separabili) - Oktoberfest: Tradition, Brauchtum, Trachten und Bier - Essen und Trinken auf dem Oktoberfest - Die Kneipe, der Biergarten - Geschichte des Biers - Biersorten in Deutschland - Wie braut man Bier? (Produktionsvorgang)- Grundrohstoffe bei der Herstellung von

Bier
Titolo Unità Didattica 4. Zur Arbeit in der Küche
<u>ARGOMENTI:</u> - Die Küche: Küchengeräte und -maschinen; Backutensilien - Das Perfekt und Partizip II von regel- und unregelmäßigen Verben - Nebensätze mit “weil”
Titolo Unità Didattica 5. Koch- und Backrezepte
<u>ARGOMENTI:</u> - Bestandteile eines Rezeptes - Verben zum Wortfeld “Kochen und Backen” - Beschreibung und Erarbeitung eines Rezeptes im <i>Infinitiv</i>, mit dem <i>Pronomen</i> “man”, im <i>Imperativ</i> und im <i>Passiv</i> s. Lebkuchen/Bretzel - Typische Nachspeisen in Deutschland und Österreich - Zubereitung traditionelle Lebkuchenherzen für's Oktoberfest - Erarbeitung Rezept “Lebkuchenherz” (Erstellung einer Powerpoint-Präsentation) - UDA: Bier und Getreide (Ursprung und Reinheitsgebot)
Titolo Unità Didattica 6. Brot- und Backwaren
- Die wichtigsten Teigarten (Mürbeteig, Blätterteig, Rührteig): Rezeptbeschreibung. - Pizza, was für eine Leidenschaft - Pizzateig: Grundrezept und Zubereitung - Mengenangaben - Lebkuchenteig - Laugengebäck (Brezeln)
Titolo Unità Didattica 7. Für das Gaumenvergnügen
<u>ARGOMENTI:</u> - Typische Nachspeisen in Deutschland, Österreich und in Italien (dessert tipici della cucina tedesca, austriaca e italiana) - Das Kaffeehaus: nicht nur Kaffee im Vergleich zu der italienischen bar (confronto tra il Kaffeehaus tedesco con il classico bar italiano) - Kaffeespezialitäten in einem Wiener Kaffeehaus - Kaffeearten, Qualität und Methoden der Zubereitung des Kaffees
Titolo Unità Didattica 8. Rund um die Arbeitswelt
<u>ARGOMENTI:</u> - <i>Erste Kontakte mit der Arbeitswelt</i> - <i>Die berufliche Ausbildung in Italien PCTO</i> - <i>Stellenangebote</i> - <i>Bewerbungsbrief</i> - <i>Der europäische Lebenslauf</i>
Titolo Unità Didattica 9. Ernährung und Diät

ARGOMENTI:

- Nahrungspyramide
- *Diätformen*
- Konservierungsmethoden
- Hygiene, Hauptelemente des HACCP

Titolo Unità Didattica
10. Geschichte

ARGOMENTI:

- cenni storici:
 - Von der Weimarer Republik bis zum Nationalsozialismus
 - Die Machtübernahme der Nationalsozialisten
 - Hitlers Rassenlehre
 - Die Nürnberger Gesetze
 - Die Judenverfolgung
 - Tragische Gedenkstätten: die ersten Konzentrationslager (Dokumentarfilm über Auschwitz)
 - Paul Celan "*Todesfuge*"
 - Trudi Birger "*Im Angesicht des Feuers*" Kapitel 4
 - Der zweite Weltkrieg
 - Wahlen in Deutschland; Vergleich Aufstieg AfD vs. NSDAP
 - *Die Berliner Mauer*

Titolo Unità Didattica
11. Sozialkunde (Educazione Civica)

ARGOMENTI UDA:

- Respekt lehren: Erster Schritt, um Gewalt gegen Frauen durch Sensibilisierung, Bewusstsein für Rechte und eine Kultur der Gleichberechtigung zu stoppen.
- Allgemeine Erklärung der Menschenrechte

¹ *In corsivo sono riportati i contenuti che verranno trattati dopo il 15 maggio 2025.*

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

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

TIPOLOGIA DI COMPITI ASSEGNATI

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Verifiche formative

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

Verifiche sommative

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

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

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

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale sono:

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

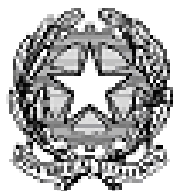
I criteri di valutazione sono stati quelli adottati e approvati dal dipartimento di materia.

Acri, 13.05.2025

FIRMA DEL DOCENTE

Maria Carmela Agosto

8 GRIGLIE DI VALUTAZIONE - ESAME DI STATO A.S. 2024-2025



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

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. 2024/2025

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	Parziale	Totale
• Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	Si applicano le procedure di ideazione, pianificazione e organizzazione, usando mappe e scalette.		Ottimo	10		
	Il testo è ideato e organizzato in modo chiaro e organico.		Distinto	9		
	Il testo è strutturato in modo chiaro e organico		Buono	8		
	Testo organizzato in modo abbastanza ordinato e chiaro		Discreto	7		
	Testo organizzato in maniera semplice ma chiara		Sufficiente	6		

	Testo disorganizzato e poco pianificato, non fa uso di nessuno strumento organizzativo.		Mediocre	5		
	Testo disorganizzato e non pianificato		Insufficiente	4		
	Contenuto/testo non organizzato confuso e a tratti incomprensibile		Scarso	1-3		
	Non prodotto		Non valutabile	0		
• Coesione e coerenza testuale.	Il testo è coeso per il corretto uso dei connettivi e delle concordanze, gli argomenti sono collegati al nucleo centrale		Ottimo	10		
	Sono state rispettate le relazioni e i collegamenti fra le componenti del testo. Corretto l'uso di connettivi e congiunzioni		Distinto	9		
	Coerenza e coesione corrette; adeguate le relazioni e i collegamenti tra le parti del testo.		Buono	8		
	Coerenza corretta, sono presenti alcune improprietà circa la coesione.		Discreto	7		
	Coerenza e coesione a tratti non appropriate; i legami e le relazioni fra le componenti del testo non sempre sono logici		Sufficiente	6		
	Il testo manca di coesione a causa dello scorretto uso dei connettivi e delle concordanze, gli argomenti sono collegati al nucleo centrale		Mediocre	5		
			Insufficiente	4		
	Il testo manca di coesione a causa dello scorretto uso dei connettivi e delle concordanze, gli argomenti non sono collegati al nucleo centrale		Scarso	1-3		
	Non prodotto		Non valutabile	0		
Indicatore 2	Descrittori (indicare con una X il descrittore)		Misuratori	Punti	Parziale	Totale
• Ricchezza e padronanza lessicale.	Uso di un linguaggio ricco che dimostra una ottima padronanza lessicale a tutti i livelli; mezzi espressivi utilizzati con sicurezza; registro linguistico personale e originale.		Ottimo	10		
	Lessico ricco e appropriato; utilizzo corretto dei mezzi espressivi; registro linguistico		Distinto	9		

	personale e abbastanza efficace				
	Uso di un linguaggio adeguato che dimostra una buona padronanza lessicale e registro linguistico efficace.	Buono	8		
	Uso di un linguaggio adeguato che dimostra padronanza lessicale.	Discreto	7		
	Uso di un linguaggio semplice che dimostra una sufficiente padronanza lessicale.	Sufficiente	6		
	Uso di un linguaggio modesto che dimostra una mediocre/insufficiente padronanza lessicale.	Mediocre	5		
	Lessico povero e con numerose improprietà; registro linguistico non adeguato	Insufficiente	4		
	Non possiede padronanza lessicale	Scarso	1-3		
	Non prodotto	Non valutabile	0		
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Uso sicuro e corretto degli elementi ortografici e morfosintattici; la punteggiatura è corretta e sottolinea ogni passaggio tra discorso diretto e indiretto	Ottimo	10		
	Utilizzo corretto degli elementi ortografici e morfosintattici; corretta la punteggiatura.	Distinto	9		
	Uso corretto degli elementi ortografici e morfosintattici. Adeguata la punteggiatura.	Buono	8		
	Utilizzo adeguato degli elementi ortografici e morfosintattici. A tratti, qualche incertezza nella punteggiatura	Discreto	7		
	Utilizzo degli elementi grammaticali sostanzialmente corretto, pur con alcune improprietà. A tratti, qualche incertezza nella punteggiatura	Sufficiente	6		
	Diversi errori morfosintattici; uso della punteggiatura non del tutto corretto	Mediocre	5		
	Numerosi e ripetuti errori grammaticali; uso della punteggiatura spesso non corretto	Insufficiente	4		
	Improprio e fortemente scorretto	Scarso	1-3		
	Non prodotto	Non valutabile	0		

Indicatore 3	Descrittori (indicare con una X il descrittore)		Misuratori	Punti	Parziale	Totale
• Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	Conoscenza ampia e ricca delle tematiche trattate, con eccellenti e precisi riferimenti al contesto storico e culturale.		Ottimo	10		
	Conoscenza ampia delle tematiche trattate, buoni riferimenti al contesto storico culturale		Distinto	9		
	Ampi ed opportuni i riferimenti al contesto storico e culturale; valide conoscenze degli argomenti trattati		Buono	8		
	Discrete le conoscenze e i riferimenti al contesto storico e culturale.		Discreto	7		
	Conoscenze essenziali, sommari i riferimenti al contesto storico e culturale		Sufficiente	6		
	Conoscenze parziali e modeste; scarsi i riferimenti al contesto culturale.		Mediocre	5		
	Conoscenze limitate, riferimenti culturali assenti		Insufficiente	4		
	Incoerente e privo di riferimenti culturali		Scarso	1-3		
	Non prodotto		Non valutabile	0		
• Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Impianto critico e ricchezza di note personali; interpretazione interessante e originale.		Ottimo	10		
	Impianto critico; numerose note personali; interpretazione originale e precisa.		Distinto	9		
	Personale e critico		Buono	8		
	Opinioni motivate e presenze di note personali		Discreto	7		
	Presenza di spunti critici anche se non motivati		Sufficiente	6		
	Irrilevante impegno critico		Mediocre	5		
	Assenza di impegno critico		Insufficiente	4		
	Non sono presenti giudizi e valutazioni personali.		Scarso	1-3		
	Non prodotto		Non valutabile	0		

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

	Percorso ragionativo confuso e uso di connettivi poco chiaro	Insufficiente	4		
	Percorso ragionativo confuso e incoerente, assenza di connettivi pertinenti	Scarso	1-3		
	Non prodotto	Non valutabile	0		
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica	Riconoscimento completo, preciso degli aspetti lessicali, sintattici, stilistici e retorici, opportunamente motivati	Ottimo	10		
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica corretta e completa.	Distinto	9		
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica corretta	Buono	8		
	Analisi lessicale, sintattica e stilistica adeguata, chiara e corretta, mancano alcuni aspetti retorici	Discreto	7		
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica essenziale, con qualche imprecisione	Sufficiente	6		
	Analisi lessicale e sintattica approssimativa; analisi stilistica e retorica assente	Mediocre	5		
	Analisi lessicale e sintattica inadeguata; analisi stilistica e retorica assente.	Insufficiente	4		
	Scorretto e privo di puntualità lessicale, sintattica e retorica	Scarso	1-3		
	Non prodotto	Non valutabile	0		
Interpretazione corretta e articolata del testo	Interpretazione del testo appropriata, esauriente e argomentata in modo originale e preciso.	Ottimo	10		
	Interpretazione del testo appropriata ed esauriente opportunamente argomentata	Distinto	9		
	Interpretazione del testo appropriata, con qualche approfondimento	Buono	8		
	Interpretazione del testo adeguata ma non approfondita	Discreto	7		
	Interpretazione del testo essenziale ma corretta	Sufficiente	6		
	Interpretazione del testo non esatta e superficiale	Mediocre	5		
	Interpretazione del testo completamente errata.	Insufficiente	4		

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

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

TOTALE: _____

VALUTAZIONE IN VENTESIMI: TOTALE_____/5=_____

Acri,

La Commissione

Il Presidente



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

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

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

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



Griglia di correzione prima prova Esame di Stato a.s. 2024/2025

Tipologia B. Analisi e produzione di un testo argomentativo

Candidato _____ classe _____ sez _____

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

coerenza testuale.	sono collegati al nucleo centrale				
	Sono state rispettate le relazioni e i collegamenti fra le componenti del testo. Corretto l'uso di connettivi e congiunzioni	Distinto	9		
	Coerenza e coesione corrette; adeguate le relazioni e i collegamenti tra le parti del testo.	Buono	8		
	Coerenza corretta, sono presenti alcune improprietà circa la coesione.	Discreto	7		
	Coerenza e coesione a tratti non appropriate; i legami e le relazioni fra le componenti del testo non sempre sono logici	Sufficiente	6		
	Il testo manca di coesione a causa dello scorretto uso dei connettivi e delle concordanze, gli argomenti sono collegati al nucleo centrale	Mediocre	5		
		Insufficiente	4		
	Il testo manca di coesione a causa dello scorretto uso dei connettivi e delle concordanze, gli argomenti non sono collegati al nucleo centrale	Scarso	1-3		
	Non prodotto	Non valutabile	0		
Indicatore 2	Descrittori (indicare con una X il descrittore)	Misuratori	Punti	Parziale	Totale
• Ricchezza e padronanza lessicale.	Uso di un linguaggio ricco che dimostra una ottima padronanza lessicale a tutti i livelli; mezzi espressivi utilizzati con sicurezza; registro linguistico personale e originale.	Ottimo	10		
	Lessico ricco e appropriato; utilizzo corretto dei mezzi espressivi; registro linguistico personale e abbastanza efficace	Distinto	9		
	Uso di un linguaggio adeguato che dimostra una buona padronanza lessicale e registro linguistico efficace.	Buono	8		
	Uso di un linguaggio adeguato che dimostra padronanza lessicale.	Discreto	7		

	Uso di un linguaggio semplice che dimostra una sufficiente padronanza lessicale.		Sufficiente	6		
	Uso di un linguaggio modesto che dimostra una mediocre/insufficiente padronanza lessicale.		Mediocre	5		
	Lessico povero e con numerose improprietà; registro linguistico non adeguato		Insufficiente	4		
	Non possiede padronanza lessicale		Scarso	1-3		
	Non prodotto		Non valutabile	0		
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Uso sicuro e corretto degli elementi ortografici e morfosintattici; la punteggiatura è corretta e sottolinea ogni passaggio tra discorso diretto e indiretto		Ottimo	10		
	Utilizzo corretto degli elementi ortografici e morfosintattici; corretta la punteggiatura.		Distinto	9		
	Uso corretto degli elementi ortografici e morfosintattici. Adeguata la punteggiatura.		Buono	8		
	Utilizzo adeguato degli elementi ortografici e morfosintattici. A tratti, qualche incertezza nella punteggiatura		Discreto	7		
	Utilizzo degli elementi grammaticali sostanzialmente corretto, pur con alcune improprietà. A tratti, qualche incertezza nella punteggiatura		Sufficiente	6		
	Diversi errori morfosintattici; uso della punteggiatura non del tutto corretto		Mediocre	5		
	Numerosi e ripetuti errori grammaticali; uso della punteggiatura spesso non corretto		Insufficiente	4		
	Improprio e fortemente scorretto		Scarso	1-3		
	Non prodotto		Non valutabile	0		
Indicatore 3	Descrittori (indicare con una X il descrittore)		Misuratori	Punti	Parziale	Totale
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti	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		

culturali.	Ampi ed opportuni i riferimenti al contesto storico e culturale; valide conoscenze degli argomenti trattati	Buono	8		
	Discrete le conoscenze e i riferimenti al contesto storico e culturale.	Discreto	7		
	Conoscenze essenziali, sommari i riferimenti al contesto storico e culturale	Sufficiente	6		
	Conoscenze parziali e modeste; scarsi i riferimenti al contesto culturale.	Mediocre	5		
	Conoscenze limitate, riferimenti culturali assenti	Insufficiente	4		
	Incoerente e privo di riferimenti culturali	Scarso	1-3		
	Non prodotto	Non valutabile	0		
• Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Impianto critico e ricchezza di note personali; interpretazione interessante e originale.	Ottimo	10		
	Impianto critico; numerose note personali; interpretazione originale e precisa.	Distinto	9		
	Personale e critico	Buono	8		
	Opinioni motivate e presenze di note personali	Discreto	7		
	Presenza di spunti critici anche se non motivati	Sufficiente	6		
	Irrilevante impegno critico	Mediocre	5		
	Assenza di impegno critico	Insufficiente	4		
	Non sono presenti giudizi e valutazioni personali.	Scarso	1-3		
	Non prodotto	Non valutabile	0		
Indicatori specifici					
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo	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		

proposto		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 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		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		

sostenere l'argomentazione	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. $82,15 : 5 = 16.43 = 16/20$; $82,5 : 5 = 16,50 = 17/20$; $89 : 5 = 17,8 = 18/20$)
TOTALE: _____

VALUTAZIONE IN VENTESIMI: TOTALE _____/5=_____

Acri,

La Commissione

Il Presidente



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

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

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

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



**Griglia di correzione prima prova
Esame di Stato a.s. 2024/2025**

**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	Parziale	Totale
• Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	Si applicano le procedure di ideazione, pianificazione e organizzazione, usando mappe e scalette.		Ottimo	10		
	Il testo è ideato e organizzato in modo chiaro e organico.		Distinto	9		
	Il testo è strutturato in modo chiaro e organico		Buono	8		
	Testo organizzato in modo abbastanza ordinato e chiaro		Discreto	7		
	Testo organizzato in maniera semplice ma chiara		Sufficiente	6		
	Testo disorganizzato e poco pianificato, non fa uso di nessuno strumento organizzativo.		Mediocre	5		
	Testo disorganizzato e non pianificato		Insufficiente	4		
	Contenuto/testo non organizzato confuso e a tratti incomprensibile		Scarso	1-3		

	Non prodotto		Non valutabile	0		
• Coesione e coerenza testuale.	Il testo è coeso per il corretto uso dei connettivi e delle concordanze, gli argomenti sono collegati al nucleo centrale		Ottimo	10		
	Sono state rispettate le relazioni e i collegamenti fra le componenti del testo. Corretto l'uso di connettivi e congiunzioni		Distinto	9		
	Coerenza e coesione corrette; adeguate le relazioni e i collegamenti tra le parti del testo.		Buono	8		
	Coerenza corretta, sono presenti alcune improprietà circa la coesione.		Discreto	7		
	Coerenza e coesione a tratti non appropriate; i legami e le relazioni fra le componenti del testo non sempre sono logici		Sufficiente	6		
	Il testo manca di coesione a causa dello scorretto uso dei connettivi e delle concordanze, gli argomenti sono collegati al nucleo centrale		Mediocre	5		
			Insufficiente	4		
	Il testo manca di coesione a causa dello scorretto uso dei connettivi e delle concordanze, gli argomenti non sono collegati al nucleo centrale		Scarso	1-3		
	Non prodotto		Non valutabile	0		
Indicatore 2	Descrittori (indicare con una X il descrittore)		Misuratori	Punti	Parziale	Totale
• Ricchezza e padronanza lessicale.	Uso di un linguaggio ricco che dimostra una ottima padronanza lessicale a tutti i livelli; mezzi espressivi utilizzati con sicurezza; registro linguistico personale e originale.		Ottimo	10		
	Lessico ricco e appropriato; utilizzo corretto dei mezzi espressivi; registro linguistico personale e abbastanza efficace		Distinto	9		
	Uso di un linguaggio adeguato che dimostra una buona padronanza lessicale e registro linguistico efficace.		Buono	8		
	Uso di un linguaggio adeguato che dimostra padronanza lessicale.		Discreto	7		

	Uso di un linguaggio semplice che dimostra una sufficiente padronanza lessicale.		Sufficiente	6		
	Uso di un linguaggio modesto che dimostra una mediocre/insufficiente padronanza lessicale.		Mediocre	5		
	Lessico povero e con numerose improprietà; registro linguistico non adeguato		Insufficiente	4		
	Non possiede padronanza lessicale		Scarso	1-3		
	Non prodotto		Non valutabile	0		
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Uso sicuro e corretto degli elementi ortografici e morfosintattici; la punteggiatura è corretta e sottolinea ogni passaggio tra discorso diretto e indiretto		Ottimo	10		
	Utilizzo corretto degli elementi ortografici e morfosintattici; corretta la punteggiatura.		Distinto	9		
	Uso corretto degli elementi ortografici e morfosintattici. Adeguata la punteggiatura.		Buono	8		
	Utilizzo adeguato degli elementi ortografici e morfosintattici. A tratti, qualche incertezza nella punteggiatura		Discreto	7		
	Utilizzo degli elementi grammaticali sostanzialmente corretto, pur con alcune improprietà. A tratti, qualche incertezza nella punteggiatura		Sufficiente	6		
	Diversi errori morfosintattici; uso della punteggiatura non del tutto corretto		Mediocre	5		
	Numerosi e ripetuti errori grammaticali; uso della punteggiatura spesso non corretto		Insufficiente	4		
	Improprio e fortemente scorretto		Scarso	1-3		
	Non prodotto		Non valutabile	0		
Indicatore 3	Descrittori (indicare con una X il descrittore)		Misuratori	Punti	Parziale	Totale
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti	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		

culturali.	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	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		

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

	Conoscenze adeguate; i riferimenti culturali risultano appropriati	Discreto	7		
	Conoscenze essenziali e adeguatamente articolate; riferimenti culturali, globalmente aderenti al contesto	Sufficiente	6		
	Conoscenze limitate e riferimenti culturali imprecisi.	Mediocre	5		
	Conoscenze limitate e imprecise; assenza di riferimenti culturali	Insufficiente	4		
	Scorretto e privo di riferimenti culturali	Scarso	1-3		
	Non prodotto	Non valutabile	0		

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

TOTALE: _____

Acri,

VALUTAZIONE IN VENTESIMI: TOTALE _____/5= _____

La Commissione

Il Presidente

GRIGLIA SECONDA PROVA – ESAME DI STATO A.S. 2024-2025

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

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

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

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

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



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 VALUTAZIONE SECONDA PROVA

Candidato/a.....

<i>INDICATORE (correlato agli obiettivi della prova)</i>	<i>Punti fino a un max di</i>	<i>DESCRIPTORI</i>	<i>PUNTEGGIO OTTENUTO</i>
COMPRENSIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo (max 3 punti)	0.5	Il candidato non comprende il testo introduttivo e la consegna data, rielabora le informazioni in modo limitato	
	1-1.5	Il candidato comprende il testo introduttivo e la consegna data, rielabora le informazioni in modo confuso	
	2	Il candidato comprende sufficientemente il testo introduttivo e la consegna data, rielabora le informazioni in modo adeguato	
	2.5	Il candidato comprende correttamente il testo introduttivo e la consegna data, rielabora le informazioni in modo completo.	
	3	Il candidato comprende correttamente il testo introduttivo e la consegna data, rielabora le informazioni in modo ampio e complete.	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione (max 6 punti)	1	Il candidato non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	
	1.5-3	Il candidato è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà gravi/lievi	
	3.5-4	Il candidato è in grado di utilizzare correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	
	4.5-5	Il candidato è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente	
	5.5-6	Il candidato è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	

PADRONANZA delle competenze tecnico professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi (max 8 punti)	1-2	Il candidato non possiede padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto carente. Individua le problematiche e/o situazioni in modo limitato e non fornisce soluzioni	
	2.5-4	Il candidato possiede una superficiale padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto semplice e poco articolato. Individua le problematiche e/o situazioni in modo parziale e non fornisce soluzioni pertinenti	
	4.5-5	Il candidato possiede un'adeguata padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto semplice, ma efficace. Individua le problematiche e/o situazioni, motivando in maniera più che sufficiente la tesi sostenuta	
	5.5-7	Il candidato possiede una discreta/buona padronanza delle competenze professionali. Personale la rielaborazione ed efficace la soluzione delle problematiche proposte	
	7.5-8	Il candidato possiede un'ottima padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto completo e articolato. Individua strategie appropriate, formulando proposte operative originali per la soluzione dei problemi	
CORRETTEZZA morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale (max 3 punti)	0.5	Il candidato si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	
	1-1.5	Il candidato si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	
	2	Il candidato si esprime in modo corretto, utilizzando un lessico, adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	
	2.5	Il candidato si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico di settore, vario e articolato	
	3	Il candidato si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	
	TOTALE PUNTEGGIO		____/20

Acri,

La Commissione

Il Presidente

8. GRIGLIE DI VALUTAZIONE – ESAME DI STATO a.s.2024/25

Griglia di valutazione della Prova Orale

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

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

	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo seguito	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	



Ministero dell'Istruzione

PROPOSTA A2

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

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

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

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

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

¹ *stimansi*: si stima, si considera.

² *messe*: il raccolto dei cereali.

³ *concio*: conciato, ridotto.

⁴ *casipola*: casupola, piccola casa.

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

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



Ministero dell'Istruzione

Comprensione e Analisi

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

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

Interpretazione

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



Ministero dell'Istruzione

PROPOSTA C2

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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

IIS IPSIA ITI IPSEOA - ACRI

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

Codice ATECO I56

Simulazione II prova scritta Esami di Stato 2023/24

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

TIPOLOGIA A

DOCUMENTO

Da: Il “Libro Bianco sulla Sicurezza Alimentare”

Commissione delle Comunità Europee

[...]

CAPITOLO 1: INTRODUZIONE

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

[...]

3. [...]

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

[...]

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

[...]

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

Per tale motivo l'Autorità deve

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

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

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

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

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

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

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

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

- chiarisca le finalità del sistema HACCP;
- elenchi le fasi preliminari e i 7 principi su cui si basano la progettazione e l’applicazione del sistema HACCP;
- riferisca, riportando degli esempi, le tipologie di pericoli che possono mettere a rischio la salute del consumatore; individui un pericolo specifico e ne spieghi gli effetti sulla salute del consumatore;
- fornisca la definizione di “punto critico di controllo” (CCP) e lo spieghi con un esempio.

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

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

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

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

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

IIS IPSIA ITI IPSEOA - ACRI

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

Codice ATECO I56

Simulazione II prova scritta Esami di Stato 2024/25

Nucleo N°4. Cultura della “Qualità totale” dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell’integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all’innovazione.

TIPOLOGIA A

DOCUMENTO 1: La qualità degli alimenti

L’alimento, prima di arrivare sulla nostra tavola, attraversa spesso una lunga filiera. In ogni fase, alcuni fattori contribuiscono a determinarne la Qualità:

1. Qualità di origine
2. Qualità nutrizionale
3. Qualità igienico-sanitaria
4. Qualità merceologica
5. Qualità ambientale
6. Qualità etica
7. Qualità organolettica

1. Qualità di origine

È uno dei primi aspetti di Qualità impliciti dell’alimento. È l’espressione della tipicità di alcuni prodotti legati alla territorialità, alla conservazione delle produzioni autoctone e delle lavorazioni tramandate da generazioni. Questo ha portato alcuni prodotti ad essere riconosciuti con Marchi di Qualità accreditati ufficialmente. L’Italia vanta attualmente il primato europeo tra i prodotti riconosciuti con la qualifica di Denominazione d’Origine Protetta e Indicazione Geografica Protetta. Grazie a questi riconoscimenti è possibile aiutare i consumatori a riconoscere e a scegliere la Qualità.

2. Qualità nutrizionale

Altro elemento intrinseco all’alimento è dato dalla sua capacità nutritiva e dal contenuto in macro e micronutrienti e dalla capacità di apportare benefici alla salute umana. La Qualità nutrizionale può intendersi sotto due aspetti:

1. Aspetto quantitativo, che è dato dalla quantità di energia chimica che l’alimento apporta (Calorie)
2. Aspetto qualitativo, che è dato dalla combinazione degli elementi nutritivi in esso contenuti. Tali informazioni possono essere ricavate dalla lettura attenta dell’etichetta.

3. Qualità igienico-sanitaria

Condizione indispensabile della Qualità di un alimento è quella che non deve presentare rischi per la salute umana, che non vi sia contaminazione chimica e microbica e che risponda a requisiti d'igiene minimi, stabiliti per legge. Tutto ciò risponde al concetto generale di Sicurezza Alimentare che va garantita lungo tutta la filiera, a partire dalla produzione primaria. Lo strumento a garanzia della salute del cittadino, adottato obbligatoriamente da tutti gli operatori del settore alimentare è il sistema HACCP.

4. Qualità merceologica

La Qualità merceologica è determinata dalla conformità delle caratteristiche tecnologiche e commerciali di un determinato prodotto a quelle standard stabilite per la sua categoria di riferimento. Per i consumatori risulta di fondamentale importanza la shelf life (vita da scaffale) del prodotto alimentare che ci dà indicazioni sulla sua conservabilità e sul mantenimento delle caratteristiche nel tempo.

5. Qualità ambientale

La Qualità ambientale riguarda i metodi di produzione, la sostenibilità ambientale, l'eco compatibilità e le tecniche di agricoltura. Per la FAO, l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e Agricoltura, una dieta che garantisca la massima sostenibilità ambientale deve presentare un ridotto impatto sull'ambiente e deve essere adeguata dal punto di vista nutrizionale, rimanendo nello stesso tempo economicamente sostenibile, facilmente accessibile e culturalmente accettabile. Una dieta sostenibile non deve generare effetti negativi a lungo termine sulla salute, sull'ambiente, sulla società e sull'economia.

6. Qualità etica

Per etica alimentare si intende come affrontare in modo consapevole un bisogno universale di cibo sano. Le attività umane più distruttive per l'ambiente sono l'agricoltura e l'allevamento intensivo che rappresentano letteralmente la negazione delle condizioni biologiche della vita. L'etica riguarda anche come vengono trattati i lavoratori agricoli ed il loro giusto compenso nonché la salute e il benessere degli animali da allevamento.

7. Qualità organolettica

La Qualità organolettica è determinata dalla valutazione del consumatore di alcune caratteristiche dell'alimento, quali l'aspetto, il gusto, l'aroma e la consistenza, percepite attraverso gli organi di senso (Qualità Sensoriale). Si tratta di valutazioni soggettive che sono notevolmente influenzate da fattori psicologici, sociali e culturali.

(Fonte: Le 7 Qualità degli Alimenti - BIOLAB PUGLIA - Igiene degli Alimenti e Sicurezza sul Lavoro)

DOCUMENTO 2: I marchi di qualità alimentare

Sono stati creati dall'Unione Europea a partire dagli anni '90 con l'obiettivo di definire disciplinari di produzione, origine e proprietà dei prodotti agroalimentari. Mediante i Regolamenti CEE n. 2081/92 e n. 2082/92, l'Unione Europea ha adottato un quadro giuridico relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari. All'inizio del nuovo millennio con i nuovi regolamenti CEE n. 510/2006 e n. 509/2006 è stato semplificato l'iter di registrazione dei marchi e ha introdotto maggiori garanzie al consumatore attraverso una

più ampia visibilità dell'etichettatura e l'uso dei simboli comunitari. Nell'iter di riconoscimento dei marchi di qualità sono coinvolti diversi attori, dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali che interagisce con le Amministrazioni locali ed europee alle filiere di produzione delle Denominazioni.

- La Denominazione di Origine Protetta, meglio nota con l'acronimo DOP, è un marchio di tutela giuridica della denominazione che viene attribuito dall'Unione Europea a un prodotto originario di un luogo, regione o, in casi eccezionali, di un determinato Paese, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata.
- L'Indicazione Geografica Protetta (IGP) viene attribuita a quei prodotti (agricoli o alimentari) per i quali una particolare qualità, la reputazione o un'altra caratteristica dipendono dall'origine geografica, e la cui produzione, trasformazione e/o elaborazione avviene in un territorio specifico. Quindi, per ottenere il marchio, almeno una delle fasi di produzione deve essere effettuata nella zona in questione.
- La Specialità Tradizionale Garantita (STG) è un marchio di origine dei prodotti agricoli e alimentari che abbiano una produzione o composizione specifica (cioè differente da altri prodotti simili) e tradizionale (cioè esistente da almeno vent'anni), anche se non vengono prodotti necessariamente solo in tale zona. Contrariamente ai DOP e IGP, il marchio STG garantisce solo la ricetta tipica o il metodo di produzione tradizionale di un determinato prodotto, ma senza un vincolo di appartenenza territoriale. Di conseguenza il prodotto STG può essere preparato in un qualsiasi paese dell'Unione Europea, a patto che la produzione rispetti il relativo disciplinare e sia certificata da un organismo di controllo accreditato. Inoltre, nel caso in cui la tecnica di produzione sia differente dal disciplinare protetto, il prodotto può comunque essere commercializzato con identica denominazione, senza poter tuttavia inserire sull'etichettatura il logo STG e la menzione comunitaria. I prodotti italiani con marchio STG sono quattro: mozzarella, pizza napoletana, amatriciana tradizionale e vincisgrassi alla maceratese.
- La Denominazione di Origine Controllata (DOC) è una sigla, istituita dal decreto legge n.930 del 12 luglio 1963, che indica gli aspetti determinanti nella produzione di un vino che riporta il famoso marchio, come: la zona di produzione, la tipologia di vitigno, i metodi di coltura utilizzato, i metodi di vinificazione, la concentrazione alcolica, la produttività per ettaro e le caratteristiche organolettiche.
- Anche la Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG) è stata istituita con il decreto legge del 1963, ma è stata effettivamente utilizzata dagli anni Ottanta. Questo marchio è stato creato per garantire al consumatore la qualità e la provenienza d'origine dei vini in Italia, in particolare quelli di maggior pregio e provenienti da territori ben specifici, dove i viticoltori devono seguire un preciso disciplinare per ottenere un vino degno di ottenere la denominazione d'origine.

(Fonte: [I marchi di qualità alimentare - AIFB](#))

- A) Con riferimento alla comprensione dei due documenti introduttivi, il candidato risponda ai seguenti quesiti:
- Cosa si intende per "qualità di origine" e come influisce sulla tipicità di un prodotto alimentare?
 - Come possono i consumatori identificare un prodotto con una buona qualità nutrizionale leggendo l'etichetta alimentare?
 - Quali sono le differenze principali tra i marchi di qualità come DOP (Denominazione di Origine Protetta), IGP (Indicazione Geografica Protetta) e DOC (Denominazione di Origine Controllata)?
- B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, relazioni sulla qualità nutrizionale degli alimenti e nello specifico:
- Gli alimenti innovativi, come quelli arricchiti con probiotici, offrono reali benefici per il sistema immunitario?
 - Alimenti innovativi a base di insetti: quali sono i loro effetti sulla salute rispetto a fonti proteiche tradizionali come carne e pesce?
 - relazioni infine sulle linee guida per una sana e corretta alimentazione.
- C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato supponga di dover preparare un piatto principale innovativo (da scegliere tra antipasto, primo piatto, piatto principale, dessert) che utilizzi ingredienti innovativi, mantenendo al contempo un equilibrio nutrizionale. Il piatto dovrà rispondere alle esigenze di una clientela attenta alla salute, al benessere e alla sostenibilità.
- Il candidato presenta il piatto finito, descrivendo le scelte fatte in termini di ingredienti innovativi, tecniche culinarie, aspetti nutrizionali e salute.
- D) Il candidato concluda riferendo una breve analisi del piatto da un punto di vista sensoriale, spiegando come ogni componente contribuisce al sapore, alla consistenza e al profumo del piatto.

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

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

I DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	COGNOME E NOME	FIRMA
ITALIANO	SALFI PAOLA	F.to SALFI PAOLA
STORIA	SALFI PAOLA	F.to SALFI PAOLA
TEDESCO	AGOSTO MARIA CARMELA	F.to AGOSTO M. CARMELA
MATEMATICA	SPOSATO MARIA FRANCESCA	F.to SPOSATO M. FRANCESCA
LAB. DI SERV ENO SETT. CUCINA	RAVATTI MARINO	F.to RAVATTI MARINO
LAB. DI SERV ENO SETT. CUCINA	COZZA SERGIO	F.to COZZA SERGIO
LAB. DI SERV ENO SETT. SALA E VENDITA	GABRIELE V. ANGELO	F.to GABRIELE V.ANGELO
SOSTEGNO	PETRONE FIORELLA	F.to PETRONE FIORELLA
INGLESE	FUSARO EMANUELA	F.to FUSARO EMANUELA
DIR TEC AMM STR. RICETTIVE	MUSTICA COSMO	F.to MUSTICA COSMO
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	MERINGOLO ANGELA	F.to MERINGOLO ANGELA
RELIGIONE	SCAGLIONE RITA	F.to SCAGLIONE RITA
SCIENZE MOTORIE	CAPALBO DEBORAH	F.to CAPALBO DEBORAH
EDUCAZIONE CIVICA	MUSTICA COSMO	F.to MUSTICA COSMO

Acri, 13 Maggio 2025

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Franca Tortorella

Firma autografa sostituita a mezzo stampa

ai sensi dell'art.3,comma 2 del D.Lgs 39/1993