

 <p>CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/It</p>  	 <p>ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)</p>	  <p>CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005</p>
<p>Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it</p>		

ESAMI DI STATO CONCLUSIVI DEL CORSO DI STUDI

ISTITUTO PROFESSIONALE AD INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA"

I.S.I.S. "DEL ROSSO - DA VERRAZZANO"
Prot. 0005277 del 15/05/2025
IV (Uscita)

ORBETELLO

Classe QUINTA sezione B
Percorso ENOGASTRONOMIA

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ANNO SCOLASTICO 2024 – 2025

Orbetello, lì 12 maggio 2025

INDICE

CAP. 1 SCHEDE INFORMATIVE GENERALI

1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE
2. PROFILO DELL'ISTITUTO, CORSO DI STUDI E QUADRO ORARIO
3. BREVE STORIA E PROFILO DELLA CLASSE
4. I DOCENTI
5. ATTIVITÀ
 - 5.1. Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento
 - 5.1.1 AZIONI, FASI E ARTICOLAZIONI DELL'INTERVENTO PROGETTUALE
 - 5.1.2 COMPETENZE DA ACQUISIRE NEL PERCORSO PROGETTUALE CON SPECIFICO RIFERIMENTO ALL'EQF TRASVERSALI E SPECIFICHE
 - 5.1.3 COMPETENZE TRASVERSALI DA ACQUISIRE AL TERMINE DEL PERCORSO
 - 5.1.4 MODALITÀ DI CERTIFICAZIONE / ATTESTAZIONE DELLE COMPETENZE (FORMALI, INFORMALI E NON FORMALI)
 - 5.2. Progetti Scolastici
 - 5.3. Partecipazione ad eventi sul territorio
 - 5.4. Certificazioni, Concorsi e Borse di Studio
 - 5.5. Attività di orientamento
6. OBIETTIVI FORMATIVI TRASVERSALI RELATIVI A CAPACITÀ, CONOSCENZE, COMPETENZE
7. METODI E STRUMENTI UTILIZZATI PER FAVORIRE L'APPRENDIMENTO
8. STRUMENTI E CRITERI COMUNI PER LA VERIFICA DEGLI APPRENDIMENTI

CAP. 2 SCHEDE INFORMATIVE RELATIVE ALLE DISCIPLINE

2.1. Elenco delle discipline

Lingua e letteratura italiana

Storia

Lingua inglese

Seconda lingua straniera: Francese

Matematica

Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
Scienza e cultura dell'alimentazione
Laboratorio di servizi gastronomici – settore cucina
Laboratorio di servizi gastronomici – settore sala vendita
Scienze motorie e sportive
Insegnamento Religione Cattolica
Attività alternativa alla Religione Cattolica
Educazione Civica

CAP. 3 SIMULAZIONI PROVE D'ESAME

- 3.1. Calendario delle simulazioni
- 3.2. Simulazioni di Prima Prova
- 3.3. Simulazione di Seconda Prova
- 3.4. Simulazione del colloquio orale e nodi concettuali
- 3.5. Alunni con BES: simulazioni e griglie di valutazione

ALLEGATI

ALLEGATO 1 Registro attività PCTO

ALLEGATO 2 Testi Simulazione Prima Prova

ALLEGATO 3 Griglie Prima Prova

ALLEGATO 4 Traccia Simulazione Seconda Prova

ALLEGATO 5 Griglia Seconda Prova

ALLEGATO 6 Materiali Simulazione Colloquio

ALLEGATO 7 Griglie di Valutazione Alunni con BES

CAP. 1 SCHEDE INFORMATIVE GENERALI

1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DIRIGENTE SCOLASTICO	Prof.ssa Luisa FILIPPINI
ITALIANO	Prof.ssa Isabella COSENTINO
STORIA	Prof.ssa Isabella COSENTINO
LINGUA INGLESE	Prof.ssa Luigia DEL MONTE
LINGUA FRANCESE	Prof.ssa Aurora GOFFO
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	Prof.ssa Nadia ROCCHIGIANI
MATEMATICA	Prof.ssa Giovanna GODDI
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Prof.ssa Laura ZANDONAI
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA	Prof. Alessandro VITALE
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA	Prof. Tommaso VITALE
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Prof. Michele SORRENTI
INSEGNAMENTO RELIGIONE CATTOLICA	Prof.ssa Rita PACINI
ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE CATTOLICA	Prof.ssa Angela CIERVO
SOSTEGNO	Prof.ssa Annalisa TESTA Prof.ssa Maddalena SCUTERI

2. PROFILO DELL'ISTITUTO, CORSO DI STUDI E QUADRO ORARIO

L'Istituto Statale d'Istruzione Superiore "R. Del Rosso – G. Da Verrazzano" nasce dall'accorpamento dell'Istituto Statale di Istruzione Classica, Scientifica, Magistrale e Professionale "Raffaele Del Rosso" di Orbetello con l'Istituto Statale d'Istruzione Tecnica e Professionale "Giovanni Da Verrazzano" di Porto S. Stefano. Già nel 1999 erano stati accorpati da una parte il Liceo Classico Linguistico "D. Alighieri" con l'Istituto Professionale per il Commercio e il Turismo "R. del Rosso" di Orbetello, dall'altra l'Istituto Tecnico Nautico "G. Da Verrazzano" con l'Istituto Professionale per le Attività Marinare di Porto S. Stefano e con l'Istituto Tecnico Commerciale "L. Raveggi" di Albinia. In seguito alla Riforma Gelmini i tradizionali indirizzi sono stati ampliati o sostituiti: l'Enogastronomico, il Tecnico Turistico e il Liceo Scientifico. Sono stati realizzati i laboratori dell'Alberghiero e lo scorso anno l'Amministrazione Provinciale ha realizzato una forte ristrutturazione dell'edificio Baccarini, che ospita l'IPE e alcune classi del Polo Liceale.

L'istituto è sorto da una forte volontà politica che ha deciso la costituzione di un'unica scuola superiore nella zona sud della provincia di Grosseto con vari indirizzi in tutti i settori, dai Licei ai Tecnici e ai Professionali. Ecco alcuni dei differenti obiettivi: venire incontro alle esigenze formative dell'utenza, costituire un'entità che possa avere un peso maggiore nei rapporti con enti e istituzioni, garantire un'efficace rete di orientamento e ri-orientamento e la costituzione di percorsi didattici (passerelle) da un tipo di scuola a un altro, arginare il fenomeno del pendolarismo all'interno di una provincia vasta e poco popolosa, e in questo modo garantire più efficacemente il diritto allo studio, favorire i rapporti tra docenti delle diverse tipologie di scuole per implementare metodologie diverse e scambi di buone pratiche, utilizzare le risorse in maniera più efficace ed efficiente, sviluppare progetti comuni e non, che possano coinvolgere le varie competenze degli allievi acquisite nei diversi percorsi, utilizzate sinergicamente. L'istituto negli ultimi quindici anni ha progressivamente raggiunto molti degli obiettivi previsti, è divenuto una comunità di apprendimento realizzata attraverso una condivisione di strategie e metodi, aumentando la popolazione scolastica da 750 allievi a 860.

L'istituto professionale ad indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali dell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

La sua identità punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici, attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione e gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

L'istruzione professionale intende offrire ai propri studenti percorsi che integrino, in modo armonico, competenze chiave di cittadinanza con competenze scientifiche, tecniche e operative tipiche del profilo di indirizzo. Presso l'istituto L. Del Rosso il percorso professionale prevede, quindi, al termine di un primo biennio comune, tre diversi percorsi formativi:

enogastronomia

servizi di sala e vendita

accoglienza turistica.

La classe **Quinta B** rientra nel percorso "*Enogastronomia*", attraverso il quale gli studenti

acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Il piano orario seguito nei cinque anni di corso è il seguente:

QUADRO ORARIO percorso di "ENOGASTRONOMIA"					
DISCIPLINE	BIENNIO COMUNE		TRIENNIO		
	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
Italiano	4	4	4	4	4
Inglese	3	3	2	2	2
Seconda lingua straniera (francese)	2	2	3	3	3
Storia	1	1	2	2	2
Geografia	1	1			
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze integrate	2	2			
Tecnologie dell'informazione e della comunicazione	2	2			
Diritto ed economia	2	2			
Diritto e tecniche amministrative			4	4	4
Scienza degli alimenti	2	2			
Scienza e cultura dell'alimentazione			4	3	3**
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	2*	2*	7	6	6
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore bar-sala e vendita	2*	2*		2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2			
Scienze motorie	2	2	2	2	2
Religione cattolica/materia alternativa	1	1	1	1	1
TOTALE ore settimanali	32	32	32	32	32

* Le ore di laboratorio di servizi enogastronomici nel biennio vengono organizzate suddividendo ciascuna classe in due squadre che alternativamente saranno impegnate nel "settore cucina" e nel "settore sala e vendita," operando ciascun settore con il rispettivo insegnante tecnico pratico titolare.

** un'ora di compresenza con l'ITP del laboratorio di cucina.

3. BREVE STORIA E PROFILO DELLA CLASSE

I componenti della classe VB hanno condiviso lo stesso percorso scolastico mantenendo praticamente inalterato il gruppo classe, nel corso della classe Terza un alunno si è ritirato e trasferito per motivi familiari e alla fine della classe Quarta un alunno si è ritirato per motivi sportivi. Attualmente la classe si compone di 10 allievi, 9 maschi e una sola femmina provenienti dai comuni di Monte Argentario, Orbetello e Capalbio. All' interno della classe sono presenti 4 allievi con BES per i quali sono stati predisposti Piani Didattici Personalizzati o Piani Educativi Individualizzati.

Gli studenti hanno avuto, nel complesso, un percorso scolastico regolare, seppur caratterizzato in qualche caso da debiti scolastici in alcune discipline.

La classe presenta un livello generale di profitto che si attesta su conoscenze, competenze e abilità sufficienti o pienamente sufficienti, con alcuni casi che raggiungono livelli discreti e, in un'unica eccezione, anche buoni. Alcuni alunni si sono rivelati più fragili sul piano metodologico, con uno studio non sempre adeguato e una certa difficoltà a consolidare i contenuti.

L'impegno degli studenti è risultato spesso altalenante e selettivo, richiedendo un intervento costante da parte dei docenti, che hanno dovuto stimolare frequentemente gli alunni. Tuttavia, non sempre, gli studenti hanno risposto positivamente con un impegno più costante e adeguato, rendendo necessari interventi frequenti di richiamo e consolidamento dei contenuti.

La partecipazione alle lezioni si è rivelata non sempre spontanea, spesso gli studenti hanno atteso sollecitazioni esterne per prendere parte attiva al confronto didattico. Si segnala tuttavia un progressivo miglioramento nel corso del triennio con un maggiore coinvolgimento ed una partecipazione più attiva.

Il comportamento dell'intera classe è stato corretto e rispettoso, sia nei confronti del corpo docente sia verso il personale e le strutture scolastiche.

Un punto di particolare valore è rappresentato dall'atteggiamento inclusivo verso un compagno con disabilità. Fin dall'inizio del percorso, la classe ha coinvolto il ragazzo in tutte le attività svolte e in particolare nelle attività di laboratorio, favorendo un dialogo basato spesso su gesti ma sempre efficace. Questo approccio ha contribuito a creare un clima di rispetto reciproco e di sostegno, dimostrando la capacità del gruppo di accogliere le diversità e di cooperare per un apprendimento condiviso.

4. I DOCENTI

MATERIE	III anno	IV anno	V anno
Lingua e letteratura italiana	Cosentino	Cosentino	Cosentino
Storia	Cosentino	Cosentino	Cosentino
Lingua inglese	Mataloni	Mataloni	Del Monte
Seconda lingua straniera (francese)	Attanasio	Attanasio	Goffo
Matematica	Di Fonzo	Di Fonzo	Goddi
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Rocchigiani	Rocchigiani	Rocchigiani
Scienza e cultura dell'alimentazione	Zandonai	Zandonai	Zandonai
Laboratorio di servizi enogastronomici -settore cucina	Vitale	Vitale	Vitale
Laboratorio di servizi enogastronomici -settore Sala e vendita	===	Borri	Di Maio
Scienze motorie e sportive	Agostini	Coppola	Sorrenti
Insegnamento Religione Cattolica	Pacini	Pacini	Pacini
Alternativa alla Religione Cattolica	Leone	Baini	Ciervo

5. ATTIVITÀ

5.1 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (PCTO)

I PCTO sono rivolti agli studenti delle classi terze, quarte e quinte di tutti gli istituti, e prevedono un corso sulla sicurezza nei luoghi di lavoro e incontri con uno psicologo orientatore; contemporaneamente viene offerta agli alunni l'opportunità di misurarsi con il mondo del lavoro e dell'Università, per scoprire le proprie attitudini e interessi e continuare in modo "consapevole" a realizzare il proprio progetto di vita.

In particolare, il progetto triennale dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO) dell'Istituto Professionale Enogastronomico "R. Del Rosso – G. Da Verrazzano" è stato articolato in diverse attività: stage in azienda, incontri con esperti del settore, corsi di formazione con enti turistici, concorsi, eventi sul territorio, orientamento.

L'obiettivo che l'Istituzione Scolastica si è posta nella progettazione è stato quello di trasformare i PCTO in attività curricolare vera e propria, che potesse rafforzare le

competenze degli studenti.

Gli obiettivi e le finalità del progetto, in coerenza con i bisogni formativi del territorio, sono stati basati su:

- Rafforzare i rapporti dell'Istituzione Scolastica con il territorio e il suo tessuto produttivo
- Favorire la conoscenza delle opportunità lavorative offerte dal territorio, del mondo del lavoro e delle sue dinamiche;
- Superare la separazione tra momento formativo e momento applicativo favorendo anche l'acquisizione di competenze trasversali specifiche, indispensabili per un futuro inserimento in un ambiente di lavoro;
- Innalzare la qualità dei servizi offerti dal territorio attraverso una maggiore qualificazione dei potenziali futuri lavoratori, anche incentivando l'abbattimento della dispersione scolastica;
- Migliorare le competenze, conoscenze ed abilità dei profili professionali in uscita, rendendoli più attinenti alla realtà socio-economica e produttiva del territorio; correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

Le attività progettate sono divise in *attività comuni* e *attività diverse e/o diversificate* in base alle specifiche esigenze di ogni tipologia di percorso.

Attività comuni

- Orientamento: da svilupparsi in tutto il triennio con obiettivi diversificati di anno in anno;
- Incontri con esperti;
- Visite aziendali;
- Partecipazione a conferenze e seminari;
- Lezioni in situazione;
- Formazione sulla Sicurezza.

Attività diverse e/o diversificate

Attraverso i Dipartimenti e i Collegi di Sezione, si sono individuate le forme più idonee ad ogni singolo Istituto, tra la pluralità di tipologie di integrazione con il mondo del lavoro come gli stages in aziende e strutture del territorio, simulazione d'impresa, partecipazione ad eventi.

5.1.1 AZIONI, FASI E ARTICOLAZIONI DELL'INTERVENTO PROGETTUALE PROGETTO TRIENNALE A PARTIRE DALL'A.S. 2022/23

A.S. 2022/23 CLASSE III	Totale Ore	A.S. 2023/24 CLASSE IV	Totale Ore	A.S. 2024/25 CLASSE V	Totale ore
Corso Sicurezza sul Lavoro	4	Realizzazione e partecipazione ad eventi:	60	Realizzazione e partecipazione ad eventi:	33

Corso BLS – Progetto "La scuola non si ferma"	2	-Concorso "Miglior allievo della Toscana 2023/24: preparazione e partecipazione -Concorso IBA Drink: preparazione buffet e servizio -Servizio sulla Revenge		-Progetto Gustatus -Concorso interno Rotary -Cena natalizia Uni3	
Corso HACCP	12				
Realizzazione e partecipazione ad eventi -Valentine dinner - trasmissione televisiva "Curiosando" - Progetto "Gustatus" evento di promozione delle eccellenze enogastronomiche maremmane e delle tradizioni culturali e folkloristiche locali. (Apertura del ristorante didattico)	17				
Visita aziendale: La cooperativa "I Pescatori"	2	-Visita aziendale: Cibus Tec e visita Azienda del Parmigiano di Parma -Azienda "Alga Spirulina"	14	-Orientamento al lavoro Dr.ssa Li Vigni -Orientamento post diploma e realizzazione del CV con ARTI Toscana Orientamento in entrata	10
Orientamento al lavoro Dr.ssa Li Vigni e orientamento in entrata	12	Orientamento al lavoro Dr.ssa Li Vigni e orientamento in entrata	10		
Simulazione di impresa: Open bar/Open restaurant	22				
Stage in Azienda	126	Stage in Azienda	108	Incontro con la Guardia di Finanza	2
Esperti del mondo del Lavoro: Incontro con l'azienda ErQole -L'olio d'oliva e il menu- Incontro con lo chef Emiliano Lombardelli, il pastry chef Marco Selis e il maître Nicola Alocci.	7	Esperti del mondo del lavoro: - Conferenza Carnevaletto da 3soldi - Carnevaletto da 3soldi "Il bozzetto un'idea per comunicare" – Auditorium - Pasticceria da ristorazione gourmet e piccola Pasticceria con l'esperto Marco Selis -lezione tecnico pratica con l'esperto finger food -Progetto di sensibilizzazione "A scuola con la celiachia... per non farne una malattia"- lezione tecnico pratica	21		
Totale	204	Totale	213	Totale	45

Per i dettagli delle ore di ogni singolo alunno si rimanda al registro delle attività (**allegato 1**).

5.1.2 COMPETENZE DA ACQUISIRE NEL PERCORSO PROGETTUALE CON SPECIFICO RIFERIMENTO ALL'EQF TRASVERSALI E SPECIFICHE

Liv.	Classe	Competenze Specifiche Tecnico-Pratiche	Abilità	Conoscenze
------	--------	--	---------	------------

3/4	Terza Enogastronomia	Gestire gli approvvigionamenti, conservare e trattare le materie prime fino al momento del loro utilizzo	Controllare i prodotti in ingresso sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo Preservare la qualità di alimenti e bevande	Conoscere le caratteristiche qualitative, provenienza, deperibilità e resa delle materie prime per operare scelte adeguate di utilizzo Conoscere le tecniche e procedure di conservazione dei prodotti per ottimizzare il loro utilizzo e monitorare i tempi per il rifornimento della dispensa
		Predisporre gli ambienti di lavoro e monitorare lo stato degli utensili e delle attrezzature	Allestire la cucina e le attrezzature necessarie per la preparazione dei piatti, riordinare gli ambienti e le attrezzature nel rispetto delle normative di sicurezza ed igienico-sanitarie vigenti	Conoscere le figure professionali operanti nel settore; l'organizzazione e la disposizione dei reparti Conoscere le caratteristiche e funzionalità delle principali attrezzature, macchine e strumenti del processo ristorativo Conoscere la normativa igienico-sanitaria degli alimenti e la normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro
		Utilizzare tecniche di lavorazione per la produzione di servizi e prodotti enogastronomici	Realizzare piatti e preparazioni semplici di prodotti enogastronomici Comprendere le modificazioni organolettiche degli alimenti durante la cottura	Tecniche di base di cucina Igiene personale e buone pratiche di lavorazione
3/4	Quarta Enogastronomia	Allestire menu nel rispetto delle diverse culture e delle esigenze della clientela tenendo in considerazione stagionalità dei prodotti e il costo dei piatti proposti	Abbinare in modo organico e completo i piatti del menù in funzione del target di clientela, della tipicità e stagionalità dei prodotti e tenendo in considerazione specifiche necessità dietologiche Gestire, anche in collaborazione con gli altri, la comunicazione professionale con il cliente, personalizzando il servizio in base alle esigenze speciali Calcolare il costo dei singoli piatti proposti nel menù	Conoscere i criteri di elaborazione dei menù Conoscere gli stili alimentari e la dieta sana ed equilibrata Conoscere le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali degli alimenti Conoscere elementi di contabilità aziendale

		Preparare piatti, effettuare le operazioni di porzionatura e impiattamento ed effettuare il controllo organolettico	Eseguire in maniera autonoma le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per i compiti assegnati e garantendo l'efficienza del servizio Comprendere i tempi di esecuzione del lavoro in relazione alle richieste della sala Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi	Conoscere le preparazioni enogastronomiche di cucina Conoscere le tecniche di cottura tradizionali e innovative Conoscere le modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti.
	Quinta Enogastronomia	Organizzare informazioni e documentare esperienze	Relazionare sulle fasi di realizzazione di un piatto dalla materia prima al prodotto finito valorizzandone gli aspetti legati alla tradizione e al territorio Organizzare le informazioni, documentare e riflettere sulle esperienze fatte	Conoscere le risorse enogastronomiche / culturali, territoriali e nazionali Conoscere la terminologia tecnica del settore Conoscere le strategie di comunicazione e gli strumenti di promozione di prodotti e servizi

5.1.3 COMPETENZE TRASVERSALI DA ACQUISIRE AL TERMINE DEL PERCORSO

COMPETENZA	ARTICOLAZIONE IN TERMINI DI CAPACITÀ
Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Capacità di riflettere su se stessi e individuare le proprie attitudini ➤ Capacità di gestire efficacemente il tempo e le informazioni ➤ Capacità di imparare sia in modalità collaborativa e sia in maniera autonoma ➤ Capacità di comunicare, comprendere e confrontare punti di vista diversi ➤ Capacità di concentrarsi, di riflettere e di prendere decisioni ➤ Capacità di gestire il proprio apprendimento
Competenze in materia di cittadinanza	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Capacità di pensiero critico e abilità integrate nella soluzione dei problemi
Competenza imprenditoriale	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Creatività e spirito di iniziativa per trasformare le idee in azioni ➤ Capacità di pensiero strategico e risoluzione dei problemi ➤ Capacità di riflessione critica e costruttiva ➤ Capacità di lavorare sia in modalità collaborativa e costruttiva sia in maniera autonoma ➤ Capacità di accettare la responsabilità
Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Capacità di esprimere esperienze ed emozioni con empatia ➤ Curiosità nei confronti del mondo, apertura per immaginare nuove possibilità

5.1.4 MODALITÀ DI CERTIFICAZIONE / ATTESTAZIONE DELLE COMPETENZE (FORMALI, INFORMALI E NON FORMALI)

La valutazione delle competenze acquisite nel percorso PCTO sono parte integrante della valutazione scolastica dell'allievo e, di conseguenza, sono certificate negli scrutini finali degli anni scolastici del triennio e fanno parte integrante del curriculum dello studente.

Sulla base della suddetta certificazione, il Consiglio di Classe procede:

A) Alla valutazione degli esiti delle attività di PCTO e della loro ricaduta sugli apprendimenti disciplinari e sul voto di condotta, le proposte di voto dei docenti del Consiglio di classe tengono conto dei suddetti esiti;

B) All'attribuzione dei crediti.

La certificazione finale delle competenze di ciascun allievo risulta nel Fascicolo Personale.

5.2 PROGETTI SCOLASTICI

a.s. 2022/2023

Open Bar

Open Restaurant

Progetto "l'oliva un frutto che si trasforma" con esperti esterni

"Curiosando in Toscana" trasmissione televisiva per la valorizzazione delle Eccellenze enogastronomiche del territorio

a.s. 2023/2024

Open Bar

"A tavola con la celiachia" con l'AIC Toscana

Progetto Laboratori PEZ "Contrasto alla Dispersione Scolastica"

PNRR DM 170/2022 Percorsi di mentoring

a.s. 2024/2025

Incontro con la ricerca AIRC

PNRR DM 19/2024 Percorsi di mentoring

PNRR DM 170/2022 "Percorsi formativi e laboratoriali co-curricolari":

- Corso SWEET & TRADITION
- Corso FOOD PHOTOGRAPHY

5.3 VISITE GUIDATE E VIAGGI D'ISTRUZIONE

A.S. 2022/2023

Uscita didattica alla coop. I Pescatori

Viaggio di istruzione a Barcellona-Costa Azzurra

A.S. 2023/2024

Viaggio di istruzione a Parma: Fiera Cibus Tec e azienda del Parmigiano Reggiano

Viaggio di istruzione: Vienna-Budapest-Lubiana

Uscita didattica al Caseificio di Manciano e alla Cantina Sociale di Scansano

Uscita didattica all'azienda Spirulina di Orbetello

Visita guidata nella città di Orbetello alla scoperta della religiosità del territorio

A.S. 2024/2025

Uscita didattica: Frantoio coop.agr. I Poggetti e azienda vitivinicola Monteverro

Uscita didattica: Caseificio Quadalti e distilleria Nannoni

5.4 PARTECIPAZIONE AD EVENTI SUL TERRITORIO

Durante tutto l'arco del triennio, gli alunni hanno partecipato ad eventi organizzati sul territorio da parte aziende o enti locali e dalla scuola. In queste importanti occasioni formative hanno potuto mettere in campo le competenze acquisite nel corso delle discipline, si segnalano:

- Gustatus nell' a.s. 2022-2023 e nell'a.s. 2024-2025
- Buffet per concorso nazionale Iba Drink nell'a.s. 2023-2024
- Servizio catering su Revenge in occasione dell'anniversario dell' Istituto Nautico Da Verrazzano nell'a.s. 2023-2024
- Cena natalizia Uni3 a.s. 2024-2025

5.5 CERTIFICAZIONI, CONCORSI E BORSE DI STUDIO

Nell' A.S. 2022-23 e 2024-25 alcuni alunni hanno partecipato al Concorso "Festival del gusto" organizzato dal Rotary club delegazione di Orbetello.

Sia nell'anno 2023-24 che nell'anno 2024-25, alcuni alunni hanno partecipato alla selezione interna nell'ambito del concorso Miglior Allievo della Toscana in collaborazione con Federazione Cuochi della Toscana.

Un alunno ha conseguito nell' a.s. 2024-25 la borsa di studio conferita nell'ambito del concorso "Festival del Gusto" con la presentazione di un piatto a tema "il tricolore".

5.6 ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO

Nell'ambito dei PCTO la classe, in particolare durante il quinto anno, ha partecipato a diversi incontri con esperti orientatori, relativi a:

- opportunità lavorative
- compilazione curriculum
- ITS e scuole di formazione post-diploma

I Tutor dell'orientamento, in collaborazione con il Docente orientatore e grazie al fattivo contributo di esperti, Enti e Soggetti del Territorio, programmano ogni anno i moduli formativi dell'orientamento per le classi del triennio. Partendo dalle competenze orientative generali e specifiche, vengono individuate le attività da svolgere in orario curricolare per almeno 30 ore annue allo scopo di accompagnare gli studenti a gestire con consapevolezza i personali momenti di crescita e di scelta. Le attività proposte sono per lo più trasversali con alcune attività più specifiche al settore di competenza, in particolare sono state svolte: visite tecniche orientative e professionalizzanti sia presso aziende e/o fiere, sia con incontri laboratoriali di esperti esterni a scuola; approfondimenti sulla tematica del lavoro e le novità del settore di riferimento; orientamenti in uscita e incontri di cittadinanza attiva.

Gli **obiettivi** prefissati sono:

- Motivare all'apprendimento permanente
- Sviluppare le soft skill interne ed esterne
- Riconoscere i settori economici in crescita sul territorio
- Orientare alla creazione di progetti professionali vincenti

E le **competenze** che si intendono raggiungere sono:

- analizzare le proprie risorse in termini di interessi e attitudini ma anche di saperi e competenze
- essere in grado di immaginare il proprio futuro e definire i propri obiettivi
- esaminare le opportunità e le risorse a disposizione ma anche vincoli e condizionamenti che regolano la società e il mondo del lavoro
- monitorare e valutare le azioni realizzate e lo sviluppo del progetto in termini di criticità e forza e di aggiustamenti necessari
- dominare i processi decisionali ed essere in grado di fare delle scelte.

6. OBIETTIVI FORMATIVI TRASVERSALI RELATIVI A CAPACITÀ, CONOSCENZE, COMPETENZE

OBIETTIVI TRASVERSALI	RAGGIUNTI DA			
	TUTTI	MAGGIORANZA	METÀ	ALCUNI
Acquisizione del senso di responsabilità		X		
Potenziamento delle abilità di studio				X
Ampliamento della capacità di confrontarsi e interagire in maniera critica e costruttiva		X		
Acquisizione dei linguaggi specifici delle varie discipline			X	
Potenziamento delle capacità espressive		X		
Potenziamento delle capacità di analisi e sintesi		X		
Ampliamento culturale				X
Acquisizione della capacità di rielaborazione critica delle conoscenze acquisite				X
Acquisizione della capacità di collegare tra di loro conoscenze e competenze relative alle varie discipline				X

7. METODI E STRUMENTI UTILIZZATI PER FAVORIRE L'APPRENDIMENTO

Per quanto riguarda le discipline tecnico-pratiche è stata privilegiata l'attività laboratoriale.

Per tutte le altre discipline è stata privilegiata la lezione frontale e partecipata, associata spesso a letture guidate e analisi, commento di testi, risoluzione guidata di problemi ed esercizi.

8. STRUMENTI E CRITERI COMUNI PER LA VERIFICA DEGLI APPRENDIMENTI

Il conseguimento degli obiettivi di apprendimento è stato verificato mediante:

- Verifiche orali;
- Verifiche scritte (prove strutturate, semi-strutturate, quesiti a risposta aperta, trattazione sintetica, analisi del testo, analisi e produzione di testi argomentativi, riflessioni critiche di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità);
- Attività pratiche in laboratorio;
- Attività di preparazione alle prove d'Esame di Stato.

Criteri comuni di valutazione sono stati i seguenti:

- Conoscenze specifiche relative alle singole discipline;

- Capacità di collegamento, anche con discipline affini;
- Comprensione ed utilizzo del lessico specifico;
- Capacità di analisi e di sintesi;
- Partecipazione attiva all'attività didattica;
- Autonomia ed approccio critico allo studio.

In relazione a ciò, il Consiglio di Classe ha poi adottato i seguenti criteri:

A.	Per una valutazione molto negativa (voto tra 1 e 2)
•	Nessuna conoscenza
•	Grave incapacità nell'esercizio delle competenze
B.	Per una valutazione negativa (voto tra 2 e 4)
•	conoscenze frammentarie
•	Scarse capacità nell'esercizio delle competenze
C.	Per una valutazione insufficiente (voto tra 4 e 5)
•	Conoscenze superficiali
•	Mediocri capacità nell'esercizio delle competenze
D.	Per una valutazione positiva (voto tra 6 e 7)
•	Conoscenze sufficienti/discrete
•	Sufficienti capacità nell'esercizio delle competenze
E.	Per una valutazione ottima (voto tra 8 e 9)
•	Conoscenze approfondite
•	Buone capacità nell'esercizio delle competenze
F.	Per una valutazione eccellente (voto tra 9 e 10)
•	Conoscenze complete
•	Ottime capacità nell'esercizio delle competenze

CAP. 2 - SCHEDE INFORMATIVE RELATIVE ALLE DISCIPLINE

2.1. Elenco delle discipline

Lingua e letteratura italiana

Storia

Lingua inglese

Seconda lingua straniera: Francese

Matematica

Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

Scienza e cultura dell'alimentazione

Laboratorio di servizi gastronomici – settore cucina

Laboratorio di servizi gastronomici – settore sala vendita

Scienze motorie e sportive

Insegnamento Religione Cattolica

Attività alternativa alla Religione Cattolica

Educazione Civica

DISCIPLINA: ITALIANO

DOCENTE: ISABELLA COSENTINO

CLASSE: 5^a Eno

OBIETTIVI:

Obiettivi programmati (in termini di competenze, conoscenze, abilità)	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
COMPETENZE				
Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire in contesti organizzativi e professionali		X		
Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo in situazioni professionali			X	
Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà		X		
CONOSCENZE				
Caratteristiche e struttura di testi scritti			X	
Forme e funzioni della scrittura; strumenti, materiali e metodi dell' "officina letteraria"			X	
Criteri per la redazione di una relazione		X		
Criteri di accesso e consultazione delle fonti di informazione e di documentazione		X		
Evoluzione della lingua italiana dall'Ottocento ad oggi		X		
Linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano dall'Ottocento ad oggi		X		
Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi			X	
Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi			X	
Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale italiana nel periodo compreso tra l'Ottocento e l'epoca contemporanea		X		
ABILITA'				
Argomentare su tematiche predefinite in conversazioni e colloqui secondo regole strutturate			X	
Produrre testi scritti di diversa tipologia (analisi del testo, di ordine generale) e complessità, utilizzando i diversi registri linguistici con riferimento ai destinatari				X
Consultare dizionari e altre fonti informative		X		
Raccogliere, selezionare ed utilizzare informazioni utili nella attività di studio e di ricerca		X		
Identificare le tappe fondamentali dello sviluppo della cultura letteraria italiana dall'Ottocento ad oggi			X	
Identificare autori ed opere fondamentali italiani e stranieri nel periodo considerato		X		
Contestualizzare testi letterari, artistici della tradizione italiana nello scenario europeo				X
Contestualizzare e identificare le relazioni tra diverse espressioni culturali, letterarie e artistiche				X

CONTENUTI DISCIPLINARI:

L'elenco dettagliato dei contenuti è riportato nel programma allegato.

METODOLOGIA

L'insegnante ha introdotto i vari argomenti e i vari autori attraverso metodologie coinvolgenti (flippedclassroom, ricerca-azione, learning by doing, video) che mettessero gli studenti al centro del processo di apprendimento, offrendo sempre strumenti di supporto allo studio (mappe, presentazioni), in un percorso calibrato sulle reali possibilità degli allievi. Le competenze e le conoscenze pregresse della classe, a parte uno o due casi, erano infatti piuttosto scarse, tanto nello scritto (povertà di contenuti, errori di ortografia) quanto nell'orale (lessico limitato, difficoltà ad enucleare i concetti fondamentali, difficoltà nell'organizzare un'esposizione coerente ed esauriente) ed è quindi stato necessario procedere nei vari argomenti, integrando sempre di volta in volta i prerequisiti mancanti.

STRUMENTI E SUSSIDI

Libro di testo, materiale caricato da docente sulla piattaforma scolastica, mappe, presentazioni, video.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA

Le tipologie di verifica utilizzate sono state quelle indicate nella programmazione: analisi del testo, tema di carattere generale, interrogazione. Per quanto riguarda le interrogazioni orali, è stato dato sempre ampio spazio agli interventi individuali sollecitati dall'interesse personale, per promuovere la partecipazione attiva, la motivazione e consapevolezza personali.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Per le verifiche orali, la docente si è avvalsa della seguente griglia

0-2	VOTO NULLO. Verifica orale: Rifiuto del dialogo educativo, l'alunno si sottrae volontariamente alla verifica. Verifica scritta: consegna in bianco.
3	NEGATIVO. Verifica orale: esposizione carente, difficoltà espositive, dimostrazione di scarsissimo interesse per l'argomento, incapacità di recepire le sollecitazioni dell'insegnante. Verifica scritta: svolta solo parzialmente, senza alcuna competenza lessicale, con gravi errori concettuali.
4	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenze sporadiche dei contenuti essenziali. Competenze molto parziali. Espressione molto precaria nella formulazione del periodo e nell'uso lessicale. Capacità analitiche limitate. Verifica scritta: svolta solo in parte e con errori concettuali diffusi, oppure svolta completamente ma con errori concettuali gravi e diffusi
5	INSUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenza frammentaria e imprecisa dei contenuti. Competenze incerte. Espressione impropria e impacciata, povertà lessicale. Verifica scritta: svolta in maniera incompleta; oppure completata, ma con diversi errori concettuali non gravi o con diffusi errori morfosintattici.
6	SUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenza dei contenuti essenziali, esposti con un linguaggio semplice, ma sostanzialmente corretto. Competenze essenziali relative alle singole unità formative. Verifica scritta: svolta per intero, in conformità con i contenuti richiesti; esposizione lineare, pur se con un lessico ordinario e/o in parte appropriato
7	DISCRETO. Verifica orale: conoscenza e comprensione dei contenuti essenziali; capacità di cogliere alcuni spunti di riflessione dai nuclei cognitivi; esposizione articolata e coerente, anche se non completa, dei contenuti essenziali. Verifica scritta: svolta con alcuni spunti riflessivi che denotano la personale assimilazione dei contenuti; espressione corretta, appropriata nella formulazione dei periodi e del lessico.
8	BUONO. Verifica orale: conoscenza, comprensione e applicazione dei contenuti essenziali. Conoscenza completa e ragionata dei nuclei cognitivi. Esposizione sicura e padronanza del linguaggio specifico. Verifica scritta: svolta con competenza argomentativa che denota la personale comprensione e applicazione dei

	contenuti essenziali. Uso del lessico specifico.
8	BUONO. Verifica orale: conoscenza, comprensione e applicazione dei contenuti essenziali. Conoscenza completa e ragionata dei nuclei cognitivi. Esposizione sicura e padronanza del linguaggio specifico. Verifica scritta: svolta con competenza argomentativa che denota la personale comprensione e applicazione dei contenuti essenziali. Uso del lessico specifico.
9	OTTIMO. Verifica orale: conoscenza completa dei contenuti essenziali, precisa nei riferimenti e con gli approfondimenti previsti dal programma. Capacità espressiva, logica, analitica e sintetica. Verifica scritta: svolta in ogni sua parte in modo completo e creativo con riferimenti intertestuali.
10	ECCELLENTE. Verifica orale: conoscenza completa, approfondita e personalizzata dei contenuti. Competenza e capacità espositiva brillante. Verifica scritta: perfettamente svolta in ogni sua parte, con riferimenti intertestuali e spunti critici originali.

La valutazione conclusiva ha preso in considerazione anche: frequenza, rispetto delle consegne, interesse, partecipazione attiva, disponibilità al dialogo educativo, progressi compiuti rispetto al livello di partenza.

Descrizione della classe in relazione alle dinamiche comportamentali ed ai livelli di competenze conoscenze e capacità: Dal punto di vista delle competenze didattiche, la classe, a partire da una preparazione di base generalmente lacunosa e incerta, ha lavorato con un impegno piuttosto discontinuo, ma ha comunque compiuto un percorso formativo significativo e discreti progressi rispetto ai livelli di partenza. Persistono difficoltà nella produzione scritta. Dal punto di vista comportamentale, gli alunni si sono dimostrati sempre rispettosi, affiatati e solidali.

PROGRAMMA SVOLTO

UDA 1: PERCORSI DI LETTERATURA

Il Positivismo: la nuova immagine della scienza e l'idea del progresso

Il Naturalismo: dalla Francia la novità della poetica naturalista; Zola tra letteratura e analisi scientifica.

Il Verismo: caratteri generali. Differenze con il Naturalismo

G. Verga

La vita

La produzione letteraria pre-verista

La conversione letteraria al Verismo

Il narratore popolare e la scelta dell'impersonalità. L'artificio della regressione.

Il ciclo dei vinti

Testi analizzati:

✓ *Rosso Malpelo*

✓ *La roba*

Il Decadentismo: la crisi del razionalismo e la cultura del primo Novecento. Dandismo ed Estetismo. I Simbolisti. Gli Scapigliati.

G. D'Annunzio

La vita

Le opere

L'estetismo. Caratteri generali del romanzo *Il piacere*

Il concetto di superuomo

D'Annunzio poeta.

Il Panismo

Testi analizzati:

✓ *La pioggia nel pineto*

G. Pascoli

La vita.

Il percorso delle opere.

La poetica del fanciullino e il suo mondo simbolico.

Il tema del nido.

Lo sperimentalismo formale.

Testi analizzati:

- ✓ *Lavandare*
- ✓ *X Agosto*
- ✓ *Italy* (versi scelti)

Il romanzo del Novecento

Italo Svevo

La vita, le coordinate culturali

La formazione e le idee.

I romanzi.

La nascita di un tema dominante: l'inettitudine

Il romanzo psicologico: genesi, struttura, temi e tecniche narrative del romanzo "La coscienza di Zeno"

Testi analizzati da *La coscienza di Zeno*:

- ✓ *Prefazione e preambolo*
- ✓ *L'ultima sigaretta*
- ✓ *Zeno investe in borsa e dimentica il funerale di Guido*
- ✓ *La paradossale conclusione del romanzo*

Luigi Pirandello

La vita, le opere, la visione del mondo.

Il dualismo spirito/forma. Il relativismo conoscitivo.

La poetica: l'umorismo

La produzione in prosa: novelle e romanzi

Il teatro delle maschere nude

Testi analizzati:

- ✓ *La patente*
- ✓ *"Io mi chiamo Mattia Pascal"* da *Il fu Mattia Pascal*
- ✓ *L'impossibile verità* da *Così è (se vi pare)*

Elsa Morante

La vita e le opere

Il pensiero e la poetica

La Storia", romanzo innovativo

Testi analizzati:

- ✓ *Il grande male*
- ✓ *Il bombardamento di San Lorenzo*
- ✓ *Gli sfollati*
- ✓ *La stazione dei deportati*
- ✓ *Usepe e Bella*

La poesia del Novecento

Le avanguardie storiche

Il Futurismo

I Manifesti del Futurismo

Aldo Palazzeschi

Testi analizzati:

- ✓ *E lasciatemi divertire!*
- ✓ *Chi sono?*

Giuseppe Ungaretti:

La vita, la formazione, le opere.

La poesia come illuminazione.

Lo stile: i versicoli e la poesia pura

Testi analizzati:

- ✓ *I fiumi*
- ✓ *Veglia*
- ✓ *Fratelli*
- ✓ *Sono una creatura*
- ✓ *Soldati*

Eugenio Montale

La vita, le opere, la poetica

Il male di vivere e il pessimismo: confronto con Leopardi.

Il superamento del poeta-vate.

Il correlativo oggettivo.

Testi analizzati:

- ✓ *Non chiederci la parola*
- ✓ *Merigiare pallido e assorto*
- ✓ *La primavera Hitleriana*

UDA 2: PRODUZIONE SCRITTA

- ✓ Come si redige un testo argomentativo
- ✓ Come si redige una relazione
- ✓ Modelli di scrittura specialistica/professionale
- ✓ Come si analizza il testo letterario

UDA 3: PRODUZIONE ORALE

- ✓ Come utilizzare diversi registri linguistici in relazione a differenti tipologie testuali
- ✓ Come riferire sui contenuti di attività di ricerca
- ✓ Come argomentare su tematiche di carattere personale, di attualità e didattico
- ✓ Come cogliere ed esporre inferenze fra argomenti, temi e testi differenti per tipologia ed epoca
- ✓ Come contestualizzare fenomeni e testi letterari e non
- ✓ Come attualizzare tematiche letterarie e non, di rilevanza collettiva

UDA 4: CITTADINANZA CONSAPEVOLE E ATTIVA

(3 ore)

Lavoro e letteratura: Il tema del lavoro in *Marcovaldo* di Italo Calvino

La docente

Isabella Cosentino

DISCIPLINA: STORIA

DOCENTE: ISABELLA COSENTINO

CLASSE: 5B^A ENO

OBIETTIVI

Obiettivi programmati in termini di conoscenze, competenze, abilità	Raggiunti da:			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
conoscenze				
Principali persistenze e processi di trasformazione dal secolo XIX al XX in Italia, in Europa e nel mondo		X		
Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo interculturale			X	
Lessico delle scienze storico – sociali			X	
Aspetti caratterizzanti la storia del Novecento e il mondo attuale		X		
competenze				
Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo				X
Correlare la competenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche				X
abilità				
Analizzare problematiche significative del periodo considerato			X	
Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di continuità e discontinuità.		X		
Effettuare confronti tra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale				X
Utilizzare il lessico delle scienze storico – sociali				X
Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica per affrontare situazioni e problemi, anche in relazione ai campi professionali di riferimento		X		

CONTENUTI DISCIPLINARI

Per l'elenco dettagliato dei contenuti si rimanda al programma allegato.

METODOLOGIA

La metodologia utilizzata è stata quella determinata dalla situazione di partenza della classe. Le competenze e le conoscenze pregresse degli alunni, per quanto complessivamente discrete, mostravano alcuni punti deboli: enucleazione dei concetti fondamentali del testo, lessico limitato, difficoltà nell'organizzare un'esposizione coerente ed esauriente, difficoltà ad individuare inferenze. Si è scelto quindi di facilitare l'apprendimento proponendo sempre un approccio motivante e coinvolgente ai vari

argomenti trattati, attraverso le presentazioni LIM: ogni argomento è stato introdotto inizialmente attraverso un'immagine, come organizzatore anticipato, sulla quale gli studenti sono stati chiamati ad esprimere le loro impressioni dopo un'attenta osservazione, su sollecitazione di domande-guida da parte dell'insegnante; in seguito è stata svolta la consueta spiegazione frontale, sempre ampiamente supportata da immagini, mappe e schemi di sintesi. Si è dato ampio spazio allo studio e all'approfondimento in classe, attraverso la proposta di laboratori sulle fonti; attività di ricerca sul libro di testo e sul web; sintesi e rielaborazione di contenuti attraverso l'elaborazione di questionari e mappe.

STRUMENTI E SUSSIDI

Libro di testo, presentazioni, mappe, schemi, fonti, video.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA

Per quanto riguarda le modalità di verifica orale, sono state effettuate le classiche interrogazioni, spesso condotte partendo dalla richiesta di commento di un'immagine, di una linea del tempo o di una mappa. Inoltre è stato dato spazio agli interventi personali degli studenti, per valorizzare la loro capacità di rielaborazione e argomentazione.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Per le verifiche orali, il docente si è avvalso della seguente griglia :

0-2	VOTO NULLO. Rifiuto del dialogo educativo, l'alunno si sottrae volontariamente alla verifica..
3	NEGATIVO. Esposizione carente, difficoltà espositive, dimostrazione di scarsissimo interesse per l'argomento, incapacità di recepire le sollecitazioni dell'insegnante.
4	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE. Conoscenze sporadiche dei contenuti essenziali. Competenze molto parziali. Espressione molto precaria nella formulazione del periodo e nell'uso lessicale. Capacità analitiche limitate.
5	INSUFFICIENTE. Conoscenza frammentaria e imprecisa dei contenuti. Competenze incerte. Espressione impropria e impacciata, povertà lessicale..
6	SUFFICIENTE. Conoscenza dei contenuti essenziali, esposti con un linguaggio semplice, ma sostanzialmente corretto. Competenze essenziali relative alle singole unità formative.
7	DISCRETO. Conoscenza e comprensione dei contenuti essenziali; capacità di cogliere alcuni spunti di riflessione dai nuclei cognitivi; esposizione articolata e coerente, anche se non completa, dei contenuti essenziali. Utilizzo del lessico specifico, seppur con qualche incertezza.
8	BUONO. Conoscenza, comprensione e applicazione dei contenuti essenziali. Conoscenza completa e ragionata dei nuclei cognitivi. Esposizione sicura e padronanza del linguaggio specifico.
9	OTTIMO. Conoscenza completa dei contenuti essenziali, precisa nei riferimenti e con gli approfondimenti previsti dal programma. Capacità espressiva, logica, analitica e sintetica..
10	ECCELLENTE. Verifica orale: conoscenza completa, approfondita e personalizzata dei contenuti. Competenza e capacità espositiva brillante.

La valutazione conclusiva, ha preso in considerazione anche frequenza, interesse, partecipazione attiva, progressi compiuti rispetto al livello di partenza, disponibilità al dialogo educativo.

Descrizione della classe in relazione alle dinamiche comportamentali ed ai livelli di competenze conoscenze e capacità: Dal punto di vista delle competenze didattiche, la classe, a partire da una preparazione di base generalmente lacunosa e incerta, ha lavorato con un impegno piuttosto

discontinuo, ma ha comunque compiuto un percorso formativo significativo e discreti progressi rispetto ai livelli di partenza. Dal punto di vista comportamentale, gli alunni si sono dimostrati sempre rispettosi, affiatati e solidali.

PROGRAMMA SVOLTO

UDA 1: LA NARRAZIONE STORICA

L' ITALIA DALLA SECONDA META' DELL'OTTOCENTO AI PRIMI ANNI DEL NOVECENTO

(di raccordo con gli ultimi argomenti trattati lo scorso anno)

Il governo della destra e della sinistra storica

Luci ed ombre di fine secolo

La nascita della società di massa

L'età giolittiana

L'ETA' DELL'IMPERIALISMO E LA PRIMA GUERRA MONDIALE

Le grandi potenze si spartiscono il mondo

La prima guerra mondiale

Dalla rivoluzione russa alla nascita dell'Unione Sovietica

Il mondo dopo la guerra e la crisi del '29

La crisi dello stato liberale

L'ETA' DEI TOTALITARISMI E LA SECONDA GUERRA MONDIALE

Il dopoguerra in Italia e l'avvento del fascismo

Il regime fascista in Italia

La crisi della Germania Repubblicana e il nazismo

L'Unione Sovietica di Stalin

L'Europa e il mondo verso una nuova guerra

La seconda guerra mondiale

La Shoah

La Resistenza

IL MONDO BIPOLARE

USA e URSS: dalla prima guerra fredda alla "coesistenza pacifica"

La decolonizzazione.

L'Italia della prima repubblica

UDA 2: CONNESSIONI E RISONANZE TRA PASSATO E PRESENTE

(da settembre a maggio)

- ✓ Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo interculturale
- ✓ Individuazione di somiglianze e differenze fra i diversi fenomeni storici
- ✓ Individuazione di inferenze fra eventi storici del passato e realtà socio-politico-economiche attuali

UDA 3: CITTADINANZA CONSAPEVOLE E ATTIVA

(4 ore)

Cittadino consapevole

I diritti e le libertà fondamentali nella Costituzione italiana

UDA 4: LABORATORIO DELLE FONTI

(da settembre a maggio)

- ✓ Territorio come fonte storica: tessuto sociale e produttivo, in relazione ai fabbisogni formativi e professionali; patrimonio ambientale, culturale ed artistico (è sul curricolo)
- ✓ Gli strumenti della ricerca storica e l'analisi di vari tipi di fonti: carte geo- storiche e tematiche, mappe, statistiche e grafici.
- ✓ Lettura, comprensione e interpretazione delle fonti
- ✓ Rielaborazione delle fonti, creazione di inferenze a partire dalle fonti
- ✓ Costruzione di quadri di civiltà a partire dalle fonti storiche

Osservazioni

Si precisa che la programmazione potrebbe subire rallentamenti e quindi una riduzione dei contenuti previsti, nel caso in cui gli alunni dovessero mostrare difficoltà tali da richiedere lezioni di recupero e rinforzo.

La docente

Isabella Cosentino

Relazione finale di Lingua Inglese – Classe 5^ENO – A.S. 2024/2025

La classe 5^ENO, composta da 10 studenti (9 ragazzi e una ragazza), ha seguito il percorso di Lingua Inglese con regolarità e impegno. All'interno del gruppo è presente uno studente con disabilità e due studenti con Disturbi Specifici dell'Apprendimento (DSA), per i quali sono stati predisposti rispettivamente un PEI e i PDP previsti, applicando misure didattiche inclusive, strumenti compensativi e strategie di facilitazione coerenti con le loro necessità.

Durante l'anno scolastico sono state svolte almeno tre verifiche per quadrimestre: una prova scritta, volta principalmente alla verifica della comprensione e all'acquisizione di contenuti grammaticali e di microlingua, e due prove orali, incentrate sulla produzione orale in ambito settoriale, con particolare riferimento al lessico tecnico-professionale legato all'indirizzo enogastronomico.

Gli studenti, nel complesso, hanno dimostrato una buona partecipazione e una progressiva acquisizione delle competenze previste, sia linguistiche che comunicative. Le prove hanno evidenziato un livello medio-buono di preparazione, con miglioramenti in particolare nella comprensione scritta. Per quanto riguarda la produzione orale, grazie a un costante esercizio guidato e a simulazioni pratiche, i risultati sono stati più che sufficienti nell'ambito del lessico settoriale.

L'approccio didattico ha privilegiato l'interazione attiva, l'ascolto guidato e la contestualizzazione dei contenuti linguistici, anche attraverso materiali autentici e situazioni legate al futuro ambito lavorativo degli studenti.

PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE

Anno scolastico 2024/2025 – Classe 5^ENO

Libro di testo: *Mastering Cooking and Service Premium*

Docente: Luigia Del Monte

Durante l'anno scolastico sono stati affrontati i seguenti argomenti grammaticali, lessicali e culturali, con particolare riferimento all'ambito enogastronomico e dell'ospitalità:

Grammar Topics

- **Present Simple:** uso per descrivere azioni abituali e routine nel contesto lavorativo della cucina e del servizio.
- **Present Continuous:** uso per descrivere azioni in corso durante la preparazione di piatti e servizi in sala.
- **Comparatives and Superlatives:** comparazione di ingredienti, tecniche di cottura, piatti e diete.

Vocational and Technical Topics

- **Cutting Techniques:** principali tecniche di taglio degli alimenti (e.g. julienne, brunoise, chiffonade).
- **Pre-cooking Techniques:** marinatura, sbianchitura, macerazione, ammollo.

- **Water Cooking Techniques:** bollitura, cottura a vapore, cottura a bagnomaria.
- **Cooking with Fats:** frittura, rosolatura, sautéing.
- **Heat Cooking Techniques:** cottura al forno, alla griglia, alla piastra.
- **Mixed Cooking Techniques:** brasatura, stufatura, cottura al cartoccio.
- **Molecular Gastronomy:** introduzione alla gastronomia molecolare e uso innovativo delle tecniche scientifiche in cucina.
- **Healthy Eating:** l'importanza di una dieta equilibrata per uno stile di vita sano.
- **The Eatwell Plate:** analisi della composizione del piatto sano secondo le linee guida nutrizionali britanniche.
- **The Mediterranean Diet:** caratteristiche principali della dieta mediterranea e suoi benefici.
- **Other Types of Diet:** Japanese diet, Nordic diet, West African diet, French diet.
- **Alternative Diets:** dieta vegetariana, vegana ecc.
-
- **Professional Development**
-
- **The Chef:** ruolo e responsabilità dello chef in una brigata di cucina.
- **Writing a CV:** struttura e linguaggio del curriculum vitae in lingua inglese.
- **Europass CV:** compilazione del curriculum secondo il formato europeo, con attenzione al lessico professionale del settore enogastronomico.
- **Marketing Strategies:** tecniche di promozione nel settore della ristorazione; branding, comunicazione e fidelizzazione del cliente.

Educazione Civica (CLIL)

- **Eating Disorders:** sensibilizzazione e informazione sui principali disturbi alimentari (anoressia, bulimia, binge eating), con discussione in lingua inglese sull'importanza della prevenzione e del supporto psicologico.

DISCIPLINA: Lingua e cultura Francese**DOCENTE: Aurora Goffo**

In generale si è registrato un livello di preparazione di base medio, piuttosto elevato per una piccola fascia di alunni ed il metodo di lavoro è andato a migliorarsi; discreto il livello di attenzione, il comportamento è stato generalmente corretto. Nella maggioranza della classe, le abilità di comprensione e di espressione e produzione in lingua scritte ed orali si sono potenziate; il rinforzo e il recupero delle abilità di base e delle strutture grammaticali è avvenuto durante tutto l'anno scolastico.

Obiettivi cognitivi

Padroneggiare la Lingua Francese per scopi comunicativi e professionali

Utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali a livello B2 (QCER).

Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali e dei paesi francofoni, sia in una prospettiva interculturale, che ai fini della mobilità di studio e di lavoro

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

Competenze	Tutti	Maggioranza	Metà	Alcuni
Saper comprendere informazioni ed istruzioni, testi informativi e descrittivi in forma generale ed analitica.		X		
Saper sostenere semplici conversazioni relative alla vita lavorativa con un interlocutore collaborativo, utilizzando il lessico adeguato.		X		
Saper descrivere oralmente aspetti dell'ambiente circostante e riportare le informazioni prese, anche con qualche errore formale, purché la comprensione non ne sia compromessa.		X		
Saper produrre testi scritti funzionali all'attività professionale anche con qualche errore formale che non ne limiti la comprensibilità.		X		
Saper riconoscere il lessico e le strutture linguistiche studiate.		X		

Obiettivi programmati

- Interpretare i vari messaggi in maniera più analitica rispetto al biennio riconoscendo le espressioni caratteristiche e i vari tipi di messaggio anche di tipo professionale
- Riconoscere dati, collegarli e formulare ipotesi
- Saper mettere le idee in ordine e sintetizzare il contenuto
- Saper organizzare il testo mediante tecniche di lettura silenziosa, estensiva ed intensiva
- Saper esprimersi nel linguaggio formale ed informale per fini personali con maggiore scioltezza
- Comprendere una varietà di conversazioni di carattere professionale e interagire in simulazioni di cucina
- Comprendere testi autentici provenienti dal settore professionale
- Acquisire un linguaggio relativo alla cucina
- Sostenere semplici conversazioni relative alla vita lavorativa con un interlocutore collaborativo, utilizzando un lessico adeguato alla situazione
- Descrivere oralmente aspetti dell'ambiente circostante e riportare informazioni apprese, anche con qualche errore formale, purché la comprensione non ne sia compromessa
- Produrre testi scritti funzionali all'attività professionale anche con qualche errore formale che non ne limiti la comprensibilità
- Riconoscere il lessico e le strutture linguistiche studiate

Contenuti disciplinari programmati

L'elenco dettagliato dei contenuti è riportato nella programmazione allegata.

Metodologia

Lezione interattiva, impostata con un metodo prevalentemente comunicativo nozionale-funzionale e lezioni frontali; le strutture linguistiche e grammaticali sono state reintrodotti con il metodo induttivo, alla scoperta della regola e con attività di fissazione e reimpiego per il consolidamento ed il potenziamento delle abilità di base. Si sono effettuate attività di lettura, ascolto, analisi e comprensione di brani orali e scritti per il consolidamento ed il potenziamento delle abilità espressive, di comprensione e di produzione orali e scritte.

Tipologia delle prove di verifica

Sono state effettuate due prove scritte e due prove orali per quadrimestre. Le tipologie utilizzate sono state di vario tipo: interrogazioni orali con dialoghi in lingua, test, questionari, redazioni, esposizioni in lingua prima guidate ed in seguito più autonome.

Criteri di valutazione

Conoscenza e produzione scritta e orale; conoscenza dei contenuti/argomenti svolti.

1-2	VOTO NULLO - Non comprende il messaggio. Non individua il significato della richiesta e non riesce a formulare un messaggio comprensibile e coerente.
3-4	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE - Comprende frammentariamente solo alcune informazioni. Si esprime in modo frammentario e con pronuncia e intonazione non adeguate. Conoscenza gravemente insufficiente dei contenuti e esposizione confusa e incompleta.
5	INSUFFICIENTE - Incontra difficoltà, anche se guidato, a cogliere il significato globale del messaggio. Incontra difficoltà ad organizzare sintatticamente la frase e la pronuncia e l'intonazione sono incerte; l'espressione non è sempre comprensibile. Conoscenza insufficiente dei contenuti e esposizione lacunosa degli stessi.

6	SUFFICIENTE - Risponde in modo comprensibile anche se con errori di grammatica e di pronuncia che non incidono sulla comunicazione. Comprende globalmente il messaggio ma incontra qualche difficoltà nell'individuare le informazioni specifiche. Conoscenza essenziale dei contenuti e esposizione essenziale degli stessi.
7	DISCRETO - Comprende globalmente il messaggio e le principali informazioni specifiche. Individua il significato della richiesta e sa esprimersi utilizzando lessico e strutture in modo sostanzialmente corretto. Conoscenza dei contenuti e capacità di esposizione discrete.
8	BUONO - Comprende globalmente il messaggio e le principali informazioni specifiche. Individua il significato della richiesta e sa esprimersi senza difficoltà utilizzando lessico e strutture in modo sostanzialmente corretto. Conoscenza completa dei contenuti e buona capacità di esposizione.
9	OTTIMO - Comprende globalmente e analiticamente il messaggio cogliendo tutte le informazioni specifiche. Risponde con buona pronuncia e intonazione, utilizzando lessico e strutture adeguate al contesto e alla situazione. Conoscenza completa dei contenuti e ottima capacità di esposizione.
10	ECCELLENTE - Comprende globalmente e analiticamente il messaggio cogliendo tutte le informazioni specifiche. Risponde con pertinenza e buona pronuncia e intonazione, utilizzando lessico e strutture adeguate al contesto e alla situazione. Conoscenza completa dei contenuti e ottima capacità di esposizione e rielaborazione.

Strumenti e sussidi

Libro di testo (Côté Cuisine, Côté Salle ed. Minerva scuola), schede, video, altro materiale didattico fornito dall'insegnante.

- Google Classroom
- Risorse cartacee o digitali per la didattica inclusiva
- Dizionari cartacei o digitali
- Lim o monitor touch
- Altre risorse cartacee o digitali fornite dal docente

PROGRAMMA

Modulo I Settembre-Gennaio (I° quadr.)

Revisione, consolidamento e potenziamento di strutture grammaticali e linguistiche di base. Potenziamento delle abilità espressive scritte ed orali.

Dal testo "Côté cuisine Côté salle" Ed. Minerva Scuola:

- Unité 8 Viande ou poisson. Les viandes. Les poissons. Les poissons courants.
- Unité 9 Idées dessert. Parler fromages, fruits et desserts. Les fromages français.
- Civilisation: Les incontournables : les fromages français.
- Unité 10 Coin pâtisserie. Les verbes de la Pâtisserie. Les ustensiles. Les différents types de pâtes.
- Civilisation: Les incontournables : La ronde des pains et des gâteaux. Le pain. Les viennoiseries. Les pâtisseries.

- SCIENCES DE L'ALIMENTATION: Les féculents et les corps gras; les viandes, les poissons...; les fruits et les légumes.

Modulo II Febbraio-Maggio (II° Quadr.)

Revisione, consolidamento e potenziamento di strutture grammaticali e linguistiche di base.
Potenziamento delle abilità espressive scritte ed orali.

Dal testo "Côté cuisine Côté salle" Ed. Minerva Scuola:

- Unité 15 Des cuisines variées. Parler des différentes formes de cuisine. D'une cuisine à l'autre.
- Unité 16 Cuisine et santé. Regards sur les rapports entre cuisine et santé. Le regime Okinawa.
- Unité 18 Mon job dans un resto. La demande de travail. D'autres professions cuisine. Le CV européen.

Per l'educazione civica:

Materiali utilizzati

- Materiali scolastici cartacei e digitali
- Supporti tecnologici (computer, LIM, supporti audio e video)
- *Côté Cuisine Côté Salle*, le français de l'oenogastronomie et du service, S. Ferrari, H. Dubosc, Minerva Scuola, Mondadori Education, 2018

CLASSI QUINTE		
IL CITTADINO CONSAPEVOLE		
UDA	ARGOMENTO	TEMPI (ORE)
FRANCESE	La santé à table.	TOT. 3 ORE

Il Docente
Aurora Goffo

DISCIPLINA: MATEMATICA

DOCENTE PROF.SSA GODDI GIOVANNA

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Conoscere il concetto di funzione		X		
Conoscere i teoremi sui limiti			X	
Conoscere il significato di funzione continua		X		
Conoscere i punti di discontinuità di una funzione			X	
Conoscere il significato di asintoto		X		
Capacità di leggere il grafico di una funzione		X		

METODOLOGIA

La disciplina è stata affrontata principalmente attraverso lezioni frontali e discussioni guidate su temi relativi ai contenuti disciplinari, con la riduzione al minimo del formalismo e la presentazione di esempi applicativi di quanto esposto in teoria. Alcune ore sono state dedicate a verifiche formative in cui gli alunni sono stati seguiti individualmente nella risoluzione di esercizi. Le difficoltà maggiori si riscontrano per una mancanza di competenze di base

STRUMENTI E SUSSIDI

L'attività didattica ha visto l'utilizzo, del libro di testo principalmente per gli esercizi.

Il libro di testo in uso è "Matematica in cucina, in sala, in albergo", autori M. Bergamini, A.

Trifone, G. Barozzi, editore Zanichelli.

TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE

VERIFICHE SCRITTE E ORALI

CRITERI DI VALUTAZIONE

0-2	VOTO NULO. Verifica orale: Rifiuto del dialogo educativo, l'alunno sottrae volontariamente alla verifica. Verifica scritta: consegna in bianco.
3	NEGATIVO. Verifica orale: esposizione carente, difficoltà espositive, dimostrazione di scarsissimo interesse per l'argomento, incapacità di recepire le sollecitazioni dell'insegnante. Verifica scritta: svolta solo parzialmente, senza alcuna competenza lessicale, con gravi errori concettuali.
4	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenze sporadiche dei contenuti essenziali. Competenze molto parziali. Espressione molto precaria nella formulazione del periodo e nell'uso lessicale. Capacità analitiche limitate. Verifica scritta: svolta solo in parte e con errori concettuali diffusi, oppure svolta completamente ma con errori concettuali gravi e diffusi
5	INSUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenza frammentaria e imprecisa dei contenuti. Competenze incerte. Espressione impropria e impacciata, povertà lessicale. Verifica scritta: svolta in maniera incompleta; oppure completata, ma con diversi errori concettuali non gravi o con diffusi errori morfosintattici.
6	SUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenza dei contenuti essenziali, esposti con un linguaggio semplice, ma sostanzialmente corretto. Competenze essenziali relative alle singole unità formative. Verifica scritta: svolta per intero, in conformità con i contenuti richiesti; esposizione lineare, pur se con un lessico ordinario e/o in parte appropriato
7	DISCRETO. Verifica orale: conoscenza e comprensione dei contenuti essenziali; capacità di cogliere alcuni spunti di riflessione dai nuclei cognitivi; esposizione articolata e coerente, anche se non completa, dei contenuti essenziali. Verifica scritta: svolta con alcuni spunti riflessivi che denotano la personale assimilazione dei contenuti; espressione corretta, appropriata nella formulazione dei periodi e del lessico.
8	BUONO. Verifica orale: conoscenza, comprensione e applicazione dei contenuti essenziali. Conoscenza completa e ragionata dei nuclei cognitivi. Esposizione sicura e padronanza del linguaggio specifico. Verifica scritta: svolta con competenza argomentativa che denota la personale comprensione e applicazione dei contenuti essenziali. Uso del lessico specifico.
9	OTTIMO. Verifica orale: conoscenza completa dei contenuti essenziali, precisa nei riferimenti e con gli approfondimenti previsti dal programma. Capacità espressiva, logica, analitica e sintetica. Verifica scritta: svolta in ogni sua parte in modo completo e creativo con riferimenti intertestuali.
10	ECCELLENTE. Verifica orale: conoscenza completa, approfondita e personalizzata dei contenuti. Competenza e capacità espositiva brillante. Verifica scritta: perfettamente svolta in ogni sua parte, con riferimenti intertestuali e spunti critici originali.

La valutazione conclusiva ha fatto riferimento anche a: frequenza, attenzione in classe, interesse mostrato per la disciplina, partecipazione attiva, disponibilità al dialogo educativo, progressi rispetto ai livelli di partenza.

OSSERVAZIONI:

A causa di una marcata discontinuità nella disciplina negli anni precedenti, con frequenti cambi di insegnante e, in alcuni periodi, totale assenza della figura docente, la preparazione generale della classe presenta carenze diffuse nelle competenze di base e una fragilità complessiva nell'approccio alla materia.

Alla luce di questa situazione, la programmazione didattica è stata adattata alle reali condizioni di partenza degli studenti. Si è scelto di concentrarsi su obiettivi essenziali e trasversali, privilegiando un apprendimento funzionale e concreto, in linea con l'indirizzo professionale della scuola.

In particolare, l'attività si è focalizzata sulla lettura e interpretazione grafica delle funzioni, con l'intento di sviluppare negli studenti la capacità di comprendere il significato di un grafico, riconoscere le principali caratteristiche e collegare tali aspetti a situazioni reali e applicabili anche nel contesto professionale.

L'approccio è stato volutamente pratico e visuale, con il supporto di esempi concreti ed esercitazioni guidate.

PROGRAMMA SVOLTO

MODULO I

RIPASSO: Elementi di insiemistica. Risoluzione di equazioni e disequazioni di primo e secondo grado intere e fratte. Equazioni irrazionali. La parabola.

MODULO II

LE FUNZIONI: concetto di funzione. Le funzioni iniettive, suriettive e biettive. Funzioni crescenti e decrescenti. Funzioni razionali e irrazionali. Dominio e codominio di una funzione.

MODULO III

INTERSEZIONI CON GLI ASSI: determinazione dei punti di intersezione di una curva con gli assi cartesiani e gli intervalli di negatività e positività di una funzione.

MODULO IV

CONCETTO DI LIMITE: concetto intuitivo di limite, limite finito e infinito per una funzione in un punto, limite finito e infinito per una funzione all'infinito.

MODULO V

Dominio e codominio

Crescenza e decrescenza

Positività e negatività

Zeri della funzione

Eventuali simmetrie

Concavità e convessità

Limiti della funzione

Asintoti

Massimi e minimi relativi e assoluti

Flessi

Classe QUINTA sez. B
Indirizzo studio: Enogastronomia

RELAZIONE FINALE

DISCIPLINA: Diritto e tecnica amministrativa della struttura ricettiva

DOCENTE: Nadia Rocchigiani

Obiettivi cognitivi

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Conoscere le dinamiche del mercato turistico nazionale ed internazionale e saperne analizzare le dinamiche		X		
Conoscere i principi dell'eco-turismo e i metodi dell'eco sostenibilità applicati ai servizi turistici e valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità		x		
Conoscere e applicare le tecniche di promozione e vendita (marketing conoscitivo, strategico e operativo) e gli strumenti per la fidelizzazione del cliente		x		
Conoscere strategie di comunicazione del prodotto e strumenti della comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela con particolare attenzione al web marketing.			x	
Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato coerenti con il contesto territoriale.			x	
Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento e alla tipologia della struttura			x	
Conoscere gli obiettivi e le strategie pianificazione e programmazione dei processi gestionali e operativi nonché l'importanza del controllo al fine di ottimizzare i risultati e affrontare eventuali criticità			X	
Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi.			X	

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

Contenuti disciplinari

L'elenco dettagliato dei contenuti è riportato nel programma allegato.

Metodologia

Tenendo conto degli obiettivi prestabiliti ed in relazione agli argomenti via, via proposti sono state adottate le seguenti metodologie:

- Lezione frontale, nel momento introduttivo della lezione con l'ausilio di mappe concettuali e schemi
- Lezione partecipata, di tipo interattivo finalizzata a stimolare l'interesse, la partecipazione ed alternando discussione libera e guidata
- Esercitazioni guidate
- Problem – solving
- Analisi di casi aziendali
- Debate

Strumenti e sussidi

- PC
- Libro di testo: Rascioni-Ferriello, *Gestire le imprese ricettive up - libro misto con libro digitale*, vol.3 Enogastronomia e vendita, Tramontana
- Fotocopie, appunti e mappe concettuali
- Dispense

Tipologia delle prove di verifica

Le verifiche sono state:

- Verifiche in itinere o formative (non seguite dal voto) frequenti allo scopo di controllare la corretta acquisizione dei concetti ed eventualmente correggere in corso eventuali distorsioni presentatisi nel processo di apprendimento.
- Verifiche sommative (oggettive) dirette a valutare i risultati ottenuti ed il raggiungimento degli obiettivi prefissati scritte ed orali.

Sono state utilizzate le seguenti tipologie di verifiche per la valutazione del profitto individuale:

- Colloquio orale
- Prova scritta tradizionale
- Quesiti a risposta aperta
- Quesiti a risposta multipla
- Casi aziendali

Criteri di valutazione

0-2	VOTO NULLO. Verifica orale: Rifiuto del dialogo educativo, l'alunno si sottrae volontariamente alla verifica. Verifica scritta: consegna in bianco.
-----	---

3	NEGATIVO. Verifica orale: esposizione carente, difficoltà espositive, dimostrazione di scarsissimo interesse per l'argomento, incapacità di recepire le sollecitazioni dell'insegnante. Verifica scritta: svolta solo parzialmente, senza alcuna competenza lessicale, con gravi errori concettuali.
4	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenze sporadiche dei contenuti essenziali. Competenze molto parziali. Espressione molto precaria nella formulazione del periodo e nell'uso lessicale. Capacità analitiche limitate. Verifica scritta: svolta solo in parte e con errori concettuali diffusi, oppure svolta completamente ma con errori concettuali gravi e diffusi
5	INSUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenza frammentaria e imprecisa dei contenuti. Competenze incerte. Espressione impropria e impacciata, povertà lessicale. Verifica scritta: svolta in maniera incompleta; oppure completata, ma con diversi errori concettuali non gravi o con diffusi errori morfosintattici.
6	SUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenza dei contenuti essenziali, esposti con un linguaggio semplice, ma sostanzialmente corretto. Competenze essenziali relative alle singole unità formative. Verifica scritta: svolta per intero, in conformità con i contenuti richiesti; esposizione lineare, pur se con un lessico ordinario e/o in parte appropriato
7	DISCRETO. Verifica orale: conoscenza e comprensione dei contenuti essenziali; capacità di cogliere alcuni spunti di riflessione dai nuclei cognitivi; esposizione articolata e coerente, anche se non completa, dei contenuti essenziali. Verifica scritta: svolta con alcuni spunti riflessivi che denotano la personale assimilazione dei contenuti; espressione corretta, appropriata nella formulazione dei periodi e del lessico.
8	BUONO. Verifica orale: conoscenza, comprensione e applicazione dei contenuti essenziali. Conoscenza completa e ragionata dei nuclei cognitivi. Esposizione sicura e padronanza del linguaggio specifico. Verifica scritta: svolta con competenza argomentativa che denota la personale comprensione e applicazione dei contenuti essenziali. Uso del lessico specifico.
9	OTTIMO. Verifica orale: conoscenza completa dei contenuti essenziali, precisa nei riferimenti e con gli approfondimenti previsti dal programma. Capacità espressiva, logica, analitica e sintetica. Verifica scritta: svolta in ogni sua parte in modo completo e creativo con riferimenti intertestuali.
10	ECCELLENTE. Verifica orale: conoscenza completa, approfondita e personalizzata dei contenuti. Competenza e capacità espositiva brillante. Verifica scritta: perfettamente svolta in ogni sua parte, con riferimenti intertestuali e spunti critici originali.

PROGRAMMA SVOLTO

Modulo I (n. ore 20, settembre-novembre)

Il mercato turistico

- I caratteri del mercato turistico e i fattori che lo influenzano
- Gli strumenti dell'analisi del mercato interno
- Il trend di mercato turistico e il patrimonio dell'Italia
- le nuove tendenze del turismo

Modulo II (n. ore 45, dicembre - gennaio)

Il Marketing

- Le funzioni del Marketing
- Marketing strategico:
 - Le fonti informative
 - Analisi SWOT (ambiente esterno ed interno rispetto all'azienda)
 - Segmentazione
 - Target
 - Posizionamento
 - Definizione degli obiettivi aziendali
- Il marketing operativo
 - Product: caratteristiche del prodotto turistico e ciclo di vita
 - Price: Determinazione del prezzo con le metodologie del Full costing e direct costing
 - Place: i canali di distribuzione ed il franchising
 - Promotion: Strumenti di comunicazione tradizionali e innovativi
- Il web marketing
- Il piano di marketing

Modulo III (n. ore 15, febbraio-marzo)

La gestione strategica dell'azienda

- Pianificazione: Definizione, fasi, obiettivi e strategie
- Business plan
- Programmazione e controllo: definizioni, funzioni e budget (cenni)

Modulo IV (n. 15 ore, aprile – maggio)

Il CCNL e tipologie di contratti di lavoro

Educazione civica

Il cittadino consapevole

Costituzione:

- Principi fondamentali
Artt. 1, 2, 3, 4 Cost.
- Panoramica dei diritti e doveri dei cittadini compreso il diritto alla salute
- Il lavoro artt. 1, 3 e 4
Artt. 35 - 39 Cost. tutela del lavoro

RELAZIONE FINALE classe QUINTA A SALA VENDITA
a.s. 2024-25

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
DOCENTE: Laura Zandonai

Obiettivi cognitivi:

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.		X		
Scegliere menù adatti al contesto territoriale e culturale.		X		
Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare e nel settore della ristorazione.		X		
Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.		X		
Prevenire e gestire rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.		X		
Redigere un piano HACCP.				X

Contenuti disciplinari programmati:

NUCLEO TEMATICO: SALUTE E BENESSERE (alimentazione e salute)

La dieta in condizioni fisiologiche

La dieta nelle principali patologie

NUCLEO TEMATICO: LAVORO (la sicurezza alimentare)

Contaminanti nella catena alimentare e malattie correlate

Sicurezza alimentare

NUCLEO TEMATICO: MERCATO (le nuove tendenze)

Le nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari

sostenibilità ambientale nelle filiere agroalimentari e consumi "etici" (modulo educazione civica)

Metodologia

suddivisione in unità formative

Lezione frontale, lezione partecipata, videolezioni, attività individuali, ricerche informative, proiezione di video, analisi di casi, saggi brevi.

Strumenti e sussidi

Utilizzo di appunti, libro e risorse digitali. Il libro di testo in uso è "Scienza e Cultura dell'Alimentazione" per il Quinto anno autore Luca La Fauci edizioni Markes

Tipologia delle prove di verifica

Colloqui e/o verifiche formative durante le lezioni dedicate alle singole UF.

Verifiche sommative alla fine di ogni UF.

La tipologia di verifica utilizzata è stata orientata per lo più a verifiche con quesiti a risposta breve, realizzazione di saggi brevi, ricerche ed elaborati per verificare il possesso di adeguate conoscenze, abilità e competenze.

Criteri di valutazione

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
GRIGLIA DI VALUTAZIONE VERIFICHE SCRITTE A DOMANDE APERTE

Indicatori	Punteggio massimo attribuibile	Livelli di valutazione	Punteggio per livello	Voto attribuito all'indicatore
Conoscenza specifica degli argomenti richiesti	5 PUNTI	Completa, approfondita, articolata	5	
		Adegua e pertinente	4	
		Essenziale, non sempre precisa	3	
		Superficiale e frammentaria	2	
		Scarsa e confusa	1	
		Gravemente lacunosa	0,5	
Competenze disciplinari-uso delle conoscenze	3 PUNTI	Piena aderenza alla consegna e capacità di sintesi esauriente	3	
		Qualche difficoltà nella sintesi e organizzazione parzialmente adeguata	2	
		Difficoltà di sintesi e/o non aderenza alla consegna	1	
Correttezza formale	2 PUNTI	Forma corretta e linguaggio generalmente appropriato	2	
		Forma abbastanza corretta, qualche improprietà di linguaggio che non pregiudica la comunicazione	1	
		Esposizione confusa e lessico inadeguato che pregiudica la comunicazione	0,5	

- Il livello di sufficienza è evidenziato dal carattere in neretto.

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
GRIGLIA DI VALUTAZIONE VERIFICHE ORALI

Indicatori	Punteggio massimo attribuibile	Livelli di valutazione	Punteggio per livello	Voto attribuito all'indicatore
Conoscenza specifica degli argomenti richiesti	4 PUNTI	Conosce l'argomento in tutti i suoi aspetti	4	
		Conosce gli aspetti essenziali dell'argomento anche se con qualche incertezza o inesattezza	3	
		Conosce poco e in modo frammentario e scorretto l'argomento	2	
		Non conosce l'argomento	1	
Esposizione	3 PUNTI	Utilizza un linguaggio corretto e specifico	3	
		Utilizza un linguaggio semplice, il lessico è adeguato	2	
		Utilizza un linguaggio generico, il lessico è incerto	1	
		Esposizione confusa e linguaggio scorretto	0,5	

Capacità di analisi e approfondimento	1,5 PUNTI	È in grado di chiarire e approfondire	1,5	
		Se guidato sa dare chiarimenti e/o spiegazioni	1	
		Non è in grado di chiarire	0,5	
Capacità di rielaborazione e di collegamento	1,5 PUNTI	È in grado di collegare gli aspetti principali dell'argomento ed esprimere giudizi in modo autonomo	1,5	
		Se guidato sa collegare gli aspetti principali dell'argomento ed è in grado di esprimere giudizi validi	1	
		Non è in grado di collegare gli aspetti dell'argomento né di rielaborare	0,5	

- Il livello di sufficienza è evidenziato dal carattere in neretto.

Nelle verifiche si è tenuto conto della conoscenza dei contenuti, dell'uso di una terminologia specifica e della capacità di approfondire, rielaborare e collegare tra di loro le varie tematiche affrontate.

La valutazione conclusiva, oltre ai precedenti parametri, prende in considerazione anche la frequenza, l'attenzione in classe, l'interesse mostrato per la disciplina, lo svolgimento delle consegne, la partecipazione attiva, nonché la disponibilità al dialogo educativo ed i progressi rispetto ai livelli di partenza.

PROGRAMMA SVOLTO
DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

NUCLEO TEMATICO: SALUTE E BENESSERE (alimentazione e salute)

Sezione 1 La Dieta in condizioni fisiologiche e modelli alimentari di riferimento

(26 ore, periodo: settembre-ottobre)

CONOSCENZE	Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche. Nuove tendenze alimentari. Dietetica applicata alla ristorazione collettiva
-------------------	---

CONTENUTI FORMATIVI UF 1: dieta sana ed equilibrata	Valutazione dello stato nutrizionale: IMC Bilancio energetico Metabolismo basale e fabbisogno energetico totale La ripartizione dei nutrienti La ripartizione dell'energia nella giornata Le linee guida per una sana alimentazione La dieta mediterranea
--	---

CONTENUTI FORMATIVI UF 2: la dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche	- la dieta del lattante e del neonato - l'alimentazione complementare - la dieta del bambino - la dieta dell'adolescente - la dieta in gravidanza - la dieta della nutrice - la dieta nella terza età - alimentazione nello sport
---	--

CONTENUTI FORMATIVI	- la ristorazione collettiva: definizione, caratteristiche, modalità di gestione, sistemi di produzione
----------------------------	---

UF 3: dietetica applicata alla ristorazione collettiva	<ul style="list-style-type: none"> - la mensa scolastica - la ristorazione ospedaliera
---	--

CONTENUTI FORMATIVI UF 4: modelli alimentari	<ul style="list-style-type: none"> - la dieta vegetariana, vegana, macrobiotica - le diete iperproteiche - la dieta chetogenica
---	--

MODULO EDUCAZIONE CIVICA

NUCLEO TEMATICO: MERCATO (le nuove tendenze)

Sezione 4 *Le nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari* (4 ore, periodo: dicembre)

L'impatto ambientale nelle filiere agroalimentari

Lo spreco alimentare

Sistemi produttivi sostenibili

Consumi etici (agricoltura sociale e slow food)

Consumi alimentari e religioni

NUCLEO TEMATICO: SALUTE E BENESSERE (alimentazione e salute)

Sezione 2 *La dieta nelle principali Patologie* (29 ore, periodo: dicembre-aprile)

CONOSCENZE	<p>Fattori in grado di influenzare lo stato di salute.</p> <p>Dietoterapie: caratteristiche generali, criteri di personalizzazione</p>
-------------------	--

CONTENUTI FORMATIVI UF 1: dietoterapia e obesità	<ul style="list-style-type: none"> - le cause dell'obesità - la diagnosi - i fattori di rischio correlati - la classificazione - la terapia
---	--

CONTENUTI FORMATIVI UF 2: La dieta nelle malattie cardiovascolari, diabete e sindrome metabolica	<ul style="list-style-type: none"> - le malattie cardiovascolari -dislipidemie - aterosclerosi - ipertensione arteriosa - il diabete mellito - la sindrome metabolica
---	---

CONTENUTI FORMATIVI UF 3: Tumori	<ul style="list-style-type: none"> -tumori: definizione e classificazione - fattori di rischio - cancerogenesi negli alimenti - prevenzione a tavola
---	--

CONTENUTI FORMATIVI UF 4: Allergie e Intolleranze Alimentari	<ul style="list-style-type: none"> - reazioni avverse al cibo - allergie alimentari - intolleranze alimentari - intolleranza al lattosio -favismo - celiachia
---	---

CONTENUTI FORMATIVI UF 5: Disturbi del comportamento alimentare	<ul style="list-style-type: none"> - definizione, caratteristiche comuni e fattori di rischio - anoressia nervosa - bulimia nervosa - altri disturbi del comportamento alimentare
--	---

– uso e abuso di bevande alcoliche

NUCLEO TEMATICO: LAVORO (la sicurezza alimentare)

Sezione 3 *Contaminanti nella catena alimentare e malattie correlate e Sicurezza Alimentare* (12 ore, periodo: aprile-maggio)

CONOSCENZE	Classificazione sistematica e valutazione dei vari fattori di rischio di tossinfezioni e di altre malattie di origine alimentare Normativa comunitaria a garanzia della sicurezza alimentare Sistema HACCP, criteri operativi e ruolo degli OSA
CONTENUTI FORMATIVI UF 1: Contaminazione fisico-chimica	- i contaminanti alimentari - i contaminanti chimici naturali: micotossine, tossine nei prodotti vegetali e nei prodotti ittici - i contaminanti chimici sintetici: fitofarmaci, zoofarmaci, contaminati da processi di cottura e conservazione (acrilammide, IPA, Furano, nitrosammine, ammine eterocicliche aromatiche), sostanze cedute da MOCA, contaminati ambientali (metalli pesanti, diossine, PCB, PFAS) - contaminanti fisici: particellari, nanoplastiche, radioattività
CONTENUTI FORMATIVI UF 2: Contaminazione biologica	- i microrganismi: definizioni, enterotossine e neurotossine, spore batteriche, scissione binaria; infezioni, intossicazioni e tossinfezioni; dose infettante, portatore sano, periodo di incubazione. I fattori di crescita microbica, alcuni batteri patogeni (<i>Salmonella</i> , <i>Lysteria monocitogenes</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Clostridium perfringens</i> , <i>Clostridium botulinum</i>)

DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO: 6 ore

CONTENUTI FORMATIVI UF 2: Contaminazione biologica	- i virus: definizione e riproduzione; alcuni virus di importanza alimentare (Epatite A ed E) - i prioni: definizione, il caso "mucca pazza" - parassitosi: Toxoplasmosi, Anisakiasi e Teniasi
CONTENUTI FORMATIVI UF 3: Sicurezza alimentare e sistema HACCP	- il quadro legislativo - il Pacchetto Igiene - l'autocontrollo e il sistema HACCP (i 7 principi)

Descrizione della classe in relazione alle dinamiche comportamentali ed ai livelli di competenze conoscenze e capacità:

Per quanto riguarda le conoscenze e i livelli di competenza la classe ha raggiunto un livello in generale sufficiente, in alcuni casi appena sufficiente e in altri anche più che discreto.

Dal punto di vista del comportamento la classe si è dimostrata sempre corretta e partecipe; tuttavia, lo studio individuale è risultato non sempre adeguato e poco approfondito.

Si segnala inoltre la perdita di molte ore di lezione nel corso dell'anno per il sovrapporsi di diversi impegni scolastici (es. PCTO), scioperi, chiusure straordinarie della scuola per allerta meteo, assemblee d'istituto, ecc. nella giornata di giovedì quando si concentrano 2 delle 3 ore settimanali.

Il docente L. Zandonai

ANNO SCOLASTICO 2024/2025 CLASSE V SEZ.B

MATERIA: ENOGASTRONOMIA E LABORATORIO DI CUCINA

PROF. Alessandro Vitale

SITUAZIONE DELLA CLASSE

PARTECIPAZIONE

La classe ha mostrato durante l'anno una discreta disponibilità al dialogo educativo, mostrando interesse verso la disciplina. Quasi tutti gli allievi hanno partecipato con le loro osservazioni e interventi che hanno contribuito in positivo al lavoro svolto in classe e laboratorio.

Nel limite della norma sono state le assenze da parte degli alunni.

METODO DI STUDIO

Il metodo di studio acquisito per gran parte degli alunni risulta abbastanza autonomo e corretto, pronto alla soluzione di qualsiasi caso pratico preposto.

PROGRESSIONE NELL'APPRENDIMENTO

Durante l'anno la progressione nell'apprendimento è stata diversa in relazione alla motivazione, alla partecipazione e all'impegno di ogni singolo alunno. In generale l'evoluzione dell'apprendimento si ritiene molto positiva.

LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO NELLA CLASSE

Infine per ciò che riguarda la valutazione, oltre al rendimento di ogni singolo alunno si è tenuto conto del livello di partenza, degli aspetti concernenti la maturità personale e relazionale e dell'impiego profuso durante l'anno scolastico. Nel complesso si può ritenere che gli allievi hanno raggiunto un grado di preparazione più che discreto.

OBIETTIVI DISCIPLINARI IN RELAZIONE ALLE FINALITA' FORMATIVE GENERALI

Saper realizzare con continuità beni e servizi di elevato valore quantitativo realizzando e utilizzando nel modo più economico possibile le risorse disponibili. Conoscere e saper i problemi della programmazione e del coordinamento del personale addetto ad ogni reparto controllare con efficienza l'efficacia del lavoro e favorire la comunicazione e l'interscambio funzionale tra i vari membri. Saper adattare l'organizzazione e la produttività dei servizi ristorativi in funzione del tipo di azienda in cui sono collocati, delle caratteristiche fondamentali che assume la domanda dell'utenza, dalle nuove possibilità che offrono la dietetica e l'industria agro-alimentare. Saper realizzare attraverso le proprie prestazioni una sintesi concreta e di elevata quantità tra la creatività e la standardizzazione.

METODOLOGIA DI INSEGNAMENTO E STRATEGIE DIDATTICHE

Lezione frontale- lavori di gruppo.

MODALITA' DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE

Colloqui orale e verifiche di laboratorio.

EVENTUALI INTERVENTI DI RECUPERO POTENZIAMENTO ANALISI DEI RISULTATI.

Dopo il primo quadrimestre un intervento di recupero in itinere per gli alunni che hanno riportato delle insufficienze lievi, i risultati ottenuti si possono ritenere buoni.

STRUMENTI DIDATTICI

LIBRO DI TESTO (ALTA PROFESSIONALITA' IN CUCINA - LIBRO MISTO CON LIBRO DIGITALE / VOLUME PER LA CLASSE QUINTA : **Casa editrice** Rizzoli Education **Editore** Paolo Gentili);

PROGRAMMA SVOLTO IL MONDO DELL'ENOGASTRONOMIA:

Il mercato enogastronomico, le tipologie degli esercizi, il catering industriale, la ristorazione commerciale.

I PRODOTTI E L'APPROVVIGIONAMENTO:

I prodotti alimentari, i prodotti alimentari e le gamme, i prodotti di prima gamma: criteri di qualità, marchi di qualità e tutela dei prodotti tipici, la degustazione dei prodotti, i prodotti di terza gamma: i congelati e i surgelati.

RESTAURANT MANAGEMENT:

Le funzioni del menu, la pianificazione del menu e dei piatti, la grafica del menu, la descrizione del menu e dei piatti.

SICUREZZA E TUTELA SUL LAVORO:

La normativa di riferimento, le basi della prevenzione.

IL Docente ALESSANDRO VITALE

RELAZIONE FINALE
Quinta B enogastronomia
2024/2025

DISCIPLINA: Laboratorio di Sala e Vendita

DOCENTE: Di Maio Tommaso

Obiettivi cognitivi

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Lavoro o studio sotto la supervisione con un certo grado di autonomia. (destrezza nello svolgere un'attività di routine).		X		
Possedere la terminologia tecnica delle attrezzature e degli utensili presenti in un laboratorio di sala-bar e delle principali operazioni di servizio.		X		
Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti		X		
Il sistema Haccp ed il manuale di autocontrollo igienico-sanitario		X		
Elabora, propone e trasforma i prodotti in modo autonomo.		X		
Riconosce e segue le procedure di base per realizzare degli elaborati di sala e bar		X		
Controllare ed utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico e gastronomico		X		
Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici		X		
Assumere la responsabilità di portare a termine compiti nell'ambito del lavoro o dello studio.		X		
Simulare la realizzazione di buffet e banchetti.		X		

Relazione sulla classe

La classe si contraddistingue per un atteggiamento generalmente positivo e rispettoso, pur non avendo raggiunto risultati particolarmente brillanti dal punto di vista del rendimento scolastico. La composizione eterogenea degli studenti ha influenzato il percorso didattico, evidenziando una preparazione di base variabile e un impegno che, sebbene presente, non sempre si è tradotto in un concreto miglioramento delle competenze.

Aspetti relazionali e disciplinari

Dal punto di vista comportamentale, la classe si è dimostrata corretta e collaborativa. Gli studenti hanno mantenuto un clima sereno e rispettoso sia nei confronti dei compagni che del docente, favorendo una convivenza armoniosa all'interno dell'ambiente scolastico. Sebbene non tutti abbiano partecipato attivamente al dialogo educativo, l'atteggiamento generale è stato caratterizzato da educazione e rispetto delle regole.

La disciplina non ha rappresentato una criticità: gli alunni hanno osservato le norme scolastiche

e, pur con qualche sporadica distrazione, non si sono verificati episodi di particolare rilievo sotto l'aspetto disciplinare. Questo ha contribuito a garantire un ambiente di lavoro tranquillo e organizzato.

Rendimento scolastico

Sul piano dei risultati, la classe ha evidenziato un livello di apprendimento complessivamente sufficiente, con alcuni studenti che, grazie a un impegno costante, sono riusciti a consolidare le proprie conoscenze e a ottenere progressi significativi. Tuttavia, una parte della classe ha mostrato difficoltà nel raggiungere gli obiettivi prefissati, principalmente a causa di una preparazione di base non sempre adeguata e di una partecipazione poco incisiva alle attività didattiche.

In generale, gli studenti hanno affrontato le lezioni con attenzione, ma l'interesse e la motivazione sono risultati altalenanti. L'attitudine prevalente è stata quella di un ascolto passivo, con interventi limitati e una partecipazione attiva non sempre spontanea. L'apprendimento è stato quindi influenzato dalla mancata acquisizione di un metodo di studio efficace e da un impegno domestico discontinuo.

Metodologia didattica

La didattica è stata impostata per favorire un apprendimento graduale, cercando di stimolare la riflessione critica e il coinvolgimento degli studenti attraverso un approccio interattivo e multidisciplinare. Il lavoro si è articolato nei seguenti momenti:

- Individuazione delle principali difficoltà di apprendimento;
- Proposta di strategie per il recupero e il consolidamento delle competenze;
- Monitoraggio e valutazione dei progressi, con interventi mirati per il potenziamento.

Sono state adottate diverse tecniche didattiche per facilitare la comprensione e stimolare l'interesse:

- Lezioni frontali e partecipate, volte a garantire la trasmissione chiara dei contenuti;
- Attività di problem-solving, per sviluppare capacità di analisi e ragionamento;
- Lavoro di gruppo, per incentivare la collaborazione e il confronto;
- Attività di recupero, per supportare gli studenti con maggiori difficoltà.

Strumenti e materiali didattici

Il percorso didattico è stato arricchito dall'utilizzo di strumenti diversificati, tra cui:

- Libro di testo e materiali di approfondimento;
- Audiovisivi, grafici e documenti didattici;
- Partecipazione a eventi formativi e incontri di approfondimento.

Libro di testo Tecniche avanzate per sala e vendita, bar e sommellerie (settore enogastronomia).
Luigi Manzo edizione SANDIT.

Tipologia delle prove di verifica

- Di tipo formativo, effettuate costantemente per accertare eventuali carenze e sanarle.
- prove orali: interrogazioni.

Criteri di valutazione:

VOTO	GIUDIZIO	CONOSCENZE	COMPETENZE E RIELABOAZIONE PERSONALE	E CAPACITA' ESPOSITIVA
1 – 3	Totalmente negativo	Estremamente scarse	Non rielabora nulla di significativo	Non usa linguaggio tecnico e si esprime in modo inadeguato

4	Gravemente insufficiente	Non risponde in modo corretto	Non esprime i concetti più semplici	Espone in maniera molto confusa e utilizza un linguaggio non conforme
5	Insufficiente	Interviene in modo lacunoso e parziale	Rielabora in maniera confusa e solo con l'intervento dell'insegnante	Esprime capacità lessicali e tecniche incerte e frammentarie
6	Sufficiente	Dimostra di conoscere superficialmente i contenuti minimi	Sa produrre solo i concetti basilari	Utilizza un linguaggio tecnico ed una esposizione semplice
7	discreto	Argomenta in maniera esauriente	Elabora con logica e chiarezza	Espone in modo adeguato usando termini appropriati
8	Buono	Conosce gli argomenti in modo approfondito	Riesce a raggiungere competenze e capacità di analisi adeguate	Si esprime correttamente e usa terminologia accurata
9	Ottimo	Conosce ampiamente ed interpreta in modo personale i contenuti	Elabora in modo accurato le competenze richieste	Usa linguaggio completo ed espone in modo lineare
10	Eccellente	Dimostra estrema padronanza critica dei contenuti	Elabora in modo autonomo mostrando attenzione specifica per le competenze richieste	Si esprime in modo esaustivo e brillantemente dettagliato

Alla data di stesura del presente documento gli obiettivi sono stati realizzati ad un livello sufficiente.

La valutazione conclusiva, oltre ai precedenti parametri, farà riferimento anche a: frequenza, attenzione in classe, interesse mostrato per la disciplina, partecipazione attiva, disponibilità al dialogo educativo.

PROGRAMMA SVOLTO

DISCIPLINA: Sala e vendita

Modulo: I superalcolici

- la produzione dei distillati (alambicco continuo e discontinuo)
- classificazione dei distillati
- origine vitivinicola
- origine cerealicola
- origine frutticola
- di piante
- di vinacce.
- La birra

12 ore settembre/ottobre

Modulo 2: Non solo vino

- I Vermouth
- vini liquorosi
- cocktails alcolici ed analcolici.
- Bevande e cocktail salutistici (argomento ed. civica)

8 h novembre

Modulo 3: Champagne e Spumanti

- la produzione degli champagne
- la produzione dei vini spumanti
- il servizio

6 h dicembre

Modulo 4 : I liquori

- liquori dolci
- liquori amari
- creme di liquore
- i cocktail' s IBA

4 h gennaio

Modulo 5 : Il Marketing

- Definizione
- Le strategie di marketing nel mondo della ristorazione.

8 h febbraio

Modulo 6: bevande e cocktail salutistici

- Gli estratti
- Bevande dietetiche
- Bevande analcoliche
- I mocktail
- I cocktail garden to glass

8 ore marzo

Modulo 7 : Ristorazione collettiva

- Il catering
- Vari tipi di catering
- La ristorazione viaggiante

4 ore aprile

Modulo 8: L'organizzazione di eventi

- Il banqueting
- L'organizzazione
- Lo svolgimento dell'evento
- La job description

Modulo 9: sostenibilità alimentare

- Che cos'è e perché è importante
- Cosa si intende per cibi sostenibili
- Le raccomandazioni

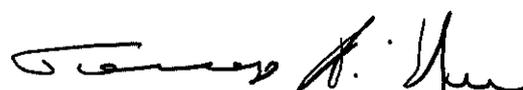
4 ore aprile/maggio

Modulo ed. Civica:

- Alcol, barman e legge

Aprile 4 ore

Il docente



A.S. 2024-2025
RELAZIONE FINALE
5° B ENOGASTRONOMICO

DISCIPLINA: Scienze Motorie e Sportive
DOCENTE: Michele SORRENTI

La classe durante l'anno è risultata attiva, corretta e disponibile, ha mostrato interesse per la disciplina e per le attività svolte. Ha raggiunto nel complesso livelli molto buoni di conoscenze, competenze e capacità, differenziate dalle diverse potenzialità, dall'applicazione individuale e dal percorso scolastico di ciascun alunno. L'impegno e la frequenza sono stati nel complesso costanti. Lo svolgimento dell'attività didattica nell'arco dell'anno scolastico è stato regolare.

Obiettivi cognitivi

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Consolidare gli schemi motori acquisiti	x			
Utilizzare gli schemi motori acquisiti in situazioni diverse, codificate e non	x			
Migliorare la forza	x			
Saper coordinare azioni efficaci in situazioni sempre più complesse	x			
Saper controllare il corpo in situazione statica e dinamica o seguendo un ritmo	x			
Conoscere i fondamentali dei giochi sportivi ed utilizzarli in una gara	x			
Conoscere ed utilizzare il linguaggio specifico della materia	x			
Conoscere l'anatomia funzionale dell'apparato locomotore e la fisiologia riguardante l'attività motoria	x			
Educazione alla cittadinanza: Imparare ad applicare le regole della convivenza civile nello sport. Mettere in pratica le norme di comportamento ai fini della prevenzione degli infortuni. Le regole per la corretta alimentazione dello sportivo	x			

Contenuti disciplinari

L'elenco dettagliato dei contenuti è riportato nel programma allegato.

Metodologia

Durante l'ultimo anno le attività nelle lezioni hanno teso alla ricerca progressiva del miglioramento delle capacità condizionali ed all'affinamento dell'immagine del corpo finalizzato al miglioramento della coordinazione generale.

L'insegnamento è avvenuto in maniera comunicativa ed esplicativa, con spiegazioni orali e pratiche, ma ha teso anche a far intervenire attivamente gli studenti nella lezione; infatti l'apporto personale di ognuno è andato ad arricchire e rendere più interessanti le lezioni.

L'insegnante ha utilizzato sempre un gergo tecnico inerente agli esercizi svolti, assicurandosi

che il gruppo avesse compreso ed assimilato.

L'attività sportiva vera e propria, effettuata prevalentemente all'aperto, con lo scopo di incentrare il tutto sul divertimento, all'assunzione di ruoli e responsabilità.

Sono state proposte sistematicamente attività di verifica e valutazione.

Strumenti e sussidi

Per lo svolgimento delle lezioni in presenza sono stati utilizzati l'ambiente esterno naturale e codificato, la palestra dell'Istituto.

Tipologia delle prove di verifica

Sono stati valutati la partecipazione, l'impegno e l'attenzione durante le lezioni. Inoltre, sono state sottoposte a valutazione le capacità e le abilità motorie in maniera oggettiva, con test e prove che hanno tenuto conto della situazione di partenza. Infine sono rientrati nella valutazione la conoscenza della parte teorica e del linguaggio tecnico affrontato e la capacità di ognuno di apportare in seno al gruppo le proprie conoscenze e competenze.

Criteri di valutazione da personalizzare

1-2	VOTO NULLO. Rifiuto del dialogo educativo, l'alunno si sottrae volontariamente alla lezione
3-4	NEGATIVO e GRAVEMENTE INSUFFICIENTE Dimostrazione di scarsissimo interesse per l'argomento, incapacità di recepire le sollecitazioni dell'insegnante.
5	INSUFFICIENTE. Conoscenza frammentaria e imprecisa dei contenuti. Competenze incerte. Espressione motoria e lessicale impropria e impacciata.
6	SUFFICIENTE. Conoscenza dei contenuti essenziali, esposti con gesti motori ed un linguaggio semplici, ma sostanzialmente corretti. Competenze essenziali relative alle singole unità formative.
7	DISCRETO. Conoscenza e comprensione dei contenuti essenziali; capacità di cogliere alcuni spunti di riflessione dai nuclei cognitivi; risposta motoria articolata e coerente, anche se non completa, dei contenuti essenziali.
8	BUONO. Conoscenza, comprensione e applicazione dei contenuti essenziali. Conoscenza completa e ragionata dei nuclei cognitivi. Competenza motoria e padronanza del linguaggio specifico.
9	OTTIMO. Conoscenza completa dei contenuti essenziali, precisa nei riferimenti previsti dal programma.
10	ECCELLENTE. Conoscenza completa, approfondita e personalizzata dei contenuti. Competenza e capacità motoria brillante.

La valutazione conclusiva, oltre ai precedenti parametri, ha fatto e farà riferimento anche a: frequenza, attenzione in classe, interesse mostrato per la disciplina, partecipazione attiva, disponibilità al dialogo educativo.

PROGRAMMA SVOLTO

DISCIPLINA: Scienze motorie e Sportive

PARTE PRATICA

La lezione di Ed. fisica (15 ore)

Struttura della lezione di educazione fisica

- Il riscaldamento: esercizi preatletici, esercizi di mobilità e stretching
- Il defaticamento

Le capacità motorie nello sport (15 ore)

- La resistenza: esercitazioni sui vari metodi di allenamento
- La velocità: esercizi propedeutici
- La forza: esercizi specifici
- La flessibilità: esercizi e tecnica dello stretching
- La mobilità articolare: esercizi specifici
- La destrezza (esercizi sulle capacità coordinative generali e speciali)

Conoscenza e pratica di attività sportive (12 ore)

- La pallavolo (fondamentali: palleggio, bagher, battuta, regole della partita e schemi di gioco)
- Il calcetto: controllo della palla, tecnica di tiro in porta passaggi
- La pallacanestro: tiro a canestro, vari tipi di passaggi, 3 contro 3

PARTE TEORICA

Elementi di anatomia e fisiologia (15 ore)

- Anatomia funzionale dei muscoli posteriori
- Alimentazione e sport

Educazione alla legalità e lezioni teoriche (3 ore)

- Le regole per la corretta alimentazione dello sportivo

Il docente

Michele SORRENTI

RELAZIONE FINALE
Classe V Sezione ENO

DISCIPLINA: Religione

DOCENTE: Rita Pacini

Obiettivi cognitivi

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione e pluralismo. Ecumenismo e dialogo interreligioso; nuovi movimenti religiosi.		X		
Il Concilio Ecumenico Vaticano II come evento fondamentale per la vita della chiesa nel mondo contemporaneo.				X
La concezione ebraico-cristiana del matrimonio e della famiglia, scelte di vita, vocazione, professione.			X	
Il magistero della chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica.			X	

Contenuti disciplinari

L'elenco dettagliato dei contenuti è riportato nel programma allegato.

Metodologia

La spiegazione e l'analisi dei contenuti ha tenuto conto dell'esperienza vissuta in prima persona dallo studente, ed il dialogo ha privilegiato la problematizzazione e la ricerca. L'insegnante ha favorito un clima di apertura in cui ciascun studente, secondo le proprie individualità, è stato stimolato a partecipare all'attività, per apportare il proprio contributo.

Strumenti e sussidi

Libro di testo, la Bibbia, documenti ufficiali della chiesa, testi relativi ad altre religioni, dizionari, atlanti storici e geografici, audiovisivi, fotocopie da libri, riviste e giornali, lavagna lim.

Tipologia delle prove di verifica

Orale

Criteri di valutazione per verifica orale

Non sufficiente	l'alunno non ha acquisito conoscenze, competenze ed abilità; non ha mostrato impegno, interesse e partecipazione.
Sufficiente	l'alunno ha acquisito conoscenze, competenze ed abilità minime; ha mostrato impegno, interesse e partecipazione discontinui e/o settoriali. Si esprime con un linguaggio semplice ma corretto.

Molto	l'alunno ha acquisito gran parte delle conoscenze, competenze ed abilità minime; dimostrando impegno, interesse e partecipazione alle attività didattiche proposte. Si esprime con un linguaggio corretto ed utilizzando i termini specifici della disciplina.
Moltissimo	l'alunno ha acquisito gran parte delle conoscenze, competenze ed abilità programmate; ha mostrato impegno, interesse e partecipazione costanti e produttivi. Si esprime utilizzando il linguaggio specifico della disciplina.

La valutazione conclusiva, oltre ai precedenti parametri, ha fatto riferimento anche a: frequenza, attenzione in classe, interesse mostrato per la disciplina, partecipazione attiva, disponibilità al dialogo educativo.

Totale delle prove: Due a quadrimestre

PROGRAMMA SVOLTO Disciplina: Religione

MODULO 1 Ottobre Novembre	I valori dell'uomo e la morale cristiana. <ul style="list-style-type: none"> • Il senso della vita e i valori cristiani • La famiglia • La salute • Il lavoro • Il Giubileo
MODULO 2 Dicembre Gennaio Febbraio	La chiesa di fronte alle sfide della modernità <ul style="list-style-type: none"> • Il divertimento • La solidarietà • La speranza • La paura • Il rispetto (Giornata della memoria Willy Monteiro) • Il coraggio • La cultura del cibo
MODULO 3 Marzo	Le religioni nel mondo <ul style="list-style-type: none"> • Ebraismo • Cristianesimo • Islamismo
MODULO 4 Aprile Maggio	La morte di Papa Francesco <ul style="list-style-type: none"> • Implicazioni storiche -culturali <p>Le altre religioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Buddismo • Induismo • Taoismo • Confucianesimo

ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE Docente Prof.ssa Angela Ciervo

BREVE DESCRIZIONE DELLA CLASSE:

Quest'anno è stato affidato 1 studente della classe 5B ENO che non si avvale dell'insegnamento della religione cattolica ed ha optato per la materia alternativa.

Di comune accordo con lo studente, ed in vista dell'Esame di Stato, abbiamo deciso di svolgere attività di potenziamento delle varie discipline nelle quali lo stesso presentava difficoltà. Nell'ultima parte dell'anno lo studente si è dedicato al potenziamento dei vari argomenti di letteratura e delle altre materie di esame trattate con i docenti curricolari.

L'alunno ha tenuto un comportamento adeguato con il contesto scolastico, ha svolto le attività individuali potenziando le proprie competenze.

OBIETTIVI COGNITIVI

OBIETTIVI PROGRAMMATI	Raggiunti da: TUTTI	MAGGIORANZA	METÀ	ALCUNI
Potenziamento delle competenze nell'uso della L2	X			

CONTENUTI DISCIPLINARI

L'elenco dei contenuti disciplinari è nel programma svolto allegato.

METODOLOGIA

Il metodo adottato si è basato su un approccio funzionale – nozionale. La docente ha cercato di promuovere e favorire attività di sintesi e organizzazione degli argomenti affrontati.

STRUMENTI E SUSSIDI.

Come materiali sono stati utilizzati libri di testo e approfondimenti apportati dalla docente.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA

Non ci sono state prove di verifica vere e proprie e la valutazione ha tenuto conto soprattutto della partecipazione e dell'impegno.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Non sufficiente	l'alunno non ha acquisito conoscenze, competenze ed abilità; non ha mostrato impegno, interesse e partecipazione.
Sufficiente	l'alunno ha potenziato le proprie competenze ed abilità ed ha mostrato impegno, interesse e partecipazione discontinui e/o settoriali.

Molto	l'alunno ha acquisito gran parte delle conoscenze, competenze ed abilità, dimostrando impegno, interesse e partecipazione alle attività didattiche proposte.
Moltissimo	l'alunno ha acquisito conoscenze e potenziato competenze ed abilità; ha mostrato impegno, interesse e partecipazione costanti e produttivi.

PROGRAMMA SVOLTO

MODULI	ATTIVITA'	TEMPI
Modulo 1 Preparazione alle prove orali	Analisi e comprensione degli argomenti di studio	Novembre - Gennaio
Modulo 2 Preparazione prova INVALSI	Svolgimento di prove online da sito INVALSI dedicato	Febbraio-Marzo
Modulo 3 Potenziamento discipline d'esame	Potenziamento attività soprattutto per la preparazione della prova orale dell'esame di stato	Aprile-Giugno

RELAZIONE FINALE classe QUINTA B EN

DISCIPLINA: EDUCAZIONE CIVICA

DOCENTI: ROCCHIGIANI- COSENTINO- GODDI-ZANDONAI-DEL MONTE-GOFFO-VITALE-
DI MAIO-SORRENTI

OBIETTIVI COGNITIVI

Obiettivi programmati:	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale		X		
Conoscere i rischi per la salute e le minacce al proprio benessere fisico e psicologico derivanti anche dall'uso di tecnologie digitali	X			
Conoscere le norme comportamentali da osservare nell'ambito dell'utilizzo delle tecnologie digitali e dell'interazione in ambienti digitali	X			
Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, anche con riferimento al diritto del lavoro	X			
Partecipare al dibattito culturale		X		
Prendere coscienza delle problematiche all'interno della società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.		X		
Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica		X		
Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate				X
rispetto dei diritti umani, base della democrazia, presupposto di un atteggiamento responsabile e costruttivo	X			
disponibilità a partecipare a un processo decisionale democratico a tutti i livelli e alle attività civiche				X
sostegno della diversità sociale e culturale, parità di genere, coesione sociale, stili di vita sostenibili		X		
promozione di una cultura di pace e non violenza	X			

disponibilità a rispettare la privacy degli altri, essere responsabili in campo ambientale, superare i pregiudizi, raggiungere compromessi ove necessario e garantire giustizia ed equità sociale attraverso l'interesse per gli sviluppi politici e socio economici, per le discipline umanistiche e per la comunicazione interculturale	X			
---	---	--	--	--

Contenuti disciplinari

L'elenco dettagliato dei contenuti è riportato nel programma allegato.

Metodologia

Flipped classroom, Analisi guidata delle fonti, Lezione partecipata – discussione guidata, Debate, Brainstorming, Elaborazioni di schemi e mappe, Problem solving, Lavoro di gruppo, Ricerca, Confronto con testimoni ed Enti o associazioni del territorio, Lavoro di analisi e di interpretazione sui fatti di cronaca ed attualità, Confronto con testimoni ed Enti o associazioni del territorio

Strumenti e sussidi

Libri di testo, Dispense, Computer

Tipologia delle prove di verifica

Produzione di relazioni e altro materiale, Colloqui orali

Criteri di valutazione

Indicatore	Descrizione per livelli	valutazione
Conoscenza	Lo studente conosce il significato degli argomenti trattati. Sa comprendere e discutere della loro importanza e apprezzarne il valore riuscendo a individuarli nell'ambito delle azioni di vita quotidiana.	Avanzato 9-10
	Lo studente conosce il significato dei più importanti argomenti trattati. Se sollecitato ne parla anche con riferimento a situazioni di vita quotidiana	Intermedio 7-8
	Lo studente conosce le definizioni letterali dei più importanti argomenti trattati anche se non è in grado di apprezzarne pienamente l'importanza e di riconoscerli nell'ambito del proprio vissuto quotidiano	Base 6
	Lo studente ha conoscenze generali di base approssimate. Non sempre è in grado di comprendere l'importanza dell'argomento trattato e di orientarsi nel vissuto quotidiano.	Non raggiunto ≤ 5
Impegno e responsabilità	Chiamato a svolgere il compito, lo studente dimostra interesse a risolvere i problemi anche collaborando con gli altri ed è in grado di riflettere e prendere decisioni. Prova a cercare soluzioni idonee per raggiungere l'obiettivo che gli è stato assegnato.	Avanzato 9-10
	Chiamato a svolgere un compito, lo studente dimostra interesse a risolvere i problemi ma non sempre è in grado di adottare decisioni efficaci per risolvere i conflitti e trovare soluzioni.	Intermedio 7-8
	Lo studente impegnato nello svolgere un compito lavora anche collaborando con gli altri ma evita le situazioni di conflitto adeguandosi il più delle volte alle soluzioni discusse e proposte dagli altri.	Base 6
	L'allievo non si assume responsabilità nei diversi livelli di realtà in cui è coinvolto, e non contribuisce alla soluzione di problemi personali e collettivi	Non raggiunto ≤ 5

Pensiero critico	Posto di fronte ad una situazione nuova, l'allievo sostiene le proprie tesi arricchendole con riflessioni personali, originali e articolate; è in grado di comprendere pienamente le ragioni e le opinioni diverse mettendosi in discussione attraverso un confronto costruttivo	Avanzato 9-10
	In situazioni nuove l'allievo sostiene le proprie teorie in maniera accettabile e con alcune riflessioni personali è in grado di capire le ragioni degli altri ed è disponibile al confronto	Intermedio 7-8
	In situazioni nuove l'allievo capisce le ragioni degli altri ma è poco disponibile ad adeguare i propri ragionamenti e considerazioni diversi dai propri	Base 6
	L'allievo tende ad ignorare il punto di vista degli altri e, posto in situazioni nuove, riesce con difficoltà ad adeguare i propri ragionamenti e a valutare i fatti in modo oggettivo	Non raggiunto ≤ 5
partecipazione	L'allievo sa condividere con il gruppo di appartenenza azioni orientate all'interesse comune; è molto attivo nel coinvolgere gli altri	Avanzato 9-10
	L'allievo condivide con il gruppo di appartenenza azioni orientate all'interesse comune, si lascia coinvolgere facilmente dagli altri	Intermedio 7-8
	L'allievo condivide con il gruppo di appartenenza ma collabora solo se spronato da chi è più motivato	Base 6
	L'allievo è scarsamente collaborativo e fa fatica ad instaurare rapporti positivi con gli altri	Non raggiunto ≤ 5

**PROGRAMMA SVOLTO
EDUCAZIONE CIVICA**

IL CITTADINO CONSAPEVOLE	
CLASSI:	QUINTE
TEMPI:	Primo e secondo quadrimestre per almeno 33 ore. Il CdC decide quali discipline sono trattate nel 1° quadrimestre e quali nel 2°
DESCRIZIONE:	Gli studenti di oggi saranno i cittadini adulti di domani: la consapevolezza e la conoscenza li aiuteranno ad essere autonomi nel pensiero e nei comportamenti e a fare scelte adeguate alle proprie esigenze di vita

ARTICOLAZIONE DEL PERCORSO classi quinte		
Indirizzo: Enogastronomia		
Diritto e Tecnica Amministrativa dell'impresa ricettiva	n. 6 ore	Principi fondamentali - Artt. 1, 2, 3, 4 Cost. Panoramica dei diritti e doveri dei cittadini compreso il diritto alla salute Rapporti economici: Art. 35 - 39 Cost. tutela del lavoro Il mobbing e le molestie sessuali
Italiano	n. 3 ore	Lavoro e Letteratura
Storia	n. 3 ore	I diritti e le libertà fondamentali nella Costituzione italiana
Sc. e cultura dell'alimentazione	n. 4 ore	Sostenibilità e spreco alimentare

Lingua inglese	n. 3 ore	Eating disorders
Lingua francese	n. 3 ore	La santé à table
Scienze motorie	n. 2 ore	Una dieta equilibrata. L'alimentazione nell'attività sportiva. Esempi di dieta nello sport
Matematica	n. 3 ore	Raccolta dei dati e attendibilità delle fonti La ricerca sicura on-line. Ricerca strategica. Riconoscere i siti affidabili: quanto puoi fidarti di quello che hai trovato in rete?
Laboratorio di cucina	n. 6 ore	La realizzazione di piatti salutistici
Laboratorio di sala e bar	n. 2 ore	Gli effetti del consumo di alcol
Totale ore: 35		

CAP. 3 SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME

3.1. CALENDARIO DELLE SIMULAZIONI

Il calendario delle Simulazioni è il seguente:

Prima Prova: Lingua e Letteratura Italiana 26 maggio dalle ore 8 alle ore 14 (totale 6 ore)

Seconda Prova: Discipline area di indirizzo 27 maggio dalle ore 8 alle ore 14 (totale 6 ore)

Colloquio orale: 28 maggio 2 candidati dalle ore 9 alle ore 11

3.2. SIMULAZIONI DI PRIMA PROVA

Durante la simulazione sarà presente il docente di Italiano e ove necessario, la sorveglianza sarà effettuata dal docente in orario quel giorno nella classe.

I testi relativi alla Prima Prova saranno selezionati dal docente di Italiano tra le prove ministeriali degli anni precedenti. I testi utilizzati verranno allegati al presente documento (**allegato 2**)

Le griglie utilizzate specifiche per ciascuna tipologia vengono allegate (**allegato 3**).

3.3. SIMULAZIONE SECONDA PROVA

Durante la simulazione sarà presente il docente di Scienza e cultura dell'Alimentazione e ove necessario, la sorveglianza sarà effettuata dal docente in orario quel giorno nella classe.

I docenti titolari degli insegnamenti delle aree di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova, elaboreranno la proposta di traccia (**allegato 4**), tenendo conto di:

- a. Tipologia della prova da costruire tra quelle previste nel quadro di riferimento dell'indirizzo (Decreto Ministeriale n. 164 del 15 giugno 2022)
- b. Il nucleo o i nuclei tematici fondamentali di indirizzo, scelti tra quelli presenti nel suddetto quadro, cui la prova dovrà riferirsi.

Le griglie di valutazione utilizzate vengono allegato al presente documento (**allegato 5**)

3.4 SIMULAZIONE DEL COLLOQUIO ORALE E NODI CONCETTUALI

Saranno estratti a sorte due allievi e il Consiglio di Classe provvederà a predisporre i materiali per il colloquio interdisciplinare ove possibile, altrimenti comunque pluridisciplinare, tenendo conto dei nodi concettuali individuati nel corso dell'anno scolastico, di seguito riportati.

SALUTE E BENESSERE

LAVORO

VIAGGIO

MERCATO

COMINICAZIONE

TERRITORIO

I materiali che verranno utilizzati per la simulazione saranno allegati al presente documento. (**allegato 6**)

La griglia di valutazione per il colloquio orale è quella ministeriale.

3.5 ALUNNI CON BES: MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLE SIMULAZIONI E CRITERI DI VALUTAZIONE

Per gli alunni con BES, per i quali è previsto un PDP o un PEI, si specifica che durante le prove saranno applicate le misure dispensative e gli strumenti compensativi, così come avvenuto nel corso dell'anno scolastico.

Per le Griglie di valutazione si rimanda all' **allegato 7**, precisando che la griglia della II prova è quella standard, che però non tiene conto della correttezza delle strutture formali (uso adeguato della punteggiatura, correttezza ortografica e morfologico-sintattica).

ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO"

**ISTITUTO PROFESSIONALE
"R. DEL ROSSO"**

Indirizzo di studio

ENOGASTRONOMIA

Dall'A.S. 2022/2023 all'A.S. 2024/2025

**PERCORSI
PER LE COMPETENZE TRASVERSALI
E PER L'ORIENTAMENTO**

REGISTRO GENERALE DELLE ATTIVITA'

TUTOR SCOLASTICO: ROCCHIGIANI NADIA

Classe IIIB – A.S. 2022/23				
DATA	ORARIO		DESCRIZIONE ATTIVITA'	N. ORE
	DALLE	ALLE		
28/10/2022-1/11/2022	Turni		Progetto "Gustatus" - evento di promozione delle eccellenze enogastronomiche maremmane e delle tradizioni culturali e folkloristiche locali. Apertura del ristorante didattico	6
Dicembre			Corso base Sicurezza sul lavoro online	4
10/12/2022	10:00	12:00	BLS	2
15/12/2022	8:00 Turni	13:00	Incontro con lo chef stellato Emiliano Lombardelli, il pastry chef Marco Selis e il maître Nicola Alocci. Protagonista dell'incontro l'olio di oliva e il menù.	5
Febbraio			Open Day	6
02/02/2023	9:30	11:30	Incontro azienda ERQOLE di Porto Ercole	2
Mese di febbraio			HACCP	12
11/02/2023	8:00	13:00	Valentine Dinner. Apertura del Ristorante didattico (partecipazione alla preparazione)	4
02/03/2023	11:00	13:00	Incontro formativo con la cooperativa "I Pescatori" di Orbetello	2
29/03/2023	8:00	15:00	Trasmissione televisiva "Curiosando in Toscana"	7
09-11/05/2023			Orientamento al lavoro – Dr.ssa Alessandra Li Vigni	6
11/04-06/05/2023			Stage in azienda	126
Nel corso dell'anno			Simulazione di impresa "Open restaurant"	22
			Totale	204
Classe IVB				
24-23/10/2023			Cibus Tec - Visita azienda del Parmigiano Parma	12
Dicembre			Preparazione e partecipazione al Concorso "Miglior allievo della Toscana 23/24"	30
Dicembre gennaio			Open day	6
18/01/2024	11:00	12:30	Conferenza Stampa Carnevaletto da 3 soldi	2
12/02/2024	10:00	12:00	Carnevaletto da 3soldi "Il bozzetto un'idea per comunicare"	2
8/03/2024	07:55	12:55	Pasticceria da ristorazione gourmet e piccola pasticceria con l'esperto Marco Selis	5

19-20/03/2024			Orientamento al lavoro Dr.ssa Alessandra Li Vigni	4	
11/04/2024	07:55	13:55	Concorso IBA Drinks: preparazione buffet e servizio	6	
19/04/2024	07:55	13:55	Lezione tecnico pratica con l'esperto finger food	6	
7 e 8 /05	Intere giornate		Servizio sulla Revenge (preparazione e servizio)	24	
16/05/2024	7:55	13:55	Lezione tecnico pratica sulla Celiachia	6	
			Stage	108	
Maggio	08:30	10:30	Azienda "Alga spirulina"	2	
				Totale	213

CLASSE VB – 2024-2025

31/10-03/11/2024	Turni		Progetto "Gustatus" - evento di promozione delle eccellenze enogastronomiche maremmane e delle tradizioni culturali e folkloristiche locali. Apertura del ristorante didattico	6	
12/11/2024			Guardia di Finanza	2	
11/12/2024	16:00	23:00	Cena natalizia Uni3	7	
14/12/2024			Orientamento in piazza	4	
20/02/2025	11:00	13:00	Arti Toscana: CV	2	
Marzo-Aprile			Orientamento sul lavoro – Dr.ssa Rizzardi	4	
Aprile 2025	Intere mattinate		Concorso interno Rotary dell'8/04/2025 (Preparazione/Esercitazione e partecipazione)	20	
				Totale	45

TIPOLOGIA A

Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

Alunno _____

Classe _____

Data _____

	INDICATORI GENERALI (punti 60)	DESCRITTORI	Punti	INDICATORI SPECIFICI (punti 40)	DESCRITTORI	Punti
INDICATORE 1	Organizzazione del testo: coesione e coerenza punti 10	L'elaborato evidenzia: - l'assenza di un'organizzazione del discorso e di una connessione tra le idee	2	Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo - se presenti - o adeguatezza della forma parafrasata o sintetica della rielaborazione) punti 8	Riguardo ai vincoli della consegna l'elaborato: - non ne rispetta alcuno	1
		- la presenza di alcuni errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee	4		- li rispetta in minima parte	3
		- una sufficiente organizzazione del discorso e una elementare connessione tra le idee	6		- li rispetta sufficientemente	5
		- un'adeguata organizzazione del discorso e una buona connessione tra le idee	8		- li rispetta quasi tutti	7
		- una efficace e chiara organizzazione del discorso con una coerente e appropriata connessione tra le idee	10		- li rispetta completamente	8
INDICATORE 2	Ricchezza e padronanza lessicale punti 10	L'elaborato evidenzia: - un lessico generico, povero e del tutto inappropriato	2	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici punti 14	L'elaborato evidenzia: - diffusi errori di comprensione	3
		- un lessico generico, semplice e con diffuse improprietà	4		- una comprensione parziale	7
		- un lessico semplice ma adeguato	6		- una sufficiente comprensione	9
		- un lessico specifico e appropriato	8		- una comprensione adeguata	12
		- un lessico specifico, vario ed efficace	10		- una piena comprensione	14
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura punti 20	L'elaborato evidenzia: - diffusi e gravi errori grammaticali e di punteggiatura	4	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica Interpretazione corretta e articolata del testo punti 18	L'elaborato evidenzia: - diffusi errori di analisi e/o di interpretazione	4
		- alcuni errori grammaticali e di punteggiatura	8		- alcuni errori di analisi e/o di interpretazione	7
		- un sufficiente controllo della grammatica e della punteggiatura	12		- qualche inesattezza o superficialità di analisi e/o di interpretazione	10
		- una buona padronanza grammaticale e un uso corretto della punteggiatura	16		- analisi e/o interpretazione completa e precisa	14
		- una completa padronanza grammaticale e un uso appropriato ed efficace della punteggiatura	20		- analisi e/o interpretazione ricca e approfondita	18
INDICATORE 3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali Espressione di valutazioni personali, se richieste punti 20	L'elaborato evidenzia: - minime conoscenze e assenza di giudizi critici personali	4			40
		- scarse conoscenze e limitata capacità di rielaborazione	8			
		- sufficienti conoscenze e semplice rielaborazione	12			
	- adeguate conoscenze e alcuni spunti personali	16				
	- buone conoscenze ed espressione di argomentate valutazioni personali	20				
			60			

Punteggio _____ / 100

Punteggio _____ / 20

TIPOLOGIA B
Analisi e produzione di un testo argomentativo

Alunno _____

Classe _____

Data _____

	INDICATORI GENERALI (punti 60)	DESCRITTORI	Punti	INDICATORI SPECIFICI (punti 40)	DESCRITTORI	Punti
INDICATORE 1	Organizzazione del testo: coesione e coerenza punti 10	L'elaborato evidenzia: - l'assenza di un'organizzazione del discorso e di una connessione tra le idee	2	Individuazione corretta della tesi e delle argomentazioni nel testo proposto punti 15	Rispetto alle richieste della consegna, l'elaborato: - non rispetta la consegna e non riconosce né la tesi né le argomentazioni del testo	3
		- la presenza di alcuni errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee	4		- rispetta in minima parte la consegna e compie errori nell'individuazione della tesi e delle argomentazioni del testo	6
		- una sufficiente organizzazione del discorso e una elementare connessione tra le idee	6		- rispetta sufficientemente la consegna e individua abbastanza correttamente la tesi e alcune argomentazioni del testo	9
		- un'adeguata organizzazione del discorso e una buona connessione tra le idee	8		- rispetta adeguatamente la consegna e individua correttamente la tesi e la maggior parte delle argomentazioni del testo	12
		- una efficace e chiara organizzazione del discorso con una coerente e appropriata connessione tra le idee	10		- rispetta completamente la consegna e individua con sicurezza e precisione la tesi e le argomentazioni del testo	15
INDICATORE 2	Ricchezza e padronanza lessicale punti 10	L'elaborato evidenzia: - un lessico generico, povero e del tutto inappropriato	2	Capacità di sostenere con coerenza il percorso argomentativo adottando connettivi pertinenti punti 10	L'elaborato evidenzia: - un ragionamento del tutto privo di coerenza, con connettivi assenti o errati	2
		- un lessico generico, semplice e con diffuse improprietà	4		- un ragionamento con molte lacune logiche e un uso inadeguato dei connettivi	4
		- un lessico semplice ma adeguato	6		- un ragionamento sufficientemente coerente, costruito con connettivi semplici e abbastanza pertinenti	6
		- un lessico specifico e appropriato	8		- un ragionamento coerente, costruito con connettivi adeguati e sempre pertinenti	8
		- un lessico specifico, vario ed efficace	10		- un ragionamento pienamente coerente, costruito con una scelta varia e del tutto pertinente dei connettivi	10
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura punti 20	L'elaborato evidenzia: - diffusi e gravi errori grammaticali e di punteggiatura	4	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione punti 15	L'elaborato evidenzia: - riferimenti culturali assenti o del tutto fuori luogo	3
		- alcuni errori grammaticali e di punteggiatura	8		- scarsi/poco pertinenti riferimenti culturali	6
		- un sufficiente controllo della grammatica e della punteggiatura	12		- un sufficiente controllo dei riferimenti culturali, pur con qualche inesattezza o incongruenza	9
		- una buona padronanza grammaticale e un uso corretto della punteggiatura	16		- una buona padronanza dei riferimenti culturali, usati con correttezza e pertinenza	12
		- una completa padronanza grammaticale e un uso appropriato ed efficace della punteggiatura	20		- un dominio ampio e approfondito dei riferimenti culturali, usati con piena correttezza e pertinenza	15
INDICATORE 3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali Espressione di valutazioni personali, se richieste punti 20	L'elaborato evidenzia: - minime conoscenze e assenza di giudizi critici personali	4			40
		- scarse conoscenze e limitata capacità di rielaborazione	8			
		- sufficienti conoscenze e semplice rielaborazione	12			
		- adeguate conoscenze e alcuni spunti personali	16			
		- buone conoscenze ed espressione di argomentate valutazioni personali	20			
			60			

Punteggio ____ / 100

Punteggio ____ / 20

TIPOLOGIA C

Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

Alunno _____

Classe _____

Data _____

INDICATORI GENERALI (punti 60)		DESCRITTORI	Punti	INDICATORI SPECIFICI (punti 40)	DESCRITTORI	Punti
INDICATORE 1	Organizzazione del testo: coesione e coerenza punti 10	L'elaborato evidenzia: - l'assenza di un'organizzazione del discorso e di una connessione tra le idee	2	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza della eventuale formulazione del titolo e/o della eventuale parafrasi punti 10	Riguardo alle richieste della traccia, l'elaborato: - non rispetta la traccia e il titolo è del tutto inappropriato; anche l'eventuale parafrasi non è coerente	2
		- la presenza di alcuni errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee	4		- rispetta in minima parte la traccia; il titolo è poco appropriato; anche l'eventuale parafrasi è poco coerente	4
		- una sufficiente organizzazione del discorso e una elementare connessione tra le idee	6		- rispetta sufficientemente la traccia e contiene un titolo e/o una eventuale parafrasi semplici ma abbastanza coerenti	6
		- un'adeguata organizzazione del discorso e una buona connessione tra le idee	8		- rispetta adeguatamente la traccia e contiene un titolo e/o una eventuale parafrasi corretti e coerenti	8
		- una efficace e chiara organizzazione del discorso con una coerente e appropriata connessione tra le idee	10		- rispetta completamente la traccia e contiene un titolo e/o una eventuale parafrasi molto appropriati ed efficaci	10
INDICATORE 2	Ricchezza e padronanza lessicale punti 10	L'elaborato evidenzia: - un lessico generico, povero e del tutto inappropriato	2	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione punti 10	L'elaborato evidenzia: - uno sviluppo del tutto confuso e tortuoso dell'esposizione	2
		- un lessico generico, semplice e con diffuse improprietà	4		- diffusi errori - uno sviluppo disordinato e disorganico dell'esposizione	4
		- un lessico semplice ma adeguato	6		- uno sviluppo sufficientemente lineare dell'esposizione, con qualche elemento in disordine	6
		- un lessico specifico e appropriato	8		- uno sviluppo abbastanza ordinato e lineare dell'esposizione	8
		- un lessico specifico, vario ed efficace	10		- uno sviluppo pienamente ordinato e lineare dell'esposizione	10
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura punti 20	L'elaborato evidenzia: - diffusi e gravi errori grammaticali e di punteggiatura	4	Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali punti 20	L'elaborato evidenzia: - riferimenti culturali assenti o minimi, oppure del tutto fuori luogo	4
		- alcuni errori grammaticali e di punteggiatura	8		- scarsa presenza e articolazione dei riferimenti culturali, con diffusi	8
		- un sufficiente controllo della grammatica e della punteggiatura	12		- sufficiente controllo e articolazione dei riferimenti culturali, pur con qualche inesattezza	12
		- una buona padronanza grammaticale e un uso corretto della punteggiatura	16		- buona padronanza e articolazione dei riferimenti culturali, usati con correttezza e pertinenza	16
		- una completa padronanza grammaticale e un uso appropriato ed efficace della punteggiatura	20		- un dominio sicuro e approfondito dei riferimenti culturali, usati con ampiezza, correttezza e pertinenza	20
INDICATORE 3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali punti 20	L'elaborato evidenzia: - minime conoscenze e assenza di giudizi critici personali	4			40
		- scarse conoscenze e limitata capacità di rielaborazione	8			
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali punti 20	- sufficienti conoscenze e semplice rielaborazione	12			
		- adeguate conoscenze e alcuni spunti personali	16			
		- buone conoscenze ed espressione di argomentate valutazioni personali	20			
			60	Punteggio _____ / 100		
				Punteggio _____ / 20		

2° PROVA ESAME DI STATO
GRIGLIA DI VALUTAZIONE CON USO DI DESCRITTORI (IN VENTESIMI)
secondo gli indicatori Allegato G Decreto 15 giugno 2022 n.164

ALUNNO / A..... CLASSE 5[^] SEZ.

Indicatori	Punteggio massimo attribuibile	Livelli di valutazione	Punteggio per livello	Voto attribuito all'indicatore
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3 PUNTI	Piena aderenza alla consegna e capacità di sintesi esauriente	3	
		Qualche difficoltà e organizzazione parzialmente adeguata	2	
		Difficoltà di organizzazione e/o non aderenza alla consegna	1	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	6 PUNTI	Completa, approfondita, articolata	6	
		Adeguata e pertinente	5	
		Essenziale ma corretta	4	
		Essenziale con qualche imprecisione	3	
		Frammentaria e lacunosa	2	
		Conoscenze inadeguate	1	
Padronanza delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	8 PUNTI	Risolve le tematiche proposte con ricchezza e precisione di informazione e dati, argomenta e collega anche con commenti e valutazioni personali	8	
		Risolve le tematiche proposte con precisione di informazione e dati argomentando in maniera coerente con le richieste	7	
		Risolve le tematiche proposte in modo essenziale ma coerente con le richieste	6	
		Risolve le tematiche proposte con qualche incertezza e interpreta i dati in modo parzialmente adeguato	5	
		Risolve le tematiche proposte in modo impreciso e commettendo alcuni errori	4	
		Risolve le tematiche proposte in modo impreciso e lacunoso, commettendo gravi errori	3	
		Manca la capacità di rilevare le problematiche e di elaborare soluzioni	2	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	3 PUNTI	Usa il linguaggio specifico in modo appropriato	3	
		Qualche improprietà di linguaggio che non pregiudica la comunicazione	2	
		Esposizione confusa e lessico inadeguato che pregiudica la comunicazione	1	

Il livello di sufficienza è evidenziato dal carattere in neretto.

Alunni BES: la griglia non tiene conto della correttezza delle strutture formali (uso adeguato della punteggiatura, correttezza ortografica e morfologico-sintattica).

Voto complessivo attribuito alla prova :...../20

ALLEGATO 7

GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA PROPOSTE PER STUDENTI DSA -BES-DVA con semplificato
 TIPOLOGIA A - PER STUDENTI DSA – BES – DVA con semplificato
 Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

Alunno _____

Classe _____

Data _____

	INDICATORI GENERALI (punti 60)	DESCRITTORI	Punti	INDICATORI SPECIFICI (punti 40)	DESCRITTORI	Punti
INDICATORE 1	Organizzazione del testo: coesione e coerenza punti 15	L'elaborato evidenzia: - l'assenza di un'organizzazione del discorso e di una connessione tra le idee	3	Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo - se presenti - o adeguatezza della forma parafrasata o sintetica della rielaborazione) punti 8	Riguardo ai vincoli della consegna l'elaborato: - non ne rispetta alcuno	1
		- la presenza di alcuni errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee	6		- li rispetta in minima parte	3
		- una sufficiente organizzazione del discorso e una elementare connessione tra le idee	9		- li rispetta sufficientemente	5
		- un'adeguata organizzazione del discorso e una buona connessione tra le idee	12		- li rispetta quasi tutti	7
		- una efficace e chiara organizzazione del discorso con una coerente e appropriata connessione tra le idee	15		- li rispetta completamente	8
INDICATORE 2	Ricchezza e padronanza lessicale punti 15	L'elaborato evidenzia: - un lessico generico, povero e del tutto inappropriato	3	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici punti 14	L'elaborato evidenzia: - diffusi errori di comprensione	3
		- un lessico generico, semplice e con diffuse improprietà	6		- una comprensione parziale	7
		- un lessico semplice ma adeguato	9		- una sufficiente comprensione	9
		- un lessico specifico e appropriato	12		- una comprensione adeguata	12
		- un lessico specifico, vario ed efficace	15		- una piena comprensione	14
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura punti /	L'elaborato evidenzia: - diffusi e gravi errori grammaticali e di punteggiatura	/	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica Interpretazione corretta e articolata del testo punti 18	L'elaborato evidenzia: - diffusi errori di analisi e/o di interpretazione	4
		- alcuni errori grammaticali e di punteggiatura	/		- alcuni errori di analisi e/o di interpretazione	7
		- un sufficiente controllo della grammatica e della punteggiatura	/		- qualche inesattezza o superficialità di analisi e/o di interpretazione	10
		- una buona padronanza grammaticale e un uso corretto della punteggiatura	/		- analisi e/o interpretazione completa e precisa	14
		- una completa padronanza grammaticale e un uso appropriato ed efficace della punteggiatura	/		- analisi e/o interpretazione ricca e approfondita	18
INDICATORE 3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	L'elaborato evidenzia: - minime conoscenze e assenza di giudizi critici personali	6			40
		- scarse conoscenze e limitata capacità di rielaborazione	12			
		- sufficienti conoscenze e semplice rielaborazione	18			
	Espressione di valutazioni personali, se richieste punti 30	- adeguate conoscenze e alcuni spunti personali	24			
		- buone conoscenze ed espressione di argomentate valutazioni personali	30			
			60			

Punteggio _____ / 100

Punteggio _____ / 20

TIPOLOGIA B - PER STUDENTI DSA – BES – DVA con semplificato
Analisi e produzione di un testo argomentativo

Alunno _____

Classe _____

Data _____

				INDICATORI GENERALI (punti 60)	DESCRITTORI	Punti	INDICATORI SPECIFICI (punti 40)	DESCRITTORI	Punti
INDICATORE 1	Organizzazione del testo: coesione e coerenza punti 15	L'elaborato evidenzia: - l'assenza di un'organizzazione del discorso e di una connessione tra le idee	3	Individuazione corretta della tesi e delle argomentazioni nel testo proposto punti 15	Rispetto alle richieste della consegna, l'elaborato: - non rispetta la consegna e non riconosce né la tesi né le argomentazioni del testo	3			
		- la presenza di alcuni errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee	6		- rispetta in minima parte la consegna e compie errori nell'individuazione della tesi e delle argomentazioni del testo	6			
		- una sufficiente organizzazione del discorso e una elementare connessione tra le idee	9		- rispetta sufficientemente la consegna e individua abbastanza correttamente la tesi e alcune argomentazioni del testo	9			
		- un'adeguata organizzazione del discorso e una buona connessione tra le idee	12		- rispetta adeguatamente la consegna e individua correttamente la tesi e la maggior parte delle argomentazioni del testo	12			
		- una efficace e chiara organizzazione del discorso con una coerente e appropriata connessione tra le idee	15		- rispetta completamente la consegna e individua con sicurezza e precisione la tesi e le argomentazioni del testo	15			
INDICATORE 2	Ricchezza e padronanza lessicale punti 15	L'elaborato evidenzia: - un lessico generico, povero e del tutto inappropriato	3	Capacità di sostenere con coerenza il percorso ragionativo adottando connettivi pertinenti punti 10	L'elaborato evidenzia: - un ragionamento del tutto privo di coerenza, con connettivi assenti o errati	2			
		- un lessico generico, semplice e con diffuse improprietà	6		- un ragionamento con molte lacune logiche e un uso inadeguato dei connettivi	4			
		- un lessico semplice ma adeguato	9		- un ragionamento sufficientemente coerente, costruito con connettivi semplici e abbastanza pertinenti	6			
		- un lessico specifico e appropriato	12		- un ragionamento coerente, costruito con connettivi adeguati e sempre pertinenti	8			
		- un lessico specifico, vario ed efficace	15		- un ragionamento pienamente coerente, costruito con una scelta varia e del tutto pertinente dei connettivi	10			
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura punti /	L'elaborato evidenzia: - diffusi e gravi errori grammaticali e di punteggiatura	/		Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione punti 15	L'elaborato evidenzia: - riferimenti culturali assenti o del tutto fuori luogo	3		
		- alcuni errori grammaticali e di punteggiatura	/			- scarsi/poco pertinenti riferimenti culturali	6		
		- un sufficiente controllo della grammatica e della punteggiatura	/			- un sufficiente controllo dei riferimenti culturali, pur con qualche inesattezza o incongruenza	9		
		- una buona padronanza grammaticale e un uso corretto della punteggiatura	/			- una buona padronanza dei riferimenti culturali, usati con correttezza e pertinenza	12		
		- una completa padronanza grammaticale e un uso appropriato ed efficace della punteggiatura	/			- un dominio ampio e approfondito dei riferimenti culturali, usati con piena correttezza e pertinenza	15		
INDICATORE 3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali Espressione di valutazioni personali, se richieste punti 30	L'elaborato evidenzia: - minime conoscenze e assenza di giudizi critici personali	6						
		- scarse conoscenze e limitata capacità di rielaborazione	12						
		- sufficienti conoscenze e semplice rielaborazione	18						
		- adeguate conoscenze e alcuni spunti personali	24						
		- buone conoscenze ed espressione di argomentate valutazioni personali	30						
						40			
						Punteggio ____ / 100			
						Punteggio ____ / 20			
						60			

TIPOLOGIA C - PER STUDENTI DSA – BES – DVA con semplificato
Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

Alunno _____

Classe _____

Data _____

	INDICATORI GENERALI (punti 60)	DESCRITTORI	Punti	INDICATORI SPECIFICI (punti 40)	DESCRITTORI	Punti
INDICATORE 1	Organizzazione del testo: coesione e coerenza punti 15	L'elaborato evidenzia: - l'assenza di un'organizzazione del discorso e di una connessione tra le idee	3	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza della eventuale formulazione del titolo e/o della eventuale parafrasi punti 10	Riguardo alle richieste della traccia, l'elaborato: - non rispetta la traccia e il titolo è del tutto inappropriato; anche l'eventuale parafrasi non è coerente	2
		- la presenza di alcuni errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee	6		- rispetta in minima parte la traccia; il titolo è poco appropriato; anche l'eventuale parafrasi è poco coerente	4
		- una sufficiente organizzazione del discorso e una elementare connessione tra le idee	9		- rispetta sufficientemente la traccia e contiene un titolo e/o una eventuale parafrasi semplici ma abbastanza coerenti	6
		- un'adeguata organizzazione del discorso e una buona connessione tra le idee	12		- rispetta adeguatamente la traccia e contiene un titolo e/o una eventuale parafrasi corretti e coerenti	8
		- una efficace e chiara organizzazione del discorso con una coerente e appropriata connessione tra le idee	15		- rispetta completamente la traccia e contiene un titolo e/o una eventuale parafrasi molto appropriati ed efficaci	10
INDICATORE 2	Ricchezza e padronanza lessicale punti 15	L'elaborato evidenzia: - un lessico generico, povero e del tutto inappropriato	3	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione punti 10	L'elaborato evidenzia: - uno sviluppo del tutto confuso e tortuoso dell'esposizione	2
		- un lessico generico, semplice e con diffuse improprietà	6		- diffusi errori - uno sviluppo disordinato e disorganico dell'esposizione	4
		- un lessico semplice ma adeguato	9		- uno sviluppo sufficientemente lineare dell'esposizione, con qualche elemento in disordine	6
		- un lessico specifico e appropriato	12		- uno sviluppo abbastanza ordinato e lineare dell'esposizione	8
		- un lessico specifico, vario ed efficace	15		- uno sviluppo pienamente ordinato e lineare dell'esposizione	10
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura punti /	L'elaborato evidenzia: - diffusi e gravi errori grammaticali e di punteggiatura	/	Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali punti 20	L'elaborato evidenzia: - riferimenti culturali assenti o minimi, oppure del tutto fuori luogo	4
		- alcuni errori grammaticali e di punteggiatura	/		- scarsa presenza e articolazione dei riferimenti culturali, con diffusi	8
		- un sufficiente controllo della grammatica e della punteggiatura	/		- sufficiente controllo e articolazione dei riferimenti culturali, pur con qualche inesattezza	12
		- una buona padronanza grammaticale e un uso corretto della punteggiatura	/		- buona padronanza e articolazione dei riferimenti culturali, usati con correttezza e pertinenza	16
		- una completa padronanza grammaticale e un uso appropriato ed efficace della punteggiatura	/		- un dominio sicuro e approfondito dei riferimenti culturali, usati con ampiezza, correttezza e pertinenza	20
INDICATORE 3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	L'elaborato evidenzia: - minime conoscenze e assenza di giudizi critici personali	6			40
		- scarse conoscenze e limitata capacità di rielaborazione	12			
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali punti 30	- sufficienti conoscenze e semplice rielaborazione	18			
		- adeguate conoscenze e alcuni spunti personali	24			
	- buone conoscenze ed espressione di argomentate valutazioni personali	30				
			60			

Punteggio _____ / 100

Punteggio _____ / 20

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Prof.ssa Isabella Cosentino

Isabella Cosentino

Prof.ssa Luigia Del Monte

Luigia Del Monte

Prof.ssa Aurora Goffo

Aurora Goffo

Prof.ssa Giovanna Goddi

Giovanna Goddi

Prof.ssa Nadia Rocchigiani

Nadia Rocchigiani

Prof.ssa Laura Zandonai

Laura Zandonai

Prof. Alessandro Vitale

Alessandro Vitale

Prof. Tommaso Di Maio

Tommaso Di Maio

Prof. Michele Sorrenti

Michele Sorrenti

Prof.ssa Rita Pacini

Rita Pacini

Prof.ssa Angela Ciervo

Angela Ciervo

Prof.ssa Annalisa Testa

Annalisa Testa

Prof.ssa Maddalena Scuteri

Maddalena Scuteri

Il Dirigente Scolastico Prof.ssa Luisa Filippini

Luisa Filippini