



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

Via S. Scervini n° 115 – 87041 ACRI (CS) Tel.: 0984/1861921 - 953143 Fax: 0984/953143
e-mail: csis06100t@istruzione.it - PEC: csis06100t@pec.istruzione.it – www.iisacri.edu.it
C.F.: 98088760784 – C.M.: CSIS06100T – Distretto n. 16 - Codice Univoco Ufficio UFQTXQ



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE - "IPSIA – ITI" - ACRI
Prot. 0005505 del 15/05/2025
V (Entrata)

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE 5[^] Sez. A PDS – CORSO SERALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA

OPZIONE: “PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI”

Anno scolastico 2024/25

Il Coordinatore di classe
Prof.ssa Maria Pugliese Tamburi

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Franca Tortorella

INDICE

DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE	Pag. 3
INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	Pag. 5
DESCRIZIONE DELLA CLASSE	Pag. 8
CREDITO SCOLASTICO	Pag. 13
PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	Pag. 14
INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA	Pag. 18
ATTIVITÀ E PROGETTI	Pag. 19
CONSUNTIVI PER DISCIPLINA	Pag. 21
VALUTAZIONE	Pag. 58
ALLEGATI	Pag. 60

1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1 Breve descrizione del contesto

Il comune è situato in fascia montana, ai piedi dell'altopiano silano; si tratta di un vasto territorio che, oltre al centro storico, si dirama in numerose frazioni. Dai dati macroeconomici e dalle rilevazioni statistiche il contesto socio-economico risulta essere di livello medio-basso. La scuola è tra le poche istituzioni a rappresentare un'opportunità concreta per diminuire svantaggi e condizioni sfavorevoli, determinandosi sia come elemento di aggregazione sociale e di crescita culturale e sia come forza propulsiva atta alla diminuzione della varianza negativa in contesti simili. La popolazione studentesca presenta un background culturale non propriamente alto, ma si attesta su un livello medio-basso, il quale inevitabilmente si riflette sulla preparazione scolastica iniziale. La mancanza di mezzi economici non consente alle famiglie di investire adeguatamente nelle spese per l'istruzione; pertanto solo una piccola percentuale di esse può offrire formazione extrascolastica. Il territorio si caratterizza per la prevalente attività nel settore primario e terziario, mentre scarsa è la presenza nel settore secondario (quasi tutte le attività sono artigianali e a conduzione familiare). Il Comune e alcuni enti pubblici partecipano, in parte, con risorse e contributi alla spesa per l'istruzione; alcune associazioni del territorio e del mondo produttivo collaborano attivamente e proficuamente con l'Istituto, ospitando o partecipando a diverse manifestazioni e interagendo nel rapporto scuola – mondo del lavoro. Sono presenti risorse e competenze utili alla crescita socio – economica ma non sono assolutamente sufficienti a diminuire il gap degli svantaggi e a frenare il trend migratorio, aumentato negli ultimi anni. L'istituto è ubicato in zona facilmente raggiungibile dall'utenza scolastica; l'edificio è di nuova costruzione (inaugurato nel 2013). La dotazione strumentale è piuttosto consistente: sono presenti una biblioteca, diversi laboratori (anche mobili) e una ricca strumentazione utile alle attività didattiche. L'Istituto non dispone di palestra e di aule sufficienti ad ospitare gli studenti, in aumento.

1.2 Presentazione Istituto

L'Istituto si propone di rispondere all'esigenza di organizzare percorsi formativi quinquennali, finalizzati al conseguimento di un titolo di studio e fondati su una solida base d'istruzione generale e tecnico professionale di rilevanza nazionale, con connotazioni specifiche a livello locale. La continua trasformazione dei processi produttivi, la mobilità del mercato del lavoro e la rapida trasformazione socio-economica del territorio richiedono una cultura tecnologica

solida e strutturata, capace di governare cambiamenti e di prendere decisioni in situazioni d'incertezza; c'è, dunque, bisogno di un'offerta formativa adeguata alle nuove opportunità per sostenerle culturalmente e tecnologicamente. Per questo motivo l'Istituto, nato cinquanta anni fa come IPSIA, intercettando le esigenze del territorio e le aspettative delle famiglie, si è trasformato in Istituto di Istruzione Superiore, accogliendo anche l'Istituto Tecnico Industriale e l'Istituto Professionale Alberghiero.

L'Istituto, consapevole del suo compito di fornire risposte adeguate ai bisogni formativi dell'utenza e alle istanze del territorio e facendo proprio il concetto "l'inclusione è garanzia per l'attuazione del diritto alle pari opportunità e per il successo formativo di tutti" (Nota 1143 del 17 maggio 2018 e il documento, l'autonomia scolastica per il successo formativo del 14 agosto 2018) considera prioritario promuovere:

- adeguate competenze di base per migliorare la crescita culturale e professionale e affrontare i nuovi processi e complessi della globalizzazione;
- idonee competenze tecniche e professionali adattabili in una società in continua evoluzione;
- competenze chiave e di cittadinanza, necessari nella società della conoscenza;
- un ambiente adatto per crescere, scoprire, ricercare e trovare la propria identità e affinare talenti, attitudini e capacità.

L'Istituto interpreta le finalità nel proprio contesto attraverso lo sviluppo di una didattica modulare, collaborativa, orientativa e di processo, che accompagna lo studente nel suo percorso di crescita umana e professionale, anche attraverso costanti contatti con le attività produttive e con le agenzie formative del territorio. La realtà scolastica diventa laboratorio permanente di ricerca organizzativa educativa e didattica nella quale si adottano modelli del miglioramento continuo e si studiano le condizioni per progettare azioni efficaci nella prospettiva di una scuola inclusiva che riduca la dispersione e la demotivazione e consente che tutti gli attori coinvolti (alunni, insegnanti, famiglie, personale, dirigente) di vivere in un contesto accogliente e stimolante, caratterizzato da relazioni significative e da opportunità conoscitive.

In questo quadro, orientato al raggiungimento delle competenze richieste dal mondo del lavoro e delle professioni, l'offerta formativa dell'IIS permette di padroneggiare meglio la complessità tecnologica del nostro tempo, di piegarla alle caratteristiche del territorio e ai bisogni della popolazione, in linea con la trasformazione socio-economica.

2 INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (dal PTOF)

❖ PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

Competenze comuni:

a tutti i percorsi di istruzione professionale

- 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.

Competenze specifiche: di indirizzo

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

- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menù 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.

QUADRO ORARIO TRIENNIO

Disciplina	IV Secondo periodo	V Terzo periodo
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	3	3
LINGUA INGLESE	2	2
STORIA	2	2
MATEMATICA	3	3
TEDESCO	2	2
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ANALISI E CONTROLLI MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	2(1)	2(1)
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	2	2
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE PASTICCERIA	3	2
ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	2(1)	2(1)
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	2	2
RELIGIONE CATTOLICA	1	1
Totale ore	24	23

Tra parentesi sono indicate le ore relative alle attività di laboratorio che prevedono la copresenza degli insegnanti tecnico-pratici.

3 DESCRIZIONE DELLA CLASSE

3.1 Composizione consiglio di classe

COGNOME E NOME	DISCIPLINA	CONTINUITA' NEL TRIENNIO
Maria Pugliese Tamburi	Lingua e letteratura italiana - Storia	Sì
Espedito De Bonis	Religione Cattolica	Sì
Carla Marra	Lingua Inglese	NO
Leonardo De Leo	Matematica	NO
Erwin Pirri	Tedesco	Sì
Laura Claudia Barbetta	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	NO
Angela Meringolo	Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari	NO
Giuseppe Capalbo	Diritto e tecniche amministrative	NO
Carmine Pisani	Laboratorio di servizi enogastronomici – settore pasticceria	NO
Anna Gradilone	Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari	SI
Concettina Longo	Laboratorio di analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari	NO

3.2 Composizione della classe

Elenco alunni

N.	PROVENIENZA		
	IV	Altro indirizzo	Altro Istituto
	Sì/no	Sì/no	Sì/no
1 XXX	NO	NO	SI
2 XXX	Sì	NO	NO
3 XXX	Sì	NO	NO
4 XXX	Sì	NO	NO
5 XXX	Sì	NO	NO
6 XXX	Sì	NO	NO
7 XXX	Sì	NO	NO
8 XXX	Sì	NO	NO
9 XXX	Sì	NO	NO
10 XXX	Sì	NO	NO
11 XXX	NO	NO	NO
12 XXX	NO	NO	NO
13 XXX	Sì	NO	NO
14 XXX	Sì	NO	NO
15 XXX	Sì	NO	NO
16 XXX	Sì	NO	NO

3.3 Presentazione della classe

Il corso serale è strutturato su un percorso triennale, atto a coprire l'intero quinquennio; in particolare, al primo anno si attuano gli insegnamenti corrispondenti al primo biennio (prima e seconda), al secondo anno quelli corrispondenti al secondo biennio (terza e quarta) e al terzo anno gli insegnamenti corrispondenti al quinto anno di un corso diurno. Il gruppo classe è composto da 16 studenti (13 provenienti dall'ex Secondo Periodo e 3 nuovi inserimenti).

Il gruppo classe non ha svolto il percorso PCTO in quanto non è previsto dalla vigente normativa scolastica per il corso serale, tuttavia gli studenti hanno svolto anche attività assimilabili ad esso.

Per quanto riguarda la continuità didattica, solo quattro docenti hanno seguito gli studenti nello scorso anno scolastico. Il ripetuto avvicendamento di molti insegnanti ha causato spesso dei disagi sia agli allievi che ai docenti stessi, pertanto si è reso necessario recuperare contenuti e ricalibrare l'approccio ad alcune discipline.

Il gruppo classe presenta una eterogeneità sia dal punto di vista della personalità che del profitto scolastico. Gli studenti più motivati e volenterosi hanno affrontato l'intero percorso in maniera adeguata e proficua, grazie ad uno studio costante sia in classe che a casa, recuperando lacune e superando le difficoltà incontrate. Gli studenti meno motivati, e con meno capacità organizzativa rispetto allo studio, hanno invece frequentato in modo approssimativo e si sono limitati al lavoro proposto loro in classe. A causa di un interesse ed una motivazione non sempre adeguati, impegni di lavoro e importanti problemi di salute/famiglia, un buon numero di allievi nel corso di quest'anno ha avuto una frequenza non del tutto regolare, assentandosi spesso e totalizzando numerosi ritardi e/o uscite anticipate. Questo ha rallentato molto il normale svolgersi dei programmi ed il perseguimento degli obiettivi predefiniti.

Lo sviluppo delle abilità linguistiche, comunicative, espositive ed argomentative ha costituito un obiettivo trasversale da perseguire in tutte le discipline che hanno cercato di far acquisire conoscenze e competenze adeguate unitamente all'uso appropriato del linguaggio specifico sia tecnico che umanistico. Tuttavia, le capacità logico-matematiche nonché quelle tecniche professionalizzanti per alcuni risentono di situazioni pregresse in parte colmate, o di capacità limitate, che rendono le abilità adeguate alla soluzione di casi semplici e guidati con interventi personalizzati e studio assistito.

Per quanto attiene lo svolgimento delle attività didattiche e i contenuti di ciascuna disciplina si rinvia alle relazioni finali che ciascun docente ha di seguito allegato.

Il livello di socializzazione all'interno della classe è risultato positivo. Dal punto di vista disciplinare non ci sono stati problemi significativi né all'interno del gruppo di studenti né nei confronti dei docenti.

Per garantire il successo scolastico degli studenti con maggiori difficoltà si è lavorato sulla motivazione e spesso le prove scritte sono state svolte con l'ausilio costante dell'insegnante.

La classe ha svolto il 20% del monte ore in modalità a distanza (DDI), dal 9 gennaio al 10 marzo 2025, così come previsto dalla legge.

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE	
N° studenti	16
Maschi	10
Femmine	6
Età media	41 anni
Diplomati	8
Laureati	3

RELAZIONE

3.4 Storia della classe

Classe	Iscritti	Ritirati	Promossi scrutinio finale	Promossi scrutinio sezione differita	Non promossi
2° periodo (IV anno)	32	0	13	Nessuno	19

Situazione in ingresso della classe nell'anno scolastico in corso

Risultati scrutini di classe quarta

Promossi scrutinio finale	Promossi con un debito formativo	Promossi con due debiti formativi	Promossi con tre debiti formativi
13	Nessuno	Nessuno	Nessuno

Risultato dello scrutinio finale della classe IV

<i>MATERIA</i>	<i>N. Studenti Promossi con 6</i>	<i>N. Studenti Promossi con 7</i>	<i>N. Studenti Promossi con 8</i>	<i>N. Studenti Promossi con 9-10</i>	<i>N. Studenti con DEBITO FORMATIVO</i>	<i>N. Studenti NON PROMOSSI</i>
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	3	4	5	1	Nessuno	19
LINGUA INGLESE	1	8	4	0	Nessuno	19
STORIA	1	3	6	1	Nessuno	19
MATEMATICA	6	1	6	0	Nessuno	19
TEDESCO	2	7	4	0	Nessuno	19
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE , ANALISI E CONTROLLI MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	7	6	0	0	Nessuno	19
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	2	2	2	7	Nessuno	19
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE PASTICCERIA	5	1	1	5	Nessuno	19
ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	4	4	4	1	Nessuno	19
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	5	2	5	1	Nessuno	19
RELIGIONE CATTOLICA	0	0	0	13	Nessuno	13

4 CREDITO SCOLASTICO

Per i candidati dei percorsi di istruzione per gli adulti di secondo livello, ai sensi dell'art. 11, comma 6 dell'O.M. n. 53 del 3/3/2021, il credito scolastico è attribuito con le seguenti modalità:

- a) in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo e nel terzo periodo didattico sino a un massimo di 40 punti;
- b) il credito maturato nel secondo periodo didattico è attribuito sulla base delle medie dei voti assegnati, ai sensi della tabella B all'allegato A alla presente ordinanza, in misura non superiore a 25 punti.

Tabella A Attribuzione credito scolastico per il secondo periodo (III e IV)

Media dei voti	Fasce di credito classe terza	Fasce di credito classe quarta
$M < 6$	---	---
$M = 6$	7 – 8	8 – 9
$6 < M \leq 7$	8 – 9	9 – 10
$7 < M \leq 8$	9 – 10	10 – 11
$8 < M \leq 9$	10 – 11	11 – 12
$9 < M \leq 10$	11 – 12	12 – 13

- c) il credito maturato nel terzo periodo didattico (classe V) è attribuito sulla base della media dei voti assegnati, ai sensi della tabella B, in misura non superiore a 15 punti.

Tabella B Attribuzione credito scolastico per la classe quinta in sede di ammissione all'Esame di Stato

Media dei voti	Fasce di credito classe quinta
$M < 6$	7 – 8
$M = 6$	9 – 10
$6 < M \leq 7$	10 – 11
$7 < M \leq 8$	11 – 12
$8 < M \leq 9$	13 – 14
$9 < M \leq 10$	14 – 15

5 PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

5.1 Obiettivi formativi

Il diplomato nell'indirizzo Servizi per l'enogastronomia-pasticceria deve:

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti dolciari.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio.
- 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.

5.2 Obiettivi specifici di apprendimento (OSA)

- Insegnare agli studenti ad esprimersi e a comunicare nei linguaggi specifici delle diverse discipline, esponendo i contenuti delle stesse in modo ordinato, articolato e chiaro.
- Sviluppare negli studenti le capacità rielaborative di connessione tra argomenti studiati in fasi successive e saper utilizzare ed elaborare le conoscenze finalizzandole alle attività pratiche previste nel profilo professionale.
- Guidare gli studenti a migliorare la propria situazione cognitiva di partenza, attraverso un progressivo sviluppo delle capacità logiche, di analisi e di sintesi, fino a giungere a una valida competenza professionale.
- Avviare gli studenti ad una proficua partecipazione in classe, utilizzando un linguaggio appropriato e corretto e imparando ad ascoltare e rispettare le idee altrui.
- Dotare gli studenti di strumenti critici, che permettano loro di analizzare e comprendere la realtà che li circonda per acquisire gli opportuni orientamenti nel proseguire gli studi ed immettersi nella società come lavoratori professionalmente preparati e come cittadini consapevoli dei propri diritti e doveri.

5.3 Competenze generali

Il diplomato nell' articolazione Pasticceria consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- 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.

5.4 Competenze sociali e civiche

Sono parte integrante della programmazione curricolare l'acquisizione della competenze chiave di cittadinanza e per l'apprendimento permanente (raccomandazione del Parlamento europeo 23 maggio 2018), cioè quelle competenze che contribuiscono 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 di 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;
- per l'esercizio attivo e consapevole dei propri diritti e doveri di cittadino;
- per il possesso di conoscenze specifiche e di capacità di affrontare i conflitti e di 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):

- rispetta le regole condivise, collabora con gli altri per la costruzione del bene comune;
- si assume le proprie responsabilità, chiede aiuto quando si trova in difficoltà e sa fornire aiuto a chi lo chiede;
- ha cura e rispetto di sé, degli altri e dell'ambiente come presupposto di un sano e corretto stile di vita.

5.5 Obiettivi trasversali

Gli obiettivi trasversali prefissati dal consiglio di classe all'inizio dell'anno scolastico sono stati globalmente raggiunti. Al loro raggiungimento hanno contribuito tutte le discipline, potenziate dalle attività indicate nonché lo svolgimento del corso relativo all'area professionalizzante.

Essi sono:

- Promuovere le dinamiche del dialogo e del confronto.
- Educare al senso del dovere e al rispetto degli altri.
- Sviluppare una coscienza democratica recuperando il valore delle istituzioni.
- Educare ai valori umani e alla solidarietà.
- Favorire lo sviluppo delle capacità di scelta, del senso di responsabilità.
- Favorire lo sviluppo delle capacità espressive.
- Favorire la creatività.
- Sviluppare capacità di lavoro autonomo.
- Sviluppare capacità di ricerca e di valutazione delle fonti di informazione.
- Potenziamento di valenze linguistiche atte ad affrontare autonomamente i vari settori culturali, produttivi, tecnico-professionali.
- Sviluppare competenze spendibili, utili nella vita e per la cultura.

5.6 Competenze per aree del percorso formativo

Area Linguistica e Comunicativa

- Utilizzare strumenti espressivi e argomentativi adeguati per gestire la comunicazione e l'interazione orale in vari contesti.
- Leggere e comprendere testi articolati e complessi di diversa natura, scritti anche in linguaggi specialistici, cogliendone le implicazioni e interpretandone lo specifico significato.
- Acquisire in Inglese, strutture, modalità e competenze comunicative e utilizzare i linguaggi settoriali relativi al percorso di studio.
- Saper utilizzare le tecnologie dell'informazione e della comunicazione per studiare, fare ricerca e comunicare.

Area Storico-Sociale

- Comprendere, anche in una prospettiva interculturale, il cambiamento e la diversità dei tempi storici in dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in dimensione sincronica attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali.
- Condividere principi e i valori per l'esercizio della cittadinanza alla luce del dettato della Costituzione italiana, di quella europea, delle dichiarazioni universali dei diritti umani a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.
- Cogliere le implicazioni storiche, etiche, sociali, produttivi ed economiche ed ambientali dell'innovazione scientifico-tecnologica e, in particolare, il loro impatto sul mondo del lavoro e sulle dinamiche occupazionali.

Area Matematica

L'asse matematico ha l'obiettivo di far acquisire allo studente saperi e competenze che lo pongano nelle condizioni di possedere una corretta capacità di giudizio e di sapersi orientare consapevolmente nei diversi contesti del mondo contemporaneo.

La competenza matematica, che non si esaurisce nel sapere disciplinare e neppure riguarda soltanto gli ambiti operativi di riferimento, consiste nell'abilità di individuare e applicare le procedure che consentono di esprimere e affrontare situazioni problematiche attraverso linguaggi formalizzati.

La competenza matematica comporta la capacità e la disponibilità a usare modelli matematici di pensiero (dialettico e algoritmico) e di rappresentazione grafica e simbolica (formule, modelli, grafici), la capacità di comprendere ed esprimere adeguatamente informazioni qualitative e quantitative, di esplorare situazioni problematiche, di porsi e risolvere problemi, di progettare e costruire modelli di situazioni reali.

Finalità dell'asse matematico è l'acquisizione di abilità necessarie per applicare i principi e i processi matematici di base nel contesto quotidiano della sfera domestica e sul lavoro, nonché per seguire e vagliare la coerenza logica delle argomentazioni proprie e altrui in molteplici contesti di indagine conoscitiva e di decisione.

Saper interpretare mediante gli strumenti matematici grafici di funzioni ricorrenti nei vari ambiti disciplinari.

Saper riflettere criticamente su alcuni temi della matematica.

Esprimersi con sobrietà e precisione di linguaggio.

6 INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

6.1 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento

Per gli allievi dei corsi serali, studenti-lavoratori, quindi già inseriti nel mondo lavorativo, spesso coniugati e con figli a carico, non è prevista la partecipazione alle attività di alternanza scuola-lavoro promosse dal nostro Istituto così come per gli allievi del diurno. Nonostante ciò, essi hanno svolto anche attività assimilabili ai percorsi PCTO. Pertanto, per valorizzare ed accrescere il patrimonio culturale, professionale ed individuale, si propone l'esposizione delle varie esperienze maturate in ambito formativo e lavorativo, con le implicazioni di tipo relazionale, culturale e professionale e, di contro, la significatività del percorso scolastico scelto e le aspettative attese con l'acquisizione del titolo di studio e delle certificazioni integrative conseguite durante il periodo di studio. È importante analizzare le esperienze pregresse e le aspettative future alla luce delle nuove competenze e conoscenze acquisite durante il periodo di studi al fine di aumentare l'autostima e la sicurezza nella persona.

7 ATTIVITÀ E PROGETTI

7.1 Attività di recupero e potenziamento

I gruppi di studenti che presentano maggiori difficoltà sono quelli che hanno un background socioeconomico e culturale svantaggiato. La scuola a tal proposito promuove la conoscenza della situazione socio-affettiva dell'alunno, e il superamento di difficoltà, emarginazione e pregiudizi mediante l'attività didattica e con il coinvolgimento della classe. Nello specifico sono state programmate interventi in itinere finalizzati al recupero delle tematiche di base di ogni disciplina, avendo cura di inserire attività interessanti e stimolanti, strategie compensative, didattica laboratoriale.

7.2 EDUCAZIONE CIVICA

Il nostro Istituto, nella stesura del PTOF ha individuato, come obiettivo prioritario nella progettazione curricolare, extracurricolare, educativa e organizzativa, lo sviluppo di competenze chiave di cittadinanza per rispondere in modo operativo alle esigenze messe in evidenza negli obiettivi di processo indicati nel Rapporto di Autovalutazione (RAV). In particolare, il potenziamento delle regole associative e di solidarietà per la promozione della persona e del territorio, nonché l'incremento delle conoscenze, ma soprattutto delle competenze.

Infatti, solo un cittadino "competente" può esercitare effettivamente i propri diritti di cittadinanza ed essere in grado di adattarsi in modo flessibile al mondo esterno, affrontando i problemi con la giusta consapevolezza e maturità. Tutto ciò è stato specificato nella programmazione di classe e negli obiettivi trasversali. Alla luce di quanto detto finora, il consiglio di classe, con la ferma convinzione che la scuola rappresenta un ambito privilegiato d'intervento sociale, in cui si investono consistenti risorse, finanziarie ed organizzative, ma si assumono anche rilevanti responsabilità morali e civili, ha inteso coinvolgere gli allievi in un percorso che li incentivasse a conoscere meglio il funzionamento di uno Stato democratico, in cui i cittadini hanno il diritto di partecipare alla vita politica, in cui vi è una Costituzione, che definisce i diritti e i doveri di tutti, e in cui i poteri di chi fa le leggi, di chi governa e di chi giudica i reati sono distinti e indipendenti tra di loro.

L'Uda di Educazione Civica è stata articolata in tre macro aree:

1) Costituzione, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà.

2) Sviluppo sostenibile, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio.

3) Cittadinanza digitale.

Le lezioni sono state svolte da tutti i docenti della classe durante l'intero anno scolastico, per un totale di 33 ore, e ha impegnato gli allievi in attività di lezione partecipata e dibattiti, contestualizzando gli argomenti trattati con la realtà attuale.

Obiettivi formativi:

- Promuovere la conoscenza di uno sviluppo sostenibile per maturare comportamenti coerenti con una cittadinanza planetaria, idonei a salvaguardare l'ambiente e le sue risorse oggi per tutti e domani per le future generazioni.
- Conoscere le proprie radici storiche e i principi fondamentali della Costituzione della Repubblica Italiana.
- Conoscere i Diritti umani, la Dichiarazione Universale dei Diritti dell'Uomo.
- Promuovere azioni, a tutti i livelli, per combattere il cambiamento climatico.

Competenze disciplinari:

- Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità.
- Riconoscere come la ricchezza e la varietà delle dimensioni relazionali dell'esperienza umana porti a concretizzazioni istituzionali e ordinamentali che tengono conto della storia di ogni popolo.

8 CONSUNTIVI PER DISCIPLINA

RELIGIONE

Anno scolastico 2024/25

Docente: **Espedito De Bonis**

Classe V sez. A PD – SERALE

Profilo della classe

Il gruppo classe si presenta attento ed attivo. Gli allievi mostrano un interesse costante e intervengono in modo corretto, sia nel manifestare le loro opinioni, sia nell'espone i contenuti didattici richiesti. Quest'anno in particolare si evince negli stessi, una maggiore consapevolezza ed un atteggiamento più responsabile e collaborativo che ha permesso loro di conseguire esiti migliori. Sono aperti al confronto e al dialogo dialettico, fanno domande pertinenti, eseguono di buon grado le richieste didattiche proposte dall'insegnante manifestando un rispetto delle consegne puntuale e un apprendimento efficace. Il docente ha cercato di lavorare in maniera costruttiva, finalizzando l'attività didattica non solo all'arricchimento culturale ma soprattutto alla crescita morale ed umana dei discenti.

Raggiungimento degli obiettivi prefissati

Obiettivi generali

- La comprensione e il rispetto per le diverse posizioni in materia religiosa ed etica.
- Saper utilizzare in maniera corretta ed adeguata la Bibbia e i documenti principali della tradizione cristiana in relazione ai temi trattati.
- Aver colto i valori fondanti del Cristianesimo ed averli confrontati con le altre religioni.
- Aver conosciuti i principi dell'etica cristiana legati all'agire umano, personale, familiare e sociale.
- Aver sviluppato un maturo senso critico ed un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà.

Contenuti

Ripasso e approfondimento del programma dell'anno precedente.

1. L'amore: I significati del termine amore. La sessualità. Educarsi alla sessualità. La coppia e il matrimonio. Il matrimonio: Sacramento e vocazione. La famiglia e l'educazione dei figli. Paternità e maternità responsabile. La famiglia in dialogo tra le generazioni.
2. Bioetica generale: La vita: riflessione a partire dalla cultura contemporanea e dalla proposta biblica. La necessità di una nuova riflessione sull'idea del bene. Dio Signore della vita. La vita come valore. I principi della bioetica cristiana.
3. Bioetica speciale: La questione morale dell'aborto procurato. L'aborto nella religione cristiana e nelle altre confessionalità religiose. La questione morale della procreazione assistita: distinzione tra fecondazione assistita e inseminazione artificiale e distinzione tra fecondazione – inseminazione omologa ed eterologa. La questione morale della clonazione. La clonazione nella religione cristiana e nelle altre confessionalità religiose. La questione morale dell'eutanasia. L'eutanasia nella religione cristiana e nelle altre confessionalità religiose.

Metodologie didattiche

Dialogo con gli alunni sui temi trattati, lezione frontale, videolezione.

Materiali didattici utilizzati

Appunti, mappe concettuali,
dispense fornite dal
docente, videolezioni,

Modalità di interazione con gli studenti nella ddi

Piattaforma comune Gsuite for Education, google Classroom, meet di Google.

Tipologia di compiti assegnati

Tema, domande aperte,
compito con problemi,
elaborazioni grafiche, griglie
di osservazioni, quiz a risposta
multipla e risposta aperta,
soluzioni a casi pratici e
professionali.

Tipologia delle prove di verifica utilizzate e criteri di valutazione

Interrogazioni, lettura e commento di capitoli e versetti della
Bibbia inerenti gli argomenti trattati, interrogazioni per il
trimestre, interrogazioni per il pentamestre.

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

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

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Anno scolastico 2024/25

Docente: **Maria Pugliese**

Classe V sez. PD – SERALE

Profilo della classe

La classe è composta da 16 studenti con provenienza ed esperienze pregresse diverse ed eterogenee. Per tali motivi, è stato programmato un percorso disciplinare che potesse tener conto dei tanti fattori che accompagnavano l'attività di studio, la modalità di apprendimento nonché l'interesse di ciascuno, tenendo anche presente la discontinuità della presenza e il calo dell'attenzione dovuta alla stanchezza.

Gli studenti hanno frequentato, quasi tutti, assiduamente le lezioni, mostrando vivo interesse, curiosità e partecipazione raggiungendo così risultati apprezzabili. Le lezioni sono state svolte in un ambiente d'apprendimento di tipo laboratoriale, dove ciascuno ha potuto sperimentare conoscenze e contenuti, sia disciplinari che comportamentali. Ciò si è reso indispensabile per la peculiarità degli allievi e per il poco tempo disponibile al personale consolidamento dei contenuti. Le verifiche sono state effettuate sia in itinere che al termine degli scrutini, con le varie tipologie di compito che prevede la normativa sugli esami di stato e sugli orali, cercando di migliorare continuamente l'esposizione e l'argomentazione. Alla fine dell'anno, quindi, gli studenti hanno acquisito le competenze previste, rispetto al grado d'impegno, alle abilità soggettive e alle strategie metodologiche messe in campo. Ognuno potrà affrontare gli esami finali con discreta padronanza e preparazione richiesta.

Raggiungimento degli obiettivi prefissati

Obiettivi generali

- Conoscere le fasi principali dello sviluppo della letteratura italiana inerenti al programma della quinta classe.
- Conoscere in maniera essenziale i contenuti, le coordinate temporali e la poetica delle opere dei principali autori studiati.
- Individuare il significato generale di un testo e riconoscere le sue strutture fondamentali.
- Individuare le relazioni più significative tra testi dello stesso autore o di autori diversi (temi trattati, generi letterari di riferimento, scelte linguistiche e stilistiche).
- Cogliere le relazioni più evidenti delle opere e degli autori con il contesto storico-culturale coevo (filosofico, politico, artistico, socio-economico).
- Produrre testi di diversa tipologia, argomentando in modo semplice ma funzionale.
- Formulare essenziali giudizi critici fondati sulle conoscenze e sulle abilità acquisite.

Contenuti

- La narrativa del secondo Ottocento: Scapigliatura e Verismo.
- Giovanni Verga.
- Positivismo, Decadentismo ed Avanguardie- Simbolismo e Futurismo.
- Giovanni Pascoli.
- Gabriele D'Annunzio.
- Italo Svevo.
- Luigi Pirandello.

I poeti crepuscolari-
Le riviste del primo Novecento

- L'Ermetismo.
- Salvatore Quasimodo
- Giuseppe Ungaretti.
- Eugenio Montale
- Primo Levi.

Lettura e analisi dei testi letterari

- Giovanni Verga: da *Vita dei campi*- "La lupa"; da *Novelle rusticane* "La roba"- da *Mastro don Gesualdo* cap. IV "La giornata di Gesualdo" da *I Malavoglia* "Buona e brava gente di mare cap I e cap IX "Il vecchio e il giovane"
- Giovanni Pascoli: da *Myricae* "X agosto"- da *Canti di Castelvecchio* "Nebbia";
- Gabriele D'Annunzio: da *Alcyone* "La pioggia nel pineto";
- Italo Svevo: da *La Coscienza di Zeno* cap I Prefazione e preambolo, cap.III "L'ultima sigaretta", cap. IV "Lo schiaffo del padre", cap. VIII "Quale malattia".
- Luigi Pirandello: da *Novelle per un anno*: "La patente"; da *Il Fu Mattia Pascal* cap. I "Libero, libero, libero"- cap.XVIII "Fiori sulla propria tomba".
- Salvatore Quasimodo: da *Tutte le poesie*: "Ed è subito sera", "Alle fronde dei salici".
- Eugenio Montale: da *Ossi di seppia*: "Spesso il male di vivere ho incontrato"- "Meriggiare pallido e assorto".
- Giuseppe Ungaretti: da *Vita di un uomo*: "Veglia"- "Fratelli"- "Natale" "Soldati" "Mattina".
- Primo Levi: da *Se questo è un uomo*- brani scelti.

Metodologie didattiche

Lezione frontale, lezione partecipata, discussione guidata, ricerche individuali.

Materiali didattici utilizzati

Libro di testo adottato: *La mia nuova letteratura* vol 3 di A. Roncoroni, M.Cappellini, E.Sada Aeducation; appunti, mappe concettuali, fotocopie fornite dall'insegnante.

Modalità di interazione con gli studenti nella DDI

Stanza virtuale della classe presente sul sito della scuola, gruppo classe whatsapp, e-mail.

Tipologia di compiti assegnati

Ricerca, riassunti, quiz a risposta multipla e a risposta aperta, lettura e comprensione, analisi di testi letterari lirici e narrativi.

Tipologia delle prove di verifica utilizzate e criteri di valutazione

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

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

- la situazione di partenza;
- l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe e durante le attività

- a distanza;
- i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale, in presenza e durante le attività a distanza;
 - l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne dimostrato, anche nella didattica a distanza;
 - i contenuti culturali acquisiti in presenza e durante le attività a distanza.

STORIA

Anno scolastico 2024/25

Docente: **Maria Pugliese**

Classe V sez. PDS – SERALE

Profilo della classe

La classe è composta da 16 studenti con provenienza ed esperienze pregresse diverse ed eterogenee. Per tali motivi è stato programmato un percorso disciplinare che potesse tener conto dei tanti fattori che accompagnavano l'attività di studio, la modalità di apprendimento nonché l'interesse di ciascuno, tenendo anche presente la discontinuità della presenza e il calo dell'attenzione dovuta alla stanchezza.

La maggioranza degli studenti ha seguito con costanza le lezioni, dimostrando vivo interesse, curiosità e partecipazione verso gli argomenti trattati. Buoni i risultati raggiunti per la maggior parte di loro. Le lezioni sono state svolte in un ambiente d'apprendimento di tipo laboratoriale, dove ciascuno ha potuto sperimentare conoscenze e contenuti, sia disciplinari che comportamentali. Ciò si è reso indispensabile, per la peculiarità degli allievi e per il poco tempo disponibile al personale consolidamento dei contenuti. Le verifiche sono state effettuate sia in itinere che al termine degli scrutini, con le varie tipologie di compito che prevede la normativa sugli esami di stato e sugli orali, cercando di migliorare continuamente l'esposizione e l'argomentazione. Alla fine dell'anno, quindi, gli studenti hanno acquisito le competenze previste, rispetto al grado d'impegno, alle abilità soggettive e alle strategie metodologiche messe in campo. Ognuno potrà affrontare gli esami finali con discreta padronanza e preparazione richiesta.

Raggiungimento degli obiettivi

Obiettivi generali

- Contestualizzare un evento, fenomeno, personaggio anche desunti da un'altra disciplina o ambito culturale.
- Riconoscere i nessi esistenti tra eventi, fenomeni, personaggi.
- Riconoscere i caratteri essenziali che permettono di distinguere un fenomeno di lunga durata.
- Individuare i nessi tra eventi, fenomeni, personaggi del passato e la realtà presente.
- Comprendere ed esporre tesi diverse sul medesimo argomento.

Contenuti

- L'Italia industrializzata e imperialista- la politica di Giovanni Giolitti.
- L'Europa verso la guerra.
- La prima guerra mondiale.
- Una pace instabile.
- La Rivoluzione russa e il totalitarismo di Stalin.
- Fascismo, Nazismo e altre dittature di Destra.
- 1929: la prima crisi globale.
- La Seconda guerra mondiale.
- Il quadro internazionale del dopoguerra.
- La guerra fredda.
- Il crollo del comunismo.
- La nascita della Repubblica italiana.

Metodologie didattiche

Lezione frontale, lezione partecipata, discussione guidata, ricerche individuali, mappe concettuali, video.

Materiali didattici utilizzati

Libro di testo adottato: *La Storia intorno a noi – Il Novecento e oggi* di Vittoria Calvani A. Mondadori scuola, appunti, mappe concettuali.

Modalità di interazione con gli studenti nella DDI

Stanza virtuale della classe presente sul sito della scuola, gruppo classe whatsapp, e-mail.

Tipologia di compiti assegnati

Ricerca, riassunti, quiz a risposta multipla e a risposta aperta, lettura di critica storica.

Tipologia delle prove di verifica utilizzate e criteri di valutazione

Le verifiche sono state orali: n. 2 nel trimestre e n. 2 nel pentamestre.

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

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

Lingua Inglese

Anno scolastico 2024-2025

Docente: **Carla Marra**

Classe V A PD (serale)

Profilo della classe

Per quanto riguarda le conoscenze rilevate e in base alle diverse osservazioni e alle esercitazioni effettuate, si evidenzia che un ristretto gruppo di allievi si è dimostrato molto partecipativo, interessato e ha manifestato buone capacità, vivo interesse raggiungendo una preparazione completa e approfondita con risultati buoni. Un altro gruppo di alunni ha lavorato meno attivamente, manifestando spesso il proprio timore ad esporsi nella produzione orale prettamente mnemonica nonostante le sollecitazioni, da parte dell'insegnante, a collegare fra loro i temi studiati, ad esprimere opinioni personali e a rielaborare individualmente quanto appreso e ha raggiunto un livello sufficiente, a causa di lacune pregresse. Un gruppo di alunni si attesta su un livello discreto sia per capacità che per impegno nello studio della disciplina e la partecipazione all'attività didattica. Gli studenti hanno raggiunto, ognuno in base al proprio livello di partenza e all'impegno profuso, gli obiettivi prefissati riuscendo a cogliere il significato di messaggi orali prodotti dall'insegnante, presentare oralmente argomenti acquisiti, cogliere il significato di messaggi scritti, produrre testi scritti su argomenti noti relativi alla microlingua. Per tutto l'anno scolastico si è provveduto a colmare le lacune nell'esposizione orale della classe, relative soprattutto alla conoscenza ed applicazione di strutture grammaticali anche semplici. Il Programma è stato svolto secondo le Indicazioni Ministeriali e le linee individuate ad inizio anno scolastico nella Programmazione del Dipartimento Disciplinare. Per quanto concerne le capacità di sintesi espressiva e cognitiva gli alunni non padroneggiano la lingua nelle sue complete forme e funzioni o nei diversi contesti situazionali, ma in media sono in grado di organizzare una semplice rielaborazione disponendo del lessico specifico e di contenuti collegati alle discipline d'indirizzo.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI PREFISSATI – COMPETENZE IN USCITA

- Padroneggiare una lingua straniera per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro – Livello B1 padronanza del QCER – quadro comune europeo di riferimento per le lingue:

“ Essere in grado di comprendere le idee fondamentali di testi complessi su argomenti sia concreti sia astratti, comprese le discussioni tecniche nel proprio settore di specializzazione. Essere in grado di interagire con relativa scioltezza e spontaneità, senza eccessiva fatica e tensione, pur con interferenze linguistiche che non pregiudichino la comprensione. Produrre testi semplici e chiari su un'ampia gamma di argomenti.”

- Padroneggiare l'inglese per scopi comunicativi;
- Utilizzare l'inglese del settore per interagire in ambiti e contesti professionali utilizzando un lessico specifico;

FINALITA' EDUCATIVE DELLA DISCIPLINA

- Utilizzare linguaggi settoriali in lingua inglese per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e lavoro;
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento interdisciplinare;
- Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;
- Delineare un profilo educativo, culturale e professionale sviluppando capacità comunicative per interagire in ambiti di vita quotidiana e professionale.

CONOSCENZE

- Conoscere le principali funzioni comunicative, lessico e strutture linguistico-grammaticali utili a comprendere discorsi relativi agli ambiti della lavorazione e creazione di prodotti dolciari artigianali e industriali
- Conoscere gli aspetti salienti della realtà relativa ai prodotti dolciari e di pasticceria da forno legata al territorio di appartenenza
- Possedere il lessico adeguato all'interazione con i clienti presso strutture ricettive
- Possedere contenuti relativi alle tradizioni culinarie dei Paesi di cui si studia la lingua straniera
- Acquisire conoscenze sulla tradizione dolciaria italiana e le caratteristiche dei principali ingredienti in uso
- Acquisire le nozioni principali relative alle norme igieniche da osservare in cucina per evitare condizioni di contaminazione degli alimenti
- Conoscere diversi tipi di dieta per imparare a variare l'alimentazione, migliorare lo stile di vita, combattere disturbi alimentari e prevenire alcuni tipi di malattie.

CONTENUTI TRATTATI

MODULO 1: GRAMMAR

Obiettivi di apprendimento: utilizzare le strutture grammaticali di base adeguandole all'ambito professionale.

- Esercitazione Prove INVALSI Inglese – Zanichelli, al laboratorio linguistico: listening skill B1/B2.
- Towards the oral exam: how introduce yourself and people; personal presentation. Guided conversation
- Towards Invalsi test

- Example of test with short answer questions.
- Esercitazioni e simulazioni prove Invalsi: reading and listening comprehension in classe e nel laboratorio linguistico
- The comprehension of the text.
- Conditionals
- Simple past and past continuous
- Used to
- Present perfect

Module 9: Unit 1-“Food and health”; healthy eating. The food pyramid and food group. Listing healthy eating guideline. Describing the food pyramid. Healthy plates. Other International Healthy Food Pyramid. Phrasal verbs and diet language. Unit 2-“Diets-Mediterranean diet: a real lifestyle”. Outlining the Mediterranean diet.

Module 10:”Food safety and hygiene”. Unit1:”food contamination”. Food contamination: “a closer look at microbes”.Promoting a sustainable food and food waste reduction. Food born pathogens, sources,symptoms,methods of prevention.Safe food storage and handling. Food safety measures. Food-safety legislation. The HACCP system and HACCP principles.

Modulo 11:”Think globally, eat locally”. Food, a right for everyone. Hunger and malnutrition. “Taking action against hunger”. An Institution fighting hunger: FAO.”The zero hunger challenge”, a project by United Nations. Poverty and Human rights: reflections on Racism and discrimination.

Modulo 12: The art of pastry: Tools and equipment for pastry making; Base ingredients and recipes;the pastry chef

Vi saranno ulteriori contenuti che verranno trattati dopo il 15 maggio 2025:

- How to write a CV: personal details, education, work experience, skills and interests, a business letter, an e-mail.
- The Industrial Revolution.
- Future careers; work-study experience; working towards your future.

ASPECTS OF CIVILIZATION AND UDA:

- The fundamental principles of the Italian Constitution
- Comparing three political systems
- Agenda 2030: objective n° 2 “zero hunger”

Towards the oral exam: the origins of anti-Semitism; the persecution of the Jews in Germany; the victims of Nazism. What was the cause of the Second World War. Which countries fought

in the World War II and who were their leaders; Sir Winston Churchill. Food Rationing and Canning in World War II. Reading activity and speaking skill: “How astronauts feed in space. What do astronauts eat in space? Food that is supplied in space. Attività di approfondimento d’inglese per il percorso e colloquio pluridisciplinare all’Esame di Stato. Towards the exam: “poverty and human rights, reflection on racism and discrimination”.

Obiettivi di apprendimento: padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi in diversi ambiti e utilizzare i linguaggi settoriali relativi al percorso di studio e per interagire in diversi ambiti e contesti professionali; lessico di base su argomenti di vita quotidiana, sociale e di attualità.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Attività guidate di listening e di lettura cui hanno fatto seguito esercizi di comprensione. Riconoscimento ed uso del lessico specifico della disciplina. Costruzione guidata di schemi utili per la comprensione delle spiegazioni e della lettura. Introduzione dei contenuti grammaticali, lettura di parole, frasi, dialoghi. Lezione frontale. Dialogo formativo Discussione guidata. Appunti

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo: “Light the fire”- cooking and service – Rizzoli ed.
- Dispense fornite dal docente.
- Appunti e mappe concettuali.
- Lavagna Interattiva Multimedia

TIPOLOGIA DI COMPITI ASSEGNATI

- Domande aperte relative alla preparazione del colloquio orale
- Verifiche
- Quiz a risposta multipla
- Quiz a risposta multipla e a risposta aperta
- Lettura e comprensione
- Esercizi
- Traduzioni

La modalità di interazione in ddi durante il periodo scolastico invernale nei mesi di gennaio 2025 e febbraio 2025 scelta dagli allievi è stata molto semplificata nel proporre argomenti e tematiche relative alla microlingua, alla grammatica e a proporre anche videolezioni, con positiva frequenza da parte degli studenti.

Tipologia delle prove di verifica utilizzate e criteri di valutazione

- Verifiche scritte tra trimestre e pentamestre: n° 5
- Colloqui informali e formali molto semplificati e di incoraggiamento.

Nella valutazione si sono utilizzati i criteri e i parametri concordati nel Consiglio di classe riportate nel presente documento.

Note sull'andamento didattico – Gli obiettivi prefissati all'inizio dell'anno scolastico nella programmazione individuale sono stati raggiunti; il loro raggiungimento, così come il grado di preparazione e il profitto dell'intera classe, sono stati proporzionati all'impegno profuso verso la disciplina, al ritmo di apprendimento e al livello di preparazione di base di ciascun allievo. Non tutti gli alunni però si sono impegnati costantemente, partecipando in modo soddisfacente al dialogo educativo; la maggior parte ha evidenziato una partecipazione saltuaria non riuscendo quindi a migliorare la situazione di partenza e non raggiungendo del tutto gli obiettivi prefissati. È da sottolineare la difficoltà di alcuni allievi nell'abilità di Speaking.

TEDESCO

Anno scolastico 2024-25

Docente: **Erwin Pirri**

Classe V sez. PDS – “prodotti dolciari artigianali e industriali” – serale

Profilo della classe

PROFILO DELLA CLASSE

Nonostante la classe mi sia stata assegnata in questo ultimo anno, si è cercato di instaurare un rapporto amichevole, comunicativo e collaborativo. Il comportamento è stato, nel complesso, corretto e disciplinato. Sul piano didattico, la classe presenta una fisionomia eterogenea per quanto riguarda la partecipazione, l'impegno nello studio e l'acquisizione delle abilità linguistiche. Un buon numero di studenti ha seguito con interesse e attenzione gli argomenti proposti dimostrando di possedere un metodo di studio autonomo, con una capacità d'intervento appropriata e spontanea, di chiara e corretta esposizione. Quando sollecitato ha risposto alle domande del docente in modo pertinente e attivo, anche il lavoro domestico si è sempre svolto in modo regolare e puntuale.

Un secondo gruppo di allievi, nonostante le loro difficoltà nell'esposizione, ha evidenziato desiderio di migliorare le competenze linguistiche raggiungendo una preparazione più che soddisfacente.

L'insegnamento della disciplina è stato finalizzato a consolidare la padronanza della lingua tedesca, sia nell'esposizione orale che nella produzione scritta, contribuendo al miglioramento del metodo di studio, ad un potenziamento delle capacità espositive, attraverso la comprensione dei testi letterari e del lessico nei diversi contesti comunicativi. Durante la Didattica a Distanza, la classe ha dimostrato maturità affrontando in modo positivo le difficoltà dovute all'emergenza tanto che, per quanto riguarda lo svolgimento del programma, esso è in linea con quanto programmato.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Suggerimenti:

- Lezione frontale;
- discussione guidata;
- esercitazioni su

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.

- Dispense fornite dal docente.
- Libro usato: “Sommerheft Deutsch 1 - 2”.

DIDATTICA A DISTANZA

Obiettivi formativi perseguiti

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

- Elementi grammaticali di base.
- Struttura e costruzione della frase.
- Analisi grammaticale e assimilazione della struttura della frase.
- Traduzione e analisi di testi scritti.
- Lettura del testo e assimilazione delle caratteristiche grammaticali.
- Brevi dialoghi e conversazione.

Contenuti trattati

- Grußformeln (Le formule si saluto).
- I pronomi personali soggetto e il verbo "sein".
- La coniugazione dei verbi regolari: il verbo "wohnen".
- Il verbo "Heißen".
- Il pronome dimostrativo "Das".
- La struttura della frase (Satzbau).
- Länder in Europa. (I paesi europei)
- Fahnen und Sprachen.
- La coniugazione dei verbi irregolari: il verbo "sprechen".
- Il pronome impersonale "Man".
- Il verbo "Kommen".
- Le preposizioni "IN" e "AUS".
- I pronomi interrogativi.
- Tempo libero e Hobby.
- I verbi irregolari "Fahren", "Laufen", "Sehen", "Lesen".
- I verbi „Reiten“ e „Tanzen“.
- L'inversione della struttura della frase.
- "Das ist mein Haus", descrizione delle aree domestiche.
- L'articolo determinativo e i pronomi di 3a persona.
- L'articolo indeterminativo.
- Il verbo "haben".
- Nominativo (soggetto) e Accusativo (complemento oggetto).
- I "Länder tedeschi".
- Essen und Trinken.
- Was magst Du? Was magst du nicht?
- La negazione "nicht" e "nein".
- Il verbo "mögen".
- Was essen und trine die Deutschen?
- Backen wir die Sachertorte!

MODALITA' DI INTERAZIONE CON GLI ALUNNI NELLA DDI

Suggerimenti:

- *Piattaforma comune.*

TIPOLOGIA DI LEZIONI IMPARTITE

- E-learning
- Dispensa
- Ripetizione

TIPOLOGIA DI COMPITI ASSEGNATI

- *Domande aperte*
- *Esercizi*

MATEMATICA

Anno scolastico 2024/25

Docente: **Leonardo De Leo**

Classe V sez. A PDS

Profilo della classe

La classe è formata da 16 studenti, tutti interessati e motivati nello studio, e la frequenza della maggior parte di essi è stata assidua e costante; i restanti hanno frequentato in maniera saltuaria, ma senza compromettere l'evoluzione delle attività e la loro preparazione. Molti di essi sono lavoratori ed hanno famiglia e pertanto si sono impegnati con sacrificio per organizzarsi i tempi e gli spazi personali per poter frequentare le lezioni. La partecipazione è stata buona e le differenze di preparazione, conoscenze e competenze che vi erano all'inizio, a chi dovute alla distanza temporale dello studio della materia, a chi al non avere frequentato le scuole secondarie di secondo grado o a non aver conseguito il relativo diploma, a chi all'avere lacune pregresse, sono state in generale colmate.

Obiettivi generali

- Utilizzare consapevolmente le tecniche e le procedure di calcolo;
- Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi;
- Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.

Obiettivi formativi

- Saper classificare le funzioni;
- Saper determinare il dominio e l'insieme di positività di una funzione reale;
- Saper determinare i punti di intersezione di una funzione con gli assi cartesiani;
- Saper riconoscere alcune proprietà delle funzioni reali;
- Saper calcolare limiti;
- Saper determinare il tipo di discontinuità di una funzione;
- Saper determinare gli eventuali asintoti di una funzione;
- Saper determinare l'andamento qualitativo di una funzione;
- Saper definire la derivata di una funzione in un punto;
- Saper determinare la derivata di una funzione;
- Saper determinare l'equazione della retta tangente ad una curva, utilizzando il significato geometrico della derivata;
- Saper studiare la crescita e decrescita di una funzione;
- Saper determinare i punti di massimo e minimo relativi ed assoluti e punti di flesso;
- Saper disegnare il grafico di una funzione.

Contenuti trattati

Le operazioni con i numeri, con i monomi e con i polinomi.

- Le percentuali.

- Le potenze. Le proprietà delle potenze. Le potenze con esponente negativo. Le potenze con esponente frazionario.
 - La scomposizione dei numeri in fattori primi.
 - Il minimo comune multiplo (m.c.m.). Il massimo comune divisore (M.C.D.).
 - Le equazioni di primo grado in una incognita.
 - Le disequazioni di primo grado in una incognita.
 - La scomposizione dei polinomi. I raccoglimenti totale e parziale. I prodotti notevoli. Il trinomio speciale.
 - La divisione dei polinomi. La regola di Ruffini. Il teorema di Ruffini.
 - Le frazioni algebriche. Le operazioni con le frazioni algebriche.
 - I radicali. I radicali come potenze. Il valore assoluto.
 - Le equazioni di secondo grado in una incognita.
 - I sistemi di equazioni di primo grado.
 - Gli esponenziali. Le proprietà degli esponenziali. Le equazioni esponenziali del tipo $a^x = b$. Le disequazioni esponenziali del tipo $a^x < b$, $a^x \leq b$, $a^x > b$, $a^x \geq b$. La funzione esponenziale $f(x) = a^x$.
 - I logaritmi. Le proprietà dei logaritmi. Le equazioni logaritmiche del tipo $\log_b A(x) = \log_b B(x)$. La funzione logaritmica $f(x) = \log_b x$.
 - Il seno, il coseno e la tangente di un angolo. Le funzioni goniometriche $f(x) = \sin(x)$ e $f(x) = \cos(x)$.
 - Le equazioni binomie. Le equazioni trinomie. Le equazioni irrazionali con un radicale quadratico.
 - Le funzioni reali di variabile reale. Il dominio ed il codominio delle funzioni. Le funzioni pari e dispari. Le funzioni periodiche. Gli zeri delle funzioni.
 - I limiti delle funzioni. Le operazioni con i limiti. Le regole di calcolo con i limiti. Calcolo di semplici limiti di funzioni polinomiali, di funzioni razionali fratte, di funzioni esponenziali e di funzioni logaritmiche.
 - Le derivate delle funzioni. Le operazioni con le derivate. Le regole di derivazione. Calcolo di semplici derivate di funzioni polinomiali, di funzioni razionali fratte, di funzioni esponenziali, di funzioni logaritmiche e di funzioni goniometriche seno e coseno.
 - Lo studio di funzione. Studio di semplici funzioni polinomiali.
 - Introduzione alla statistica. Le frequenze assoluta e relativa. Le distribuzioni delle frequenze. La rappresentazione grafica dei dati. Gli indici di posizione dei dati: la media aritmetica, la mediana, la moda. La deviazione standard dei dati. Analisi e discussione di alcune indagini statistiche elaborate dall'Istat.
- spazi personali per poter frequentare le lezioni.

Raggiungimento degli obiettivi prefissati

Quanto previsto in merito agli obiettivi è stato soddisfacentemente acquisito.

Metodologie

Le lezioni, sia in presenza sia in d.d.i., si sono svolte prevalentemente presentando e spiegando gli argomenti proposti, svolgendo esercizi al momento ed effettuando esercitazioni di consolidamento e di potenziamento,

durante le quali gli studenti hanno potuto collaborare.

Materiali utilizzati

Lo strumento principe delle attività è stato lo schermo interattivo multimediale, adoperato come lavagna e come proiettore dei materiali di studio, quali libri di testo per la parte della teoria e per la parte degli esercizi o formulari.

Materiali utilizzati durante la d.d.i.

Durante il periodo di fruizione della d.d.i., è stata condivisa a schermo una lavagna tramite un dispositivo in possesso al docente e tramite le possibilità offerte dalle applicazioni in dotazione alla scuola, proiettando anche dei materiali di studio, quali libri di testo per la parte della teoria e per la parte degli esercizi o formulari.

Tipologia dei compiti assegnati

Non sono stati assegnati compiti oltre l'orario di scuola.

Tipologie di verifiche

Le verifiche sono state scritte, composte da quesiti a risposta multipla, vero-falso, a risposta aperta con la risoluzione di esercizi o problemi.

Criteri di valutazione

La valutazione delle verifiche è avvenuta adoperando una griglia elaborata all'inizio dell'anno scolastico nel dipartimento disciplinare di concerto con gli altri docenti, contenuta e condivisa nel P.T.O.F. della scuola.

SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE, ANALISI E CONTROLLI MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Anno scolastico 2024/2025

Docenti: **Angela Meringolo**

Classe V sez. A – “prodotti dolciari artigianali e industriali” - serale

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da sedici alunni, non ha complessivamente beneficiato della continuità didattica, in quanto a partire dal mese di gennaio è subentrata una nuova insegnante, circostanza per cui ha richiesto un periodo di adattamento reciproco e di riorganizzazione del percorso didattico. Durante il pentamestre, nonostante le naturali difficoltà legate alla frequenza serale, la classe ha portato avanti il programma curricolare con impegno e senso di responsabilità. La partecipazione è stata generalmente attiva, anche se in alcuni periodi si è registrata una flessione nella frequenza a causa di impegni personali o lavorativi degli alunni. La trattazione dei contenuti previsti dalla programmazione iniziale è stata in larga parte completata. L'approccio didattico ha privilegiato la concretezza e l'applicazione pratica, tenendo conto delle esperienze lavorative pregresse degli alunni di valorizzare all'interno del percorso formativo. Il clima della classe è stato generalmente collaborativo. Alcuni alunni si sono distinti per costanza e spirito di iniziativa, partecipando attivamente alle lezioni e dimostrando interesse per gli argomenti trattati.

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. Tecnologia, legislazione, innovazione.

UDA n. 3: L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISILOGICHE

Contenuti:

L'alimentazione nelle diverse fasi della vita. Diete e stili alimentari: Dieta Mediterranea, Diete vegetariane, dieta 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 Educazione Civica:

SOSTENIBILITA' ALIMENTARE E AMBIENTALE: sostenibilità alimentare e ambientale. LCA e indicatori (impronte ecologiche) e piramide ambientale e alimentare. Produzione agroalimentare sostenibile.

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

- | | | |
|---|--|---------------------------------------|
| <i>Tema</i>
□ <i>Relazione</i> | <i>Domande aperte</i> | □ <i>Compito con problemi</i> |
| □ <i>Elaborazioni grafiche</i>
<i>Ricerca</i> | <i>Verifiche</i> | □ <i>Griglie di osservazione</i> |
| □ <i>Quiz a risposta multipla</i> <i>Quiz a risposta multipla e a risposta aperta</i> | | |
| <i>Soluzione di casi pratici e professionali</i> | □ <i>Simulazione di attività laboratoriali</i> | |
| <i>Letture e comprensione</i> | □ <i>Parafrasi</i> | □ <i>Esercizi</i> □ <i>Traduzioni</i> |

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Nel corso dell'anno scolastico sono state effettuate n. 4 prove scritte e 2/3 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.*

ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Anno scolastico 2024/25

Docenti: **Anna Gradilone – Concettina Longo** (ITP)

Classe V sez. A – “Prodotti dolciari artigianali e industriali” - serale

Profilo della classe

La classe, composta da 16 studenti di diversa età, di cui 3 non frequentanti, possiede diversi curricula scolastici e variegate esperienze di vita, gli studenti si sono mostrati disomogenei per conoscenze, competenze e abilità evidenziate, nonché per qualità e quantità d’impegno manifestate.

Fin da subito è stato avviato un dialogo educativo positivo, instaurando un clima di lavoro sereno. Tenuto conto delle osservazioni iniziali e delle carenze riscontrate, si è ritenuto necessario riprendere le nozioni base della disciplina indispensabili per lo studio degli argomenti programmati.

Nonostante le iniziali lacune, un gruppo di studenti si è mostrato comunque attento, ricettivo e pronto al confronto ed alla crescita culturale, mentre gli altri alunni, si sono rivelati mediamente interessati al dialogo.

La maggior parte dei discenti, impegnati nel corso dell’anno con costanza e continuità, ha ottenuto risultati più che soddisfacenti.

Per quanto riguarda le strategie didattiche, la lezione frontale è stata integrata con metodi attivi e con le tecniche e le attività più idonee a favorire il processo di apprendimento; si è privilegiato un insegnamento rispettoso dei limiti e degli interessi degli studenti permettendo a tutti di partecipare compiutamente alle attività educative.

Il comportamento del gruppo classe è stato sempre corretto e rispettoso dell’istituzione scolastica.

Raggiungimento degli obiettivi prefissati

Obiettivi generali

- Acquisire le principali tecniche di analisi chimica degli alimenti
- Gestire e organizzare i laboratori analitici
- Applicare sistemi di autocontrollo per la sicurezza alimentare
 - Conoscere le norme di sicurezza e di comportamento nei laboratori come luoghi di lavoro, al fine di evitare e controllare i vari rischi chimici.
 - Applicare i metodi più idonei per la preparazione all’analisi di un campione alimentare.
 - Individuare strumenti e metodi per organizzare le attività di laboratorio.
 - Elaborare i dati ottenuti da un’analisi e esaminarne criticamente i risultati.
 - Applicare le opportune metodiche analitiche per valutare le caratteristiche chimico-fisiche delle materie prime e dei prodotti finiti del settore delle produzioni dolciarie e da forno.
 - Identificare gli elementi di tracciabilità e sicurezza alimentare del prodotto.

Metodologie didattiche

Discussione guidata, didattica laboratoriale, cooperative learning, classe capovolta.

Materiali didattici utilizzati

Dispense fornite dai docenti, presentazioni realizzate tramite il software Power Point e tramite LIM, appunti, mappe concettuali e video multimediali, schede su esperienze pratiche laboratoriali.

Contenuti trattati:

Modulo 1: Legami chimici

- Regola dell'ottetto
- Legame covalente
- Legame ionico
- Legame metallico
- Didattica laboratoriale

Modulo 2: Le soluzioni

- Norme di sicurezza e buone pratiche di laboratorio
- Introduzione: le soluzioni
- Le concentrazioni: molarità, molalità, % m/m, % m/V, % V/V
- Cenni sul pH e titolazioni
- Didattica laboratoriale sulla preparazione di soluzioni a concentrazione/titolo noto
- Didattiche laboratoriali sulla determinazione dei componenti degli alimenti tramite titolazione

Modulo 3: Chimica analitica classica e strumentale (metodi ottici)

- Introduzione alla chimica analitica: analisi chimica qualitativa e analisi chimica quantitativa
- Misure dirette e indirette
- Analisi volumetrica
- Analisi gravimetrica
- Onde elettromagnetiche, rifrattometro e polarimetro

Modulo 5: Chimica organica

- Cenni di chimica organica
- Ibridazione
- Isomeria
- Gruppi funzionali

Modulo 6: Analisi dei glucidi

- Classificazione dei glucidi: monosaccaridi, disaccaridi e polisaccaridi
- Principali funzioni dei glucidi
- Analisi chimico-fisiche dei glucidi
- Didattica laboratoriale sull'identificazione dei polisaccaridi nei diversi alimenti

Modulo 7: Analisi dei grassi

- Funzioni dei lipidi
- Classificazione dei lipidi: frazione saponificabile e frazione insaponificabile
- Analisi chimico-fisiche dei lipidi
- Analisi del latte e del burro
- Didattica laboratoriale e tecniche base di studio della freschezza e qualità del latte

Modulo 8: Analisi delle proteine

- Introduzione alle proteine, struttura primaria, struttura secondaria, struttura terziaria e struttura quaternaria
- Determinazione delle proteine negli alimenti
- Analisi delle uova: freschezza e composizione.
- Didattica laboratoriale sullo studio e denaturazione delle proteine negli alimenti animali e vegetali
- Didattica laboratoriale sull'acidificazione del latte e caseificazione

Modulo 9: Analisi delle farine

- Tipi di farine
- Analisi chimiche, fisiche e tecniche
- Didattica laboratoriale sullo studio del glutine

Modulo 10: Materiali, norme e tecnologie in cucina

- Laboratorio di chimica in cucina: rischio chimico e norme di comportamento
- Materiali metallici
- Materiali non metallici
- Materiali da rivestimento

Modalità di interazione con gli studenti nella DDI

Piattaforma comune, piattaforme diverse all'interno dello stesso Consiglio di Classe, e-mail.

Tipologia di lezioni impartite

Lezione frontale, videolezione, appunti, link per video, slides, ripetizione, esperienze pratiche dimostrative/illustrative e/o individuali.

Tipologia di compiti assegnati

Ricerche, relazioni, tema, domande aperte, quiz a risposta multipla e a risposta aperta.

Tipologia delle prove di verifica utilizzate e criteri di valutazione

Sono state svolte sia verifiche orali sia scritte. Verifiche formative e sommative. Relazioni.

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

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE PASTICCERIA

Anno scolastico 2024/25

Docente: **Pisani Carmine**

Classe V sez. A PDS

Profilo della classe

La classe si presenta molto omogenea nell'apprendimento, ha partecipato in maniera attiva alle lezioni, interessante il confronto e le discussioni che ne derivano dalla lezione svolta.

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 : L'arte bianca

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 materie prime usate in pasticceria
- Gli agenti lievitanti
- I dolcificanti
- I grassi in pasticceria

Tempi periodo di realizzazione:

settembre – dicembre n. ore: circa 30

U.d.A. n°2 Titolo: La pasticceria regionale	
<u>Competenze</u> (Desunte dall'Allegato 2-G <i>Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" Articolo 3, comma 1, lettera g) – D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 6, riportate nella 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> <ul style="list-style-type: none">▪ Gli impasti base in pasticceria▪ Le creme e gli sciropi▪ I marchi di origine controllata	<ul style="list-style-type: none">• La qualità degli alimenti, attraverso la lettura dell'etichetta.• Le certificazioni di qualità.• L'enogastronomia italiana di regione in regione.• L'Italia del Sud e le isole.

	<ul style="list-style-type: none"> • 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 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.
<u>Contenuti</u>	<ul style="list-style-type: none"> • La degustazione sensoriale • L'analisi visiva • L'analisi olfattiva • L'analisi gustative
<u>Tempi</u>	periodo di realizzazione: Tutto marzo n. ore: circa 10

Titolo: Professione Pasaticcere	
<u>Competenze</u>	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di

<p><i>(Desunte dall'Allegato 2-G</i></p> <p><i>Indirizzo “Enogastronomia e ospitalità alberghiera”</i></p> <p><i>Articolo 3, comma 1, lettera g) – D.Lgs. 13 aprile 2017,</i></p> <p><i>n. 6, riportate nella</i></p> <p><i>programmazione di dipartimento)</i></p>	<p>lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p>
<p><u>Contenuti</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ L'organizzazione di un laboratorio di pasticceria ▪ Gli ambienti di lavoro. ▪ Esercitazione pratica di laboratorio. 	
<p><u>Tempi</u></p>	<p>Periodo di realizzazione:</p> <p>aprile – maggio n. ore: circa 16</p>

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

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale, Dialogo formativo, Lezione interattive, Discussione guidata,

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

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

- Libro di testo: “Tecniche di pasticceria” Ed. Alma
- 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*

TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI

Anno scolastico 2024/25

Docente: **Laura Claudia**

Barbetta

Classe V sez. A PD -
serale

Profilo della classe

La classe si mostra attenta, interessata e partecipa al lavoro scolastico. Il profitto è da considerarsi soddisfacente perché la classe si impegna con interesse ed assiduità. Appaiono con un comportamento abbastanza corretto durante la didattica e dimostrano una partecipazione costruttiva. Solo un certo numero di alunni incontra invece difficoltà nell'assimilazione e nella rielaborazione dei contenuti, in conseguenza di lacune pregresse, scarso impegno e non sempre adeguato metodo di studio

GLI OBIETTIVI

L'insegnamento di questa materia si propone lo scopo di fornire:

- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

I CONTENUTI

- **I trasportatori industriali:** Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci; I trasporti interni: generalità, classificazione, la gestione dei trasporti, i trasportatori industriali; Trasportatori a rulli; Trasportatori a nastro; Altri trasportatori interni: elevatori, trasportatori a catena, trasportatori vibranti, trasportatori particolari per materiali alla rinfusa; Trasportatori pneumatici.
- **Macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno:** Attrezzature per la cottura: forno statico, forno a convezione di vapore, forno combinato, forno rotativo, forno a microonde, pastorizzatore, friggitrice, pralinatrice. Attrezzature per raffreddare, mantecare e conservare: funzionamento del ciclo frigorifero, cella frigorifera, armadi frigoriferi, abbattitore, gelatiera, macchina per gelati espressi, macchina montapanna, macchina confezionatrice sottovuoto. Lavorazioni del cioccolato: temperatrice, ricopritrice.
- **Fondamenti di automazione:** Tecniche di programmazione, controllo dei costi e organizzazione della produzione di settore: definizione di compiti, tempi e modalità operative.

- **Tecniche di progettazione del processo produttivo:** Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio; Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa; Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi; Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità. Tecniche di programmazione e controllo dei costi: I focus: produrre per processo e per prodotto, i sistemi misti. I layout: i layout per processo e per prodotto, i layout di sistemi misti. Le tecniche reticolari: il CPM, calcolo delle date di fine al più presto, della durata del progetto, delle date di fine al più tardi e dei ritardi totali, determinazione del percorso critico, il diagramma di Gantt. Esempio di CPM in campo dolciario.
- **Qualità e sicurezza sul lavoro:** Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008); Il concetto di Qualità Totale, il Sistema di gestione della qualità, documenti per la qualità, la normativa di riferimento, il sistema delle certificazioni (cenni). La ruota di Deming (approfondimento). Il controllo della qualità: strumenti per il miglioramento della qualità. Normativa e terminologia. I documenti obbligatori. I tipi di rischio: rischio elettrico, rischio meccanico, rischio microclima, rischio per videoterminali, rischio incendio.

LE METODOLOGIE

- Lezione frontale;
- Lezione dialogata abbinata ad un metodo induttivo per la trasmissione delle conoscenze,
- Discussione guidata per l'applicazione delle conoscenze e l'acquisizione delle competenze;
- Prove scritte;
- Verifiche orali.

I MATERIALI UTILIZZATI

Eventuali sussidi didattici o testi di approfondimento: LIM, appunti dettati. Attrezzature e spazi didattici utilizzati (Aula).

MODALITÀ DI INTERAZIONE DURANTE LA DDI

Durante la DDI si è mantenuto attivo l'interesse degli alunni con l'ausilio di materiale digitale fornito, mappe didattiche interattive e presentazioni multimediali, nonché con lezioni dialogate.

TIPOLOGIA DI COMPITI ASSEGNATI

Studio frontale ed approfondimento degli argomenti trattati in classe, con l'ausilio di materiale fornito dalla docente.

TIPOLOGIE DI VERIFICHE

Nell'arco dell'anno si sono svolte verifiche orali e scritte programmate, volte ad accertare il raggiungimento degli obiettivi prefissati. Le verifiche scritte si sono svolte in domande a risposta aperta e multipla.

Tipologia delle prove di verifica utilizzate e criteri di valutazione Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

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

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Anno scolastico 2024/25

Docente: **Capalbo Giuseppe**

Classe v sez. A PD - serale

Profilo della classe

La classe si compone di 17 allievi.

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

In relazione ai risultati dal punto di vista del rendimento scolastico si può procedere ad un raggruppamento su due distinti livelli. Ad un primo livello con discreti risultati si collocano quattro alunni che da sempre hanno dimostrato assiduità nello studio associato ad una proficua rielaborazione dei temi affrontati ad un secondo livello con risultati nel complesso positivi si collocano i restanti alunni che hanno dimostrato impegno nello studio discontinuo associato a carenze pregresse che non hanno facilitato l'apprendimento di temi divenuti negli ultimi anni di comprovata difficoltà

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI PREFISSATI

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

OBIETTIVI GENERALI

Comprendere il bilancio dello stato e le imprese turistiche

Analisi del Sistema Tributario – le tasse e le imposte dirette e indirette

Comprendere la costituzione dell'impresa con i segni distintivi e i caratteri dell'imprenditore

Il Lavoratore e il diritto al lavoro e i tipi di contratto di lavoro

Analisi delle dinamiche di settore relative al turismo

La normativa di settore

CONTENUTI TRATTATI

- I Caratteri del bilancio dello Stato –Imposte e Tasse
- Impresa e Imprenditore e I suoi caratteri
- L'Impresa turistica e la ristorazione
- Il diritto al lavoro nella Costituzione e nello Statuto
- la normativa di settore

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*

Relativamente alla disciplina Educazione civica per la programmazione curricolare, sono stati raggiunti I seguenti obiettivi:

- Conoscenza della Costituzione italiana,
- Passaggio dallo Statuto albertino alla Carta costituzionale-
- I principi fondamentali della Costituzione: dall'articolo 1 all'articolo 12.

I contenuti trattati sono stati I seguenti:

- La nascita della Costituzione italiana,

- I caratteri e gli elementi della Costituzione,
- I principi fondamentali della Costituzione dall'articolo primo al dodicesimo.

9 VALUTAZIONE

Per i candidati dei percorsi di istruzione per gli adulti di 2° livello, la valutazione finale degli apprendimenti è effettuata, in deroga a quanto previsto dal D.P.R. n. 263 del 29 ottobre 2012, tenendo conto del Patto formativo individuale e sulla base delle attività didattiche svolte.

Il voto è stato considerato espressione di sintesi valutativa, pertanto, si è fondato su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico – didattiche adottate, come riporta la C.M. n. 89 del 18/10/2012.

Il D.Lgs. n. 62 del 13 aprile 2017, all'art. 1 comma 2, recita “La valutazione è coerente con l’offerta formativa delle istituzioni scolastiche, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il curriculum e le Linee guida ai D.P.R. 15 marzo 2010, n. 87, n. 88 e n. 89; è effettuata dai docenti nell’esercizio della propria autonomia professionale, in conformità con i criteri e le modalità definiti dal collegio dei docenti e inseriti nel piano triennale dell’offerta formativa”.

L’art.1 comma 6 del D.Lgs. n. 62 del 13 aprile 2017 recita: “L’istituzione scolastica certifica l’acquisizione delle competenze progressivamente acquisite anche al fine di favorire l’orientamento per la prosecuzione degli studi”.

Quello della valutazione è stato il momento in cui, in generale, si sono verificati i processi di insegnamento/apprendimento, con l’obiettivo di porre l’attenzione sui progressi dell’allievo e sulla validità dell’azione didattica.

9.1 Strumenti

I livelli delle competenze disciplinari sono stati rilevati mediante varie tipologie di prove scritte e orali. La costruzione e la valutazione delle prove di verifica sono state condotte sulla base delle rubriche di valutazione. Per ogni competenza sono stati individuati i relativi indicatori e descrittori in modo da esplicitare al meglio i risultati attesi nel percorso di apprendimento e trarre informazioni utili per la verifica della validità del processo di insegnamento/apprendimento.

9.2 Criteri e modalità di valutazione

I criteri di valutazione per le verifiche scritte e orali, afferenti alla didattica, nonché all’Educazione Civica, sono quelli riportati nel PTOF.

A seguire le griglie di valutazione delle due prove scritte e del colloquio:

- Allegato A: griglie di valutazione della prima prova scritta;
- Allegato B: griglia di valutazione della seconda prova scritta;
- Allegato C: griglia di valutazione della prova orale.

GRIGLIA VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

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

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	9-10	7-8	6	4-5	1-3
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali
	9-10	7-8	6	4-5	1-3
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
	9-10	7-8	6	4-5	1-3
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
	9-10	7-8	6	4-5	1-3
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente
	9-10	7-8	6	4-5	1-3
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
	9-10	7-8	6	4-5	1-3
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	9-10	7-8	6	4-5	1-3
Rispetto dei vincoli posti dalla consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti– o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	completo	adeguato	parziale/incompleto	scarso	assente
	9-10	7-8	6	4-5	1-3
Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	9-10	7-8	6	4-5	1-3
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	9-10	7-8	6	4-5	1-3
Interpretazione corretta e articolata del testo	presente	nel complesso presente	parziale	scarsa	assente
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

VOTO _____/20

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

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	9-10	7-8	6	4-5	1-3
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali
	9-10	7-8	6	4-5	1-3
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
	9-10	7-8	6	4-5	1-3
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
	9-10	7-8	6	4-5	1-3
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente
	9-10	7-8	6	4-5	1-3
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
	9-10	7-8	6	4-5	1-3
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	9-10	7-8	6	4-5	1-3
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	presente	nel complesso presente	parzialmente presente	scarsa e/o nel complesso scorretta	scorretta
	14-15	11-13	8-10	5-7	1-4
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti	soddisfacente	adeguata	parziale	scarsa	assente
	14-15	11-13	8-10	5-7	1-4
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	presenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarse	assenti
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

VOTO _____/20

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

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	9-10	7-8	6	4-5	1-3
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali
	9-10	7-8	6	4-5	1-3
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
	9-10	7-8	6	4-5	1-3
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
	9-10	7-8	6	4-5	1-3
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente
	9-10	7-8	6	4-5	1-3
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
	9-10	7-8	6	4-5	1-3
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	9-10	7-8	6	4-5	1-3
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale suddivisione in paragrafi	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	14-15	11-13	8-10	5-7	1-4
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	presente	nel complesso presente	parziale	scarso	assente
	14-15	11-13	8-10	5-7	1-4
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarse	assenti
PUNTEGGIO PARTESPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

VOTO _____/20

Griglia di valutazione della seconda prova - Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Ha compreso in modo frammentario e lacunoso quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	0.50	
	II	Ha compreso in modo parziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	1 - 1.50	
	III	Ha compreso in modo essenziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2	
	IV	Ha compreso in modo completo quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2.50	
	V	Ha compreso in modo dettagliato e quanto richiesto dal 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	I	Non utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà	2	
	III	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3	
	IV	Utilizza accuratamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, argomentando in modo chiaro e pertinente	4 - 5	
	V	Utilizza con padronanza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	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	I	Non utilizza le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1 - 2	
	II	Utilizza in modo parziale le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite con difficoltà e in modo stentato	3 - 4	
	III	Utilizza in modo adeguato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite	5	
	IV	Utilizza in modo appropriato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione articolata	6 - 7	
	V	Utilizza in modo specifico le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione ampia e approfondita	8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo inesatto e approssimativo, utilizzando un linguaggio specifico e lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1 - 1.50	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
Punteggio totale della prova				

Griglia di valutazione della prova orale

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova				

I DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Nome e Cognome	Disciplina	Firma
Maria Pugliese Tamburi	Lingua e letteratura italiana - Storia	
Espedito De Bonis	Religione Cattolica	
Carla Marra	Lingua Inglese	
Leonardo De Leo	Matematica	
Erwin Pirri	Tedesco	
Laura Claudia Barbetta	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	
Angela Meringolo	Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari	
Giuseppe Capalbo	Diritto e tecniche amministrative	
Carmine Pisani	Laboratorio di servizi enogastronomici – settore pasticceria	
Anna Gradilone	Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari	
Concettina Longo	Laboratorio di analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari e Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari	

Il Coordinatore

Prof.ssa Maria Pugliese Tamburi

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Franca Tortorella

Letto e approvato dal Consiglio di Classe
Acri, 12 Maggio 2025