

15 MAG 2024

PROT. N.

3050/0

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 – CZRH04000G@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 Sez. H

Coordinatore Prof./POSCA

**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 |
| RC o attività alternative | 1 | 1 |
| Totale Area Generale | 18 | 18 |
| Scienze degli alimenti ⁽¹⁾ | 2 | 2 |
| Scienze e tecnologie informatiche ⁽¹⁾ | 2 | 2 |
| Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia) ⁽¹⁾ | 2 | 2 |
| Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina | 2 + 2* + 6 ⁽¹⁾ | 2 + 2* + 6 ⁽¹⁾ |
| Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita | 2 + 2* | 2 + 2* |
| Laboratorio di servizi di ricettività alberghiera ⁽¹⁾ | 2 | 2 |
| Seconda lingua straniera | 2 | 2 |
| Totale Area Indirizzo | 14 | 14 |
| Totale Ore Settimanali Classe | 32 | 32 |

⁽¹⁾ 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 |
| Totale Area Generale | 14 | 14 | 14 |
| 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 |
| Totale Area di Indirizzo | 18 | 18 | 18 |
| 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 |
| Totale Ore Settimanali Classe | 32 | 32 | 32 |

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 |
| Totale Area Generale | 14 | 14 | 14 |
| 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 |
| Totale Area di Indirizzo | 18 | 18 | 18 |
| 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 |
| Totale Ore Settimanali Classe | 32 | 32 | 32 |

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 |
| Totale Area Generale | 14 | 14 | 14 |
| 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 |
| Totale Area di Indirizzo | 18 | 18 | 18 |
| 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 |
| Totale Ore Settimanali Classe | 32 | 32 | 32 |

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 |
| Totale Area Generale | 14 | 14 | 14 |
| 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 |
| Totale Area di Indirizzo | 18 | 18 | 18 |
| 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 |
| Totale Ore Settimanali Classe | 32 | 32 | 32 |

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 |
| Totale ore settimanali | 23 | | 23 | | 23 | | 23 | | 23 |
| *Escluse compresenze | | | | | | | | | |
| Compresenze | = | ===== | = | ===== | = | Lab. Cucina | 1 | ===== | = |

STORIA DELLA CLASSE

LA CLASSE

La classe 5 H (articolazione enogastronomia, seconda lingua straniera spagnolo) risulta costituita da 3 studentesse e da 11 studenti, di cui 4 convittori, per un totale di 14 alunni. Dal punto di vista educativo e comportamentale, gli studenti e le studentesse hanno frequentato regolarmente le lezioni ma hanno sufficientemente partecipato e collaborato al dialogo educativo. La maggior parte degli studenti infatti ha seguito, solo con interesse selettivo e con impegno irregolare, le varie attività didattiche e di arricchimento dell'offerta formativa che sono state proposte dai docenti. Complessivamente la classe ha mantenuto un comportamento educato e corretto, ha progressivamente sviluppato relazioni interpersonali positive e ha lentamente e gradualmente acquisito, nel corso del quinquennio, un livello sufficiente di maturità globale. Tuttavia, per alcuni alunni, il processo di acquisizione dei principi di responsabilità, assolvimento dei doveri scolastici, rispetto delle consegne e dei tempi è risultato difficoltoso e ha richiesto frequenti sollecitazioni, interventi educativi e richiami.

Dal punto di vista didattico e cognitivo, la situazione finale della classe appare nel complesso tripartita:

- 1. Un primo gruppo di alunni (N.3), con buoni prerequisiti di partenza e ritmi di apprendimento regolari e costanti, ha raggiunto risultati positivi in tutti gli ambiti disciplinari. Grazie ad un impegno serio e a un metodo di studio efficace e produttivo, gli studenti di questo gruppo hanno conseguito un buon livello di conoscenze, di abilità e di competenze sia nell'area dell'istruzione generale, sia nell'area di indirizzo sia nell'area tecnico-pratica acquisendo un soddisfacente grado di maturità globale.*
- 2. Un secondo gruppo di alunni (N.7), con modesti prerequisiti di partenza, ha evidenziato, nel corso dell'anno scolastico, un impegno superficiale, non sempre adeguato alle richieste e un interesse selettivo e altalenante verso le attività didattiche. Solo, nel secondo quadrimestre, hanno dimostrato un maggiore impegno e una maggiore responsabilità che ha consentito loro un percorso di recupero e miglioramento. Pur presentando alcune carenze in specifici ambiti disciplinari, tali studenti sono pervenuti a un livello essenziale di conoscenze, abilità e competenze e a un sufficiente grado di maturazione globale complessiva.*
- 3. Un terzo gruppo di alunni (N.2), a causa di varie lacune di base non colmate, di modesta partecipazione e di impegno irregolare, non ha realizzato sensibili progressi rispetto alla situazione di partenza e non ha conseguito tutti gli obiettivi attesi al termine del secondo ciclo d'istruzione. Nonostante i consigli, gli stimoli, le sollecitazioni e le numerose occasioni di recupero individuale e di gruppo messe in atto dai docenti, questi studenti non hanno raggiunto, al momento, conoscenze, abilità e competenze di livello accettabile e rivelano ancora un insufficiente grado di maturazione globale.*

Come attività propedeutiche e preparatorie all' esame di stato sono stati spiegati agli alunni i vari punteggi previsti per le diverse prove scritte, il sistema per la riconversione numerica del nuovo credito scolastico e sono stati dati tutti i chiarimenti necessari sulle modalità per lo svolgimento del colloquio. Infine, sono state effettuate le simulazioni delle prove scritte a Marzo .

Le prescritte attività di alternanza scuola-lavoro, (PCTO), sono state programmate a livello di istituto e sono state regolarmente svolte dagli studenti, con le varie modalità previste nel PTOF e in base ad una diversificata ripartizione delle ore nel triennio. In tali attività, gli studenti sono stati sempre seguiti e supportati dal tutor aziendale, dal tutor scolastico individuato dal consiglio di classe e dalle specifiche figure strumentali nominate dal Dirigente scolastico. Sono, inoltre, state svolte e riportate nel presente documento varie attività nell'ambito dell'Educazione Civica e Orientamento.

Tali attività, organicamente inserite nel percorso scolastico degli studenti e realizzate in coerenza con gli obiettivi del PTOF, sono state finalizzate a formare gli alunni come uomini e cittadini, consapevoli, autonomi e responsabili.

Particolare cura educativa e didattica è stata rivolta da tutti i docenti a due studenti del gruppo classe. In base al profilo dinamico-funzionale degli studenti (P.D.F.), il consiglio di classe ha elaborato all'inizio dell'anno un piano educativo individualizzato (P.E.I.) per entrambi, che ha consentito agli studenti di seguire un percorso didattico differenziato.

Entrambi gli studenti effettueranno, in sede d'esame di stato, delle prove differenziate, coerente al loro PEI, per le quali si richiede esplicitamente la presenza e il supporto dei docenti di sostegno.

A Marzo è stato redatto un PDP per un altro studente.

Tutta la documentazione relativa agli alunni in questione sarà fornita dal consiglio di classe alla commissione d'esame in specifico, separato e riservato allegato.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Enogastronomia

| Disciplina | Docente | |
|--|-------------------|--------------------|
| | COGNOME | NOME |
| <i>Lingua e letteratura italiana</i> | <i>NOTARO</i> | <i>FRANCESCO</i> |
| <i>Lingua inglese</i> | <i>POSCA</i> | <i>FRANCESCO</i> |
| <i>Storia</i> | <i>NOTARO</i> | <i>FRANCESCO</i> |
| <i>Matematica</i> | <i>DAVID</i> | <i>GIUSEPPE</i> |
| <i>Scienze motorie e sportive</i> | <i>ZARLENGA</i> | <i>MARIATERESA</i> |
| <i>RC o attività alternative</i> | <i>CELIAMAGNO</i> | <i>DANIELA</i> |
| <i>Seconda lingua straniera</i> | <i>LAUNI</i> | <i>MARIAGIULIA</i> |
| <i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i> | <i>GRECO</i> | <i>ROBERTA</i> |
| <i>DTA</i> | <i>PUGLIESE</i> | <i>PAOLA</i> |
| <i>Lab. servizi enogastronomici – settore cucina</i> | <i>ORIGLIA</i> | <i>DOMENICO</i> |
| <i>Lab. servizi enogastronomici – settore sala e vendita</i> | <i>CUNSOLO</i> | <i>NATALINO</i> |

EDUCAZIONE CIVICA
PERCORSI SVILUPPATI NEL CORSO DELL'ANNO DAL CONSIGLIO

| ENOGASTRONOMIA | | |
|------------------------------------|---|--|
| Macroarea | Competenze | Contenuti |
| <p>Costituzione e cittadinanza</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Comprendere le strutture giuridiche, politiche e sociali e partecipare pienamente alla vita civica e sociale agendo da cittadino responsabile • Comprendere il valore delle diverse forme di libertà individuale riconoscendo che la loro concreta attuazione è parte integrante dello sviluppo democratico • Riconoscere il valore dell'Unione Europea come comunità di stati uniti da storia e cultura comuni e arricchiti dalle reciproche differenze • Valorizzare la propria identità culturale • Riconoscere che il mondo è necessariamente interdipendente • Riconoscere che molti dei problemi dell'umanità possono essere risolti con la collaborazione di Governi e popoli | <p>PER ITALIANO E STORIA:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ La rappresentazione delle classi sociali in Verga. ➤ Gli scrittori davanti al Fascismo: D'Annunzio e Pirandello. ➤ La letteratura come impegno civile: Quasimodo e Fenoglio. ➤ Levi e la memoria della Shoah. ➤ I grandi partiti di massa nell'Italia del Novecento. ➤ I caratteri dei regimi totalitari: Fascismo, Nazismo e Stalinismo. ➤ Leggi fascistissime e leggi razziali in Italia. ➤ Il passaggio dalla monarchia alla repubblica in Italia. ➤ Storia e struttura della Costituzione della Repubblica Italiana <ul style="list-style-type: none"> • Matematica: Sviluppo sostenibile e rispetto delle regole • Religione :La mafia • Scienze motorie:Legalità e rispetto delle leggi. • Laboratorio cucina: Salute con il cibo. • Scienza e cultura dell'alimentazione: Legalità e rispetto leggi(il consumatore informato) • Inglese :Regolamenti e leggi: HACCP • Spagnolo: Valore e importanza delle carte costituzionali valor de la Ley: principios basico de la Constitución Española |

| | | | | |
|--|--|---|--|--|
| | | <ul style="list-style-type: none">• DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA: La nascita dell'Europa politica ed economica. Ordinamento della repubblica italiana in base alla costituzione.• Laboratorio di Sala e Vendita: Identità e rispetto delle regole. | | |
|--|--|---|--|--|

Lingua e letteratura italiana

| CONTENUTI |
|--|
| <p>1. MODULO PROPEDEUTICO</p> <p>La produzione del testo scritto: strategie e fasi della scrittura</p> <p>Le tre tipologie della prima prova scritta dell'esame di stato (tipologie A, B, C): caratteristiche generali, regole compositive e indicazioni operative</p> <p>Metodologie e strumenti per lo studio della storia letteraria e dei testi d'autore</p> <p>Il contesto culturale europeo tra '800 e '900: dal Realismo al Decadentismo</p> |
| <p>2. IL VERISMO</p> <p>Il Verismo: genesi e caratteri generali</p> <p>Giovanni Verga: la vita e il contesto storico della Sicilia dell'Ottocento</p> <p>Il quadro d'insieme delle opere veriste</p> <p>Il pensiero e la poetica, "l'ideale dell'ostrica" e "la religione della famiglia"</p> <p>La novità delle tecniche narrative di Verga</p> <p><i>Rosso Malpelo</i> e <i>Nedda</i>: vicenda e temi</p> <p><i>La roba</i></p> <p><i>La lupa</i></p> <p>I Malavoglia: trama e personaggi</p> <p>I Malavoglia: l'opposizione tra mondo pre-moderno e modernità</p> <p><i>La famiglia Malavoglia</i></p> <p><i>L'arrivo</i> e <i>l'addio di 'Ntoni</i></p> |
| <p>3. IL DECADENTISMO</p> |

Il Decadentismo: genesi e caratteristiche fondamentali

Giovanni Pascoli: la vita e la personalità del "poeta fanciullo"

Il quadro delle principali opere in versi e in prosa

La poetica del "fanciullino", il simbolismo pascoliano e l'attenzione alle piccole cose

E' dentro di noi un fanciullino

X Agosto

L'assiuolo

Novembre

Temporale

Il lampo

La mia sera

Gabriele D'Annunzio: la vita, le imprese e le imprese del "poeta vate"

La poetica: l'estetismo, il superomismo e il panismo

Il Piacere: la trama, la figura dell'esteta Andrea Sperelli e i suoi amori

Il ritratto dell'esteta

Le laudi e la grande poesia di Alcyone

La pioggia nel pineto

Pastori

CONTENUTI

4. IL ROMANZO DELLA CRISI

Luigi Pirandello: "un classico" del Novecento, la vita e i rapporti con il Fascismo

Il quadro delle opere principali

Il pensiero e la poetica di Pirandello: relativismo, vita/forma e persona/personaggio

Il concetto di "maschera muda"

La poetica dell'umorismo

Il sentimento del contrario e la vecchia signora imbellettata

L'universo narrativo delle Novelle per un anno

Le tecniche narrative di Pirandello

La patente

Il treno ha fischiato

La carriola

Il fu Mattia Pascal: la trama e la struttura narrativa

I grandi temi del romanzo

Premessa

Io e l'ombra mia

Uno, nessuno e centomila: la vicenda, l'inetto e i temi del romanzo

Salute!

Italo Svevo e Trieste: la vita di un autore mitteleuropeo

Letteratura e psicoanalisi: l'influenza di Freud

Il pensiero e la poetica di Svevo: darwinismo sociale, inconscio e inetto come intellettuale

La Coscienza di Zeno: la vicenda, il protagonista e le nuove tecniche narrative

Prefazione

L'ultima sigaretta

Un rapporto conflittuale

Una catastrofe inaudita

5. LA POESIA DEL NOVECENTO

L'Ermetismo: termine, genesi e caratteristiche principali

Giuseppe Ungaretti: la biografia del "poeta soldato" e l'esperienza della Grande Guerra

La "rivoluzione" di Ungaretti: sperimentalismo e poetica della parola

Veglia

Fratelli

Sono una creatura

San Martino del Carso

Soldati

Salvatore Quasimodo: dalla Sicilia al Nobel per la letteratura

La poetica della fase ermetica

La poetica dell'impegno civile

Ed è subito sera

Alle fronde dei salici

6. LA STAGIONE DEL NEOREALISMO

Il Neorealismo: termine, genesi e i caratteri fondamentali

Primo Levi: una vita emblematica

La memoria della Shoah

Se questo è un uomo: analizzare, testimoniare e comprendere

Considerate se questo è un uomo (Shemà)

I sommersi e i salvati

Beppe Fenoglio: il racconto della Resistenza

I ventitré giorni della città di Alba: i partigiani costretti alla ritirata

7. LINGUA ITALIANA

Revisione costante dell'ortografia, della morfologia e della sintassi della lingua italiana

Attività di arricchimento del lessico

Elementi di metrica, retorica, stilistica e narratologia

Forme, funzioni e regole della scrittura

Forme, strumenti e strutture della comunicazione orale in relazione ai contesti e ai destinatari

Forme e strumenti per la documentazione e la ricerca: i vocabolari cartacei e on line, i dizionari dei sinonimi e dei contrari, le enciclopedie cartacee e on line, i testi multimediali, le piattaforme per la didattica digitale

Attività guidate relative alle competenze testuali: sottolineare, parafrasare, analizzare, commentare, interpretare, schematizzare, esporre, relazionare, argomentare,

Storia

CONTENUTI

1. MODULO PROPEDEUTICO

La definizione della disciplina storica
La metodologia storica e le tipologie di fonti
Le grandi periodizzazioni della storia mondiale
Alleanze e tensioni tra le potenze europee alla fine dell'Ottocento

2. LA PRIMA GUERRA MONDIALE

Le cause della Prima Guerra Mondiale
Lo scoppio della guerra e la dinamica militare del conflitto
I caratteri nuovi della Grande Guerra
L'Italia in guerra
L'anno di svolta: il 1917
La fine della guerra
Il crollo degli imperi e la conferenza di Parigi

3. LA RUSSIA: DALLA RIVOLUZIONE BOLSCEVICA ALLO STALINISMO

L'impero russo e la sua crisi
La rivoluzione di febbraio
Il dualismo di poteri, Lenin e "le tesi di aprile"
La rivoluzione d'ottobre
La guerra civile, il comunismo di guerra e la creazione dell'URSS
L'avvento di Stalin, l'uomo d'acciaio
La politica economica di Stalin
La società sovietica negli anni dello stalinismo e i gulag

4. IL FASCISMO IN ITALIA

Il dopoguerra in Italia

“Il biennio rosso” e i grandi partiti di massa

Mussolini pubblico e privato e il mito dell’uomo nuovo

Il fascismo: dalla nascita del movimento alla “marcia su Roma”

L’assassinio di Matteotti e “la secessione dell’Aventino”

“Le leggi fascistissime”, la politica interna e i rapporti con la Chiesa

La politica economica del fascismo

La politica estera del fascismo e la costruzione dell’impero

L’avvicinamento alla Germania e “le leggi razziali”

5. IL NAZISMO IN GERMANIA

Il dopoguerra in Germania

Le conseguenze del trattato di Versailles

La crisi della Repubblica di Weimar

Hitler e il nazionalsocialismo

“La mia battaglia” e la dottrina nazista

La politica interna del Terzo Reich

La teoria dello “spazio vitale” e la politica estera del Terzo Reich

CONTENUTI

6. LA MEMORIA DELLA SHOAH

La questione terminologica: olocausto, genocidio, shoah

La questione della periodizzazione: discriminazione, concentrazione e sterminio

La questione dell’unicità: i caratteri particolari della shoah

7. LA SECONDA GUERRA MONDIALE

Le cause della Seconda Guerra Mondiale

Lo scoppio della guerra

La dinamica militare del conflitto negli anni 1939-1940

L'Italia in guerra

Il 1941: la guerra diventa mondiale

L'anno di svolta: il 1943

L'Italia dal crollo del fascismo alla liberazione

Aspetti e valori della resistenza in Italia e in Europa

La vittoria degli alleati, l'atomica e le conferenze di pace

8. LA "GUERRA FREDDA" E LA DIVISIONE DEL MONDO

Le conseguenze della guerra

La contrapposizione USA-URSS

La divisione della Germania e "la cortina di ferro"

La nascita dell'ONU: finalità, valori e funzionamento

Il mondo diviso e l'equilibrio bipolare

9. L'ITALIA REPUBBLICANA

Il difficile dopoguerra e la ricostruzione

Il passaggio dalla monarchia alla repubblica

La Costituzione della Repubblica Italiana

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 come futuri ristoratori.</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.</p> <p>Informare gli studenti sui vari percorsi professionali come tirocini ed esperienze di addestramento culinario</p> | <p>Reading: desumere le informazioni necessarie dal testo e padroneggiare le strutture della lingua presenti con attenzione al lessico specifico.</p> <p>Writing: saper descrivere e produrre testi corretti e coerenti relativi ai temi trattati. saper formulare Domande e rispondere alle stesse.</p> <p>Riscrivere testi usando i sinonimi più noti.</p> <p>listening: saper desumere le informazioni necessarie e richieste.</p> <p>Individuare concetti specifici per compilare griglie.</p> <p>Ascoltare e comprendere dialoghi e testi.</p> <p>Speaking: essere in grado di fare domande e dare risposte relative agli argomenti di interesse e produrre brevi riassunti (scanning and skimming).</p> <p>lo sviluppo delle sopraelencate competenze include le competenze fonetiche, grammaticali e strutturali relative agli argomenti affrontati</p> <p>Saper riferire anche su argomenti legati agli studi interdisciplinari</p> | <p>Illustrare le funzioni dei nutrienti.</p> <p>Conoscere i gruppi alimentari e sapere le regole di una dieta sana.</p> <p>Confrontare allergie ed intolleranze e sapere come accogliere clienti con bisogni dietetici specifici.</p> <p>Definire il ruolo dell'organizzazione w.h.o.</p> <p>Descrivere le pratiche di sicurezza alimentare.</p> <p>Esporre le condizioni di moltiplicazione batterica.</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>Definire vari sistemi di conservazione.</p> <p>Saper relazionare sui alcuni percorsi professionali come tirocini e corsi culinari specifici.</p> <p>Saper parlare di argomenti di cultura generale con riferimento ai paesi anglosassoni</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Sustainaibility. • Food Sustainaibility. • From farm to fork • Fish farm to fork • The short supply chain • Eating disorders. • Anorexia • Bulimia • The new gastronomes • Restaurants "go green" • The food supply chain • The organic choice • The GMOs controversy • Traceability & certification • Barcodes • Nutritions Well being • Nutrients :carbohydrates – proteins – fats – vitamins and minerals • New food pyramid • Allergies vs intollerances • WHO: world food safety • Five keys to safer food. • Food poisoning. Bacteria – viruses - parasites – harmful chemicals • Food contamination. • Safety and hygiene in catering HACCP • The seven principles of HACCP • Safe or sorry: Benefits versus costs. • Food preservation • Low temperature control. • Refrigerated storage system • Cheese • .ED:Civica: HACCP |

Seconda lingua straniera

| Competenze trasversali | Competenze | Abilità | OSA |
|---|---|---|--|
| <p>Le competenze acquisite dagli studenti nell'intero percorso di studio sono configurate a partire dal quadro unitario definito dagli assi culturali dell'obbligo di istruzione.</p> <p>Gli assi culturali caratterizzanti l'obbligo di istruzione vengono rafforzati e sviluppati dall'integrazione tra i saperi linguistici e storico-sociali e i saperi tecnico-professionali, nonché dallo sviluppo delle competenze chiave di cittadinanza imparare ad imparare e progettare per la costruzione del sé; comunicare, collaborare e partecipare, agire in modo autonomo e responsabile per la relazione con gli altri; risolvere problemi, individuare collegamenti e relazioni, acquisire ed interpretare l'informazione per il rapporto con la realtà naturale e sociale)</p> <ul style="list-style-type: none"> -utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità; -organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane; -applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro; -utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio; -comunicare in almeno due lingue straniere; -reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi; -attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici; -curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti. | <ul style="list-style-type: none"> • 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) • Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. • Individuare ed utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. Sapere:- stabilire rapporti interpersonali efficaci, sostenendo una conversazione;- orientarsi nella comprensione di pubblicazioni nella lingua straniera relativamente al settore specifico di indirizzo | <ul style="list-style-type: none"> -Esprimere ed argomentare le proprie opinioni su argomenti generali, di studio e lavoro.-Utilizzare le tipologie testuali tecnico professionali di settore. Comprendere idee principali e punto di vista in testi scritti e orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti di attualità, di studio e di lavoro-Comprendere globalmente argomenti relativi al settore di indirizzo Produrre nella forma scritta e orale brevi relazioni su esperienze relative al proprio settore di indirizzo Utilizzare lessico e fraseologia di settore -Riconoscere le dimensioni culturali della lingua ai fini della comunicazione interculturale Saper essere: - comprendere la lingua attraverso la cultura e la civiltà; - usare la lingua con adeguata competenza attenendosi ai significati che essa trasmette; Saper fare: una conversazione telefonica anche su argomenti professionali; - una trasposizione di testi orali da e nella lingua straniera; -descrizioni personali chiare ed adeguate; lettura e produzione di testi di carattere generale e/o specifico all'indirizzo con sufficiente coerenza. | <p>Tipos de menús y su composición. Menú del día. Menú infantil. Menú a la carta. Tapas, pinchos y raciones. Beber en España. Hábitos de bebida. El Cava Una bebida prestigiosa. Los vinos. La botella. La cata de vinos. ¿Cómo se efectúa una cata? Bebidas tradicionales de España. La sidra.La Queimada. Granada de tapas. Menú para celiacos. Buscando empleo. El anuncio de trabajo.El Curriculum Vitae.Autocandidarse.La entrevista de trabajo. Una Universidad para la alta cocina en España.Estudiar en Europa. El modo Indicativo: tutti i tempi verbali. El Condicional.El Subjuntivo: tutti i tempi verbali. El Subjuntivo en orazione dependentes. Las orazione condicionales. Recordatorio de verbos y de reglas gramaticales.</p> <p>La Constitución Española.</p> <p>La Unión Europea, Historia de la Unión Europea.</p> <p>La Globalización,¿qué es eso?.</p> <p>Redactar un Curriculum Vitae en español.</p> <p>El mundo del trabajo en España.</p> <p>Las normas de seguridad e higiene en la cocina.</p> <p>De la monarquía a la república.</p> <p>Esercizi per il recupero delle abilità linguistiche di base (ascoltare, leggere, scrivere e parlare), attività di arricchimento del lessico.</p> |

Matematica

| Competenze trasversali | Competenze | Abilità | OSA EQUAZIONI E DISEQUAZIONI |
|--|--|--|--|
| <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>Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visive 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</p> | <p>Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.</p> <p>Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.</p> <p>Utilizzare i concetti e i modelli dell'escienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</p> <p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p> | <p>Disequazioni di 1° e 2° grado – Disequazioni di grado superiore al secondo e frazionarie, risolubili con l'applicazione delle regole dei segni – Sistemi di disequazioni in cui sono presenti disequazioni di 1° e 2° grado o a esse riconducibili – Semplici disequazioni contenenti moduli nella forma $f(x) > k$ e $f(x) < k$ con $k > 0$</p> <p>Semplici disequazioni irrazionali contenenti radicali quadratici e cubici.</p> <p>Particolari disequazioni esponenziali e logaritmiche, anche da un punto di vista grafico - Disequazioni esponenziali mediante logaritmi.</p> <p>Disegnare il grafico di $y = f(x)$, dato il grafico di una funzione $y = f(x)$ – Riconoscere se una funzione è periodica e se è pari o dispari, a partire dal suo grafico, sia dalla sua equazione.</p> <p>Verificare se un dato valore è il limite di una funzione per x tendente a c (finito o infinito) e di interpretare geometricamente la nozione di limite. Stabilire se il grafico di una funzione ha asintoti verticali o orizzontali Utilizzare limiti di funzioni note e i teoremi del confronto per calcolare alcuni limiti di una funzione. Stabilire il segno di una funzione in intorno assegnati utilizzando il teorema</p> | <ul style="list-style-type: none"> Equazioni di 1° grado: definizione; "soluzione" di un'equazione; equazioni possibili, impossibili e indeterminate; metodo di risoluzione di un'equazione di 1° grado in una incognita; equazioni di 1° grado con una incognita a coefficienti frazionari. Equazioni di 2° grado; formula risolutiva di un'equazione di 2° grado; equazioni di 2° grado con 2 soluzioni distinte, con 2 soluzioni coincidenti senza soluzioni. Risoluzione di equazioni incomplete (mancanti del termine "b" o del termine noto "c"). Equazioni di 2° grado a coefficienti frazionari. Equazioni fratte e relativo campo di esistenza. Concetto intuitivo di numero reale - Intervalli di numeri reali. Disequazioni di 1°- 2° grado; disequazioni fratte; sistemi di disequazioni. Sistemi di equazioni e disequazioni. <p>ELEMENTI DI TOPOLOGIA</p> <ul style="list-style-type: none"> Intervalli di numeri reali (e relativa classificazione) Insiemi finiti/infiniti, limitati/illimitati, massimo/minimo. Limiti della natura (lo "zero assoluto"; la velocità della luce; inizio del tempo) <p>FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE</p> <ul style="list-style-type: none"> Funzione reale di variabile reale e sua rappresentazione grafica (sagittalee cartesiana); dominio e codominio, immagine e controimmagine; grafici di alcune funzioni elementare. Proprietà delle funzioni: iniettiva, suriettiva, biunivoca. Funzioni pari e dispari, funzioni monotone crescenti e decrescenti massimo e minimo, intervalli di monotonia, funzioni costanti, funzioni limitate e illimitate (inferiormente, superiormente). Classificazione di una funzione (f.a.r.i), (f.a.r.f.), (f.a.i.i.), (f.a.i.f.). Calcolo del dominio di una funzione razionale intera e fratta e irrazionale intera con indice pari e dispari e logaritmica. Analisi delle proprietà di una funzione dal punto di vista grafico. <p>LIMITE DI UNA FUNZIONE</p> |

| | | |
|---|---|---|
| <p>realità 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>della permanenza del segno.</p> <p>Calcolare i limiti, per x tendente a un valore finito o infinito, delle funzioni razionali. Riconoscere le diverse forme indeterminate ed eliminarle, compiendo, sulle espressioni analitiche delle funzioni, opportune trasformazioni e sostituzioni e utilizzando, dove necessitano, i limiti notevoli. Confrontare infiniti e infinitesimi. Distinguere i diversi tipi di discontinuità, sia utilizzando la definizione, sia osservandoli grafico della funzione.</p> <p>Riconoscere quando una funzione è derivabile. Distinguere i diversi casi di non derivabilità.</p> <p>Calcolare le derivate delle funzioni ottenute da quelle elementari tramite operazioni algebriche. Calcolare la derivata di funzioni composte. Calcolare i limiti che si presentano in una forma indeterminata tramite il teorema De L'Hôpital.</p> <p>Determinare i massimi e i minimi di una funzione in base al segno della derivate. Utilizzare tutte le abilità prima elencate per effettuare il cosiddetto studio di funzioni.</p> <p>Ricavare le primitive delle funzioni elementary partendo dalla conoscenza delle derivate fondamentali.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Introduzione al concetto di limite di una funzione dal punto di vista intuitivo per $x \rightarrow c$ e $x \rightarrow \infty$. Individuazione del comportamento di una funzione nelle vicinanze di un numero "c" o all'infinito attraverso l'uso di tabelle di corrispondenza da sinistra e da destra rispetto al numero "c" o a $+\infty$ o $-\infty$. • Calcolo del limite di una funzione senza l'uso di tabelle. Forme di indeterminazione e forme asintotiche: algebra dell'infinito. • Teoremi sui limiti (sull'unicità del limite, relazione tra il limite di una funzione e limite sinistro e destro). • Fasi per il calcolo di un limite per $x \rightarrow c$ e $x \rightarrow \infty$. Come eliminare la forma di indeterminazione $+\infty - \infty$ e ∞/∞: tecnica della messa in evidenza del termine di grado massimo. Uso della sola regola di Ruffini per eliminare la forma di indeterminazione $0/0$. • Concetto di asintoto e calcolo dell'equazione degli asintoti verticali, orizzontali ed obliqui di una funzione razionale fratta. Condizioni di esistenza degli asintoti orizzontali ed obliqui. Uso della formula semplificativa $y = \frac{a_2}{b_1}x - \frac{\begin{vmatrix} a_2 & b_1 \\ a_1 & b_0 \end{vmatrix}}{b_1^2}$ per il calcolo dell'equazione di un asintoto obliquo di una funzione razionale fratta del tipo: $y = \frac{a_2x^2 + a_1x + a_0}{b_1x + b_0}$ <p>STUDIO DEL GRAFICO DI UNA FUNZIONE.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Studio del grafico di una funzione: dominio, segno, intersezioni con gli assi, limiti negli estremi del dominio, asintoti, costruzione del grafico. • Studio del grafico di una funzione razionale fratta con numeratore e denominatore polinomi di primo e/o secondo grado. Calcolo del dominio, determinazione dei punti di intersezione con gli assi, studio del segno, calcolo dei limiti della funzione negli estremi del dominio e determinazione delle equazioni degli asintoti verticali, orizzontali ed obliqui e costruzione del relativo grafico probabile. <p>DERIVATA DI UNA FUNZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Significato geometrico di derivata di una funzione come pendenza della retta tangente ad una funzione in un punto e derivate delle funzioni elementari. Formule di derivazione: derivata della somma/differenza, del prodotto e del quoziente di due funzioni. |
|---|---|---|

EDUCAZIONE CIVICA: LO SVILUPPO SOSTENIBILE

- Funzioni economiche utile, costo, ricavo. Problemi di massimo o minimo

Scienze motorie e sportive

| Competenze trasversali | Competenze | Abilità | OSA |
|--|---|---|--|
| <p>PROGETTARE E RISOLVERE PROBLEMI</p> <p>INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI DA TRASFERIRE NELLE SITUAZIONI QUOTIDIANE QUALE” MODUS VIVENDI”, L’AUTOCONTROLLO ED IL RISPETTO DELLE REGOLE CHE LO SPORT RICHIEDE</p> <p>COMUNICARE, COLLABORARE E PARTECIPARE, AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE</p> <p>CONOSCERE ED UTILIZZARE IL LINGUAGGIO DEL CORPO COME CONTRIBUTO ALLA COMPrensIONE DI SÉ E DEGLI ALTRI</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>-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</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>-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>-Esercizi di elasticità, tonicità e scioltezza generale.</p> <p>-Esercitazioni a carattere prevalentemente aerobico e brevi attività a carattere anaerobico (corsa campestre), tennis tavolo.</p> <p>-Giochi di squadra: pallavolo, basket, calcio, calcio a 5 e 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.(Salto in lungo e salto in alto).</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>TEORIA:</p> <p>-Apparato scheletrico (t. osseo, cartilagineo e midollo osseo).</p> <p>-I vizi del portamento: portamento rilassato, dorso curvo (o cifosi), scapole alate, iperlordosi, ginocchio valgo, piede piatto e scoliosi.</p> <p>-Il sistema muscolare: m. lisci e m. scheletrici(struttura).</p> <p>-Meccanismi di risintesi dell’ ATP (m aerobico, anaerobico lattacido e alattacido)</p> <p>-Principi generali per una corretta alimentazione, (macronutrienti e micro nutrienti)</p> <p>- Alimentazione e sport. (prima, durante e dopo la gara).</p> <p>- Sport ed integratori alimentari</p> <p>-Sport e disturbi alimentari: anoressia e bulimia</p> <p>- Primo soccorso: manovre di BLS e distruzione (infanti, bambini, adulti).</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</p> |

| | | | |
|--|---|---|--|
| <p>RICONOSCERE ED OSSERVARE LE REGOLE DI BASE PER UN CORRETTO STILE DI VITA E PER LA PREVENZIONE DEGLI INFORTUNI, ADOTTANDO COMPORAMENTI ADEGUATI</p> | <p>riguarda la disponibilità e la padronanza motoria, sia come capacità relazionale.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Conoscere comportamenti di base funzionali al mantenimento della propria salute. - Saper individuare collegamenti e relazioni tra attività sportive e alimentazione. -Conoscere le principali norme di igiene e di prevenzione degli incidenti. | <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> <ul style="list-style-type: none"> -Conoscere i principi generali di una corretta alimentazione e della sua importanza nell'ambito dell'attività fisica. -Assumere comportamenti funzionali alla sicurezza in palestra, a scuola ed all'aperto. -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>del sistema nervoso, steroidi anabolizzanti, analgesici e narcotici, diuretici e ormoni peptidici, trasfusioni ed auto-trasfusioni, doping da manipolazioni genetiche.</p> <ul style="list-style-type: none"> -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. |
|--|---|---|--|

Scienza e cultura dell'alimentazione

| Competenze trasversali | Competenze | Abilità | OSA |
|--|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> -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. -Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca, approfondimento disciplinare; -Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi; -Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, -Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi alla loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri. | <ul style="list-style-type: none"> -Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali. -Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. -Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico e funzionale. -Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera di interesse. -Applicare le normative vigenti, nazionali e comunitarie sulla sicurezza e tracciabilità degli alimenti. -Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute. -Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. -Riconoscere le finalità e le tecniche di conservazione e cottura delle diverse tipologie di alimenti | <ul style="list-style-type: none"> -Porre in relazione l'alimentazione con lo stato nutrizionale e la salute. -Descrivere e valutare lo stato nutrizionale. -Illustrare e applicare le raccomandazioni nutrizionali per l'elaborazione di una dieta equilibrata -Riconoscere le variazioni dei bisogni nutrizionali nelle varie età e condizioni fisiologiche. -Descrivere l'importanza dell'alimentazione sana ed equilibrata per la prevenzione delle malattie. -Descrivere le varie tipologie dietetiche individuando analogie e differenze. -Illustrare i vantaggi nutrizionali della dieta mediterranea. -Valutare i rischi associati alle diete estreme. -Descrivere le tipologie più comuni di ristorazione collettiva. -Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela e adatti al contesto territoriale e culturale. -Illustrare i criteri per l'elaborazione di diete equilibrate nelle comunità. -Descrivere l'importanza che lo stile di vita e le abitudini alimentari rivestono nella prevenzione delle più comuni patologie. -Descrivere le caratteristiche delle varie malattie, specificandone i fattori di rischio, i criteri di classificazione e le indicazioni dietetiche. -Formulare menù funzionali alle esigenze patologiche della clientela -Descrivere le cause della contaminazione alimentare, le conseguenze sulla salute e le principali | <ul style="list-style-type: none"> -Alimentazione e salute. -Fabbisogni e raccomandazioni nutrizionali (LARN, Linee guida e gruppi alimentari INRAN). -Valutazione dello stato nutrizionale: massa corporea e parametri antropometrici (altezza, pliche e circonferenze corporee, IMC, Tipo morfologico, peso desiderabile) - La dieta in condizioni fisiologiche -Dieta razionale ed equilibrata nell'età evolutiva, adulta, avanzata, in gravidanza e nell'allattamento. -Le attuali tipologie di stile alimentare e di dieta: mediterranea, vegetariana, macrobiotica, eubiotica, nordica e dello sport. -La dieta nelle principali patologie -Dieta razionale ed equilibrata nelle varie malattie: cardiovascolari (iperlipidemie, ipertensione, aterosclerosi), metaboliche (diabete, obesità, uricemia e gotta, osteoporosi) -Alimentazione e tumori -Disturbi alimentari (DSA) -Allergie e intolleranze alimentari (celiachia, intolleranza al lattosio, favismo, fenilchetonuria). -Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare -Contaminazione degli alimenti. -Il sistema HACCP -Le frodi alimentari -L'alimentazione nell'era della globalizzazione. -Cibo e religioni -Nuove tendenze della filiera alimentare: prodotti arricchiti, alleggeriti, dietetici, funzionali, novel foods, OGM. -La conservazione degli alimenti -Fattori fisici, chimici e biologici di alterazione -Metodi fisici, chimici, chimico-fisici, biologici e relativa evoluzione -Cottura degli alimenti, principali tecniche e relative modificazioni di macro e micro nutrienti |

| | | | |
|--|--|---|---|
| | | <p>misure di prevenzione.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Illustrare le principali caratteristiche degli agenti biologici responsabili di malattie a trasmissione alimentare. - Descrivere alcune comuni tossinfezioni, infezioni e parassitosi. -Prevenire i rischi di tossinfezione dovuti alla manipolazione degli alimenti. -Illustrare il sistema HACCP.. -Individuare i requisiti di qualità di un alimento. -Descrivere le certificazioni obbligatorie UE -Distinguere le frodi commerciali da quelle sanitarie. -Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare. -Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari. -Individuare e descrivere i fattori di alterazione -Descrivere i principi basilari dei procedimenti di conservazione e cottura degli alimenti -Riconoscere e descrivere aspetti positivi e negativi della cottura -Scegliere le tecniche di conservazione/cottura più adatte. | <p><u>EDUCAZIONE CIVICA</u></p> <p><u>EDUCAZIONE ALLA SALUTE:</u></p> <p>Norme igieniche e precauzioni durante la produzione di alimenti.</p> <p>Problematiche legate alla cattiva alimentazione.</p> <p>Stili alimentari.</p> <p>L'alimentazione in culture diverse e problematiche.</p> <p>L'obesità nel mondo.</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 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</p> <p>comunicazione in rete</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici</p> | <p>Riconoscere distinguere le varie componenti positive e negative che contribuiscono alla formazione del risultato economico, nell'ambito dei processi di produzione dei servizi di accoglienza ed enogastronomia nelle diverse realtà aziendali.</p> <p>Seguire il flusso sistematico di informazioni che documentano il processo produttivo e sovrintendere all'organizzazione dei servizi, applicando tecniche di gestione economica e di controllo.</p> <p>Riconoscere nell'evoluzione del fenomeno turistico le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che lo caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti nazionali e internazionali.</p> <p>Utilizzare la conoscenza della normativa nazionale ed europea in riferimento al funzionamento delle imprese turistiche</p> <p>Comprendere la realtà operativa con padronanza della terminologia giuridica e</p> | <p>Riclassificare i dati della situazione patrimoniale ed economica al fine della compilazione dei prospetti di bilancio</p> <p>Compilare e interpretare semplici prospetti di bilancio in forma abbreviata di imprese turistiche</p> <p>Interpretare i dati del bilancio d'esercizio e del risultato economico d'esercizio.</p> <p>Riconoscere le principali imposte dirette e indirette</p> <p>Comprendere il fenomeno turistico nei suoi molteplici aspetti sociali ed economici</p> <p>Distinguere i diversi effetti del turismo sulla situazione economica di un paese</p> <p>Riconoscere l'importanza delle azioni volte a garantire la sostenibilità del turismo</p> <p>Distinguere le diverse fonti del diritto</p> <p>Riconoscere ruoli e competenza delle diverse istituzioni comunitarie</p> <p>Esprimere i concetti appresi con linguaggio appropriato</p> | <p>MODULO 1 BILANCIO E ANALISI DI BILANCIO</p> <p>1) Il bilancio</p> <p>a) I principi di redazione b) Le parti del bilancio</p> <p>a. Stato patrimoniale b. Conto economico</p> <p>c. Rendiconto finanziario d. Nota integrativa</p> <p>2) Gli allegati al bilancio</p> <p>3) L'analisi di bilancio</p> <p>4) La riclassificazione dei prospetti di bilancio</p> <p>5) L'analisi patrimoniale (principali indici)</p> <p>6) L'analisi economica (principali indici)</p> <p>7) L'analisi finanziaria (principali indici)</p> <p>LE FONTI DEL DIRITTO COMUNITARIO E INTERNAZIONALE</p> <p>8) La gerarchia delle fonti del diritto in Italia</p> <p>9) Le istituzioni della UE</p> <p>10) Le fonti del diritto comunitario a) Le fonti primarie</p> <p>b) Le fonti derivate</p> <p>11) Gli accordi internazionali</p> <p>a) Gli accordi internazionali della UE</p> <p>UDA A: Le leggi che regolano l'attività ristorativa</p> <p>LE NORME OBBLIGATORIE PER L'IMPRESA</p> <p>1) Gli obblighi dell'imprenditore</p> <p>2) I requisiti per l'avvio dell'impresa</p> <p>3) La capacità all'esercizio dell'impresa</p> <p>4) L'obbligo delle scritture contabili</p> <p>5) Le procedure concorsuali</p> <p>6) La tutela della privacy</p> <p>a) La privacy al ristorante</p> <p>2) La sicurezza e la salute sul luogo di lavoro</p> <p>a. Il Testo Unico sulla Sicurezza sul Lavoro (TUSL)</p> |

| | | | |
|--|---|--|--|
| <p>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 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>comprensione delle norme che regolano la produzione dei servizi turistici.</p> <p>Organizzare la produzione e la vendita valorizzando le risorse del territorio e i prodotti tipici</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 i prodotti tipici e le tradizioni locali</p> <p>Adeguare la produzione e la vendita alla domanda dei mercati.</p> <p>Sovrintendere all'organizzazione dei servizi applicando tecniche di controllo della gestione economica e finanziaria</p> <p>Promuovere e gestire i servizi turistico-ristorativi anche attraverso la progettazione dei servizi per valorizzare le risorse culturali ed enogastronomiche del territorio, individuando le nuove tendenze</p> | <p>Comprendere i requisiti e gli obblighi cui sono soggetti gli imprenditori commerciali.</p> <p>Riconoscere le applicazioni della legge sulla privacy nell'impresa ristorativa</p> <p>Riconoscere l'importanza delle norme sulla sicurezza</p> <p>Comprendere l'importanza delle norme sulla sicurezza alimentare</p> <p>Saper applicare le norme riguardanti la tracciabilità e la conservazione dei prodotti</p> <p>Riconoscere le situazioni di rischio per la salute nelle attività di laboratorio</p> <p>Distinguere i contratti ristorativi e riconoscere le responsabilità del ristoratore</p> <p>Comprendere l'importanza e gli effetti dei sistemi di qualità</p> <p>Riconoscere l'evoluzione nel tempo del concetto di marketing</p> <p>Distinguere micromarketing e macromarketing</p> <p>Riconoscere l'importanza</p> | <p>b. I soggetti coinvolti nella gestione della sicurezza</p> <p>c. La valutazione dei rischi</p> <p>d. Il Documento di Valutazione dei Rischi (DVR)</p> <p>e. La vigilanza e il controllo</p> <p>(1) La prevenzione incendi</p> <p>LE NORME SULLA SICUREZZA ALIMENTARE</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Il problema della sicurezza alimentare 2) La strategia di sicurezza "dai campi alla tavola" 3) Il piano di autocontrollo HACCP 4) I controlli integrati nella filiera 5) La tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti alimentari 6) Le informazioni al consumatore: l'etichettatura 7) Lo spreco alimentare <p>LA DISCIPLINA DEI CONTRATTI DI SETTORE</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Il contratto ristorativo 2) Le caratteristiche del contratto ristorativo 3) Il contratto di catering 4) Il contratto di banqueting 5) Le norme da applicare ai contratti ristorativi 6) Il codice del consumo: la tutela del cliente – Consumatore 7) La responsabilità del ristoratore 8) I contratti tra imprese ristorative e imprese di viaggi <p>LE NORME VOLONTARIE</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) I sistema di qualità 2) Gli organismi di normazione e le ISO a) Le norme ISO b) La certificazione della qualità ISO 9001 3) I marchi 4) I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari 5) I marchi di qualità dei vini 6) I prodotti a chilometro zero 7) I presidi Slow-Food <p>UDA B</p> <p>IL MARKETING: CONCETTI GENERALI</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) L'evoluzione del concetto di marketing 2) Il Customer Relationship Management (CRM) 3) Il marketing turistico territoriale |
|--|---|--|--|

| | | |
|--|---|--|
| | <p>del marketing territoriale integrato</p> <p>Descrivere le diverse 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, particolare le forme di comunicazione</p> <p>Individuare il Marketing-mix idoneo al raggiungimento di obiettivi specifici</p> <p>Esprimere i concetti con terminologia appropriata</p> <p>Comprendere le problematiche da affrontare nello studio di fattibilità di una nuova impresa</p> <p>Leggere i dati e descrivere i risultati ottenuti nei diversi settori aziendali, utilizzando, se possibile, procedure informatiche</p> <p>Redigere un piano di fattibilità relativo alla progettazione di una piccola impresa ristorativa che punta sulla valorizzazione di prodotti tipici del territorio</p> <p>Rielaborare dati di report, al fine di individuare azioni correttive nel controllo di gestione</p> | <p>2 LE TECNICHE DEL MARKETING:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Il marketing strategico e operativo 2) Il piano di marketing 3) L'analisi della situazione esterna <ol style="list-style-type: none"> a) Le ricerche di mercato b) L'analisi della domanda c) L'analisi della concorrenza 4) L'analisi della situazione interna 5) Gli obiettivi di marketing e il ciclo di vita del prodotto <ol style="list-style-type: none"> a) Il ciclo di vita del prodotto 6) Le strategie di marketing mix <ol style="list-style-type: none"> a) La politica del prodotto b) La politica dei prezzi c) La distribuzione 7) Le forme di comunicazione <ol style="list-style-type: none"> a) La pubblicità b) La promozione c) Le pubbliche relazioni d) Il Direct marketing e) Il Web marketing 8) Il controllo e la valutazione dei risultati <p>UDA C PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE</p> <p>LA PROGRAMMAZIONE DI UNA NUOVA INIZIATIVA IMPRENDITORIALE: Il Business Plan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Dall'idea imprenditoriale al business plan 2) Le fasi per realizzare un business plan 3) I preventivi d'impianto 4) Il piano economico-finanziario 5) Il preventivo economico 6) La valutazione dei dati 7) La fase di start up <p>UDA C PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Perché programmare? 2) Le fasi della programmazione aziendale 3) I tempi della programmazione 4) Il budget 5) Come si costruisce il budget 6) Il controllo budgetario (budgetary control) 7) Vantaggi e limiti del budget |
|--|---|--|

Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Cucina

| Competenze trasversali | Competenze | Abilità | OSA |
|--|--|--|---|
| <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera. · valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. · 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. · correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p> <p>Saper gestire l'apertura di una attività ristorativa.</p> | <p>Realizzare piatti con prodotti del territorio. Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi. Progettare menù per tipologia di eventi. Saper impiattare un piatto, valorizzando tutti i sensi. Simulare eventi di catering e banquetting. Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari. Saper calcolare il costo piatto; Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni. Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute. Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p> | <p>Realizzare piatti con prodotti del territorio. Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi. Progettare menù per tipologia di eventi. Saper impiattare un piatto, valorizzando tutti i sensi. Simulare eventi di catering e banquetting. Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari. Saper calcolare il costo piatto; Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni. Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute. Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p> | <p>Unità di Apprendimento N°1 Principali tipo di menù. La stesura di un menù. Stili alimentari alternativi (vegetariano, vegano); La cucina vegetariana\vegana Riepilogo di alcuni argomenti base della cucina: I fondi di cucina, salse madri, salse derivate, i Roux; le cotture; Le farine; Tecniche di impiattamento.</p> <p>Unità di Apprendimento N° 2 Le intolleranze alimentari. Approvvigionamento. La gestione dell'economato. La determinazione dei costi e dei prezzi. Il Costo pasto Il riso; Cottura di un risotto; La micro territorialità Finger Food Unità di Apprendimento N° 3</p> <p>La tecnologia in cucina</p> <p>I nuovi modelli organizzativi Cottura a bassa temperatura. Reazione di maillard. Business plan di una attività ristorativa. Educazione Civica: la salute con il cibo. Catering e Banqueting; Cottura della pasta; Delivery. L'etichetta alimentare.</p> |

Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita

| Competenze trasversali | Competenze | Abilità | OSA |
|---|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 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 o permanente; Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali; Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio | <ul style="list-style-type: none"> 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. 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. 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. 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. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico I nuovi prodotti alimentari, gli additivi e gli alimenti funzionali. Enografia nazionale. Nozioni approfondite di abbinamento | <ul style="list-style-type: none"> Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti complessi. Realizzare decorazioni a tema, predisporre ambientazioni e arredi particolari in rapporto alle varie situazioni che si presentano. Descrivere accuratamente il processo di produzione di servizi e i prodotti enogastronomici. Adeguare il proprio stile comunicativo a quello richiesto dall' azienda in cui opera. Utilizzare strategie di vendita nel proporsi al cliente, valorizzando il prodotto/servizio offerto, in particolare per le risorse turistico enogastronomiche del territorio in cui opera. Proporre interpretazioni di bevande e accostamenti di ingredienti tenendo presente le nuove tendenze. Attivare tecniche di marketing dei prodotti enogastronomici. Descrivere le attività di promozione per la | <p>UDA 1 Catering & banqueting Definizione. Le aziende coinvolte e i profili specialistici-Eventi aziendali ed eventi privati -La location Più adatta alle varie circostanze - Requisiti base – elementi caratterizzanti 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, banqueting manager ed event wedding planner</p> <p>➤ UDA 2 Il bar e le attrezzature I cocktails 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>UDA 3 Prodotti tipici 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</p> |

| | | | |
|---|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> e di lavoro; 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; Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; 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; Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri. | | <p>valorizzazione dei prodotti tipici.</p> <ul style="list-style-type: none"> Organizzare il lavoro in funzione delle caratteristiche del servizio proposto all'utenza. Organizzare e realizzare buffet, catering e banqueting in differenti contesti. Comparare le diverse opzioni per lo svolgimento di un lavoro, valutarle in rapporto al risultato prefissato e motivare l'opzione scelta. Scegliere il livello di lavorazione dei prodotti in base a criteri economici, gastronomici ed organizzativi. <p>Proporre più abbinamenti di vini e altre bevande per lo stesso piatto.</p> | <p>tipico- il ruolo dei consumatori-i marchi di tutela dei prodotti (dop, igr, stg, bio)</p> <p>UDA 4 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 -Lacantina. L'etichetta: Informazioni obbligatorie e informazioni facoltative.</p> <p>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.</p> <p>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</p> |
|---|--|--|--|

RC 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 collab orando 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 |
|---|
| Punteggio in decimi |
| 10 = ECCELLENTE (E) |
| 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 |
| 9 = OTTIMO (O) |
| Conoscenza organica ed esauriente Spiccate capacità di interpretazione e giudizio Collegamenti efficaci Realizzazione accurata a livello tecnico-pratico Esposizione fluida e ricca |
| 8 = BUONO (B) |
| Conoscenza ampia e sicura Rielaborazione precisa dei contenuti Interesse per alcuni argomenti Esecuzione disinvolta a livello tecnico-pratico Esposizione sciolta e sicura |
| 7 = DISCRETO (D) |
| Conoscenza abbastanza articolata dei contenuti Rielaborazione con spunti personali su alcuni argomenti Esecuzione esatta delle consegne a livello tecnico-pratico Esposizione abbastanza appropriata |
| 6 = SUFFICIENTE (S) |
| 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 |

| |
|---|
| 5 = INSUFFICIENTE (I) |
| 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 |
| 4 = SENSIBILMENTE INSUFFICIENTE (SI) |
| 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 |
| 3 = GRAVEMENTE INSUFFICIENTE (GI) |
| Esposizione gravemente scorretta e confusa |
| 1-2 = TOTALMENTE INSUFFICIENTE (TI) |
| 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 |
| -Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo -Coesione e coerenza testuale | Accurata, approfondita e completa | 4 | |
| | Lineare, esauriente, nel complesso completa | 3 | |
| | Adeguata, coerente | 2 | |
| | Confusa, lacunosa, incompleta | 1 | |
| -Ricchezza e padronanza lessicale -Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura | Adeguata e significativa | 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 | Esaustiva 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 _____

| 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 significativa | 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 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 | 4 | |
| | Completa, esauriente | 3 | |
| | Semplice e lineare / adeguata | 2 | |
| | Imprecisa e frammentaria / lacunosa e confusa | 1 | |
| -Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti | 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 C

RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ

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 | |
| | Adeguata, coerente | 2 | |
| | Confusa, lacunosa, incompleta | 1 | |
| -Ricchezza e padronanza lessicale -Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura | Adeguata e significativa | 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 C | | | |
| -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 | 4 | |
| | Completa, esauriente | 3 | |
| | Semplice e lineare / adeguata | 2 | |
| | Imprecisa e frammentaria / lacunosa e confusa | 1 | |
| -Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali | Esaustiva 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

GRIGLIE 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 | |
| PUNTEGGIO TOTALE | | | /20 |

La Commissione

GRIGLIE DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

Scienze e cultura dell'alimentazione

Candidato _____ Classe _____ Data _____

| INDICATORI | LIVELLI | | PUNTEGGIO |
|--|---|-----|-----------|
| Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa | Comprensione completa della traccia proposta | 2 | /2 |
| | Comprensione sufficientemente adeguata | 1 | |
| | Comprensione parziale frammentaria | 0,5 | |
| Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina | Svolgimento completo, aderente alla traccia, articolato e approfondito | 6 | /6 |
| | Svolgimento completo e corretto, ma poco approfondito | 5 | |
| | Svolgimento sufficientemente corretto e coerente con la traccia proposta | 4 | |
| | Svolgimento superficiale, non del tutto coerente e con pochi spunti pluridisciplinari | 3 | |
| | Svolgimento frammentario e con pochi spunti pluridisciplinari | 2 | |
| | Svolgimento incompleto in quasi tutte le parti, incoerente o mancante | 1 | |
| Padronanza delle competenze Tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione dei contenuti | Padronanza completa delle problematiche, soluzione corretta, articolata e approfondita | 8 | /8 |
| | Padronanza completa delle problematiche, soluzione tecnicamente corretta, ma poco approfondita | 7 | |
| | Padronanza adeguata delle problematiche, soluzione corretta | 6 | |
| | Accettabile padronanza delle competenze professionali, soluzione quasi corretta | 5 | |
| | Modesta padronanza delle competenze professionali, soluzione parziale | 4 | |
| | Limitate competenze professionali, soluzione parziale e lacunosa | 3 | |
| | Insufficienti competenze professionali, soluzione molto lacunosa | 2 | |
| | Competenze gravemente insufficienti e soluzione totalmente scorretta o mancante | 1 | |
| Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici | Esaurienti capacità di argomentare, collegare e utilizzo appropriato della terminologia specifica | 4 | /4 |
| | Sufficiente capacità di sintesi e utilizzo pertinente terminologia specifica | 2 | |
| | Uso non appropriato delle capacità e/o assenza di terminologia specifica e difficoltà a collegare le informazioni | 1 | |
| PUNTEGGIO TOTALE | | | /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, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera | I | Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato. | 0.50 | |
| | II | Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato. | 1 | |
| | III | Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore. | 1.50 | |
| | IV | Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato. | 2 | |
| | V | Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore | 2.50 | |
| Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali | I | Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato | 0.50 | |
| | II | È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato | 1 | |
| | III | È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali | 1.50 | |
| | IV | È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali | 2 | |
| | V | È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali | 2.50 | |
| Punteggio totale della prova | | | | |

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, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera | I | Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato. | 0.50 | |
| | II | Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato. | 1 | |
| | III | Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore. | 1.50 | |
| | IV | Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato. | 2 | |
| | V | Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore | 2.50 | |
| Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali | I | Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato | 0.50 | |
| | II | È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato | 1 | |
| | III | È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali | 1.50 | |
| | IV | È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali | 2 | |
| | V | È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali | 2.50 | |
| Punteggio totale della prova | | | | |

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 7/05/2024

IL CONSIGLIO DI CLASSE

| COMPONENTE | DISCIPLINA | FIRMA |
|---------------------|----------------------------------|---------------------------|
| Prof. NOTARO | ITALIANO | <i>Justino</i> |
| Prof. NOTARO | STORIA | <i>Justino</i> |
| Prof. POSCA | INGLESE | <i>f. Posca</i> |
| Prof. DAVID | MATEMATICA | <i>Carmine David</i> |
| Prof.ssa LAUNI | SPAGNOLO | <i>Luigi Launi</i> |
| Prof.ssa PUGLIESE | DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA | <i>Paola Pugliese</i> |
| Prof. SSA ZARLENGA | SCIENZE MOTORIE | <i>W. Zarlinga</i> |
| Prof. ORIGLIA | LABORATORIO CUCINA | <i>Y. Origlia</i> |
| Prof. CUNSOLO | LABORATORIO SALA | <i>Enrico Cunso</i> |
| Prof.ssa CELIAMAGNO | RELIGIONE | <i>Stefano Celiamagno</i> |
| Prof.ssa GRECO | SCIENZA DEGLI ALIMENTI | <i>Roberto Greco</i> |
| Prof.ssa ROVITO | SOSTEGNO | <i>Edmon Rato</i> |
| Prof.ssa PAPAleo | SOSTEGNO | <i>Roberta PapaLeo</i> |

IL COORDINATORE

[Handwritten signature]

IL DIRIGENTE SCOLASTICO



Il Dirigente Scolastico
Prof. Renato Daniele

[Handwritten signature]