

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA CON CONVITTO ANNESSO CORSO SERALE 8868 SOVERATO (CZ)		
15 MAG 2024		
PROT. N.	3041/0	
TIT	CL	FASC



*Ministero dell'Istruzione e del Merito*



---

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
CON CONVITTO ANNESSO E CORSO SERALE  
Via Leopardi, 4 – 88068 SOVERATO (CATANZARO) – TEL. 0967620477 – CZRH04000Q@ISTRUZIONE.IT

---

**ESAME DI STATO  
ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE  
(ai sensi dell'art. 5 D.P.R. 323/98)**

**Classe Quinta Sezione F**

**Coordinatore Prof.ssa Mazzei Maria**

**DIRIGENTE  
Prof. RENATO DANIELE**

## IDENTITÀ DELL'ISTITUTO

L'Istituto Professionale di Stato – Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera di Soverato (CZ), nato nel 1963, occupa tre edifici separati:

- il complesso della Sede centrale, in Via Giacomo Leopardi n.4, accoglie buona parte degli studenti;
- la Succursale, dove sono ospitate quattro classi, situata provvisoriamente presso i locali della “Scuola primaria” di Via Amirante nel comune di Soverato (CZ);
- il Convitto annesso, che ospita convittori e semiconvittori provenienti da zone disagiate e mal collegate con la sede scolastica.

Il territorio chiede ai nostri giovani di tutelare e potenziare il grande patrimonio di professionalità dell'accoglienza presenti; di valorizzare e diffondere la ricerca e la storia della gastronomia locale, nel raccordo tra passato e presente, integrandola ed arricchendola con le moderne tecniche di produzione e presentazione al cliente italiano e internazionale. A tale scopo il nostro Istituto, anche attraverso attività di alternanza scuola - lavoro, mantiene continui e proficui contatti con il mondo del lavoro, non solo locale, ma anche nazionale e internazionale, realizzando scambi e partecipando a programmi all'estero, garantendo ai ragazzi opportunità di stage in azienda, che spesso si sono trasformati in offerte di occupazione stabile. Nell'ultimo decennio molti studenti di nazionalità non italiana, figli della più recente immigrazione, si sono iscritti nel nostro istituto che si è attivato ad individuare i bisogni e le istanze di questa nuova utenza e delle rispettive famiglie.

### Quadri Orario

#### Primo biennio – indirizzo comune

Disciplina	I Anno	II Anno
Lingua e letteratura italiana	4	4
Lingua inglese	3	3
Storia	1	1
Matematica	4	4
Scienze giuridico – economiche	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2
Geografia	1	1
IRC o attività alternative	1	1
<b>Totale Area Generale</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
Scienze degli alimenti <sup>(1)</sup>	2	2
Scienze e tecnologie informatiche <sup>(1)</sup>	2	2
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia) <sup>(1)</sup>	2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina	2 + 2* + 6 <sup>(1)</sup>	2 + 2* + 6 <sup>(1)</sup>
Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita	2 + 2*	2 + 2*
Laboratorio di servizi di ricettività alberghiera <sup>(1)</sup>	2	2
Seconda lingua straniera	2	2
<b>Totale Area Indirizzo</b>	<b>14</b>	<b>14</b>
<b>Totale Ore Settimanali Classe</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

<sup>(1)</sup> Le ore indicate prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico – pratici (Laboratorio di servizi enogastronomici, settore cucina) con gli insegnanti di Scienze degli alimenti (2 ore), Scienze integrate (2 ore) e Laboratorio di servizi di ricettività alberghiera (2 ore). Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio.

\* L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici. Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza del primo biennio. Con il decreto ministeriale di cui all'art. 8, comma 4, lettera a) è determinata l'articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre.

## Articolazioni Triennio

### ENOGASTRONOMIA

Disciplina	3° Anno	4° Anno	5° Anno
Italiano	4	4	4
Storia	2	2	2
Inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Sc. Motorie e Sp.	2	2	2
IRC	1	1	1
<b>Totale Area Generale</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>
Seconda Lingua	3	3	3
Scienze degli Alimenti	4	4	4
Lab. Serv. Enogastr. Cucina	5 + 2 compr.	5 + 1 compr.	5 + 1 compr.
Lab. Serv. Enogastr. Sala	2	2	2
DTA	4	4	4
<b>Totale Area di Indirizzo</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
Compresenza	2h Lab. Serv. Enogastr. Cucina su Sc. degli Alimenti	1h Lab. Serv. Enogastr. Cucina su Sc. degli Alimenti	1h Lab. Serv. Enogastr. Cucina su Sc. degli Alimenti
<b>Totale Ore Settimanali Classe</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

### SERVIZI DI SALA E VENDITA

Disciplina	3° Anno	4° Anno	5° Anno
Italiano	4	4	4
Storia	2	2	2
Inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Sc. Motorie e Sp.	2	2	2
IRC	1	1	1
<b>Totale Area Generale</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>
Seconda Lingua	3	3	3
Scienze degli Alimenti	4	4	4
Lab. Serv. Enogastr. Sett. Cucina	2	2	2
Lab. Serv. Enogastr. Sett. Sala	5 + 2 compr	5 + 1 compr	5 + 1 compr
DTA	4	4	4
<b>Totale Area di Indirizzo</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
Compresenza	2h Lab. Serv. Enogastr. Sala su Sc. degli Alimenti	1h Lab. Serv. Enogastr. Sala su Sc. degli Alimenti	1h Lab. Serv. Enogastr. Sala su Sc. degli Alimenti
<b>Totale Ore Settimanali Classe</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

## ENOGASTRONOMIA ARTICOLAZIONE PASTICCERIA

Disciplina	3° Anno	4° Anno	5° Anno
Italiano	4	4	4
Storia	2	2	2
Inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Sc. Motorie e Sp.	2	2	2
IRC	1	1	1
<b>Totale Area Generale</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>
Seconda Lingua	3	3	3
Scienze degli Alimenti	4	4	4
Lab. Serv. Enogastr. Sett. Pasticceria	5 + 2 compr	5 + 1 compr	5 + 1 compr
Lab. Serv. Enogastr. Sett. Sala	2	2	2
DTA	4	4	4
<b>Totale Area di Indirizzo</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
Compresenza	2h Lab. Serv. Enogastr. Pasticc. su Sc. degli Alimenti	1h Lab. Serv. Enogastr. Pasticc. su Sc. degli Alimenti	1h Lab. Serv. Enogastr. Pasticc. su Sc. degli Alimenti
<b>Totale Ore Settimanali Classe</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

## ACCOGLIENZA TURISTICA

Disciplina	3° Anno	4° Anno	5° Anno
Italiano	4	4	4
Storia	2	2	2
Inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Sc. Motorie e Sp.	2	2	2
IRC	1	1	1
<b>Totale Area Generale</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>
Seconda Lingua	3	3	3
Scienze degli Alimenti	3	3	3
Lab. Serv. Ricettività Albergh.	5 + 2 compr	5 + 1 compr	5 + 1 compr
DTA	4	4	4
Tecniche di Comunicazione	1	2	2
Arte e Territorio	2	1	1
<b>Totale Area di Indirizzo</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
Compresenza	2 h Lab. Serv. Ricettività Albergh. su Arte e Territorio	2 h Lab. Serv. Ricettività Albergh. su Arte e Territorio	2 h Lab. Serv. Ricettività Albergh. su Arte e Territorio
<b>Totale Ore Settimanali Classe</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>



Corso serale per adulti

ENOGASTRONOMIA

CLASSE PRIMA		CLASSE SECONDA		CLASSE TERZA		CLASSE QUARTA		CLASSE QUINTA	
Materie	Ore	Materie	Ore	Materie	Ore	Materie	Ore	Materie	Ore
Italiano	3	Italiano	3	Italiano	3	Italiano	3	Italiano	3
Storia	1	Storia	2	Storia	2	Storia	2	Storia	2
Matematica	3	Matematica	3	Matematica	3	Matematica	3	Matematica	3
Diritto	1	Diritto	1	=====	=	=====	=	=====	=
Inglese	2	Inglese	2	Inglese	2	Inglese	2	Inglese	2
Tedesco	1	Tedesco	2	Tedesco	3	Tedesco	2	Tedesco	2
Sc. Integrate	2	Sc. Integrate	1	=====	=	=====	=	=====	=
TIC	2	TIC	1	=====	=	=====	=	=====	=
Sc. Aliment.	1	Sc. Aliment.	2	Sc. Aliment.	2	Sc. Aliment.	3	Sc. Aliment.	2
=====	=	=====	=	DTA	3	DTA	3	DTA	3
Lab. Cucina	2	Lab. Cucina	2	Lab. Cucina	4	Lab. Cucina	3	Lab. Cucina	3
Lab. Sala	2	Lab. Sala	2	=====	=	Lab. Sala	2	Lab. Sala	2
Lab. Acc. Tur.	2	Lab. Acc. Tur.	2	=====	=	=====	=	=====	=
IRC	1	=====	=	IRC	1	=====	=	IRC	1
<b>Totale ore settimanali</b>	<b>23</b>		<b>23</b>		<b>23</b>		<b>23</b>		<b>23</b>
*Escluse compresenze									
<b>Compresenze</b>	<b>=</b>	=====	<b>=</b>	=====	<b>=</b>	Lab. Cucina	<b>1</b>	=====	<b>=</b>

## STORIA DELLA CLASSE

La classe V sezione F (percorso Enogastronomia articolazione Pasticceria, seconda lingua straniera Spagnolo) è costituita da 10 studenti, tra cui due alunni con disabilità (uno dei quali seguito per diciotto ore dalla docente specializzata di sostegno e una seguita per nove ore dalla docente specializzata di sostegno) e una con DSA.

Nel corso del triennio gli studenti si sono sempre mostrati rispettosi delle regole, curiosi del sapere, disponibili al confronto anche serrato, particolarmente motivati all'apprendimento. Hanno frequentato le lezioni con regolarità, partecipando con entusiasmo a tutte le attività formative, curriculari ed extracurriculari. Sotto il profilo prettamente relazionale, hanno affrontato le piccole grandi difficoltà derivate dalla loro naturale diversità caratteriale con coraggio, apertura nei confronti dell'altro e volontà di mettersi in gioco in ogni circostanza, senza mai sottrarsi alle proprie responsabilità. Con i docenti hanno instaurato relazioni all'insegna della spontaneità e della sincerità: non hanno avuto remore nel manifestare i loro dubbi e le loro critiche, riconoscendo a se stessi ed agli altri ragioni e/o torti a seconda delle varie situazioni. Aiutati se in difficoltà, stimolati se scoraggiati, hanno più volte riconosciuto ai loro insegnanti questo appoggio instancabile in ogni circostanza, facendo una certa autocritica nei confronti del proprio operato. Il conseguente processo di crescita personale e comunitaria, di cui si sono resi protagonisti, ha consentito loro di instaurare una rete di relazioni sempre più mature all'interno della collettività scolastica. Nell'ultimo anno, in particolare, i rapporti tra studenti e tra studenti e docenti si sono ulteriormente consolidati incentrandosi su una decisa e proficua collaborazione.

Dal punto di vista prettamente didattico, se pure nella naturale diversificazione di capacità, attitudini, metodi di lavoro, in generale, gli alunni si sono applicati con la necessaria continuità allo studio, riuscendo a conseguire livelli differenti di profitto.

Tre studentesse, in particolare, si sono distinte all'interno della classe per aver raggiunto un ottimo livello di conoscenze, abilità e competenze grazie ad una partecipazione costante ed attiva alle iniziative didattiche e ad un impegno nello studio regolare e proficuo. Positivi e degni di lode sono i risultati da loro conseguiti in tutte le discipline. Un gruppo di alunni ha mostrato di possedere buone capacità ed ha partecipato al dialogo formativo con approccio sempre positivo. Un metodo di studio ordinato ha consentito loro di acquisire competenze adeguatamente sicure, in parte abbastanza consapevoli ed approfondite. Un altro gruppo di studenti, infine, ha conseguito un livello di conoscenze, abilità e competenze sufficiente. Il loro percorso, partendo da una situazione iniziale carente in più ambiti disciplinari, è comunque stato caratterizzato da un'adeguata disponibilità all'ascolto e da un'importante apertura al supporto ed al consiglio altrui, che hanno consentito loro il superamento delle difficoltà più marcate, nonostante il metodo di lavoro sia rimasto non sempre ordinato e lo studio non del tutto consapevole.

Le attività di PCTO sono state programmate a livello di Istituto e sono state regolarmente svolte dagli alunni, sempre seguiti e supportati dal tutor scolastico e dalle specifiche figure strumentali nominate dal Dirigente Scolastico.

Particolare cura educativa e didattica è stata rivolta da tutti i docenti agli studenti con disabilità ed alla studentessa con DSA.

L'alunno seguito per diciotto ore dalla docente specializzata ha frequentato con regolarità le lezioni. Ben inserito nel gruppo classe, ha interagito con docenti e compagni in modo personale e determinato, dando il proprio contributo alla vita della classe. In base al suo profilo dinamico – funzionale (PDF), il Consiglio di Classe ha elaborato all'inizio dell'anno un piano educativo individualizzato (PEI) che gli ha consentito di seguire un percorso didattico differenziato.

L'alunna seguita per nove ore dalla docente specializzata ha frequentato con regolarità le lezioni, crescendo in partecipazione e consapevolezza, in particolare nell'ultimo anno scolastico. Ha contribuito in modo personale alla vita della comunità di apprendimento che ha arricchito con le sue esperienze e le sue opinioni, espresse in modo sempre più deciso e consapevole. In base al suo profilo

dinamico – funzionale (PDF), il Consiglio di Classe ha elaborato all'inizio dell'anno un piano educativo individualizzato (PEI) che le ha consentito di seguire un percorso didattico semplificato. La presenza delle docenti specializzate, in entrambi i casi, è risultata determinante. Le insegnanti, infatti, hanno accompagnato costantemente gli studenti nel loro itinerario formativo, fornendo loro *input* diversificati, modificando le strategie, semplificando i contenuti, diventando un imprescindibile punto di riferimento. Per tali motivi il Consiglio di Classe richiede per entrambi la presenza delle docenti specializzate durante le prove d'esame. Tutta la documentazione relativa agli alunni in questione è fornita alla Presidenza della Commissione d'Esame in specifico allegato.

La studentessa con DSA ha frequentato con assiduità le lezioni, instaurando nel gruppo classe relazioni mature e consapevoli con compagni e docenti. Il Consiglio di Classe, tenendo conto delle difficoltà e delle attitudini registrate, in stretta collaborazione con la famiglia, ha elaborato un piano didattico personalizzato (PDP), che viene fornito alla Presidenza della Commissione d'Esame in specifico allegato. L'alunna si è distinta, nel corso del triennio, insieme ad un altro studente della classe, per i risultati ottenuti all'ambito professionalizzante. La naturale inclinazione dei due allievi, unendosi ad una sincera passione per il mondo dell'arte bianca e della pasticceria, ha segnato molto positivamente il loro percorso formativo. I due alunni hanno fatto registrare il conseguimento di traguardi encomiabili sia nell'ambito delle esercitazioni curriculari sia nelle manifestazioni e/o concorsi su scala locale/regionale/nazionale.

## COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Disciplina	Docente	
	COGNOME	NOME
DTA	Crudo	Rosaria
Sostegno	Cunsolo	Vanessa
Lab. servizi enogastronomici – settore sala e vendita	Gambino	Umberto
Seconda lingua straniera – Spagnolo	Leanza	Katia
Lingua inglese	Macri	Mariagiovanna
Lingua e letteratura italiana	Mazzei	Maria
Storia	Mazzei	Maria
IRC o attività alternative	Paravati	Rosanna
Lab. servizi enogastronomici – settore pasticceria	Quintieri	Luigi
Matematica	Riccelli	Roberta
Scienze motorie e sportive	Savarino	Fabio
Sostegno	Vavalà	Rita
Scienza e cultura dell'alimentazione	Vigorito	Carmela



**EDUCAZIONE CIVICA**  
**PERCORSI SVILUPPATI NEL CORSO DELL'ANNO DAL CONSIGLIO DI CLASSE**

ENOGASTRONOMIA ARTICOLAZIONE PASTICCERIA			
Macroarea	Competenze	Contenuti	Discipline Coinvolte
Costituzione e cittadinanza	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere le strutture giuridiche, politiche e sociali e partecipare pienamente alla vita civica e sociale agendo da cittadino responsabile</li> <li>• Comprendere il valore delle diverse forme di libertà individuale riconoscendo che la loro concreta attuazione è parte integrante dello sviluppo democratico</li> <li>• Riconoscere il valore dell'Unione Europea come comunità di stati uniti da storia e cultura comuni e arricchiti dalle reciproche differenze</li> <li>• Valorizzare la propria identità culturale</li> <li>• Riconoscere che il mondo è necessariamente interdipendente</li> <li>• Riconoscere che molti dei problemi dell'umanità possono essere risolti con la collaborazione di Governi e popoli</li> </ul>	Ordinamento della Repubblica – Gli organi istituzionali	Lingua e letteratura italiana
		HACCP	Lingua inglese
		Tutela e valorizzazione del patrimonio agroalimentare locale ( <i>agroecologia, ventajas de los productos de temporada</i> )	Lingua straniera - Spagnolo
		Fonti giuridiche italiane e comunitarie	DTA
		La Costituzione italiana	Storia
		Salute e sicurezza alimentare	Sc. e cult. dell'alimentazione
		Le regole sportive e il rispetto dell'ambiente in cui si opera	Scienze motorie e sportive
		Sicurezza sul lavoro, le zone a rischio, la lettura corretta delle etichette	Lab. Arte Bianca e Pasticceria
		Sicurezza e igiene sul lavoro	Lab. Sala e Vendita
		Lettura, interpretazione e analisi di dati statistici sui seguenti temi "Incidenti stradali" e "Violenza sulle donne"	Matematica
Legalità e rispetto delle leggi – La mafia	IRC o attività alternative		

**COMPETENZE TRASVERSALI – COMPETENZE ACQUISITE – ABILITÀ – OSA**

**Lingua e letteratura italiana**

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>Utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, le reti e gli strumenti informatici</p> <p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p> <p>Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</p> <p>Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri</p>	<p>Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p> <p>Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</p>	<p>Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento</p> <p>Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale</p> <p>Possedere diverse strategie di lettura di un testo poetico in rapporto a: elementi costitutivi e struttura del testo; scelte linguistiche e stilistiche; elementi fondamentali di metrica e principali figure retoriche</p> <p>Utilizzare le tecnologie digitali in funzione della presentazione di un progetto o di un prodotto</p>	<p>TESTO IN ADOZIONE: Marta Sambugar, Gabriella Salà, <i>Letteratura aperta</i>, vol. 3, Rizzoli Education, Milano, 2020</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'età del Positivismo (sintesi)</li> <li>• Il Naturalismo</li> <li>• Il Verismo</li> <li>• Giovanni Verga: la biografia, il pensiero e la poetica             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ “Novelle rusticane”                 <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <i>La roba</i></li> </ul> </li> <li>○ “I Malavoglia”                 <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <i>La famiglia Malavoglia</i></li> <li>▪ <i>L'arrivo e l'addio di 'Ntoni</i></li> </ul> </li> <li>○ “Mastro – don Gesualdo”</li> </ul> </li> <li>• Il Decadentismo</li> <li>• Giovanni Pascoli: la biografia, il pensiero e la poetica             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ “Myricae”                 <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <i>Novembre</i></li> <li>▪ <i>X Agosto</i></li> <li>▪ <i>Temporale</i></li> <li>▪ <i>Il lampo</i></li> </ul> </li> </ul> </li> <li>• Gabriele D'Annunzio: la biografia, il pensiero e la poetica             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ “Il Piacere”                 <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <i>Il ritratto di un esteta</i></li> </ul> </li> <li>○ “Laudi”                 <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <i>La sabbia del tempo</i></li> </ul> </li> </ul> </li> <li>• Italo Svevo: la biografia, il pensiero e la poetica             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ “La coscienza di Zeno”                 <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <i>Prefazione</i></li> <li>▪ <i>L'ultima sigaretta</i></li> </ul> </li> </ul> </li> <li>• Luigi Pirandello: la biografia, il pensiero e la poetica             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ “Novelle per un anno”                 <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <i>Il treno ha fischiato</i></li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"><li>▪ <i>La patente</i></li><li>○ “Il fu Mattia Pascal”<ul style="list-style-type: none"><li>▪ <i>Premessa</i></li><li>○ “L’uomo dal fiore in bocca”</li></ul></li><li>• Giuseppe Ungaretti: la biografia, il pensiero e la poetica<ul style="list-style-type: none"><li>○ “L’Allegria”<ul style="list-style-type: none"><li>▪ <i>Fratelli</i></li><li>▪ <i>Veglia</i></li><li>▪ <i>Soldati</i></li><li>▪ <i>Mattina</i></li></ul></li></ul></li><li>• Unità interdisciplinare, <i>L’alimentazione nel Novecento</i></li></ul>
--	--	--	--

## Storia

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>Utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, le reti e gli strumenti informatici</p> <p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p> <p>Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri</p>	<p>Correlare la conoscenza storica generale con gli specifici campi professionali di riferimento.</p> <p>Riconoscere gli aspetti geografici e antropici, le connessioni con le strutture socio-economiche e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p>	<p>Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità</p> <p>Analizzare problematiche significative del periodo considerato</p> <p>Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali</p> <p>Effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale</p> <p>Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro</p> <p>Analizzare l'evoluzione di campi e profili professionali, anche in funzione dell'orientamento</p> <p>Riconoscere le relazioni fra dimensione territoriale dello sviluppo e persistenze/mutamenti nei fabbisogni formativi e professionali</p> <p>Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico-interdisciplinare, situazioni e problemi, anche in relazione agli indirizzi di studio ed ai campi professionali di riferimento</p> <p>Utilizzare il lessico specifico della disciplina</p>	<p>TESTO IN ADOZIONE: Vittoria Calvani, <i>La storia intorno a noi</i>, vol. 5, A. Mondadori Scuola, Milano, 2020</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'età giolittiana (sintesi)</li> <li>• La prima guerra mondiale <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Le cause (sintesi)</li> <li>○ Da guerra – lampo a guerra di trincea</li> <li>○ L'Italia: neutralisti ed interventisti, il Patto di Londra, il fronte di guerra</li> <li>○ La Russia esce dal conflitto, gli Stati Uniti entrano in guerra</li> <li>○ La sconfitta di Germania e Austria</li> <li>○ I trattati di pace (sintesi)</li> </ul> </li> <li>• La rivoluzione russa (sintesi)</li> <li>• Il fascismo <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Il primo dopoguerra in Italia</li> <li>○ Dai Fasci di combattimento alla Marcia su Roma</li> <li>○ Lo Stato parlamentare diventa regime: l'assassinio di Matteotti, il duce e le leggi fascistissime, i <i>Patti lateranensi</i></li> <li>○ Politica interna ed estera di Mussolini</li> </ul> </li> <li>• La crisi del 1929 (sintesi)</li> <li>• Il nazismo <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Il peso della “pace infame” e la Repubblica di Weimar</li> <li>○ Hitler: dal <i>Mein Kampf</i> alla carica di cancelliere</li> <li>○ Il Terzo Reich: la persecuzione contro gli Ebrei, la “Grande Germania”, l'alleanza con Mussolini</li> </ul> </li> <li>• La seconda guerra mondiale <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Dall'invasione della Polonia a Parigi, la resistenza dell'Inghilterra</li> <li>○ L'attacco all'Unione Sovietica</li> <li>○ Giappone e Stati Uniti</li> <li>○ L'Olocausto</li> <li>○ 1943: l'anno della svolta</li> <li>○ Il crollo del Terzo Reich e la resa del Giappone</li> <li>○ L'Italia in guerra <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ L'Asse Roma – Berlino – Tokyo</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>



			<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Le sconfitte</li><li>▪ Lo sbarco degli Alleati</li><li>▪ La Repubblica di Salò</li><li>▪ I gruppi partigiani<ul style="list-style-type: none"><li>○ L'eccidio delle foibe</li></ul></li><li>• Il secondo dopoguerra e la guerra fredda (sintesi)</li><li>• Unità interdisciplinare, <i>L'alimentazione nel Novecento</i></li></ul>
--	--	--	--

## Lingua Inglese

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>- Chiarire agli studenti l'importanza di una corretta alimentazione che influisce sul benessere nel presente e la salute del domani.</p> <p>- Sensibilizzare gli studenti verso i pericoli relativi alle intolleranze e fenomeni allergici e garantire loro la conoscenza per fronteggiarli.</p> <p>- Rendere edotti gli studenti sui vari tipi di pericoli relativi alla sicurezza alimentare come prevenzione e tutela dei consumatori da eventuali infezioni legate all'alimentazione.</p> <p>- Rendere consapevoli gli studenti dell'importanza della sicurezza alimentare condotta dal piano delle analisi dei rischi nel ciclo produttivo e alla circolazione dei prodotti adatti al consumo umano per quanto riguarda l'ambito europeo in campo legislativo</p> <p>-Informare gli studenti sui vari percorsi professionali come tirocini ed esperienze di addestramento professionale.</p>	<p><b>READING:</b> Desumere le informazioni necessarie dal testo e padroneggiare le strutture della lingua presenti con attenzione al lessico specifico.</p> <p><b>WRITING:</b> Saper descrivere e produrre testi corretti e coerenti relativi ai temi trattati. Saper formulare domande e rispondere alle stesse. Riscrivere testi usando i sinonimi più noti.</p> <p><b>LISTENING:</b> Saper desumere le informazioni necessarie e richieste. Individuare concetti specifici per compilare griglie. Ascoltare e comprendere dialoghi e testi.</p> <p><b>SPEAKING:</b> Essere in grado di fare domande e dare risposte relative agli argomenti di interesse e produrre brevi riassunti (scanning and skimming). Lo sviluppo delle sopraelencate competenze include le competenze fonetiche, grammaticali e strutturali relative agli argomenti affrontati. Saper riferire anche su argomenti legati agli studi interdisciplinari.</p>	<p>- Definire l'idea di sostenibilità alimentare.</p> <p>- Comparare i cibi industriali e locali freschi</p> <p>- Spiegare il concetto di 'go green'.</p> <p>- Indicare i materiali eco-sostenibili da usare in cucina</p> <p>- Definire i vantaggi della tracciabilità del cibo.</p> <p>- Confrontare allergie ed intolleranze.</p> <p>- Descrivere le pratiche di sicurezza alimentare.</p> <p>- Esporre la finalità del sistema di controllo haccp.</p> <p>- Illustrare le fasi di produzione definite, i punti critici di controllo e le procedure di sicurezza.</p> <p>- Descrivere i tipi di rischio alla sicurezza del cibo.</p> <p>- Definire i vari sistemi di conservazione.</p> <p>- Essere in grado di leggere le etichette</p> <p>- Definire i principi di una dieta sana</p> <p>- Definire i principi di uno stile di vita sano</p> <p>- Essere in grado di riconoscere le intolleranze e le allergie</p> <p>- Esporre le problematiche dell'obesità</p> <p>- Descrivere le abitudini alimentari di altre popolazioni</p> <p>- Conoscere le tradizioni enogastronomiche del nostro paese</p> <p>- Conoscere le feste più importanti del nostro paese e la loro simbologia</p> <p>- Definire i giusti standard di marketing e turismo</p> <p>- Essere in grado di utilizzare un proprio sito web</p>	<p><b>FOOD EDUCATION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Food security</li> <li>• Food defence</li> </ul> <p><b>FOOD SECURITY IN A SUSTAINABLE WORLD</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sustainable in the food supply chain</li> <li>• Farm-to-fork</li> <li>• Going green</li> </ul> <p><b>FOOD CONTAMINATION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Food contaminants</li> <li>• Food poisoning</li> </ul> <p><b>HYGIENE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Food and working environment hygiene</li> <li>• How important is hygiene?</li> </ul> <p><b>HACCP</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• The responsibility to serve safe food</li> <li>• Hazard Analysis (HA) and Critical Control Point (CCP) System</li> </ul> <p><b>FOOD QUALITY</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• An example of quality: Gerla 1927, Turin</li> <li>• Labels</li> </ul> <p><b>LIFESTYLE AND DIETS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• The functions of food</li> <li>• Healthy food choices</li> <li>• Diets</li> <li>• Lifestyle diets</li> </ul> <p><b>HEALTH AND NUTRITION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Food allergies and intolerances</li> <li>• Overweight and obesity</li> </ul> <p><b>FOOD IN A MULTICULTURAL SOCIETY</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eating and drinking habits and religion</li> <li>• Islam: alcohol and taboos</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"><li>• Kashruth: Jewish dietary laws</li><li>• The roots of vegetarianism</li></ul> <p><b>ITALIAN TRADITIONAL FEASTS, FOOD AND DRINKS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Traditions, gastronomy, tourism and events</li><li>• Festive days, festivals and feast symbols</li></ul> <p><b>PROMOTING YOUR AREA</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• The Ps of the marketing mix</li><li>• How to promote tourism in your area</li></ul> <p><b>PROMOTING YOUR BUSINESS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Defining marketing strategies</li><li>• Opening your own business</li><li>• Building your own website</li></ul>
--	--	---

## Seconda lingua straniera - Spagnolo

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;</p> <p>Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;</p> <p>utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;</p> <p>Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri.</p>	<p>Padroneggiare la lingua spagnola come lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali al livello B1 del quadro comune europeo riferimento per le lingue (QCER)</p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p> <p>Individuare ed utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.</p>	<p>Parlare dei prodotti di pasticceria, di attrezzature e di organizzazione del lavoro.</p> <p>Descrivere gli ingredienti e le loro caratteristiche.</p> <p>Presentare un prodotto di pasticceria.</p> <p>Presentare un prodotto di pasticceria della tradizione spagnola e ispanoamericana e promuoverlo come strumento interculturale.</p> <p>Descrivere una bevanda alcolica e il suo abbinamento con un prodotto di pasticceria.</p> <p>Saper consigliare una bevanda alcolica.</p> <p>Redigere un Curriculum Vitae e una lettera di presentazione.</p> <p>Proporre la propria candidatura per un posto di lavoro.</p> <p>Descrivere le proprie abilità durante un colloquio di lavoro o in risposta ad un annuncio di lavoro.</p> <p>Riconoscere le dimensioni culturali della lingua ai fini della comunicazione interculturale.</p> <p>Comprendere la lingua e la civiltà ispanica attraverso l'arte e la storia.</p>	<p>I prodotti da forno e di pasticceria della tradizione italiana e ispanoamericana.</p> <p>Gli ingredienti principali dei prodotti da forno.</p> <p>Gli utensili usati in pasticceria</p> <p>Elaborazioni e decorazioni in pasticceria.</p> <p>Le tecniche di preparazione in pasticceria</p> <p>Ricette tipiche di dolci spagnoli e ispanoamericani</p> <p>Le bevande e le abitudini del loro consumo in Italia e in Spagna</p> <p>Il vino e le parti della bottiglia</p> <p>Degustazione del vino</p> <p>Utensili usati per la degustazione</p> <p>Aggettivi usati per la descrizione di un vino</p> <p>El cava: caratteristiche e abbinamenti con prodotti di pasticceria</p> <p>Bevande tipiche del mondo ispanico: <i>la queimada, la sangria, la sidra</i></p> <p>Il Curriculum Vitae</p> <p>Lettera di presentazione e autocandidatura</p> <p>Colloquio di lavoro</p> <p>Visione e analisi del film <i>Diario de motocicleta</i></p> <p>Vita e opere di Salvador Dalí e Picasso; il tema della guerra descritto attraverso le opere di Salvador Dalí e Il Guernica di Picasso.</p>



## Matematica

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente.</li> <li>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</li> <li>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</li> <li>Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</li> <li>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</li> <li>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</li> <li>Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative</li> <li>Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni</li> <li>Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati</li> <li>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</li> <li>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saper riconoscere e risolvere semplici equazioni di 1° e 2° grado.</li> <li>Saper riconoscere e risolvere disequazioni di 1° e 2° grado e disequazioni frazionarie, risolubili con l'applicazione della regola dei segni.</li> <li>Determinare il dominio di semplici funzioni razionali intere e fratte, irrazionali intere, logaritmiche ed esponenziali.</li> <li>Determinare il segno di semplici funzioni razionali intere e fratte.</li> <li>Calcolare il limite di semplici funzioni fratte. Determinare l'equazione di asintoti verticali e orizzontali di semplici funzioni.</li> <li>Saper tradurre in un grafico le caratteristiche di funzioni razionali intere e fratte.</li> <li>Determinare, partendo dal grafico di semplici funzioni: dominio, intersezioni con gli assi, regioni di piano in cui la funzione è positiva o negativa, asintoti, comportamento della funzione agli estremi degli intervalli nel campo di esistenza.</li> <li>Calcolare la derivata di funzioni razionali intere e razionali fratte applicando le regole di derivazione</li> <li>Determinare gli intervalli in cui una funzione (razionale intera o fratta) è crescente o decrescente</li> <li>Determinare i punti di massimo, di minimo relativo di una funzione razionale intera o fratta.</li> <li>Letture e interpretazione di semplici grafici statistici.</li> <li>Saper rappresentare graficamente una funzione mediante l'uso del software GEOGEBRA.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Risoluzione di equazioni di 1° e 2° grado.</li> <li>Risoluzione di disequazioni frazionarie mediante l'applicazione della regola dei segni.</li> <li>Definizione di funzione di una variabile reale.</li> <li>Campo di esistenza e dominio di semplici funzioni razionali intere, razionali fratte, irrazionali intere, logaritmiche ed esponenziali</li> <li>Studio del segno di semplici funzioni razionali intere e fratte.</li> <li>Approccio al concetto intuitivo di limite di una funzione con grafica del limite di una funzione.</li> <li>Studio del grafico probabile di semplici funzioni razionali intere o fratte: Calcolo del dominio; studio del segno; Calcolo dei limiti agli estremi degli intervalli in cui la funzione è definita e determinazione di eventuali asintoti.</li> <li>Concetto di derivata di una funzione. Regole di derivazione. Derivata della funzione costante. Derivata della funzione <math>y = x^n</math>, <math>n \in \mathbb{N}</math>. Regola di derivazione della somma di funzioni e del quoziente tra funzioni. Studio del segno della derivata prima. Punti stazionari di una funzione. Calcolo dei massimi e dei minimi relativi di funzioni razionali intere e razionali fratte.</li> <li>Rappresentazioni grafiche di dati statistici.</li> </ul>

## Scienze motorie e sportive

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p><b>PROGETTARE E RISOLVERE PROBLEMI</b></p> <p><b>INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI DA TRASFERIRE NELLE SITUAZIONI QUOTIDIANE QUALE” MODUS VIVENDI”, L’AUTOCONTROLLO ED IL RISPETTO DELLE REGOLE CHE LO SPORT RICHIEDE</b></p> <p><b>COMUNICARE, COLLABORARE E PARTECIPARE, AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE</b></p>	<p>-Saper organizzare le conoscenze acquisite per realizzare progetti autonomi e finalizzati.</p> <p>-Saper applicare le tecniche, le tattiche e le regole di gioco negli sport praticati.</p> <p>-Saper selezionare la risposta motoria attraverso il concetto acquisito di “anticipazione del gesto”.</p> <p>-Essere in grado di relazionarsi all’interno del gruppo dimostrandosi disponibile ad ascoltare e collaborare in funzione di uno scopo comune.</p> <p>- Essere in grado di vivere in modo equilibrato e corretto i momenti della competizione sportiva.</p> <p>-Essere consapevole che l’approfondimento operativo e teorico delle attività motorie e sportive, unito alle attitudini e propensioni personali favorisce l’acquisizione di capacità trasferibili all’esterno della scuola (lavoro, tempo libero, salute).</p> <p>-Essere in grado di organizzare le conoscenze acquisite per realizzare progetti autonomi e finalizzati.</p> <p>-Saper vivere in modo equilibrato e corretto i momenti della competizione.</p>	<p>-Conoscere la terminologia specifica degli argomenti trattati.</p> <p>-Conoscere le regole e le tattiche dei giochi di squadra e della disciplina.</p> <p>-Comprendere l’errore, individuando la correzione, rielaborando un corretto controllo motorio.</p> <p>-Partecipare alle lezioni ideando e realizzando semplici programmi di lavoro relativi alle attività motorie praticate.</p> <p>-Partecipare alle competizioni scolastiche, collaborando all’organizzazione dell’attività sportiva anche con compiti di arbitraggio e di giuria.</p> <p>-Saper utilizzare le abilità motorie per interagire in modo cooperativo e/o opportuno.</p> <p>-Aver acquisito nuovi automatismi adattabili a diverse situazioni.</p> <p>-Saper intuire le tattiche altrui e progettare la propria contestualmente allo svolgimento dell’azione di gioco.</p> <p>-Interagire nelle attività di squadra e gruppo comprendendo i diversi ruoli, e gestendo le possibili conflittualità.</p> <p>-Conoscere il valore etico e sportivo della competizione. (Fair-play).</p>	<p>-Esercizi di elasticità, tonicità e scioltezza generale.</p> <p>-Esercitazioni a carattere prevalentemente anaerobico, tennis tavolo, padel</p> <p>-Giochi di squadra: pallavolo, basket, calcio a 5, badminton(fondamentali) e relativi regolamenti tecnici.</p> <p>-Esercizi e giochi di motricità fine atti ad utilizzare le qualità fisiche e neuro-muscolari in modo adeguato.</p> <p>-Esercizi e giochi di coordinazione e destrezza generale a corpo libero ed ai piccoli e grandi attrezzi.</p> <p>-Esercizi e giochi di potenziamento muscolare e per l’affinamento dello schema motorio.</p> <p>-Esercizi di rilassamento, mobilità articolare e stretching; attività a carico naturale ed in ambiente naturale.</p> <p>-Esercizi e giochi di ginnastica correttiva e preventiva a corpo libero e con l’ausilio dei piccoli e grandi attrezzi.</p> <p>-Esercitazioni e giochi finalizzati al controllo segmentario del proprio corpo.</p> <p><b>TEORIA:</b></p> <p>-Apparato scheletrico (t. osseo, cartilagineo e midollo osseo</p> <p>-I vizi del portamento: portamento rilassato, dorso curvo (o cifosi), scapole alate, ipertordosi, ginocchio valgo, piede piatto e scoliosi.</p> <p>-Il sistema muscolare: m. lisci e m. scheletrici(struttura).</p> <p>-Meccanismi di sintesi dell’ATP</p> <p>-Principi generali per una corretta alimentazione, (macronutrienti e micronutrienti)</p> <p>- Alimentazione e sport. (prima, durante e dopo la gara). - Sport ed integratori alimentari-Sport e disturbi alimentari: anoressia e bulimia</p> <p>- Primo soccorso: manovre di BLS e disostruzione.</p> <p>- Principali traumi nell’attività motoria e sportiva: contusione, commozione, crampo, distorsione, lussazione, emorragia, ferite, frattura, strappo, stiramento, tendinite, ustione, colpo di sole e colpo di calore.</p> <p>-Doping: principali sostanze e metodi proibiti (stimolanti del sistema nervoso, steroidi anabolizzanti, analgesici e narcotici, diuretici e ormoni peptidici, trasfusioni ed auto-trasfusioni, doping da manipolazioni genetiche.</p>

<p><b>CONOSCERE ED UTILIZZARE IL LINGUAGGIO DEL CORPO COME CONTRIBUTO ALLA COMPrensIONE DI SÉ E DEGLI ALTRI</b></p> <p><b>RICONOSCERE ED OSSERVARE LE REGOLE DI BASE PER UN CORRETTO STILE DI VITA E PER LA PREVENZIONE DEGLI INFORTUNI, ADOTTANDO COMPORtAMENTI ADEGUATI</b></p>	<p>-Essere in grado di esprimersi con interventi appropriati e costruttivi.</p> <p>-Prendere coscienza della propria corporeità come elemento di unità psico-somatica, sia per quanto riguarda la disponibilità e la padronanza motoria, sia come capacità relazionale.</p> <p>-Conoscere comportamenti di base funzionali al mantenimento della propria salute.</p> <p>- Saper individuare collegamenti e relazioni tra attività sportive e alimentazione.</p> <p>-Conoscere le principali norme di igiene e di prevenzione degli incidenti.</p>	<p>-Trasmettere agli altri le proprie intenzioni, emozioni e indicazioni tattiche e tecniche.</p> <p>-Utilizzare le abilità motorie per interagire in modo cooperativo e opportuno.</p> <p>- Acquisire una cultura delle attività motorie e sportive che consenta, loro, di avere coscienza e conoscenza dei diversi significati che lo sport assume nell'attuale società.</p> <p>-Conoscere i principi generali di una corretta alimentazione e della sua importanza nell'ambito dell'attività fisica.</p> <p>-Assumere comportamenti funzionali alla sicurezza in palestra, a scuola ed all'aperto.</p> <p>-Essere in grado di intervenire, con comportamenti adeguati, in situazioni di infortunio. Applicare le norme di prevenzione per la sicurezza e gli elementi fondamentali del primo soccorso</p>	<p>-Il sistema nervoso(cenni):il neurone, la sinapsi, il S.N.C. (encefalo e midollo spinale), il S.N. Periferico, il S.N. Autonomo, i movimenti volontari, automatici e riflessi, relativi effetti del movimento.</p>
---	---	--	---

## Scienza e cultura dell'alimentazione

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</p> <p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p> <p>Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</p> <p>Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri</p>	<p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico e funzionale</p> <p>Adeguaire la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza alle richieste di mercato e della clientela</p> <p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali</p> <p>Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera attraverso la progettazione di servizi turistici atti a valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche ed enogastronomiche del territorio</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico e funzionale</p>	<p>- Illustrare l'importanza della formazione del personale delle attività ristorative nella prevenzione dei rischi associati alle allergie e intolleranze. Evidenziare il ruolo dell'alimentazione come parte integrante della cultura della salute.</p> <p>- Descrivere le caratteristiche di diete equilibrate nelle diverse età, in gravidanza e nell'allattamento e nella menopausa.</p> <p>- Rilevare l'importanza che l'alimentazione sana ed equilibrata nell'età evolutiva e adulta riveste nella prevenzione delle malattie nella terza età.</p> <p>- Riconoscere le variazioni dei bisogni nutrizionali nell'età evolutiva, adulta, avanzata, in gravidanza e nell'allattamento.</p> <p>- Descrivere l'importanza che l'alimentazione sana ed equilibrata riveste nella prevenzione delle malattie.</p> <p>- Descrivere le caratteristiche delle varie tipologie dietetiche, individuandone analogie e differenze.</p> <p>- Illustrare i vantaggi nutrizionali della dieta mediterranea</p> <p>- Valutare i rischi associati alle diete estreme.</p> <p>- Descrivere le tipologie più comuni di ristorazione collettiva.</p> <p>- Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela e adatti al contesto territoriale e culturale.</p> <p>- Illustrare i criteri per l'elaborazione di diete equilibrate nelle comunità.</p> <p>- Elaborare menù ciclici.</p>	<p>La Conservazione e la cottura degli alimenti: aspetti chimici, igienici, organolettici e nutrizionali negli alimenti sottoposti a conservazione e/o trasformazione.</p> <p>Nuove tendenze nel settore della sicurezza alimentare. Requisiti e classificazione degli additivi alimentari. La qualità totale di un prodotto</p> <p>Sicurezza e qualità alimentari: norme italiane ed europee. Procedura HACCP.</p> <p>Nuove tendenze della filiera alimentare: prodotti arricchiti, alleggeriti, dietetici, funzionali, novel foods, OGM.</p> <p>Dieta razionale ed equilibrata nelle varie età e condizioni fisiologiche.</p> <p>Dieta adeguata alle varie situazioni patologiche legate all'alimentazione: cardiovascolari (iperlipidemie, ipertensione, aterosclerosi), metaboliche (diabete, obesità, uricemia e gotta, osteoporosi), gastroenteriche ed epatiche.</p> <p>- Allergie, intolleranze alimentari (celiachia, favismo, intolleranza al lattosio) e altre malattie correlate all'alimentazione (forme tumorali, anoressia e bulimia nervosa).</p> <p>I vari tipi di contaminanti chimici (sostanze cedute da contenitori e imballaggi, micotossine, fito e zoofarmaci, metalli pesanti), fisici (particelle, radionuclidi), biologici (micro e macroparassiti). Principali patologie trasmesse con gli alimenti (MTA)</p> <p>Tipologie di ristorazione commerciale e di servizio (mensa scolastica, aziendale, ospedaliera, ecc.).</p>



Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>Utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, le reti e gli strumenti informatici</p> <p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p> <p>Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri</p>	<p>Comprendere la realtà operativa, elaborando ed interpretando dati, e individuare le variabili che determinano i processi produttivi</p> <p>Applicare le norme vigenti, nazionali e comunitarie, che disciplinano i processi di servizi con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza sui luoghi di lavoro, alla trasparenza e tracciabilità dei prodotti, alla responsabilità degli operatori produttivi</p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione per ottimizzare il servizio</p> <p>Individuare le nuove tendenze di filiera, valorizzando e promuovendo i prodotti tipici e le tradizioni locali</p> <p>adeguare produzione e vendita in relazione alla domanda dei mercati</p>	<p>Comprendere il fenomeno turistico nei suoi molteplici aspetti sociali ed economici.</p> <p>Riconoscere l'importanza delle azioni volte a garantire la sostenibilità del turismo</p> <p>Distinguere le diverse fonti del diritto</p> <p>Comprendere i requisiti e gli obblighi cui sono sottoposti gli imprenditori</p> <p>riconoscere le applicazioni sulla privacy nell'impresa ristorativa</p> <p>Riconoscere l'importanza delle norme sulla sicurezza sui luoghi del lavoro e sulla sicurezza alimentare</p> <p>Distinguere i contratti ristorativi e riconoscere la responsabilità del ristoratore</p> <p>Comprendere l'importanza e gli effetti dei sistemi di qualità</p> <p>Riconoscere l'evoluzione del concetto di marketing</p> <p>distinguere micromarketing e macromarketing</p> <p>Riconoscere l'importanza del marketing territoriale integrato</p> <p>Descrivere le varie fasi di un piano di marketing</p> <p>Riconoscere gli obiettivi di marketing nelle diverse fasi del ciclo di vita del prodotto</p> <p>Distinguere le diverse strategie di marketing</p> <p>individuare il marketing-mix idoneo al raggiungimento di obiettivi specifici</p>	<p>Il fenomeno turistico: che cos'è e qual è stata la sua evoluzione</p> <p>le fonti del diritto comunitario e nazionale</p> <p>La legislazione turistica:</p> <p>le norme obbligatorie dell'impresa</p> <p>le norme sulla sicurezza alimentare</p> <p>la disciplina dei contratti di settore</p> <p>le norme volontarie</p> <p>Il marketing e le tecniche di marketing</p>

## Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;</li> <li>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;</li> <li>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;</li> <li>Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;</li> <li>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;</li> <li>Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;</li> <li>Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. Allestimenti speciali della sala ed organizzazione di feste ed eventi. Gli strumenti informatici di gestione del settore vendita dei servizi enogastronomici.</li> <li>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento, con i colleghi. Offerte turistiche locali, nazionali e internazionali. Tecniche e routine di gestione dei reclami. Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio ed i rapporti con il cliente.</li> <li>Valorizzare e promuovere tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. La fisiologia del gusto e l'accostamento degli ingredienti. Tecniche di marketing orientate alla valorizzazione dei prodotti enogastronomici. I principali piatti della tradizione dei Paesi di cui si studiano le lingue.</li> <li>Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. Tecnica di settore in relazione al compito da svolgere. Organizzazione del lavoro. La gestione dell'impresa ristorativa e i servizi offerti.</li> <li>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande e sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</li> <li>I nuovi prodotti alimentari, gli additivi e gli alimenti funzionali.</li> <li>Enografia nazionale. Nozioni approfondite di abbinamento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti complessi.</li> <li>Realizzare decorazioni a tema, predisporre ambientazioni e arredi particolari in rapporto alle varie situazioni che si presentano.</li> <li>Descrivere accuratamente il processo di produzione di servizi e i prodotti enogastronomici.</li> <li>Adeguare il proprio stile comunicativo a quello richiesto dall'azienda in cui opera.</li> <li>Utilizzare strategie di vendita nei propositi al cliente, valorizzando il prodotto/servizio offerto, in particolare per le risorse turistico enogastronomiche del territorio in cui opera.</li> <li>Proporre interpretazioni di bevande e accostamenti di ingredienti tenendo presente le nuove tendenze.</li> <li>Attivare tecniche di marketing dei prodotti enogastronomici.</li> <li>Descrivere le attività di promozione per la valorizzazione dei prodotti tipici.</li> <li>Organizzare il lavoro in funzione delle caratteristiche del servizio proposto all'utenza.</li> <li>Organizzare e realizzare buffet, catering e banquetting in differenti contesti.</li> <li>Comparare le diverse opzioni per lo svolgimento di un lavoro, valutarle in rapporto al risultato prefissato e motivare l'opzione scelta.</li> <li>Scegliere il livello di lavorazione dei prodotti in base a criteri economici, gastronomici ed organizzativi.</li> </ul>	<p><b>UDA 1</b>  <b>Catering &amp; banquetting</b>  Definizione. Le aziende coinvolte e i profili specialistici-Eventi aziendali ed eventi privati -La location Più adatta alle varie circostanze - Requisiti base - elementi caratterizzanti</p> <p>La comunicazione –  Insoddisfazione – Problem solving e problem solver  Organizzazione preliminare: Check list e schemi-  Tutte le figure presenti in una struttura ad alti livelli, ivi compreso event manager, banquetting manager ed event wedding planner</p> <p><b>UDA 2</b>  <b>Il bar e le attrezzature I cocktails</b>  Classificazione dei cocktails: in base alla quantità della bevanda-in base alla quantità di alcol-in base al grado alcolico- classificazione funzionale-Categorie dei cocktails – I distillati.  Codificare una ricetta, conoscere per scegliere, alcune regole base-guarnizione, bicchiere e tecnica di lavorazione-</p> <p><b>UDA 3</b>  <b>Prodotti tipici</b>  Valorizzazione dei prodotti tipici, i prodotti tipici della cucina CALABRESE- la tipicità come elemento strategico- che cos'è il prodotto tipico- la dimensione collettiva-il valore del prodotto tipico- il ruolo dei consumatori-i marchi di tutela dei prodotti ( dop, igp, stg, bio)</p> <p><b>UDA 4</b></p>

- Proporre più abbinamenti di vini e altre bevande per lo stesso piatto.

## Enografia Nazionale E

### Viticoltura,

Produzione dello spumante metodo classico e charmat

Abbinamento cibo – il vitigno – i

vitigni autoctoni- i vitigni della

Calabria (doc, igt) – carta dei

territori vitivinicoli della regione

Calabria - i disciplinari di

produzione. Il servizio degli

spumanti: - La sequenza dei vini-

Tipologie di bicchieri. Contrasto e

armonia-analisi visiva- analisi

olfattiva- analisi gustativo- schede-

la decantazione -La cantina.

L'etichetta: Informazioni

obbligatorie e informazioni

facoltative.

### UDA 5

#### Gestione degli acquisti

Acquisti ed economato-

approvvigionamento e fornitori

tipologie di prodotti-magazzino e

scorte -magazzino flessibile.

Acquisto del vino-rete d'impresa.

#### Gestione degli stili di servizio

Servizio all'italiana, all'italiana

con vassoio, all'inglese, alla russa,

alla francese diretto ed indiretto,

self service in piedi e con tavoli,

servizio con carrello, con buffet,

con vassoio operativo-stili a

confronto.

## Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Pasticceria

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere tutto quello che ruota intorno al mondo della pasticceria.</li> <li>• Acquisire e sviluppare abilità organizzative rapportandole ai tempi e alle esigenze attuali.</li> <li>• Conoscere e analizzare le attività di stoccaggio alimentare per villaggi, alberghi, ristoranti e banchi da pasticceria.</li> <li>• Analizzare e distinguere le attività di gestione del buffet e del Catering e Banqueting.</li> <li>• Curare l'igiene personale e delle attrezzature, dei macchinari e dell'ambiente pasticceria.</li> <li>• Saper collaborare con i colleghi dei vari reparti, posizionandosi in modo armonioso nella stessa brigata.</li> <li>• Saper anticipare le attese e le esigenze della clientela nazionale ed internazionale.</li> <li>• Saper organizzare con cura il proprio lavoro in modo tale che possa svolgersi con la massima naturalezza.</li> <li>• Saper individuare i problemi, quindi saper intervenire tempestivamente.</li> <li>• Saper scegliere le fonti migliori per potersi aggiornare costantemente sui cambiamenti e le novità della pasticceria.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di base.</li> <li>• Saper coniugare al giusto alimento la giusta tecnica.</li> <li>• Promuovere le nuove tendenze sulla pasticceria.</li> <li>• Saper organizzare e pianificare il proprio lavoro ai tempi del computer.</li> <li>• Applicare correttamente il sistema HACCP</li> <li>• Saper individuare la piramide alimentare in base alla tipologia di menù e di evento da affrontare in base ai casi di intolleranze e allergie alimentari.</li> <li>• Elaborare e presentare prodotti dolciari e di panificazione</li> <li>• Curare tutti i passaggi della filiera... dal produttore al consumatore.</li> <li>• Progettare con tecnologie digitali eventi gastronomici che valorizzano le tipicità locali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere le varie tecniche e lavorazioni della pasticceria classica e moderna.</li> <li>• Eseguire in modo corretto le tecniche, i tempi di esecuzione e di cottura.</li> <li>• Saper distinguere gli articoli con cui dovrà elaborare i dessert.</li> <li>• Pianificare in modo corretto la propria giornata lavorativa, in base al menù, attrezzi e spesa.</li> <li>• Elaborare un'offerta dei prodotti di pasticceria seguendo il valore energetico.</li> <li>• Aprire una nuova finestra sui prodotti economicamente sostenibili.</li> <li>• Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari</li> <li>• Saper promuovere la nostra moda legata alla pasticceria in tutto il mondo, esaltando il territorio raccontando la sua filiera.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Metodologie e tecniche di gestione enogastronomiche</li> <li>• Tecniche di acquisto, gestione, lavorazione, conservazione e vendita dei prodotti.</li> <li>• Tecniche di promozione e vendita con i packaging.</li> <li>• Tecniche di organizzazione dei servizi e strumenti per la gestione organizzativa.</li> <li>• Linee alimentari in perfetta sincronia con la guida per una sana alimentazione (piramide alimentare).</li> <li>• Processi di stoccaggio degli alimenti</li> <li>• Preparazioni di base di pasticceria e pianificazione.</li> <li>• Elementi e studio del marketing da utilizzare per la propria attività.</li> <li>• La scoperta della tradizione seguendo i dolci e i loro territori.</li> </ul> <p>➤ <b>Uda 1 Lavorazione delle paste soffici, da forno, secche, da frigo</b></p> <p>➤ <b>Pan di Spagna, classico, al cioccolato, sablé, sucrée, crumble, croccante, bavarese, mousse, namelaka, frolla, rool, biscuit, daquoise, pasta sfoglia.</b></p> <p><b>Uda 2 Le creme, le glasse, le bagne, gli choux</b></p> <p>➤ Crema Inglese, pasticcera, al cioccolato, ai frutti rossi, chantilly, chibuste, allo zabaglione, mousselin, all'amaretto, alla nutella, glassa a specchio, da copertura, fondente, coulis, ghiaccia, bagna al rum, classica all'arancia, all'alchemens.</p> <p>➤ Bigné classico, profiteroles, craquelin.</p> <p><b>Uda 3 Pasticceria da banco</b></p> <p>➤ Cuore caldo al cioccolato, chiacchiere, zeppole di San Giuseppe, churros, tortino di mele, cees cake</p> <p>➤ , sospiri al limone, tiramisù, panna cotta, bavarese al pistacchio, cup cake al cioccolato, krafen alla confettura e alla crema.</p> <p><b>Uda 4 Le torte in pasticceria</b></p> <p>➤ Torta della nona, classica, mantovana, sbriciolona.</p> <p>➤ Torta Caprese, all'arancia, alla frutta, crostata alla frutta.</p> <p>➤ Torta alle mele, Saint Honoré, al caramello mou e cioccolato, diplomatica, mille foglie, mimosa,</p>

		<p>monumentale, con pastigliaggio, per gare e manifestazioni.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pastiera napoletana, semifreddo al cioccolato, bavarese alle fragole, catalana, crem brûlée, rocher, pera ricotta e cannella.</li> </ul> <p><b>Uda 5 L'arte bianca</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tipologie di pane bianco, di semola, integrale, pane in cassetta, del contadino, pane tipo casa..</li> <li>➤ Panini al nero di seppia, alla mozzarella, al latte, al pomodoro, spinaci, curcuma.</li> <li>➤ Grissini, creckers, bastoncini al sesamo, ai semi di papavero, il pastigliaggio.</li> <li>➤ Pizza focaccia, pugliese, alle olive, pan focaccia, margherita, gourmet.</li> <li>➤ Pasticceria Molecolare.</li> </ul>
--	--	---

## IRC o attività alternative

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente.</p> <p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p> <p>Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri.</p>	<p>Costruire un'identità libera e responsabile, ponendosi domande di senso nel confronto con i contenuti del messaggio evangelico secondo la tradizione della Chiesa.</p> <p>Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nella cultura per una lettura critica del mondo contemporaneo.</p> <p>Sviluppare un maturo senso critico e un personale Progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio Cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale</p>	<p>Operare scelte morali tenendo conto dei valori Cristiani.</p> <p>Esporre i principi nei quali si esprime l'impegno del cristiano nell'ambito della società.</p>	<p>L'impegno Cristiano e l'impegno politico</p> <p>La difficile conquista della pace</p> <p>Le manipolazioni genetiche</p> <p>L'inizio e la fine della vita</p> <p>Amore, famiglia e genere</p> <p>Gli abusi e le dipendenze</p> <p>L'intelligenza artificiale: una sfida etica</p> <p>La riforma cattolica.</p> <p>La Chiesa nel mondo moderno</p> <p>La Chiesa e i totalitarismi del Novecento</p> <p>La Shoà</p> <p>Il Concilio Vaticano II</p> <p>La Chiesa in dialogo</p> <p>Ed. Civ.: Legalità e rispetto delle leggi- La mafia</p>



## VALUTAZIONE

La valutazione, momento fondamentale di controllo dell'Offerta Formativa, oltre che assolvere alla funzione di certificazione delle competenze degli studenti e di misurazione dei loro risultati, consente di rilevare lo scarto fra gli obiettivi programmati e quelli effettivamente raggiunti e fornisce agli insegnanti gli strumenti per adeguare la programmazione stessa ai bisogni e alle esigenze degli studenti. La valutazione annuale del percorso formativo dello studente verrà articolata in due momenti: il primo quadrimestre, che si concluderà nel mese di gennaio, e il secondo quadrimestre, che si concluderà a giugno.

Gli elementi di valutazione generale sono i seguenti:

- accertamento dei livelli di partenza;
- risultati delle prove di verifica in itinere (accertamento del raggiungimento degli obiettivi minimi);
- progressi in itinere;
- impegno e capacità di recupero;
- risposte alle sollecitazioni culturali (senso di responsabilità);
- metodo ed autonomia di studio, competenze, capacità di rielaborazione personale;
- qualità espressive, coerenza e consequenzialità logica, intuizione;
- frequenza regolare delle lezioni;
- rispetto delle norme disciplinari, partecipazione al dialogo scolastico;
- eventuali situazioni di svantaggio e loro superamento.

### GRIGLIA DEI CRITERI DI VALUTAZIONE DEI RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO

LIVELLI E VOTI - INDICATORI E DESCRITTORI
<b>Punteggio in decimi</b>
<b>10 = ECCELLENTE (E)</b>
Conoscenza completa e profonda Rielaborazione critica e personale con spunti significativi ed originali Realizzazione creativa a livello tecnico-pratico Esposizione brillante, ricca di efficacia espressiva
<b>9 = OTTIMO (O)</b>
Conoscenza organica ed esauriente Spiccate capacità di interpretazione e giudizio Collegamenti efficaci Realizzazione accurata a livello tecnico-pratico Esposizione fluida e ricca
<b>8 = BUONO (B)</b>
Conoscenza ampia e sicura Rielaborazione precisa dei contenuti Interesse per alcuni argomenti Esecuzione disinvolta a livello tecnico-pratico Esposizione sciolta e sicura
<b>7 = DISCRETO (D)</b>
Conoscenza abbastanza articolata dei contenuti Rielaborazione con spunti personali su alcuni argomenti Esecuzione esatta delle consegne a livello tecnico-pratico Esposizione abbastanza appropriata
<b>6 = SUFFICIENTE (S)</b>
Conoscenza degli elementi fondamentali della disciplina Comprensione/considerazione semplice dei contenuti Esecuzione adeguata negli aspetti essenziali a livello tecnico-pratico Esposizione semplice ma sostanzialmente corretta

<b>5 = INSUFFICIENTE (I)</b>
Conoscenza incompleta o imprecisa /superficiale degli argomenti trattati Limitata autonomia nella rielaborazione correlazione dei contenuti Esecuzione talvolta imprecisa a livello tecnico-pratico Esposizione incerta/imprecisa e poco lineare
<b>4 = SENSIBILMENTE INSUFFICIENTE (SI)</b>
Conoscenza frammentaria e poco corretta dei contenuti fondamentali Limiti quantitativi e qualitativi nell'apprendimento Esecuzione imprecisa ed approssimativa a livello tecnico-pratico Esposizione scorretta e stentata
<b>3 = GRAVEMENTE INSUFFICIENTE (GI)</b>
Esposizione gravemente scorretta e confusa
<b>1-2 = TOTALMENTE INSUFFICIENTE (TI)</b>
Preparazione nulla, sino al rifiuto di sottoporsi alle prove di verifica Incomprensione dei contenuti e del linguaggio Esecuzione del tutto mancante dei fondamentali a livello tecnico-pratico

## VERIFICHE E VALUTAZIONI EFFETTUATE IN VISTA DELL'ESAME DI STATO

**Simulazione I prova**  
**data 13/03/2024**

**Simulazioni II prova**  
**data 14-15/03/2024**

# GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

## TIPOLOGIA A ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Candidato \_\_\_\_\_ Classe \_\_\_\_\_ Data \_\_\_\_\_

INDICATORI GENERALI			
INDICATORI	DESCRITTORI		Attribuito
-Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo -Coesione e coerenza testuale	Accurata, approfondita e completa	4	
	Lineare, esauriente, nel complesso completa	3	
	Adeguate, coerente	2	
	Confusa, lacunosa, incompleta	1	
-Ricchezza e padronanza lessicale -Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Adeguate e significative	4	
	Esposizione chiara e correttezza grammaticale esauriente	3	
	Semplice ma corretta / adeguata	2	
	Imprecisa ed incompleta / lacunosa	1	
-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Originale e significativa / consapevole	4	
	Logica ed efficace	3	
	Semplice e lineare	2	
	Imprecisa e frammentaria / incompleta e lacunosa/ confusa	1	
INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A			
-Rispetto dei vincoli posti nella consegna(ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione) -Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Originale e accurata / consapevole	4	
	Completa, esauriente	3	
	Semplice e lineare / adeguata	2	
	Imprecisa e frammentaria / lacunosa e confusa	1	
-Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta) -Interpretazione corretta e articolata del testo	Esauritiva e precisa / consapevole	4	
	Completa e attinente / articolata e efficace	3	
	Semplice e lineare / adeguata	2	
	Imprecisa e frammentaria / lacunosa e confusa	1	
PUNTEGGIO ASSEGNATO ____ / 20			

La Commissione

**TIPOLOGIA B**  
**ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

Candidato \_\_\_\_\_ Classe \_\_\_\_\_ Data \_\_\_\_\_

<b>INDICATORI GENERALI</b>			
<b>INDICATORI</b>	<b>DESCRITTORI</b>		<b>Attribuito</b>
-Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo -Coesione e coerenza testuale	Accurata, approfondita e completa	<b>4</b>	
	Lineare, esauriente, nel complesso completa	<b>3</b>	
	Adeguata, coerente	<b>2</b>	
	Confusa, lacunosa, incompleta	<b>1</b>	
-Ricchezza e padronanza lessicale -Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Adeguata e significativa	<b>4</b>	
	Esposizione chiara e correttezza grammaticale esauriente	<b>3</b>	
	Semplice ma corretta / adeguata	<b>2</b>	
	Imprecisa ed incompleta / lacunosa	<b>1</b>	
-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Originale e significativa / consapevole	<b>4</b>	
	Logica ed efficace	<b>3</b>	
	Semplice e lineare	<b>2</b>	
	Imprecisa e frammentaria / incompleta e lacunosa/ confusa	<b>1</b>	
<b>INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA B</b>			
-Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto -Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Originale e accurata / consapevole	<b>4</b>	
	Completa, esauriente	<b>3</b>	
	Semplice e lineare / adeguata	<b>2</b>	
	Imprecisa e frammentaria / lacunosa e confusa	<b>1</b>	
-Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Esaustiva e precisa / consapevole	<b>4</b>	
	Completa e attinente / articolata e efficace	<b>3</b>	
	Semplice e lineare / adeguata	<b>2</b>	
	Imprecisa e frammentaria / lacunosa e confusa	<b>1</b>	
<b>PUNTEGGIO ASSEGNATO _____ / 20</b>			

La Commissione

**TIPOLOGIA C**  
**RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ**

Candidato \_\_\_\_\_ Classe \_\_\_\_\_ Data \_\_\_\_\_

<b>INDICATORI GENERALI</b>			
<b>INDICATORI</b>	<b>DESCRITTORI</b>		<b>Attribuito</b>
-Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo -Coesione e coerenza testuale	Accurata, approfondita e completa	<b>4</b>	
	Lineare, esauriente, nel complesso completa	<b>3</b>	
	Adeguate, coerente	<b>2</b>	
	Confusa, lacunosa, incompleta	<b>1</b>	
-Ricchezza e padronanza lessicale -Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Adeguate e significative	<b>4</b>	
	Esposizione chiara e correttezza grammaticale esauriente	<b>3</b>	
	Semplice ma corretta / adeguata	<b>2</b>	
	Imprecisa ed incompleta / lacunosa	<b>1</b>	
-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Originale e significativa / consapevole	<b>4</b>	
	Logica ed efficace	<b>3</b>	
	Semplice e lineare	<b>2</b>	
	Imprecisa e frammentaria / incompleta e lacunosa/ confusa	<b>1</b>	
<b>INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C</b>			
-Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione -Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Originale e accurata / consapevole	<b>4</b>	
	Completa, esauriente	<b>3</b>	
	Semplice e lineare / adeguata	<b>2</b>	
	Imprecisa e frammentaria / lacunosa e confusa	<b>1</b>	
-Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Esauritiva e precisa / consapevole	<b>4</b>	
	Completa e attinente / articolata e efficace	<b>3</b>	
	Semplice e lineare / adeguata	<b>2</b>	
	Imprecisa e frammentaria / lacunosa e confusa	<b>1</b>	
<b>PUNTEGGIO ASSEGNATO _____ / 20</b>			

La Commissione

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

INDICATORI	DESCRITTORI	P.TI	Valutazione
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale inadeguata e non appropriata.	0.5	/2,00
	Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale adeguata e non sempre appropriata.	1	
	Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale appropriata ed efficace.	2	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici di riferimento non adeguata e coerente.	1	/6,00
	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici di riferimento non sempre adeguata e coerente.	2	
	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici di riferimento adeguata e con qualche incongruenza.	3	
	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici di riferimento utilizzata con coerenza e sufficiente argomentazione.	4	
	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici di riferimento utilizzata con coerenza e discreta argomentazione.	5	
	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici di riferimento utilizzata con coerenza e ottima argomentazione.	6	
Padronanza delle competenze tecnico/professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Inadeguata rilevazione delle problematiche, e non corretta elaborazione di adeguate soluzioni o sviluppi tematici; mancanza di collegamenti concettuali e operativi.	1	/8,00
	Mediocre rilevazione delle problematiche, elaborazione di una semplice ma lacunosa soluzione o sviluppo tematico; mancanza di collegamenti concettuali e operativi.	2	
	Insufficiente rilevazione delle problematiche, elaborazione di una incompleta soluzione o sviluppo tematico; scarsi collegamenti concettuali e operativi.	3	
	Sufficiente rilevazione delle problematiche, elaborazione di una semplice soluzione o sviluppo tematico; mediocri collegamenti concettuali e operativi.	4	
	Sufficiente rilevazione delle problematiche, elaborazione di una semplice soluzione o sviluppo tematico con alcuni collegamenti concettuali e operativi.	5	
	Discreta rilevazione delle problematiche, elaborazione di una adeguata soluzione o sviluppo tematico con semplici collegamenti concettuali e operativi.	6	
	Buona rilevazione delle problematiche, elaborazione di una buona soluzione o sviluppo tematico con corretti collegamenti concettuali e operativi.	7	
	Ottima rilevazione delle problematiche, elaborazione di una ottimale soluzione o sviluppo tematico con approfonditi collegamenti concettuali e operativi.	8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Scarsa correttezza morfosintattica e inadeguata padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.	1	/4,00
	Discreta correttezza morfosintattica e adeguata padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.	2	
	Ottima correttezza morfosintattica e buona padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.	3	
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>			..... /20

La Commissione



## GRIGLIA VALUTAZIONE PROVA ORALE

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

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

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 07/05/2024.

### IL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>COMPONENTE</i>	<i>DISCIPLINA</i>	<i>FIRMA</i>
Prof.ssa Crudo Rosaria	DTA	Rosaria Crudo
Prof.ssa Cunsolo Vanessa	Sostegno	Vanessa Cunsolo
Prof. Gambino Umberto	Lab. servizi enogastronomici Settore Sala e Vendita	Umberto Gambino
Prof.ssa Leanza Katia	Seconda lingua straniera – Spagnolo	Katia Leanza
Prof.ssa Macri Mariagiovanna	Lingua Inglese	Mariagiovanna Macri
Prof.ssa Mazzei Maria	Lingua e letteratura italiana – Storia	Maria Mazzei
Prof.ssa Paravati Rosanna	IRC	Rosanna Paravati
Prof. Quintieri Luigi	Lab. servizi enogastronomici Settore Pasticceria	Luigi Quintieri
Prof.ssa Riccelli Roberta	Matematica	Roberta Riccelli
Prof. Savarino Fabio	Scienze motorie e sportive	Fabio Savarino
Prof.ssa Vavalà Rita	Sostegno	Rita Vavalà
Prof.ssa Vigorito Carmela	Scienza e cultura dell'alimentazione	Carmela Vigorito

IL COORDINATORE

Maria Mazzei

IL DIRIGENTE SCOLASTICO



Il Dirigente Scolastico  
Prof. Renato Daniele