



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE  
“ PELLEGRINO ARTUSI ”



(Cod. RARH020004)

Distr.scol.n. 41

Via Tarlombani, 7 - 48025 Riolo Terme (Ravenna) - Italia

Cod.Fisc. 90003100394

[www.alberghieroriolo.edu.it](http://www.alberghieroriolo.edu.it)

Tel.: 0546711113 - 054671636 - 054671851

Fax: 054671859

Codice univoco fatt.elettr. UFBLHI

E-mail: rarh020004@istruzione.it

E-mail cert. (PEC): rarh020004@pec.istruzione.it

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**  
ai sensi dell'art. 17, comma 1, del D.Lgs. 62/2017

**ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

**CLASSE V A**

**Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**

**Laboratorio dei Servizi Enogastronomici  
Settore Cucina**

# INDICE

## **1 INFORMAZIONI GENERALI**

- 1.1 Competenze professionali del diplomato in "Enogastronomia e ospitalità alberghiera"
- 1.2 Articolazione quadro orario triennio
- 1.3 Presentazione della classe
- 1.4 Docenti componenti il Consiglio di Classe
- 1.5 Articolazione dell'Esame di Stato e commissari interni

## **2. ATTIVITÀ DI COMPETENZA DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

- 2.1 Obiettivi generali perseguiti dal C.d.C.
- 2.2 Obiettivi raggiunti
- 2.3 Metodi e strumenti utilizzati, attività di recupero
- 2.4 Percorsi per le Competenze Trasversali e per Orientamento (PCTO)
- 2.5 Verifiche, valutazioni e criteri docimologici
- 2.6 Criteri per l'attribuzione del credito scolastico
- 2.7 UdA
- 2.8 Attività di orientamento
- 2.9 Attività integrative ed extracurricolari
- 2.10 Simulazioni delle prove d'esame

## **3. Programmazioni didattiche effettivamente svolte nei singoli insegnamenti**

- 3.1 Italiano
- 3.2 Storia
- 3.3 Matematica
- 3.4 Lingua Inglese
- 3.5 Lingua Francese

- 3.6 Insegnamento della Religione Cattolica
- 3.7 Scienze motorie e sportive
- 3.8 Diritto e tecniche amministrative
- 3.9 Scienze e cultura dell'alimentazione
- 3.10 Lab. servizi enogastr. - settore Cucina
- 3.11 Educazione Civica

**Allegato A** – Valutazione del Percorso PCTO (allegato al verbale dello scrutinio)

**Allegato B** – Griglie di valutazione delle PROVE SCRITTE utilizzate in sede di simulazione di prima e seconda prova scritta (allegate al presente documento)

**Allegato C** – Documentazione crediti scolastici (allegato al verbale dello scrutinio)

**Allegato D** – Documenti riservati depositati in segreteria (schede di presentazione dei candidati, materiale legge 104/92, legge 170/2010 e DM 27/12/12)

## 1. Informazioni generali

Nello scorso anno scolastico la riforma degli Istituti professionali disegnata dal D. Lgs. 61/2017 è giunta a regime. Tuttavia, a causa dell'emergenza alluvionale che ha colpito tra gli altri anche il territorio di Riolo Terme, l'esame di Stato si è tenuto in forma semplificata senza lo svolgimento delle consuete prove scritte. Per la prima volta, nel corrente anno scolastico, le classi quinte del nuovo ordinamento affrontano dunque un esame di Stato arricchito di una nuova seconda prova che mira a valutare le competenze in uscita e non le singole discipline. Il Consiglio di classe ha dunque operato cercando di preparare al meglio le studentesse e gli studenti ad affrontare questa prova, pur non potendo fare affidamento sull'esperienza pregressa.

### 1.1 Competenze professionali del diplomato in "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" (Allegato 2-G D.I. 92/2018)

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento (...) comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

**Competenza n. 1** Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

**Competenza n. 2** Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

**Competenza n. 3** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

**Competenza n. 4** Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

**Competenza n. 5** Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

**Competenza n. 6** Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

**Competenza n. 7** Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

**Competenza n. 8** Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

**Competenza n. 9** Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

**Competenza n. 10** Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

**Competenza n. 11** Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Il profilo dell'indirizzo è declinato e orientato dalle istituzioni scolastiche all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, con riferimento ai codici ATECO e alle specifiche caratterizzazioni (Enogastronomia, Arte Bianca e Pasticceria, Sala-bar e vendita e Accoglienza Turistica).

L'indirizzo di studi fa riferimento alle seguenti attività, contraddistinte dai codici ATECO adottati dall'ISTAT per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico ed esplicitati a livello di Sezione e di correlate Divisioni:

I - ATTIVITA' DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE

I - 55 ALLOGGIO

I - 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

C - ATTIVITÀ MANIFATTURIERE

C - 10 INDUSTRIE ALIMENTARI

N - NOLEGGIO, AGENZIE DI VIAGGIO, SERVIZI DI SUPPORTO ALLE IMPRESE

## 1.2 Articolazione quadro orario del triennio - classe V sez. A

### AREA GENERALE

DISCIPLINE SETTIMANALI	ore III anno	ore IV anno	ore V anno
Italiano	4	4	4
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Lingua Inglese	2	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2
IRC/AA	1	1	1

### AREA DI INDIRIZZO

DISCIPLINE SETTIMANALI	ore III anno	ore IV anno	ore V anno
Lingua Francese	3	3	3
Scienze e cultura dell'alimentazione*	5	4	5
Diritto e tecniche amministrative	3	3	3
Laboratorio cucina	7	6	7
Laboratorio sala e vendita	-	2	-

\* Sono previste 2 ore di compresenza settimanale con l'insegnante tecnico pratico nel 3° anno e 1 ora nel 4° e 5° anno.

Per le informazioni relative al PCTO, si rimanda alla sezione 2.4 del Documento.

### 1.3 Presentazione della Classe

La classe V A risulta composta da 21 studenti, 8 femmine e 13 maschi, tutti provenienti dallo stesso gruppo classe dell'anno precedente. Tutti studiano francese come seconda lingua straniera.

Al termine della classe quarta sono risultati promossi per merito 15 studenti.

Si segnala che nel passaggio dalla classe IV alla classe V, il consiglio di classe ha disposto la sospensione del giudizio per 6 studenti

I luoghi di provenienza degli studenti sono:

Faenza	6	Cotignola	1
Modigliana	2	Lugo	2
Marradi	1	Bagnacavallo	1
Massa Lombarda	1	Imola	6
Brisighella	1		

La classe ha iniziato l'anno scolastico effettuando il PCTO (Percorso per le Competenze Trasversali e di Orientamento) dal 15 settembre al 5 ottobre. Le lezioni in aula sono quindi iniziate regolarmente il 6 ottobre 2023.

Nel passaggio dalla classe IV alla V, la continuità didattica è stata assicurata per tutti gli insegnamenti tranne che per l'arrivo del nuovo docente di Scienza e cultura dell'alimentazione.

La frequenza della maggior parte degli allievi della classe è stata generalmente costante. Alcuni studenti, tuttavia, hanno effettuato numerose assenze, entrate in ritardo ed uscite anticipate, qualcuna anche in occasione di verifiche o di interrogazioni. Uno studente, che aveva già totalizzato molte assenze, ha di fatto smesso di frequentare dalla fine del primo quadrimestre.

Un discreto numero di studenti ha dimostrato, in quasi tutte le materie, una partecipazione al dialogo educativo abbastanza interessata, svolgendo il proprio lavoro domestico in modo costante e dimostrando di aver preso con serietà il proprio percorso scolastico. Da parte di altri studenti c'è stato invece un impegno più scarso e scostante dettato da un minor interesse, da superficialità e da una minore responsabilità nell'affrontare le attività didattiche proposte.

Complessivamente, comunque, il clima all'interno della classe è stato positivo e costruttivo, soprattutto nella seconda metà dell'anno scolastico, e i ragazzi si sono dimostrati sufficientemente educati e desiderosi di instaurare un buon rapporto con il gruppo dei docenti. Nonostante fosse presente qualche piccolo attrito tra alcuni studenti, e, a tratti, qualche atteggiamento polemico, questo non ha pregiudicato il clima all'interno del gruppo classe, determinando un percorso scolastico senza eccessive difficoltà.

Per quanto riguarda il profitto, sono numerosi gli studenti che raggiungono risultati più che sufficienti e discreti. Si evidenzia un piccolo gruppo di studenti che ha raggiunto buoni risultati, talvolta anche con alcune eccellenze da evidenziare, in modo particolare riguardo ad alcuni insegnamenti che essi hanno trovato più congeniali alle loro attitudini e inclinazioni.

Tuttavia è necessario segnalare che un ristretto gruppo di alunni, a causa di un metodo di lavoro poco consolidato, evidenzia lacune nelle conoscenze e nelle competenze di alcune materie e quindi non raggiunge pienamente gli obiettivi didattici previsti dalle programmazioni delle diverse discipline, mettendo a rischio, ad oggi, l'ammissione all'esame di stato.

Durante l'intero anno scolastico, tutti i docenti hanno offerto agli allievi possibilità di recupero tramite costanti e mirati interventi in orario curricolare, lezioni e corsi di recupero e/o consolidamento, somministrazione di verifiche per il recupero delle

insufficienze riportate nei diversi moduli. A questo proposito, si sottolinea che nel secondo quadrimestre, è stato attivato dall'Istituto un corso di recupero pomeridiano di Scienza e Cultura dell'alimentazione, rivolto in particolare a questa classe.

Diversi studenti, nella loro carriera scolastica, hanno partecipato a manifestazioni, progetti scolastici ed extrascolastici (Concorsi, Progetti sportivi, Corso di sommelier, corsi per certificazioni linguistiche, Erasmus) con motivazione, serietà ed impegno.

Alcuni alunni manifestano un buon interesse per le materie di indirizzo e/o svolgono già attività professionali occasionali o regolari.

All'interno della classe sono presenti tre studenti con Disturbi Specifici di Apprendimento e uno studente BES, che durante l'anno hanno usufruito degli strumenti dispensativi e compensativi previsti dal relativo PDP, per i quali si rimanda al quadro normativo dettato dalla legge 170/2010, dal DM 27/12/12 e ai documenti riservati depositati in segreteria. Per questi studenti si rende opportuno l'utilizzo anche durante le prove d'esame degli strumenti compensativi utilizzati durante il corso dell'anno scolastico come riportato nei rispettivi PDP.

Vi sono inoltre quattro alunni con disabilità, per i quali è stata predisposta e realizzata una programmazione educativa/didattica individualizzata (PEI), pertanto le prove d'esame finale terranno conto di tale percorso e accerteranno una preparazione idonea al rilascio del diploma o di un attestato di frequenza, nel caso trattasi di programmazione con obiettivi non riconducibili a quelli ministeriali, con il rilascio della relativa "Attestazione dei crediti formativi". Nelle relazioni finali degli alunni, allegate in appendice del documento del 15 maggio, saranno descritte nel dettaglio motivazioni e richieste di modalità di effettuazione delle prove d'esame.

#### **1.4 Docenti componenti il Consiglio di classe:**

<b>Insegnamento</b>	<b>terzo anno</b>	<b>quarto anno</b>	<b>quinto anno</b>
Italiano e Storia	Antonio Roberto Romasco	Antonio Roberto Romasco	Antonio Roberto Romasco
Lingua Inglese	Bandini Annarita	Bandini Annarita	Bandini Annarita
Lingua Francese	Giorgi Anna	Giorgi Anna	Giorgi Anna
Scienza e cultura dell'alimentazione	Errante Giacomo	Errante Giacomo	Gasperini Marco
Laboratorio di Enogastronomia - Cucina	Bettelli Massimo	Bettelli Massimo	Bettelli Massimo
Diritto e Tecniche amministrative	Occhionero Walter	Andreassi Pamela	Andreassi Pamela
Matematica	Demo Debora	Demo Debora	Demo Debora
IRC	Bonfiglioli Barbara	Bonfiglioli Barbara	Bonfiglioli Barbara



Laboratorio di Enogastronomia - Sala	-	Ortolani Lorella	-
Scienze motorie	Guerrini Paola	Tassinari Domenico	Tassinari Domenico

### 1.5 Articolazione dell'Esame di Stato

Ai sensi dell'O.M. 55 del 22 marzo 2024 e dell'art. 17 del D.Lgs. 62/2017 l'esame comprende:

- una **prima prova scritta nazionale di lingua italiana**;
- una **seconda prova scritta** che negli istituti professionali di nuovo ordinamento non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali di nuovo ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica:
  - a. la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164;
  - b. il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.

Con riferimento alla seconda prova scritta, le commissioni declinano le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato (o agli specifici percorsi attivati) dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e tenendo conto della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto, costruendo le tracce delle prove d'esame come segue. La trasmissione della parte ministeriale della prova avviene tramite plico telematico il martedì precedente il giorno di svolgimento della seconda prova. Le commissioni elaborano tre proposte di traccia. Tra tali proposte viene sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta dai candidati.

- **un colloquio.**

Per le indicazioni normative relative allo svolgimento delle prove scritte e del colloquio, si rimanda alla lettura dell'O.M. 55 del 22 marzo 2024.

#### **DISCIPLINE AFFIDATE AI COMMISSARI ESTERNI:**

- |                    |                     |
|--------------------|---------------------|
| 1. Lingua Italiana | PRIMA PROVA SCRITTA |
| 2. Lingua Inglese  | COLLOQUIO           |
| 3. Matematica      | COLLOQUIO           |

#### **DISCIPLINE AFFIDATE AI COMMISSARI INTERNI:**

- |   |                       |
|---|-----------------------|
| 1. Scienza e cultura dell'alimentazione | SECONDA PROVA SCRITTA |
|   | Prof. Gasperini Marco |

- |   |   |
|---|---|
| 2. Laboratorio di enogastronomia - Cucina | SECONDA PROVA SCRITTA<br><br>Prof. Bettelli Massimo |
| 3. Lingua francese                        | COLLOQUIO<br><br>Prof.ssa Giorgi Anna               |

## 2. Attività di competenza del Consiglio di Classe

### 2.1 Obiettivi generali perseguiti dal C.d.C.

#### **OBIETTIVI GENERALI**

Il Consiglio di classe ha operato per il raggiungimento delle competenze di riferimento dell'Area generale così come riportate nell'allegato 1 del regolamento emanato con DM MIUR n. 92/2018, ed esattamente:

Competenza n. 1	Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
Competenza n. 2	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
Competenza n. 3	Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
Competenza n. 4	Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
Competenza n. 5	Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
Competenza n. 6	Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
Competenza n. 7	Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
Competenza n. 8	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
Competenza n. 9	Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo
Competenza n. 10	Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia,

	all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
Competenza n. 11	Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
Competenza n. 12	Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

A tali competenze degli insegnamenti dell'area generale si ricordano le competenze del profilo professionale indicate al punto 1.1 del presente documento.

## **2.2 Obiettivi raggiunti**

Le programmazioni didattiche ipotizzate ad inizio anno scolastico sono state complessivamente svolte.

Per quanto riguarda le competenze, le abilità e le conoscenze, la classe, al termine del suo percorso formativo, risulta così strutturata:

Livello Iniziale: 2

Livello Base: 13

Livello Intermedio: 4

Livello Avanzato: 2

## **2.3 Metodi e strumenti utilizzati, attività di recupero**

### ***Metodologia didattica del Consiglio di Classe:***

- Lezioni frontali e dialogate
- Lavori individuali e di gruppo guidati dall'insegnante
- Esercitazioni individuali e collettive, anche con esperti esterni
- Letture guidate e autonome
- Esercitazioni pratiche/sportive
- Apprendimento cooperativo
- Discussioni in classe
- Conferenze e lezioni di esperti
- Degustazioni cibo/vino
- Ricerche individuali da presentare alla classe

### ***Strumenti utilizzati:***

- Libri di testo, quaderno di lavoro
- Fotocopie e dispense fornite dal docente
- Opere integrali di narrativa
- Saggi e/o documenti storici
- Schemi riassuntivi
- Carte tematiche, grafici e mappe concettuali, Immagini

- Quotidiani e riviste
- Vocabolari
- Audiovisivi
- Presentazioni in PPT, materiali in PDF
- Computer e Internet
- GSuite, Piattaforme *e-learning*
- Registro elettronico

### **Metodologia di recupero utilizzata**

- Corsi di recupero
- Studio individuale
- Recupero in itinere

### **2.4 Percorso per le Competenze Trasversali e di Orientamento (PCTO)**

La legge n. 107 del 2015 ha reso l'alternanza scuola-lavoro (ASL) parte integrante del curriculum scolastico e la legge di bilancio 2019 ha ridefinito l'alternanza denominandola "Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento" (PCTO).

Il percorso, condiviso nella sua struttura dal Collegio dei Docenti, è stato progettato dal Consiglio di classe e seguito, nella parte operativa, dal docente di Laboratorio di Enogastronomia - Cucina.

Per quanto è stato possibile, il Consiglio di classe ha cercato di integrare le attività d'aula con il percorso in azienda. L'inserimento degli studenti nelle attività di lavoro di un reparto produttivo con affiancamento di un lavoratore esperto (tutor aziendale) ha permesso un contatto più diretto e approfondito con l'organizzazione, la cultura, i valori del lavoro, rendendo perciò più tangibile quanto studiato in aula. L'esperienza prolungata nel mondo del lavoro ha risposto anche alle esigenze di una più completa professionalizzazione degli studenti, sia in termini di competenze specifiche, sia di valori e comportamenti.

Alcuni studenti hanno effettuato esperienze di alternanza all'estero.

### **Articolazione del progetto**

Il percorso di PCTO nel triennio ha occupato gli alunni per 448 ore di esperienza in aula e di esperienza in azienda così suddivise:

<b>Classe</b>	<b>anno scolastico</b>	<b>Lezioni d'aula inerenti i PCTO</b>	<b>ASL/PCTO in azienda</b>
1° e 2°		n. 12 ore corso sicurezza rischio medio n. 6 formazione in materia di igiene degli alimenti con conseguimento dell'attestato per alimentarista	
3°	2021-22		n. 160 ore

4°	2022-23	n. 6 formazione in materia di igiene degli alimenti con rinnovo dell'attestato per alimentarista	n. 144 ore
5°	2023-24		n. 120 ore
<b>Totale</b>		<b>n. 24 ore</b>	<b>n. 424 ore</b>

### Lezioni d'aula

Oltre ai corsi sulla sicurezza e di formazione in materia di igiene degli alimenti (entrambi conclusi con una verifica che è stata valutata insieme all'esperienza di alternanza), le lezioni d'aula sono state così articolate:

- preparazione all'inserimento in azienda, con brevi incontri con gli alunni al fine di fornire informazioni sulle modalità operative in azienda, sul progetto individuale, sulle mansioni, i compiti e i ruoli da ricoprire, sui referenti a cui rivolgersi, sulle modalità di relazione con i nuovi colleghi, sulla sicurezza sul lavoro e i principi di igiene da rispettare, sul rispetto della privacy e delle regole aziendali (regolamenti interni, orari);
- breve feed-back e verifica dell'esperienza effettuata in termini di utilità, relazioni instaurate, competenze raggiunte, eventuali gap rispetto alle aspettative iniziali. Il confronto con i compagni è stato essenziale per valutare differenti metodi organizzativi e di lavoro.

### PCTO in azienda

L'Istituto ha organizzato il percorso di PCTO del gruppo classe in azienda come di seguito riassunto:

- nella classe terza l'esperienza in azienda è stata effettuata dal 14/03/2022 al 09/04/2022;
- nella classe quarta l'esperienza in azienda è stata effettuata dal 04/05/2023 al 27/05/2023;
- nella classe quinta, l'esperienza in azienda si è svolta all'inizio dell'anno scolastico ed esattamente dal 15/09/2023 al 05/10/2023.

Per determinazione del Collegio dei docenti che ha inteso potenziare la modalità di apprendimento attuata attraverso il *learning by doing*, gli studenti hanno totalizzato un numero di ore di PCTO superiore alle 210 minime previste per gli istituti professionali.

Tutoraggio e visite: durante l'attività in azienda i tutors scolastici hanno effettuato un costante e attento monitoraggio dell'esperienza in azienda, con telefonate e una o due visite in azienda per periodo, al fine di verificare l'andamento dell'esperienza, rilevare e correggere eventuali criticità.

### **Valutazione del PCTO**

Il percorso è stato valutato dal Consiglio di classe nel secondo quadrimestre di ognuno dei tre anni, tenendo in considerazione in particolare la valutazione del tutor aziendale, ma anche i diari di bordo compilati dagli studenti (Lingua italiana), il feed-back (Laboratorio di cucina), le valutazioni delle certificazioni di idoneità sanitaria (Scienza e

cultura dell'alimentazione) e sulla sicurezza (Diritto e tecniche amministrative). Le valutazioni dei singoli alunni sono riportate nell'allegato A, depositato in segreteria. Il Collegio dei docenti ha stabilito che l'alternanza scuola-lavoro incide nella definizione del voto del II quadrimestre delle seguenti discipline (a fianco la relativa percentuale di peso):

- Italiano o Lingua straniera (se l'alternanza è effettuata all'estero): 15%
- Diritto e tecniche amministrative: 15%
- Scienza e cultura dell'alimentazione: 15%
- Laboratorio di cucina: 30%
- Voto di condotta: 20%

Nella classe Terza, Quarta e Quinta, la valutazione del tutor aziendale ha considerato i seguenti compiti di realtà (che afferiscono alle discipline o alla condotta come segnalato di seguito, insieme alle principali competenze correlate), valutandoli mediante indicatori di livello (da 1 a 4): la "traduzione" in voto dei livelli (qui sotto riportata) è stata fatta dal Consiglio di classe.

<b>Comportamento</b>			
FOCUS	VOTO	EVIDENZE	COMPETENZE CORRELATE <sup>1</sup>
<b>Consapevolezza riflessiva e critica</b>	9-10	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo molto critico	<b>Imparare a imparare</b> (CC-EU)
	7-8	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo il processo personale di lavoro svolto, che affronta in modo critico	
	6	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico	
	4-5	Presenta un atteggiamento esecutivo e indica solo preferenze emotive (mi piace, non mi piace)	
<b>Cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine</b>	9-10	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi, che porta a termine con notevole senso di responsabilità	<b>Spirito di iniziativa e imprenditorialità</b> (CC-EU)
	7-8	Nel gruppo di lavoro è abbastanza disponibile alla cooperazione, assume incarichi e li porta generalmente a termine con responsabilità	

	6	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi avvalendosi del supporto dei docenti e del gruppo	
	4-5	Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato	
<b>Comportamento organizzativo</b>		v. Diritto e Tecniche Amministrative	<b>Competenze sociali e civiche</b> (CC-EU)

## Italiano o lingua straniera

FOCUS	VOTO	EVIDENZE	COMPETENZE CORRELATE <sup>1</sup>
<b>Utilizzo del linguaggio verbale e scritto, compresa la microlingua di settore</b>	9-10	Ha un linguaggio ricco e articolato e utilizza termini specifici e tecnici in modo pertinente, adeguandolo a contesto, scopo e destinatari	<b>Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento (ITA-L.STR)</b> <b>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 (PRO-PRO)</b>
	7-8	La padronanza del linguaggio, compresi i termini specifici e tecnici da parte dell'allievo è soddisfacente; l'adeguamento al contesto, allo scopo e ai destinatari è generalmente corretto	
	6	Utilizza un linguaggio standard con minimi apporti di tipo specifico e tecnico; l'adeguamento al contesto, allo scopo e ai destinatari non è quindi sempre pertinente	
	4-5	Utilizza un linguaggio essenziale o lacunoso, senza apporti di tipo specifico e tecnico con errori e improprietà	
<b>Autovalutazione dello studente</b>	(nelle modalità stabilite dal dipartimento)		<b>Consapevolezza ed espressione culturale</b> (CC-EU)

<b>FOCUS</b>	<b>VOTO</b>	<b>EVIDENZE</b>	<b>COMPETENZE CORRELATE<sup>1</sup></b>
<b>Cura degli ambienti, delle attrezzature e degli strumenti</b>	9-10	È pronto nel compiere e tutte le operazioni mansioni di cura dell'ambiente di lavoro, delle attrezzature e degli strumenti, vede i problemi ed interviene in una logica preventiva	<b>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera (LAB)</b>
	7-8	Compie su propria iniziativa tutte le operazioni mansioni di cura dell'ambiente di lavoro, delle attrezzature e degli strumenti	
	6	Compie su propria iniziativa semplici operazioni di cura dell'ambiente di lavoro, delle attrezzature e degli strumenti	
	4-5	Solo se sollecitato, svolge mansioni di cura dell'ambiente di lavoro, delle attrezzature e degli strumenti	
<b>Tecniche, preparazioni e servizio dei prodotti enogastronomici</b>	9-10	Organizza il lavoro con sicurezza e puntualità, opera in modo tecnicamente corretto, realizza il prodotto/servizio con precisione e senso di responsabilità	<b>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera (LAB)</b>
	7-8	Organizza il lavoro in modo abbastanza sicuro e puntuale, esegue le tecniche correttamente, realizza il prodotto/servizio con buona precisione un adeguato senso di responsabilità	
	6	Organizza il lavoro in modo non sempre sicuro e puntuale, esegue le tecniche con sufficiente puntualità, realizza il prodotto/servizio in modo accettabile.	
	4-5	Organizza il lavoro solamente se guidato, esegue le tecniche in modo approssimativo, realizza il	



	prodotto/servizio non sempre adeguato alla richiesta.	
--	---	--

## Scienza e cultura dell'alimentazione

FOCUS	VOTO	EVIDENZE	COMPETENZE CORRELATE <sup>1</sup>
<b>Controllo e utilizzo degli alimenti e/o bevande</b>	9-10	Conserva in modo appropriato gli alimenti, li sceglie e li utilizza in funzione delle preparazioni da eseguire, li lavora nel rispetto delle norme, al fine di valorizzare i prodotti	<b>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico (SCA)</b>
	7-8	Conserva in modo adeguato gli alimenti, li sceglie e li utilizza in modo corretto, li lavora nel rispetto delle norme	
	6	Conserva in modo abbastanza adeguato gli alimenti, li sceglie e li utilizza con in modo idoneo, generalmente li lavora nel rispetto delle norme	
	4-5	Non sempre conserva in modo adeguato gli alimenti, se guidato li sceglie e li utilizza con in modo corretto, durante la loro lavorazione non sempre è rispettoso delle norme	
<b>Sicurezza sul lavoro</b>		v. Diritto e Tecniche Amministrative	<b>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti (SCA)</b>

<b>FOCUS</b>	<b>VOTO</b>	<b>EVIDENZE</b>	<b>COMPETENZE CORRELATE<sup>1</sup></b>
<b>Comportamento organizzativo</b>	9-10	Riconosce i ruoli e le regole, mostra un comportamento corretto e uno stile positivo di coinvolgimento; ha buona disponibilità e curiosità	<b>Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona della collettività e dell'ambiente (AC-SS)</b>
	7-8	Riconosce i ruoli e le regole e mostra un comportamento corretto	
	6	Si comporta nell'insieme con rispetto delle regole e dei ruoli	
	4-5	In alcuni casi ha uno stile di tipo confidenziale e non sempre è rispettoso dei tempi e delle consegne	
<b>Sicurezza sul lavoro</b>	9-10	Conosce e rispetta le norme inerenti la sicurezza sul posto di lavoro e la sicurezza igienica in modo approfondito collaborando attivamente per rendere l'ambiente sicuro	<b>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro (DTA)</b> <b>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti (DTA)</b>
	7-8	Conosce e rispetta le norme inerenti la sicurezza sul posto di lavoro e la sicurezza igienica in modo più che adeguato	
	6	Conosce e rispetta sufficientemente le norme inerenti la sicurezza sul posto di lavoro e la sicurezza igienica.	
	4-5	In genere conosce e rispetta le norme inerenti la sicurezza sul posto di lavoro e la sicurezza igienica, pur se talvolta omette alcune indicazioni	

<sup>1</sup> **Competenze:** CC-EU = chiave europee; PRO-PRO = profilo professionale; AC-SS = Asse Culturale Storico Sociale

**Competenze afferenti alle seguenti discipline** (v. schede disciplinari): ITA = Italiano; L.STR = Lingue Straniere; LAB= Discipline di Laboratorio; SCA = Scienza e Cultura dell’Alimentazione; DTA = Diritto e Tecniche Amministrative

## 2.5 Verifiche, valutazioni e criteri docimologici

Le verifiche, scritte ed orali, sono state sistematiche, programmate con gli alunni, per evitare il sovraccarico degli impegni. **Le prove scritte** sono state proposte in forma di questionari, di elaborazioni, di temi. **Le verifiche orali** si sono svolte mediante interrogazioni individuali, discussioni, presentazioni autonome di argomenti e richieste di interventi personali a conclusione delle varie unità didattiche.

**La valutazione** ha tenuto conto del livello di partenza; della partecipazione; dell’interesse; della frequenza; delle conoscenze, delle competenze e delle capacità raggiunte.

### Criteri docimologici

2	3	4	5	6/7	7/8	8/9	9/10
Rifiuto della materia	Gravissima insufficienza con lacune pregresse	Gravemente insufficiente	Nettamente insufficiente	Sufficiente	Discreto	Buono	Ottimo

## 2.6 Criteri per l’attribuzione del credito scolastico

Il credito scolastico verrà attribuito dal Consiglio di Classe utilizzando l’apposita tabella prevista dalla normativa vigente, tenendo conto del profitto strettamente scolastico. Nella determinazione del credito scolastico, per assegnare il punteggio più alto all’interno della banda di oscillazione di riferimento, qualora la media attribuisca il punteggio più basso della banda stessa, il Collegio docenti ha deliberato di valutare le seguenti componenti:

- il profitto;
- l’assiduità della frequenza;
- l’impegno nella partecipazione al dialogo educativo;
- partecipazione ad attività complementari ed integrative organizzate dalla scuola, in linea con il PTOF:
  - o Partecipazione a ORIENTAMENTO, OPEN DAY e altre manifestazioni scolastiche (eventi tra sagre, concorsi e manifestazioni);
  - o Giudizio formulato dal docente di IRC o dal docente di Alternativa alla religione (NO STUDIO ASSISTITO) in base all’art 8 OM n. 252 del 19/04/2016
  - o PARTECIPAZIONE AD ORGANI DI RAPPRESENTANZA STUDENTESCA (almeno a livello provinciale)

- o Partecipazione ad attività extra-curricolari progettate dalla scuola di almeno 15 ore (es. Corso Sommelier, PON, Progetto LILT);
- o CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE: PET, FCE, DELF A2-B1, FIT superamento di esame relativo e/o partecipazione continuativa al corso di preparazione;
- o Partecipazione al Programma di mobilità europea ERASMUS + (impegno dimostrato nella presentazione della domanda)
- partecipazione ad attività formative extra-scolastiche debitamente documentate:
  - o ATTIVITA' SOCIALMENTE UTILI: VOLONTARIATO con partecipazione continuativa (CRI, Protezione Civile, Scoutismo, ecc);
  - o Corso di PRIMO SOCCORSO con brevetto;
  - o Donazione di sangue (e NON IDONEITA' ALLA DONAZIONE);
  - o ECDL;
  - o ATTIVITA' SPORTIVA di tipo agonistico/amatoriale continuativa e certificata dalla società sportiva;
  - o Attività ARTISTICO-ESPRESSIVE: teatro, ballo, studio di uno strumento musicale, partecipazione a gruppi folkloristici, coro;
  - o CORSO DI FOTOGRAFIA.

## 2.7 U.d.A

<b>a.s. e periodo</b>	2023 - 24, primo e secondo quadrimestre
<b>1. Titolo UdA</b>	PREPARIAMOCI ALL'ESAME DI STATO
<b>2. Contestualizzazione</b>	<p>La riforma degli Esami di Stato, che ha interessato tutti gli IP a partire dall'anno scolastico 22-23, prevede che la seconda prova scritta sia preparata - sulla base delle indicazioni contenute nel plico telematico inviato dal MIUR alle scuole il giorno stesso (o quello prima) della prova scritta, concernenti il Nucleo tematico dei QdR da trattare e la tipologia di prova (A, B, C, D) - dai docenti delle discipline dell'area di indirizzo, in maniera condivisa, integrata e interdisciplinare. La prova deve accertare le competenze e pertanto la traccia somministrata deve prevedere la somministrazione di compiti in contesti reali, anche se puramente in forma scritta. Inoltre il colloquio orale richiede agli alunni di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capaci di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale.</p> <p>Al fine di guidare gli alunni ad affrontare questo tipo di performance, si propone che le UDA di indirizzo per le classi Quinte di SALA e CUCINA vengano sviluppate trattando gli argomenti in classe e nei Laboratori, attraverso lezioni partecipate, lezioni in compresenza, incontri ed esperienze in collaborazione con esperti e professionisti del settore e assegnando poi agli alunni un prodotto da realizzare a gruppi o</p>

	<p>singolarmente, e da presentare oralmente o in forma scritta. Le discipline dell'area di indirizzo interessate sono le seguenti:  SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE  CUCINA  DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE  a cui si aggiunge per questa UDA  MATEMATICA</p>
<b>3. Destinatari</b>	Classe 5 <sup>^</sup> sezione A caratterizzazione CUCINA
<b>4. Monte ore complessivo</b>	40
<b>5. Situazione-problema/compito di realtà/tema di riferimento dell'UdA</b>	<p><b>Verranno assegnati durante tutto l'anno i seguenti compiti, da definire nel dettaglio, in maniera condivisa dal gruppo di docenti coinvolti, tratti da contesti reali:</b></p> <p>Progettazione, stesura e auto-valutazione di un menu sotto il profilo merceologico (adattabilità degli ingredienti utilizzati ai diversi stili di alimentazione: onnivori, vegani, vegetariani, sostenibili dal punto di vista ambientale e sociale; limitazioni su base religiosa in funzione dei contesti culturali per venire incontro alle attese e ai profili culturali del cliente) e nutrizionale (bisogni, attese e i profili dietetici del cliente; stili di alimentazione) → <b>nucleo tematico 1</b></p> <p>Progettazione, stesura e auto-valutazione di un menu sotto il profilo merceologico (identificazione delle risorse: territorialità, controllo della qualità, tecnica produttiva adottata e ricadute in termini di sostenibilità ambientale), nutrizionale (ottimizzazione dei risultati da un punto di vista nutrizionale), (attese e i profili culturali del cliente), legale (efficienza aziendale: procedura di controllo merci in entrata; comunicazione allergeni e criteri di selezione dei fornitori), etico-sociale e religioso (valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo) → <b>nucleo tematico 2</b></p> <p>Stesura di procedure operative standard, in ottica manuale di autocontrollo aziendale su metodo HACCP, utili a garantire la programmazione e l'attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi → <b>nucleo tematico 3</b></p> <p>ricerca di mercato finalizzata alla realizzazione di un censimento completo degli alimenti prodotti nella propria provincia di appartenenza che si fregiano di marchi DOP/IGP/STG. Stesura di un menu e di una carta dei vini che, includendo i prodotti censiti, abbia la finalità di comunicare gli aspetti di pregio peculiari del territorio oggetto di ricerca. → <b>nuclei tematici 4 e 5</b></p> <p>Progettazione, stesura e auto-valutazione sotto il profilo nutrizionale (diffusione della cultura di una sana ed equilibrata alimentazione) ed etico-sociale di un menu caratterizzato dal fatto di includere nuovi alimenti (novel food/alimenti arricchiti-fortificati/alimenti funzionali) (introduzione di nuovi alimenti) → <b>nucleo tematico 6</b></p> <p>Territorio e qualità: ricerca di mercato finalizzata alla realizzazione di un censimento completo degli alimenti prodotti nella propria provincia di appartenenza che si fregiano di marchi</p>

	<p>DOP/IGP/STG. Stesura di un menu e di una carta dei vini che, includendo i prodotti censiti, abbia la finalità di comunicare gli aspetti di pregio peculiari del territorio oggetto di ricerca → <b>nucleo tematico 7</b></p> <p>Progettazione, stesura e auto-valutazione di un menu dedicato a soggetti con particolari necessità dietologiche (da definire. Ad esempio: menù per mensa scolastica/soggetti celiaci/clienti vegani/etc...) e/o con particolari restrizioni dettate da aderenza a credo religioso (da definire) sotto il profilo merceologico, nutrizionale, etico-sociale e religioso → <b>nucleo tematico 8</b></p>
<b>6. Prodotto finale da realizzare</b>	<p>ELABORAZIONE A GRUPPI, OPPURE SINGOLARMENTE, DI UN TESTO SCRITTO O UN COLLOQUIO ORALE RIGUARDANTE:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. TIPOLOGIA A: Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.</li> <li>2. TIPOLOGIA B: Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).</li> <li>3. TIPOLOGIA C: Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio.</li> <li>4. TIPOLOGIA D: Elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all'innovazione delle filiere di indirizzo</li> <li>5. Elaborazione di menù che valutino le competenze degli alunni nella gestione del cliente e delle sue esigenze e la valorizzazione dei prodotti; menù che potrebbero essere richiesti nella seconda prova scritta;</li> <li>6. Analisi di una immagine o di un documento in ottica interdisciplinare.</li> </ol> <p>I DOCENTI COINVOLTI SI ACCORDERANNO DI VOLTA IN VOLTA, IN MANIERA CONDIVISA E PREVENTIVATA, SUI COMPITI DA ASSEGNARE E SUI TEMPI LUNGO TUTTO IL CORSO DELL'ANNO.</p>
<b>7. Competenze obiettivo</b>	<p>Saranno oggetto di valutazione le Competenze professionali del diplomato in "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" (Allegato 2-G D.I. 92/2018), vedi par. 1.1</p>
<b>8. Insegnamenti coinvolti</b>	<p>Scienza e cultura dell'alimentazione Laboratorio di Enogastronomia - Settore cucina Dir. Te. Amm. Matematica</p>

<b>a.s. e periodo</b>	2023 - 24, primo e secondo quadrimestre
<b>1. Titolo UdA</b>	LA DONNA NEL TEMPO E NELLO SPAZIO (UdA di Ed. Civica)
<b>2. Contestualizzazione</b>	Le donne hanno giocato un ruolo cruciale nella storia dell'umanità, tuttavia, spesso i loro contributi sono stati minimizzati o trascurati. la storia ha visto la donna spesso considerata debole e bisognosa di protezione, relegata all'ombra

	<p>del padre, dei fratelli o del marito, con diritti e autonomie inferiori rispetto a questi ultimi. Nonostante ciò, la donna ha sempre lottato per ottenere maggiori diritti e autonomia, dimostrando di essere in grado di affrontare e superare le più grandi sfide. Oggi, le donne hanno ottenuto molti dei diritti per cui hanno combattuto nel corso della storia e continuano a lottare per ottenere quelli ancora mancanti.</p> <p>Nonostante il lungo e difficile cammino per l'uguaglianza di genere, la lotta delle donne deve continuare affinché ci sia una piena parità di diritti e opportunità tra uomini e donne. L'obiettivo finale è creare una società in cui le donne non siano più considerate deboli o bisognose di protezione, ma co-protagoniste a pieno titolo nella vita economica, sociale e politica.</p>
<b>3. Destinatari</b>	Classe 5 <sup>^</sup> sezione A caratterizzazione CUCINA
<b>4. Monte ore complessivo</b>	15
<b>5. Situazione-problema/compiuto di realtà/tema di riferimento dell'UdA</b>	Progettare una presentazione multimediale o un'intervista impossibile ad un personaggio femminile di rilievo della storia italiana e/o straniera realizzandone una parte in italiano e una parte in lingua
<b>6. Prodotto finale da realizzare</b>	Presentazione/intervista impossibile
<b>7. Competenze obiettivo</b>	<p>T6: Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.</p> <p>T4: Esercitare correttamente le modalità di rappresentazione, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.</p> <p>competenza sociale e civica in materia di cittadinanza  competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali  SOFT SKILLS: consapevolezza di sé; comunicazione efficace</p>
<b>8. Insegnamenti coinvolti</b>	Italiano e Storia Lingua Francese Dir. Te. Amm.

## 2.8 Attività di Orientamento

Con il Decreto n. 328/2022, il Ministro ha fornito le "Linee guida per l'orientamento" che hanno la finalità di:

- rafforzare il raccordo tra il primo e il secondo ciclo di istruzione e formazione, per una scelta del percorso di studi consapevole e ponderata che valorizzi le potenzialità e i talenti degli studenti;
- contribuire alla riduzione della dispersione scolastica e dell'insuccesso scolastico;
- favorire l'accesso alle opportunità formative dell'istruzione terziaria.

Il Decreto prevede che a partire dall'anno scolastico 2023-24 vengano selezionati all'interno di ogni scuola:

- un docente orientatore con il compito di:
  - gestire, raffinare e integrare i dati della piattaforma digitale unica per l'orientamento con quelli specifici raccolti nei differenti contesti territoriali ed economici e renderli disponibili alle famiglie, agli studenti e al docente tutor;
- diversi docenti tutor con il compito di:
  - aiutare ogni studente a rivedere le parti fondamentali di un E-portfolio personale;
  - costituirsi consigliere delle famiglie nei momenti di scelta dei percorsi formativi o delle prospettive professionali dello studente.

L'Istituto ha dunque nominato un docente orientatore che ha supervisionato le attività di orientamento delle classi e raccolto le opportunità di orientamento offerte da enti e imprese o semplicemente organizzate all'interno della scuola. Ogni studente del triennio è stato affidato ad un docente tutor che lo ha seguito personalmente in tema di orientamento e che ha provveduto all'aggiornamento del Piano Formativo Individuale (PFI) previsto dalla riforma degli Istituti Professionali.

Nello specifico agli studenti della classe sono state proposte le seguenti attività inerenti l'orientamento:

<b>data</b>	<b>attività</b>	<b>ore</b>
14/11/23	Corso pratico sulle manovre di disostruzione delle vie aeree	n. 2
20/11/23	Laboratori di cucina salutistica rivolti a pazienti, residenti sul territorio, affetti da diabete di tipo II	n. 4
22/11/23	Incontro coi medici AVIS	n. 2
12/01/24	Lezione e degustazione Grana Padano DOP	n. 3
24/01/24	Uscita didattica presso SIGEP	n. 6
17/02/24	Festival dell'orientamento presso Faventia Sales	n. 4
27-28/02/24	Almaorienta, Università di Bologna	n. 7



12/03/24	progetto Diamoci una Scossa sulla gestione delle emergenze in collaborazione con la protezione civile, teorica e pratica	n. 8
dal 06 al 21/03/24	Orientamento con Assoorienta	n. 9
15-22/03/24	Lezione di pasticceria	n. 12
17/04/24	Incontro coi rappresentanti dell'esercito	n. 1
09/05/24	Incontro con la GDO	n. 3
	<b>ore complessive</b>	n. 61

## 2.9 Attività integrative ed extracurricolari

- 12.10.23: uscita didattica presso la Comunità di San Patrignano.
- 21.10.23 e 11.11.23: giornate dell'orientamento presso Faventia Sales di Faenza
- 06.11.23: concorso AEHT a Vilnius
- 14.11.23: progetto "Viva Sofia": corso sulle manovre di disostruzione delle vie aeree.
- 10.11.23: Bacchanale di Imola
- 10.11.23: Maratona contro il bullismo
- 15.11.23: corsa campestre
- 20.11.23: "scuole che promuovono salute", laboratori di enogastronomia rivolti a pazienti diabetici a Fognano
- 22.11.23 e 6.12.23: incontro con i medici dell'Avis e test di idoneità per la donazione del sangue
- 25.11.23: open day
- 27.11.23: orientamento in entrata "Mani in Pasta" a Modigliana
- 02.12.23 e 17.12.23: open day
- 18.12.23: evento Christmas School
- 12.01.24: lezione e degustazione del Grana Padano DOP, con esperto esterno
- 24.01.24: uscita didattica presso SIGEP Rimini
- 27.01.24: Giorno della Memoria, Conferenza del dott. Orazi e prof.ssa Testa
- 08.02.24: Lectio magistralis del direttore dell'Istituto storico di Ravenna, dott. Masetti, sul Giorno del Ricordo.
- 17.02.24: Festival dell'Orientamento Faventia Sales
- 19.02.24: servizio per Cena Rotary
- 27.02.24: torneo di pallavolo
- 12.03.24: progetto "Diamoci una scossa", sulla gestione delle emergenze
- 07-08-11.03.24: prove invalsi.
- 06.03.24-21.03.24: orientamento in uscita con Assorienta

- 19.03.24: servizio per la manifestazione di Futura, presso Reggio-Emilia
- 20.03.24: incontro su patologia e biochimica clinica con esperto esterno
- 20.03.24: manifestazione "Il Piatto Verde"
- 23.03.24: prova generale di evacuazione in collaborazione con la Protezione Civile e l'Unione della Romagna Faentina.
- 15-22.04.24: lezioni di pasticceria con esperto esterno
- 17.04.24: orientamento in uscita, incontro coi rappresentanti dell'Esercito.
- 09.05.24: orientamento in uscita coi rappresentanti della grande distribuzione
- 13.05.24 e 20.05.24: lezione pratica per la gestione dei clienti affetti da celiachia
- 27-28.05.24: viaggio di istruzione a Milano (prevista)

## 2.10 Simulazioni delle prove d'esame

Il Consiglio di classe, per migliorare la preparazione degli studenti in vista dell'esame di Stato e favorire l'autovalutazione degli stessi, ha ritenuto di sottoporre la classe alle seguenti simulazioni di prove d'esame:

<b>data</b>	<b>simulazione di:</b>	<b>insegnamenti coinvolti</b>
21/05/2024	prima prova	Italiano e Storia
10/05/2024	seconda prova	Scienza e cultura dell'alimentazione, Laboratorio di enogastronomia - cucina
03/06/2024	prova orale	Tutte le discipline dei docenti che partecipano al colloquio orale

### **3. Programmazioni didattiche effettivamente svolte nei singoli insegnamenti**

### 3.1 Italiano

## PROGRAMMAZIONE DI ITALIANO

### CLASSE VA

Anno Scolastico 2023-2024

**TESTO ADOTTATO:** Marta Sambugar- Gabriella Salà, Letteratura Aperta vol. III, La Nuova Italia.

### MODULO 1: IL DECADENTISMO

#### CONOSCENZE

- La reazione al Positivismo.
- L'Estetismo: caratteri generali, la figura dell'esteta.
- La crisi della ragione.
  1. Nietzsche e Freud.
- La letteratura decadente.
  1. Le affinità tra Decadentismo e Romanticismo.
  2. I principi della poetica decadente.
- La poesia decadente.
  1. Pascoli e D'Annunzio.
- Il Crepuscolarismo: l'origine del nome e le caratteristiche della lirica crepuscolare.
- Il romanzo estetizzante: la figura dell'esteta, la vita come "opera d'arte".
- Il romanzo della crisi: il disagio esistenziale e il rapporto dell'individuo con la realtà, la malattia, la nevrosi e l'inettitudine.
- Il romanzo estetizzante letture: Oscar Wilde "*Il vero volto di Dorian*" (da Il ritratto di Dorian Gray).
- Il romanzo della crisi letture: James Joyce "*L'insonnia di Molly*" (da l'Ulisse).

#### COMPETENZE

- Comprendere ed analizzare i testi e le opere proposte.
- Cogliere il legame tra la produzione letteraria e la situazione storica e sociale di riferimento.

#### ABILITÀ

- Saper riconoscere gli elementi contenutistici, stilistici e narrativi tipici del romanzo della crisi e del romanzo estetizzante.
- Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare.
- Motivare semplici giudizi personali.

## **MODULO 2: GIOVANNI PASCOLI**

### CONOSCENZE

- La vita.
- La poesia delle cose semplici.
- La poetica del "Fanciullino".
- Un nuovo modo di fare poesia:
  1. I temi (il dolore, il ricordo dei cari defunti e l'esaltazione del "nido", la celebrazione della natura).
  2. L'innovazione stilistica.
- Le opere:
  1. Il Fanciullino: le linee della poetica pascoliana, la voce del "fanciullino", la bellezza nascosta nel significato delle "piccole cose".
  2. Myricae
  3. Canti di Castelvecchio.
  4. La grande proletaria si è mossa.
- Letture:
  1. *È dentro di noi un fanciullino* (da Il fanciullino).
  2. *Lavandare, X Agosto, L'assiuolo, Temporale* (da Myricae).
  3. *Il gelsomino notturno* (da Canti di Castelvecchio).
  4. *Sempre vedendo in alto...il nostro tricolore* (da La grande proletaria si è mossa).

### COMPETENZE

- Contestualizzare storicamente l'autore e le sue opere.
- Riconoscere le caratteristiche principali della poetica e dello stile pascoliano nei testi presi in esame.
- Rilevare analogie e/o differenze tra la poetica dell'autore e i movimenti culturali dell'epoca.
- Comprendere il contenuto delle poesie e saperlo rielaborare.

### ABILITÀ

- Saper analizzare dal punto di vista formale i testi poetici dell'autore.
- Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare.
- Motivare semplici giudizi personali.
- Saper operare collegamenti con il periodo in cui visse l'autore.

## **MODULO 3: GABRIELE D'ANNUNZIO**

### CONOSCENZE

- La vita.
- Dagli esordi all'estetismo decadente: da "Primo vere" al romanzo "Il piacere".
- D'Annunzio e il "superomismo".

- D'Annunzio esteta decadente.
- Il "panismo".
- Le Opere:
  1. Il Piacere.
  2. Laudi del cielo, della terra, del mare, degli eroi.
  3. Il Notturmo.
- Letture:
  1. *Il ritratto di un esteta: Andrea Sperelli* (da Il Piacere).
  2. *La pioggia nel pineto* (da Alcyone).

## COMPETENZE

- Contestualizzare storicamente l'autore e le sue opere.
- Riconoscere gli elementi principali della poetica dannunziana nelle opere proposte.
- Confrontare la poetica dell'autore con i movimenti culturali del tempo.
- Comprendere il contenuto dei testi approfonditi e saperlo rielaborare.

## ABILITÀ

- Saper operare collegamenti con il periodo storico in cui visse l'autore.
- Saper analizzare dal punto di vista formale i testi poetici dell'autore.
- Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare.
- Motivare semplici giudizi personali.

## **MODULO 4: LE AVANGUARDIE STORICHE**

### CONOSCENZE

- Il concetto e il significato di avanguardia.
- L'Espressionismo, il Surrealismo, il Dadaismo.
- Il Futurismo di Marinetti.
- Il ruolo delle riviste in Italia nell'età delle Avanguardie: "La Voce".
- Letture: *Il bombardamento di Adrianopoli* (da Zang Tumb Tumb).

### COMPETENZE

- Comprendere il contenuto del testo analizzato, saperlo rielaborare e commentare.
- Stabilire semplici collegamenti tra le avanguardie nelle arti visive e nella letteratura.
- Cogliere le differenze e/o le analogie tra i vari movimenti di avanguardia.

### ABILITÀ

- Saper riconoscere elementi di innovazione stilistica e del linguaggio tipici dell'avanguardia letteraria, soprattutto futurista.
- Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare.
- Motivare semplici giudizi personali.

## **MODULO 5: ITALO SVEVO**

### CONOSCENZE

- La vita, la formazione culturale.
- Le prime opere: "Una vita" e "Senilità".
- La figura dell'inetto.
- Dall'inetitudine alla consapevolezza della malattia.
- Svevo e la psicanalisi.
- La coscienza di Zeno.
- L'originalità delle soluzioni stilistiche: il superamento del naturalismo, il monologo interiore, i diversi piani temporali.
- Le ultime opere: Il Profilo autobiografico e Il vecchione.
- Lecture:
  1. Prefazione e Preambolo (da La coscienza di Zeno).
  2. L'ultima sigaretta (da La coscienza di Zeno).
  3. Un rapporto conflittuale (da La coscienza di Zeno).

### COMPETENZE

- Contestualizzare storicamente l'autore e le sue opere.
- Rilevare analogie e/o differenze tra la poetica di Svevo e i movimenti culturali del tempo.
- Comprendere il legame tra la biografia dell'autore e le fasi della sua produzione letteraria.
- Comprendere le novità tematiche, formali, stilistiche nella produzione sveviana.
- Individuare la persistenza o le differenze tematiche e formali nelle opere di Svevo.
- Comprendere ed analizzare i testi narrativi dell'autore approfonditi in classe.

### ABILITÀ

- Saper riconoscere elementi della poetica, del pensiero, le innovazioni stilistiche e tematiche nelle opere di Svevo.
- Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare.
- Motivare semplici giudizi personali.

## **MODULO 6: LUIGI PIRANDELLO**

### CONOSCENZE

- La vita.
- Le novelle e i romanzi.
- Il relativismo conoscitivo.
- Il "teatro nel teatro" o metateatro.
- Il pensiero e la poetica:
  1. la formazione verista e gli studi di psicologia
  2. il relativismo conoscitivo
  3. la maschera

#### 4. la "lanterninosofia"

- Le opere:
  1. L'Umoreismo: differenza tra comico e umorismo.
  2. Novelle per un anno.
  3. Il fu mattia Pascal.
  4. Uno, nessuno e centomila.
  5. Sei personaggi in cerca d'autore.
- Letture:
  1. "Il treno ha fischiato" (da Novelle per un anno).
  2. "Premessa" (da Il fu Mattia Pascal).
  3. "Il sentimento del contrario" (da L'Umoreismo).
  4. "La condizione dei personaggi" (da Sei personaggi in cerca d'autore).

### COMPETENZE

- Contestualizzare storicamente l'autore e le sue opere.
- Rilevare analogie e/o differenze tra la poetica di Pirandello e i movimenti culturali del tempo.
- Individuare la persistenza o le differenze tematiche e formali nelle opere di Pirandello.
- Comprendere ed analizzare i testi narrativi e teatrali dell'autore.
- Rintracciare gli elementi della poetica pirandelliana nelle opere proposte.

### ABILITÀ

- Saper rintracciare elementi tipici della poetica pirandelliana anche in testi non noti.
- Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare.
- Motivare semplici giudizi personali.

## **MODULO 7: GIUSEPPE UNGARETTI**

### CONOSCENZE

- La vita.
- Il pensiero e la poetica:
  1. Prima fase: lo sperimentalismo.
  2. Seconda fase: il recupero della tradizione.
  3. Terza fase: le ultime raccolte.
- L'Allegria: struttura dell'opera, significato del titolo, i temi, le innovazioni poetiche.
- Letture:
  1. *Veglia* (da L'Allegria).
  2. *Sono una creatura* (da L'Allegria).
  3. *San Martino del carso* (da L'Allegria).
  4. *Mattina* (da L'Allegria).



5. *Soldati* (da L'Allegria).

6. *Fratelli* (da L'Allegria).

- Sentimento del tempo: il recupero della tradizione.
- Il Dolore: i temi e la struttura della raccolta, il significato della raccolta, lo stile.
- Lecture: Non gridate più (da Il dolore).

#### COMPETENZE

- Contestualizzare storicamente l'autore e le sue opere.
- Saper analizzare i testi proposti.
- Individuare gli elementi di innovazione o continuità dell'autore rispetto alla tradizione.
- Comprendere l'intreccio tra gli eventi biografici di Ungaretti e la sua produzione poetica.
- Individuare le persistenze tematiche e formali della prima fase della produzione di Ungaretti.
- Rilevare analogie o differenze formali tra la produzione di Ungaretti e la produzione poetica del tempo.

#### ABILITÀ

- Saper cogliere le scelte stilistiche e tematiche dell'autore anche in testi non noti.
- Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare.
- Motivare semplici giudizi personali.

### **MODULO 8: EDUCAZIONE CIVICA**

#### CONOSCENZE

- La donna nel tempo e nello spazio.

#### COMPETENZE

- Utilizzare il lessico specifico.
- Esporre in forma chiara e corretta un argomento.

#### ABILITÀ

- Saper analizzare, operare una sintesi ed esprimere una valutazione su argomenti noti.
- Stabilire opportuni collegamenti tra conoscenze diverse.
- Saper mettere in relazione passato e presente.

#### **METODI**

- Lezioni frontali.
- Lezioni dialogate.

- Utilizzo di dispense fornite dal docente, schemi, mappe concettuali.
- Utilizzo del manuale.

## **VERIFICA E VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE**

**Al fine di valutare conoscenze e competenze, in itinere o al termine di ogni modulo, sono state proposte delle verifiche con le seguenti modalità**

- Verifiche a domande aperte.
- Temi di ordine generale e argomentativo.
- Analisi di testi poetici e in prosa.
- Interrogazioni.

Riolo Terme, 15 maggio 2024

L'insegnante

Prof. Antonio Roberto Romasco

In qualità di rappresentanti degli studenti della classe VA confermiamo di aver letto il programma svolto di ITALIANO per l'A.S. 2023-2024 allegato al messaggio in bacheca e confermiamo la correttezza dello stesso.

I rappresentanti degli studenti

Alessandro Consolini  
Alexandramaria Magureanu

### **Presa Visione/Adesione Alunni : Programmazione di Italiano classe 5A 2023/2024.**

<b>Nominativo</b>	<b>Data Presa Visione</b>	<b>Data Adesione</b>
<b>CONSOLINI ALESSANDRO</b>	12/05/2024 17:30	12/05/2024 17:30
<b>MAGUREANU ALEXANDRAMARIA</b>	11/05/2024 10:44	11/05/2024 10:44

**TESTO ADOTTATO:** Antonio Brancati-Trebi Pagliarani, Storia in movimento vol.3. L'età contemporanea. La Nuova Italia.

### **MODULO 1: LA STAGIONE DELLA BELLE ÉPOQUE**

#### CONOSCENZE

##### **La Belle Époque**

- L'ottimismo della *Belle Époque*.
- Il progresso tecnico e scientifico.

##### **L'Età giolittiana**

- La crisi di fine secolo.
- Le riforme.
- L'industrializzazione del Nord Italia.
- Le condizioni del Sud Italia.
- L'Italia conquista la Libia.

##### **L'Europa verso la guerra**

- "Pangermanesimo" e imperialismo in Germania.
- Il "revanscismo" in Francia.
- Il "caso Dreyfus".
- La rivoluzione in Russia del 1905.
- L'irredentismo dell'Italia.
- La Triplice Intesa e la Triplice Alleanza.

#### COMPETENZE

- Utilizzare il lessico specifico.
- Esporre in forma chiara e corretta un argomento.
- Individuare cause e conseguenze di un fenomeno storico.
- Leggere in maniera autonoma i fatti storici.

## ABILITÀ

- Saper analizzare, operare una sintesi ed esprimere una valutazione su argomenti noti.
- Stabilire opportuni collegamenti tra conoscenze diverse.
- Saper mettere in relazione passato e presente.

## **MODULO 2: LA GRANDE GUERRA**

### CONOSCENZE

- L'assassinio degli arciduchi d'Austria a Sarajevo.
- L'inizio del conflitto.
- Scatta il sistema delle alleanze.
- Dalla guerra lampo alla guerra di trincea.
- Il Patto di Londra.
- L'entrata in guerra dell'Italia a fianco degli alleati.
- Il fronte italiano e la disfatta di Caporetto.
- La battaglia di Vittorio Veneto.
- L'entrata in guerra degli Stati Uniti.
- La sconfitta della Germania e dell'Austria-Ungheria.

### COMPETENZE

- Utilizzare il lessico specifico.
- Esporre in forma chiara e corretta un argomento.
- Individuare cause e conseguenze di un fenomeno storico.
- Leggere in maniera autonoma i fatti storici.

## ABILITÀ

- Saper analizzare, operare una sintesi ed esprimere una valutazione su argomenti noti.
- Stabilire opportuni collegamenti tra conoscenze diverse.
- Saper mettere in relazione passato e presente.

## **MODULO 3: IL PRIMO DOPOGUERRA**

### CONOSCENZE

- La Conferenza di Parigi.
- 14 punti di Wilson.
- Il Trattato di Versailles.
- Le conquiste territoriali dell'Italia.
- La formazione di nuovi Stati.

## COMPETENZE

- Utilizzare il lessico specifico.
- Esporre in forma chiara e corretta un argomento.
- Individuare cause e conseguenze di un fenomeno storico.
- Leggere in maniera autonoma i fatti storici.

## ABILITÀ

- Saper analizzare, operare una sintesi ed esprimere una valutazione su argomenti noti.
- Stabilire opportuni collegamenti tra conoscenze diverse.
- Saper mettere in relazione passato e presente.

## **MODULO 4: LA RIVOLUZIONE RUSSA**

### CONOSCENZE

- La Rivoluzione russa di febbraio.
- Lenin e le "Tesi di aprile".
- La Rivoluzione di ottobre.
- La Pace di Brest-Litovsk.
- Lenin vara la "Nuova politica economica" (NEP).
- Nasce l'Urss.

### COMPETENZE

- Utilizzare il lessico specifico.
- Esporre in forma chiara e corretta un argomento.
- Individuare cause e conseguenze di un fenomeno storico.
- Leggere in maniera autonoma i fatti storici.

### ABILITÀ

- Saper analizzare, operare una sintesi ed esprimere una valutazione su argomenti noti.
- Stabilire opportuni collegamenti tra conoscenze diverse.
- Saper mettere in relazione passato e presente.

## **MODULO 5: IL FASCISMO**

### CONOSCENZE

- Le difficoltà del dopoguerra.
- Il Biennio rosso.

- Il Congresso di Livorno.
- D'Annunzio occupa Fiume.
- Mussolini fonda i "Fasci di combattimento".
- La Marcia su Roma.
- L'assassinio Matteotti.
- Mussolini vara le Leggi fascistissime.
- I Patti lateranensi.
- La conquista dell'Etiopia: nasce l'Impero.
- Le leggi razziali.

### COMPETENZE

- Utilizzare il lessico specifico.
- Esporre in forma chiara e corretta un argomento.
- Individuare cause e conseguenze di un fenomeno storico.
- Leggere in maniera autonoma i fatti storici.

### ABILITÀ

- Saper analizzare, operare una sintesi ed esprimere una valutazione su argomenti noti.
- Stabilire opportuni collegamenti tra conoscenze diverse.
- Saper mettere in relazione passato e presente.

## **MODULO 6: GLI STATI UNITI E LA CRISI DEL 1929**

### CONOSCENZE

- La Grande Crisi.
- Il presidente Roosevelt e il *New Deal*.

### COMPETENZE

- Utilizzare il lessico specifico.
- Esporre in forma chiara e corretta un argomento.
- Individuare cause e conseguenze di un fenomeno storico.
- Leggere in maniera autonoma i fatti storici.

### ABILITÀ

- Saper analizzare, operare una sintesi ed esprimere una valutazione su argomenti noti.
- Stabilire opportuni collegamenti tra conoscenze diverse.
- Saper mettere in relazione passato e presente.

## **MODULO 7: IL NAZISMO**

### CONOSCENZE

- Le condizioni del Trattato di Versailles.
- La repubblica di Weimar.
- Hitler scrive il *Mein Kampf*.
- La teoria dello "spazio vitale".
- Hitler cancelliere.
- L'incendio del Reichstag.
- La "nazificazione" della Germania.
- Hitler assume i poteri di Capo di Stato.
- Le Leggi di Norimberga.
- L'Asse Roma-Berlino.
- 1938-1940: l'Anschluss, la Conferenza di Monaco, il Patto Molotov-Ribbentrop, il Patto d'acciaio, il Patto tripartito.

### COMPETENZE

- Utilizzare il lessico specifico.
- Esporre in forma chiara e corretta un argomento.
- Individuare cause e conseguenze di un fenomeno storico.
- Leggere in maniera autonoma i fatti storici.

### ABILITÀ

- Saper analizzare, operare una sintesi ed esprimere una valutazione su argomenti noti.
- Stabilire opportuni collegamenti tra conoscenze diverse.
- Saper mettere in relazione passato e presente.

## **MODULO 8: L'URSS DI STALIN**

### CONOSCENZE

- Stalin prende il potere.
- I Piani quinquennali.
- La dittatura di Stalin.

### COMPETENZE

- Utilizzare il lessico specifico.
- Esporre in forma chiara e corretta un argomento.
- Individuare cause e conseguenze di un fenomeno storico.

- Leggere in maniera autonoma i fatti storici.

### ABILITÀ

- Saper analizzare, operare una sintesi ed esprimere una valutazione su argomenti noti.
- Stabilire opportuni collegamenti tra conoscenze diverse.
- Saper mettere in relazione passato e presente.

## **MODULO 9: LA SECONDA GUERRA MONDIALE**

### CONOSCENZE

- La guerra civile spagnola: lo scontro tra fascismo e antifascismo.
- Lo scoppio della Seconda guerra mondiale.
- La spartizione della Polonia.
- Il 1940 e l'apertura del fronte occidentale.
- L'Italia dalla non belligeranza all'intervento.
- La Battaglia d'Inghilterra.
- L'attacco all'Unione Sovietica.
- Pearl Harbor.
- Il nuovo ordine nazista e la Shoah.
- 1943: la svolta nelle sorti della guerra.
- Lo sbarco in Normandia.
- Il crollo del Terzo Reich.
- La resa del Giappone e la fine della guerra.

### COMPETENZE

- Utilizzare il lessico specifico.
- Esporre in forma chiara e corretta un argomento.
- Individuare cause e conseguenze di un fenomeno storico.
- Leggere in maniera autonoma i fatti storici.

### ABILITÀ

- Saper analizzare, operare una sintesi ed esprimere una valutazione su argomenti noti.
- Stabilire opportuni collegamenti tra conoscenze diverse.
- Saper mettere in relazione passato e presente.

## **MODULO 10: LA "GUERRA PARALLELA" DELL'ITALIA**

### CONOSCENZE



- L'entrata in guerra dell'Italia.
- Il fronte africano e il fronte mediterraneo.
- Il fronte greco.
- Lo sbarco in Sicilia.
- Il 25 luglio 1943: l'ordine del giorno Grandi.
- L'8 settembre 1943: l'Italia si arrende.
- L'Italia si divide in Regno del Sud e Repubblica di Salò.
- La "guerra civile".
- Il 25 aprile 1945: il giorno della Liberazione.

### COMPETENZE

- Utilizzare il lessico specifico.
- Esporre in forma chiara e corretta un argomento.
- Individuare cause e conseguenze di un fenomeno storico.
- Leggere in maniera autonoma i fatti storici.

### ABILITÀ

- Saper analizzare, operare una sintesi ed esprimere una valutazione su argomenti noti.
- Stabilire opportuni collegamenti tra conoscenze diverse.
- Saper mettere in relazione passato e presente.

## **MODULO 11: IL QUADRO INTERNAZIONALE DEL DOPOGUERRA**

### CONOSCENZE

- La nascita delle due superpotenze.
- La divisione dell'Europa in blocco orientale e blocco occidentale.
- La "guerra fredda".

### COMPETENZE

- Utilizzare il lessico specifico.
- Esporre in forma chiara e corretta un argomento.
- Individuare cause e conseguenze di un fenomeno storico.
- Leggere in maniera autonoma i fatti storici.

### ABILITÀ

- Saper analizzare, operare una sintesi ed esprimere una valutazione su argomenti noti.
- Stabilire opportuni collegamenti tra conoscenze diverse.
- Saper mettere in relazione passato e presente.

## **MODULO 12: L'ITALIA REPUBBLICANA**

## CONOSCENZE

- Il referendum istituzionale e la nascita della Repubblica.
- Il miracolo economico.

## COMPETENZE

- Utilizzare il lessico specifico.
- Esporre in forma chiara e corretta un argomento.
- Individuare cause e conseguenze di un fenomeno storico.
- Leggere in maniera autonoma i fatti storici.

## ABILITÀ

- Saper analizzare, operare una sintesi ed esprimere una valutazione su argomenti noti.
- Stabilire opportuni collegamenti tra conoscenze diverse.
- Saper mettere in relazione passato e presente.

## **MODULO 13: EDUCAZIONE CIVICA**

### CONOSCENZE

- La donna nel tempo e nello spazio.

### COMPETENZE

- Utilizzare il lessico specifico.
- Esporre in forma chiara e corretta un argomento.
- Individuare cause e conseguenze di un fenomeno storico.
- Leggere in maniera autonoma i fatti storici.

### ABILITÀ

- Saper analizzare, operare una sintesi ed esprimere una valutazione su argomenti noti.
- Stabilire opportuni collegamenti tra conoscenze diverse.
- Saper mettere in relazione passato e presente.

### **METODI**

- Lezioni frontali.
- Lezioni dialogate.
- Utilizzo di dispense fornite dal docente, schemi, mappe concettuali.
- Utilizzo del manuale.

## VERIFICA E VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

**Al fine di valutare conoscenze e competenze, in itinere o al termine di ogni modulo, sono state proposte delle verifiche con le seguenti modalità**

- Verifiche a domande aperte.
- Interrogazioni.

Riolo Terme, 15/05/2024

L'insegnante

Prof. Antonio Roberto Romasco

In qualità di rappresentanti degli studenti della classe VA confermiamo di aver letto il programma svolto di STORIA per l'A.S. 2023-2024 allegato al messaggio in bacheca e confermiamo la correttezza dello stesso.

I rappresentanti degli studenti

Alessandro Consolini  
Alexandramaria Magureanu

### **Presa Visione/Adesione Alunni : Programmazione di Storia classe 5A 2023/2024.**

<b>Nominativo</b>	<b>Data Presa Visione</b>	<b>Data Adesione</b>
<b>CONSOLINI ALESSANDRO</b>	12/05/2024 17:31	12/05/2024 17:31
<b>MAGUREANU ALEXANDRAMARIA</b>	11/05/2024 10:30	11/05/2024 10:30

### 3.3 Matematica

## PROGRAMMAZIONE DI MATEMATICA

### CLASSE VA

### ANNO SCOLASTICO 2023 – 2024

#### TESTO ADOTTATO

Sasso L. Fragni I.–Colori della Matematica Edizione Bianca per Istituti Alberghieri Vol. A, Petrini

#### MODULO 1: LE FUNZIONI AD UNA VARIABILE

**ARGOMENTO 1** Il concetto di funzione

**ARGOMENTO 2** Dominio e insieme immagine

**ARGOMENTO 3** Classificazione

**ARGOMENTO 4** Funzioni Elementari

**ARGOMENTO 5** Grafico

**ARGOMENTO 6** Monotonia

**ARGOMENTO 7** Estremi ed estremanti assoluti e relativi

#### CONOSCENZE

- Conoscere la definizione di funzione.
- Conoscere la definizione di dominio di una funzione.
- Conoscere la definizione di immagine di  $x$  (in una funzione).
- Conoscere la definizione di insieme immagine (in una funzione).
- Conoscere la classificazione delle funzioni.
- Conoscere le definizioni di funzione costante, funzione lineare, funzione quadratica, funzione di proporzionalità diretta e inversa, funzione esponenziale elementare, funzione logaritmica elementare.
- Conoscere la definizione di grafico di una funzione.
- Conoscere la definizione di funzione monotona in un insieme (strettamente crescente, strettamente decrescente, crescente in senso lato, decrescente in senso lato).
- Conoscere le definizioni di massimo/minimo assoluto, di punto di massimo/minimo assoluto.
- Conoscere le definizioni di punto di massimo/minimo relativo, di massimo/minimo relativo.

#### COMPETENZE

- Saper utilizzare la simbologia e la terminologia della teoria delle funzioni.
- Sapere classificare una funzione analitica in base alla natura dell'espressione letterale  $f(x)$ .
- Sapere determinare il dominio di semplici funzioni razionali e irrazionali, saper calcolare l'immagine di un elemento  $x$ .

- Sapere determinare le intersezioni con gli assi e il segno di semplici funzioni razionali.
- Sapere riconoscere il grafico di una funzione.
- Sapere riconoscere, a partire dall'analisi di un grafico, il dominio e l'insieme immagine di una funzione, gli eventuali punti di intersezione con gli assi cartesiani, gli intervalli in cui  $f(x) > 0$  e/o in cui  $f(x) < 0$ , gli intervalli di crescita e/o decrescenza, gli eventuali punti di minimo/massimo (relativo e/o assoluto), i massimi/minimi relativi, il massimo/minimo assoluto.
- Sapere riconoscere le funzioni costante, lineare, quadratica, di proporzionalità diretta e inversa, esponenziale elementare, logaritmica elementare e saperne tracciare il grafico per punti.

### ABILITÀ

- Acquisire padronanza della simbologia e della terminologia della teoria delle funzioni, acquisire consapevolezza del concetto di funzione, di rappresentazione analitica e grafica.

## **MODULO 2: LIMITI**

**ARGOMENTO 1** Il concetto di limite

**ARGOMENTO 2** Continuità

**ARGOMENTO 3** Asintoti

**ARGOMENTO 4** Forme indeterminate

### CONOSCENZE

- Conoscere il concetto di limite.
- Conoscere la definizione di funzione continua in un punto e in un insieme
- Conoscere la definizione di asintoto verticale per il grafico di una funzione.
- Conoscere la definizione di asintoto orizzontale per il grafico di una funzione.
- Conoscere le forme indeterminate  $+\infty - \infty$ ,  $\frac{\infty}{\infty}$ ,  $\frac{0}{0}$ .

### COMPETENZE

- Sapere riconoscere i vari limiti.
- Saper operare con i limiti di funzioni razionali.
- Sapere riconoscere la presenza di asintoti di una funzione a partire dall'analisi di un grafico e a partire dall'analisi di un limite.

### ABILITÀ

Acquisire consapevolezza del concetto di limite e padronanza delle tecniche di calcolo dei limiti di funzioni razionali.

### **MODULO 3: DERIVATE**

**ARGOMENTO 1** Il concetto di derivata

**ARGOMENTO 2** Derivazione

#### CONOSCENZE

- Conoscere la definizione di rapporto incrementale di una funzione in un punto relativo all'incremento  $h$  della variabile indipendente.
- Conoscere la definizione di derivata di una funzione in un punto.
- Conoscere la definizione di funzione derivata.
- Conoscere le derivate delle funzioni elementari (costante, identica, potenza ad esponente intero).
- Conoscere la linearità della derivata.
- Conoscere la derivata del quoziente di due funzioni.

#### COMPETENZE

- Saper calcolare le derivate di funzioni razionali.
- Saper riconoscere il significato geometrico di derivata.
- Sapere applicare la relazione tra il segno della derivata e la monotonia della funzione all'interno dello studio di funzione.

#### ABILITÀ

- Acquisire consapevolezza e padronanza delle tecniche di calcolo delle derivate.

### **MODULO 4: STUDIO DI FUNZIONE**

**ARGOMENTO 1** Il metodo di studio di una funzione

**ARGOMENTO 2** Elementi principali dello studio di una funzione e loro "significato geometrico"

#### CONOSCENZE

- Conoscere i passaggi del metodo di studio di una funzione.
- Conoscere le informazioni principali che descrivono il comportamento di una funzione nel suo dominio e conoscere la loro "interpretazione grafica".

#### COMPETENZE

- Saper effettuare lo studio di una funzione razionale.
- Sapere disegnare il grafico di una funzione dopo averne effettuato lo studio.

## ABILITÀ

- Acquisire padronanza dello studio di funzione sapendo interpretare con consapevolezza i risultati ottenuti.

## **METODI**

- Lezioni frontali
- Lezioni dialogate
- Utilizzo del libro di testo
- Esercitazioni formative in classe
- Esercizi rielaborativi a casa
- Dispense fornite dal docente
- Schemi procedurali
- Presentazioni in Power Point
- Video tutorial e materiale digitale

## **VERIFICA E VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE**

Al fine di valutare conoscenze e competenze, in itinere o al termine di ogni modulo, sono state proposte delle verifiche con le seguenti modalità:

- Prove scritte a domanda aperta o semistrutturate.
- Lavori di gruppo.
- Interrogazioni.
- Valutazione della consegna puntuale degli elaborati assegnati a casa.

Riolo Terme 08/05/2024

L'insegnante  
Debora Demo



I rappresentanti degli studenti

In qualità di rappresentante/i degli studenti della classe VA confermiamo di aver letto la programmazione finale di Matematica per l'a.s. 2023-2024 allegata al messaggio in bacheca e confermiamo la corrispondenza della stessa a quanto effettivamente svolto dalla classe.

Alessandro Consolini

Alexandramaria Magureanu

Presenza Visione/Adesione Alunni : Programma svolto di Matematica Classe VA Prof Demo AS 23-24, con la presa visione e adesione i rappresentanti attestano di aver letto la programmazione finale di Matematica per l'a.s. 2023-2024 allegata al presente messaggio e confermano la corrispondenza della stessa a quanto effettivamente svolto dalla classe.		
Nominativo	Data Presa Visione	Data Adesione
CONSOLINI ALESSANDRO	08/05/2024 17:26	08/05/2024 17:26
MAGUREANU ALEXANDRAMARIA	09/05/2024 08:30	09/05/2024 08:30

### 3.4 Lingua Inglese

#### PROGRAMMA DI LINGUA E CIVILTÀ INGLESE

#### CLASSE 5<sup>A</sup>

#### ANNO SCOLASTICO 2023/2024

**TESTO IN ADOZIONE:** *Flavours*, E. Assirelli, A. Vetri, Rizzoli Languages.

#### **MODULE 1 ABOUT ME**

##### CONOSCENZE

- Personal details
- Hobbies and interests
- Character and personality
- Past work experiences and past work training periods (photocopy)
- Hopes and expectations

##### COMPETENZE

- Saper fornire oralmente informazioni di carattere personale, parlare dei propri interessi, descrivere il carattere, riferire circa le esperienze lavorative passate ed esprimere progetti ed aspettative per il futuro, utilizzando strutture linguistiche volte a costruire frasi di senso compiuto relative al passato, presente e futuro e lessico specifico.
- Saper scrivere un testo articolato in paragrafi sulla propria sfera personale, impiegando semplici connettori.

##### ABILITÀ

- Abilità di interagire in una conversazione, esprimersi con una certa scorrevolezza e pronuncia comprensibile, utilizzando lessico adeguato.
- Abilità di attivare strategie di compensazione nel caso di mancata comprensione dell'interlocutore.

#### **MODULE 2 JOB APPLICATION**

##### CONOSCENZE

- Job Advertisements, searching for a job (page 333)
- Curriculum Vitae and cover letter (page 335, 337 and photocopy)

##### COMPETENZE

- Saper redigere un curriculum vitae con struttura appropriata ed anche in formato europeo.
- Saper enunciare le varie parti del C.V.
- Saper rispondere a domande simili ad un colloquio di lavoro.
- Saper utilizzare il lessico specifico e le strutture necessarie per esporre gli argomenti.



## ABILITA'

- Abilità di interagire in una conversazione, esprimersi con una certa scorrevolezza e pronuncia comprensibile, utilizzando lessico adeguato.
- Abilità di attivare strategie di compensazione nel caso di mancata comprensione dell'interlocutore.
- Abilità di utilizzare un linguaggio non verbale adeguato al contesto.

## **MODULE 3 FOOD SAFETY AND HYGIENE**

### CONOSCENZE

- Food contamination and types of food contamination: physical, chemical, microbial (page 290 and Power point presentation)
- Direct and indirect cross-contamination (page 290 and power point presentation)
- Harmful and harmless micro-organisms: bacteria, moulds, viruses, yeasts (photocopies and page 292)
- Conditions for bacterial growth (photocopy)
- Food poisoning and food poisoning bacteria: salmonella, Staphylococcus, Listeria, clostridium botulinum. (page 293 and photocopy)
- Good storage and food classification (page 294)

### COMPETENZE

- Saper menzionare regole igienico-sanitarie da applicare nell'ambito della ristorazione
- Saper dare informazioni sui tre tipi principali di contaminazione degli alimenti.
- Saper indicare la differenza tra contaminazione diretta e indiretta.
- Saper fornire informazioni sui diversi tipi di micro-organismi e sui fattori di moltiplicazione batterica.
- Saper classificare i cibi in base alla loro "shelf-life".
- Saper dare la definizione di HACCP e dire il principale obiettivo in cucina.

## ABILITA'

- Abilità di interagire in una conversazione, esprimersi con una certa scorrevolezza e pronuncia comprensibile, utilizzando lessico adeguato.
- Abilità di attivare strategie di compensazione nel caso di mancata comprensione dell'interlocutore.

## **MODULE 4 A HEALTHY LIFESTYLE**

### CONOSCENZE

- Nutrients (pages 270-271 and power point presentation)
- Food and Health (power point presentation)

- Tips for a healthy diet, The New guidelines (power point presentation)
- Nutritional needs (power point presentation)

### COMPETENZE

- Saper fornire semplici indicazioni sul rapporto fra cibo e salute.
- Saper fornire suggerimenti per uno stile di vita sano.
- Saper descrivere gli elementi costitutivi del cibo e le loro funzioni: macro-nutrienti, micronutrienti, acqua.

### ABILITA'

- Abilità di interagire in una conversazione, esprimersi con una certa scorrevolezza e pronuncia comprensibile, utilizzando lessico adeguato.
- Abilità di attivare strategie di compensazione nel caso di mancata comprensione dell'interlocutore.

## **MODULE 5 FOOD FOR A BALANCED DIET**

### CONOSCENZE

- The Food groups and food pyramid (pages 269, 272 and power point presentation)
- The healthy plate: The Eatwell Guide (page 268 and power point presentation)
- The Mediterranean diet (page 273 and photocopies)
- Alternative diets, Vegetarian and Vegan diets (power point presentation and photocopy)

### COMPETENZE

- Saper fornire una definizione di 'Food Pyramid', 'Eatwell Guide'.
- Saper descrivere i due modelli alimentari, fornendo indicazioni sull'organizzazione di ognuno di essi e indicandone somiglianze e differenze.
- Saper fornire informazioni sui diversi gruppi alimentari di ognuno dei due modelli, indicandone caratteristiche e principi nutritivi.

### ABILITA'

- abilità di interagire in una conversazione, esprimersi con una certa scorrevolezza e pronuncia comprensibile, utilizzando lessico adeguato.
- Abilità di attivare strategie di compensazione nel caso di mancata comprensione dell'interlocutore.
- Abilità di illustrare somiglianze e differenze.

## **MODULE 6 THINK GLOBALLY, EAT LOCALLY**

### CONOSCENZE

- Promoting a sustainable diet and the double pyramid (page 316)
- The philosophy of Slow Food (page 318)
- Last Minute Market (page 323)

### COMPETENZE

- Saper fornire semplici indicazioni sul tema della dieta sostenibile.
- Saper dare informazioni su Slow food e LMM.

### ABILITA'

- Abilità di interagire in una conversazione, esprimersi con una certa scorrevolezza e pronuncia comprensibile, utilizzando lessico adeguato.
- Abilità di attivare strategie di compensazione nel caso di mancata comprensione dell'interlocutore.

### **METODI**

- Lezioni frontali
- Lezioni dialogate
- Utilizzo del libro di testo
- Esercitazioni formative in classe
- Esercizi rielaborativi a casa
- Schemi e mappe concettuali
- Presentazioni in Power Point

### **DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA**

- Materiali audio/video
- Google classroom

### **VERIFICA E VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE**

**Al fine di valutare conoscenze e competenze, in itinere o al termine di ogni modulo, sono state proposte delle verifiche sommative con le seguenti modalità**

- Domande aperte
- Breve trattazione sintetica di argomenti
- Esercizi strutturati: scelta multipla, riempimento, matching e vero/falso
- Interrogazioni

### **EDUCAZIONE CIVICA**

- Curriculum Vitae (page 335 and photocopy)
- Past work experiences and past work training periods
- Promoting a sustainable diet and the double pyramid (page 316)

- The philosophy of Slow Food (page 318)

## COMPETENZE

- Saper enunciare le varie parti del C.V.
- Saper esporre le proprie esperienze riguardanti il PCTO e le proprie esperienze di lavoro.
- Saper fornire semplici indicazioni sul tema della dieta sostenibile.
- Saper fornire informazioni riguardo a Slow Food.

## ABILITA'

- Abilità di interagire in una conversazione, esprimersi con una certa scorrevolezza e pronuncia comprensibile, utilizzando lessico adeguato.

I rappresentanti degli studenti

L'insegnante

Consolini Alessandro e Magureanu AlexandraMaria

Bandini Annarita

"In qualità di rappresentanti degli studenti della classe 5A, confermiamo di aver letto la programmazione finale di Lingua Inglese per l'a.s. 2023-2024 allegata al messaggio in bacheca e confermiamo la corrispondenza della stessa a quanto effettivamente svolto dalla classe."

### Presenza Visione/Adesione Alunni: Programma di lingua inglese 2023\_24

Nominativo	Data Presenza Visione
CONSOLINI ALESSANDRO	08/05/2024 17:26
MAGUREANU	
ALEXANDRAMARIA	09/05/2024 08:30

### 3.5 Lingua Francese

## PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA FRANCESE a.s. 2023 - 24

Docente: Anna Giorgi

LIBRO DI TESTO « Les toqués de la gastronomie »

### COMPETENZE IN USCITA AREA GENERALE (CG)

#### N. 4

Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;

#### N. 5

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

#### N. 7

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.

### **MODULE 7 - LE MONDE DU TRAVAIL EN FRANCE (page 172-192) - CG n. 4, 5, 7**

#### CONOSCENZE

- Conoscere l'organizzazione del mondo del lavoro in Francia (contratti, orari di lavoro, stipendio, Sécurité Sociale e Pole Emploi);
- Conoscere la struttura del modello di CV europeo (Europass), le rubriche di cui si compone e le regole per scrivere un CV efficace;
- Conoscere come scrivere una lettera o una mail di motivazione;
- Conoscere la struttura del colloquio di lavoro e i consigli per affrontarlo positivamente.

#### COMPETENZE

- Saper descrivere le caratteristiche principali dell'organizzazione del mondo del lavoro in Francia;
- Saper scrivere un Europass ben organizzato e senza errori;
- Saper tradurre una lettera o una mail di motivazione;
- Saper affrontare un colloquio di lavoro dimostrando sicurezza e capacità di interazione.

### **MODULE 9 - DIS-MOI CE QUE TU MANGES, JE TE DIRAIS QUI TU ES ! (page 218-231) - COMPETENZE DI INDIRIZZO - CI n. 1, 4**

#### CONOSCENZE

- Conoscere le funzioni comunicative e lessicali necessarie per parlare della piramide alimentare e dei diversi tipi di dieta: mediterranea, vegana e vegetariana.

## **COMPETENZE**

- Saper descrivere la piramide alimentare e collocare nella giusta posizione gli alimenti e gli elementi nutritivi in essi contenuti
- Saper descrivere la dieta mediterranea e parlare dei suoi principi di base (argomento trattato in quarta).
- Saper descrivere e confrontare dieta vegana e dieta vegetariana: motivazioni, alimenti da consumare e non, benefici e carenze alimentari (argomento trattato in quarta).

## **MODULE 10 - ALIMENTATION ET MALADIES : QUAND MANGER REND MALADE (page 232-236 e page 254-256) – CI n. 4**

### **CONOSCENZE**

- Conoscere le funzioni comunicative e lessicali necessarie per parlare delle malattie legate ad una alimentazione scorretta, in modo particolare l'obesità
- Conoscere le caratteristiche principali della celiachia (sintomi, conseguenze, dieta da seguire).

### **COMPETENZE**

- Saper parlare dell'obesità in quanto malattia provocata da una cattiva alimentazione con particolare riferimento alle sue cause (individuali e sociali), le conseguenze e i rimedi.
- Saper esporre, in modo semplice, un menu per celiaci.

## **MODULE 12 - LA SECURITÉ ALIMENTAIRE (page 270-285) – CI n.3**

### **CONOSCENZE**

- Conoscere le funzioni comunicative e lessicali necessarie per parlare delle regole d'igiene del personale che lavora nella ristorazione: l'organizzazione e pulizia dei locali e degli utensili di lavoro, regole per la manipolazione dei cibi,
- Conoscere le tre cause principali di contaminazione degli alimenti e le malattie alimentari (salmonellosi, botulismo).

### **COMPETENZE**

- Saper descrivere le regole d'igiene da rispettare in cucina, in sala o al bar relativamente al personale, al materiale e nella manipolazione degli alimenti
- Saper parlare delle malattie alimentari (caratteristiche principali, sintomi e alimenti a rischio) con correttezza lessicale e pronuncia adeguata;

### **ABILITA' PER TUTTI I MODULI**

- Capacità di interagire sugli argomenti trattati, esprimersi con una certa scorrevolezza e pronuncia comprensibile, utilizzando lessico adeguato.
- Capacità di attivare strategie compensative nel caso di mancata comprensione dell'interlocutore.

- Capacità di illustrare somiglianze o differenze.
- Capacità di elaborare semplici testi scritti descrittivi sugli argomenti trattati.

## **ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA e UDA**

**Primo Quadrimestre** : Le monde du travail en France et la rédaction de son Curriculum Vitae Européen.

**Secondo Quadrimestre** : UDA : La donna nel tempo e nello spazio.

## **METODOLOGIE DIDATTICHE**

Le metodologie didattiche utilizzate sono state diversificate: lezione frontale e dialogata, metodo induttivo e deduttivo, attività individuali, a coppie, in gruppo, attività di recupero in itinere, jeux de rôle, PPT, materiale video, piattaforme e-learning, didattica a distanza in caso di alunni positivi (Gsuite for Education: Classroom).

## **STRUMENTI**

Libro di testo, fotocopie, audio e video, documents authentiques, LIM, PPT, piattaforme e-learning.

## **CRITERI DI VERIFICA E DI VALUTAZIONE**

Due verifiche orali e una verifica scritta nel I e nel II quadrimestre.

Durante l'anno scolastico, sono stati svolti alcuni compiti scritti e postati su CLASSROOM.

## **MODALITA' DI RECUPERO** In itinere

L'insegnante ANNA GIORGI

In qualità di rappresentanti degli studenti della classe VA confermiamo di aver letto il programma svolto di LINGUA FRANCESE per l'a.s. 2023-2024 allegato al messaggio in bacheca, e confermiamo la correttezza dello stesso, che può pertanto essere pubblicato nel "documento del 15 maggio" della nostra classe.

Gli alunni CONSOLINI Alessandro  
MAGUREANU Alexandra Maria

Presa Visione/Adesione Alunni : PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA FRANCESE.  
Vi chiedo di prenderne visione, grazie per la Vostra collaborazione!

Nominativo	Data Presa Visione	Data Adesione
CONSOLINI ALESSANDRO	07/05/2024 10:38	
MAGUREANU ALEXANDRAMARIA	07/05/2024 11:00	

Riolo Terme, 6 maggio 2024

### 3.6 IRC

ANNO SCOLASTICO 2023 – 2024  
PROGRAMMAZIONE IRC - CLASSE VA

Testo adottato: SALANI MASSIMO - A LAUTO CONVITO / VOLUME UNICO EDB – Bologna

#### I MODULO: "LA FEDE CRISTIANA E LE SFIDE CONTEMPORANEE"

- La realtà di San Patrignano. Ogni giovane trova l'opportunità di scegliere, tra diverse possibilità di formazione, la più vicina alle proprie attitudini. Il modello di recupero passa attraverso un percorso educativo, fondato sul riconoscimento di valori universali.
- Le dipendenze nel mondo contemporaneo. Quali tipologie. Testimonianze di ex tossicodipendenti. A piccoli gruppi, scrittura di un messaggio simulando di essere un ex tossicodipendente che scrive a una adolescente
- Il senso della vita: motivazioni intrinseche e motivazione estrinseche. Come delineare il nostro capolavoro. Approccio metacognitivo. Confronto tra pari.
- Maratona contro il bullismo: riflessione metacognitiva sulla manifestazione. Servono questi eventi per la sensibilizzazione? Come adolescenti che tipo di strategie pensate siano efficaci?
- Eutanasia, suicidio assistito: quali modelli antropologici ci sono alle radici? Confronto tra i diversi modelli del mondo contemporaneo e il pensiero delle grandi religioni

#### II MODULO: "DALLA CHIESA DELLE ORIGINI ALLA CHIESA DI OGGI"

La festa del Natale come segno del tempo festivo. Chi gestisce il nostro tempo? Come gestiamo il nostro tempo? Nel tempo festivo chi è presente?

Christmas school (UDA delle classi V): analisi critica al termine. Riflessione sulla reale partecipazione di tutta la classe. Evidenziati i limiti e ipotizzate delle soluzioni.

La festa della Pasqua: la stoltezza della croce. L'errore e il fallimento come opportunità di crescita.

#### III MODULO: "LA RICERCA DELLA PACE NEL MONDO"

- Discorso del Presidente Mattarella per l'ultimo dell'anno. (<https://www.youtube.com/watch?v=BF6tOoy3gVg>.) "Per conseguire pace non è



sufficiente far tacere le armi. Costruirla significa, prima di tutto, educare alla pace. Nei gesti della vita di ogni giorno. Nel linguaggio che si adopera. Dipende, anche, da ciascuno di noi. Pace, nel senso di vivere bene insieme. Rispettandosi, riconoscendo le ragioni dell'altro." Riflessione sul conflitto. Le dinamiche alla base. Dal conflitto privato alle guerre. (cenni a maggio)

#### IV MODULO: "LA FAMIGLIA UMANA"

- Giornata contro la violenza sulle donne: il caso di Giulia Cecchetin e i bias cognitivi.
- Cambiare se stessi per cambiare il mondo: la vita e la testimonianza di Nicolò Govoni.
- 8-9 giugno: elezioni europee. Consapevolezza e discernimento per un voto consapevole.

#### V MODULO: "EDUCAZIONE CIVICA"

- Primo quadrimestre: Visita a San Patrignano – Recupero e formazione Vs. azioni punitive soprattutto nel mondo delle dipendenze. La violenza di genere.
- Secondo quadrimestre: il diritto e il dovere del voto. Cittadinanza attiva e consapevole.

**NOTA BENE:** Durante le mie ore ci sono stati gli interventi di due progetti.

- MARATONA CONTRO IL BULLISMO organizzata dal comune di Riolo Terme
- ORIENTAMENTO IN USCITA: momento in classe il 15 dicembre
- DEGUSTAZIONE DEL GRANA PADANO in aula magna

#### **Competenze**

- Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.
- Sapersi interrogare sulla propria identità umana, inclusa la dimensione religiosa; sapersi porre in relazione con gli altri assumendo atteggiamenti di ascolto attivo, rispetto, dialettica costruttiva, al fine di sviluppare un maturo senso critico utile anche per strutturare un personale progetto di vita, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.

- Confrontarsi con la visione cristiana del mondo, cercando di riferirsi in modo pertinente alle fonti e di interpretarne correttamente i contenuti, così da elaborare una posizione personale responsabile, aperta alla ricerca della verità e alla pratica della giustizia e della solidarietà, nel confronto con l'alterità e la diversità.
- Padroneggiare gli strumenti informatici necessari alla partecipazione alle lezioni (Meet) e alla DAD (Classroom – Gmail – Bacheca del registro elettronico) e alle consegne date (Canva)

### **Conoscenze**

- Desideri e attese del mondo giovanile, identità personale ed esperienza religiosa.
- Individuare il punto di vista dell'altro in contesti formali ed informali.
- Contesto, scopo, destinatario e differenti registri della comunicazione verbale, formale e informale.
- Principali problematiche relative all'integrazione e alla tutela dei diritti umani e alla promozione delle pari opportunità.
- Caratteristiche fondamentali della morale cristiana e l'insegnamento della Chiesa sulle tematiche affrontate.
- Testimonianze di persone che hanno saputo partecipare incarnare una cittadinanza attiva.

### **Capacità raggiunte/Abilità**

- Migliorare l'attenzione per comprendere il messaggio contenuto in un testo orale e scritto.
- Cogliere le relazioni logiche tra le varie componenti di un testo orale e scritto.
- Esporre in modo chiaro, logico e coerente esperienze vissute o testi ascoltati.
- Saper motivare le proprie opinioni anche quando contrastanti con l'altro in modo civile e mai violento.
- Adottare nella vita quotidiana comportamenti responsabili nelle relazioni interpersonali orizzontali e verticali.
- Adottare nei mezzi di comunicazione virtuali comportamenti idonei alla partecipazione attiva e rispettosa degli altri presenti alle videolezioni.
- Gestione autonoma degli appuntamenti virtuali con le videolezioni.
- Confrontare la proposta cristiana con scelte personali e sociali presenti nel tempo.
- Comprendere il significato cristiano della coscienza e la sua funzione per l'agire umano.

- Individuare il rapporto fra coscienza, verità e libertà nelle scelte morali.
- Motivare le scelte etiche nelle relazioni affettive, nella famiglia, nella vita quotidiana.
- Adottare stili di vita responsabili e consapevoli nel contesto comunitario di appartenenza.

## VERIFICA E VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

Al fine di valutare conoscenze e competenze, in itinere o al termine di ogni modulo, sono state proposte prevalentemente delle interrogazioni orali come deciso in Consiglio di Dipartimento e talvolta si sono valutati i prodotti richiesti (usando applicazioni dedicate ad esempio Canva).

Riolo Terme, 27/04/2024

L'insegnante

Barbara Bonfiglioli

In qualità di rappresentante/i degli studenti della classe VA confermo/confermiamo di aver letto il programma svolto di IRC per l'a.s. 2023-2024 allegato al messaggio in bacheca e confermo/confermiamo la correttezza dello stesso, che può pertanto essere pubblicato nel c.d. "documento del 15 maggio" della nostra classe.

AlexandraMaria Magureanu e Alessandro Consolini

Presa Visione/Adesione Alunni : Programazione da inserire nel documento del 15 maggio

Nominativo	Data Presa Visione	Data Adesione
CONSOLINI ALESSANDRO	27/04/2024 20:54	27/04/2024 20:55
MAGUREANU ALEXANDRAMARIA	29/04/2024 20:47	29/04/2024 20:47

### 3.7 Scienze Motorie e sportive

ANNO SCOLASTICO 2023/2024  
CLASSE 5A

**MATERIA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

**DOCENTE: Prof. TASSINARI DOMENICO**

**TESTO ADOTTATO:** "In movimento" Ed. Marietti scuola

#### PERCORSO FORMATIVO delle CONOSCENZE

##### 1) CONTENUTI

**MODULO 1 e 2: (monte ore 12) IL MOVIMENTO**

**Conoscenze:** riconoscere le proprie potenzialità e le diverse caratteristiche personali in ambito motorio e sportivo; conoscere gli effetti positivi generati dai percorsi di preparazione fisica specifici, la teoria e la metodologia dell'allenamento sportivo.

**Abilità:** ampliare le proprie capacità condizionali e coordinative; elaborare risposte motorie efficaci in situazioni complesse, applicare autonomamente metodi di allenamento.

**Competenze:** Rispondere in maniera adeguata alle varie afferenze (proprioceptive ed esteroceptive) anche in contesti complessi per migliorare l'efficienza dell'azione motoria.

- Lo sviluppo PSICOMOTORIO
- Qualità motorie fondamentali: capacità PERCETTIVE, COORDINATIVE CONDIZIONALI
- SCHEMA CORPOREO e TONO MUSCOLARE
- Benefici dell'Attività Fisica
- IL RISCALDAMENTO, conoscenza e capacità di guidare i compagni durante un fase di riscaldamento.
- LO STRETCHING: perché e come viene fatto.
- Le Abilità di base: vari tipi di CORSA e di ANDATURE ATLETICHE,
- Corsa di Resistenza e di Velocità
- Esercizi ANALITICI per ogni parte del corpo
- Esercizi a CORPO LIBERO e in COPPIA
- Esercizi di RESPIRAZIONE e di RILASSAMENTO

**MODULO 2: IN PALESTRA**

- Obiettivi e finalità nella lezione di Ed. Fisica
- Esercizi di COORDINAZIONE e di EQUILIBRIO fatti sia in forma Statica che Dinamica: uso della griglia orizzontale, ostacoli bassi, con.
- Esercizi di POTENZIAMENTO (a corpo libero)

**MODULO 3: (monte ore 12) GLI SPORT DI SQUADRA**

**Conoscenze:** approfondire le conoscenze delle regole di gioco e dei fondamentali individuali e di squadra di alcuni sport

**Abilità:** affinare le tecniche e le tattiche degli sport programmati nei ruoli congeniali alle proprie attitudini.

**Competenze:** utilizzare i gesti tecnici e le strategie degli sport individuali e di squadra proposti

- Fondamentali INDIVIDUALI e di SQUADRA della:
  - PALLAVOLO
  - PALLACANESTRO
  - BADMINTON
  - PING PONG
  - regole di gioco dei principali sport di squadra praticati in palestra; pallavolo, pallacanestro, Ping Pong, BADMINTON
- **Ogni alunno è tenuto a conoscere in modo approfondito una disciplina sportiva da lui praticata o di suo particolare interesse.**

#### **MODULO 4: (monte ore 34) IL CORPO UMANO –L’ALLENAMENTO – ALIMENTAZIONE**

**Conoscenze:** conoscere i principi fondamentali di prevenzione ed attuazione della sicurezza personale in palestra, a scuola e negli spazi aperti. Conoscere gli elementi fondamentali del primo soccorso. Conoscere gli effetti del doping sull’organismo.

**Abilità:** assumere comportamenti funzionali alla sicurezza in palestra, a scuola e negli spazi aperti. Applicare gli elementi fondamentali del primo soccorso.

**Competenze:** saper applicare le regole dello star bene con un corretto stile di vita ed idonee prevenzioni: utilizzare le norme di primo soccorso e di una corretta alimentazione. Essere consapevoli dei danni alla salute provocati dal doping e dall’utilizzo di droghe

#### **Argomenti trattati**

##### 1. L’allenamento:

- definizione
- l’omeostasi
- capacità condizionali e coordinative
- principio della super compensazione,
- il concetto di carico allenante, carico esterno, carico intero
- i principi dell’allenamento
- principi di un riscaldamento corretto

##### 2. IL DOPING

- Definizione di Doping
- Quali sono i problemi legati al doping
- Agenzia mondiale antidoping W.A.D.A.
- Suddivisione delle sostanze proibite secondo la WADA
- E.P.O. definizione ed effetti negativi sull’organismo
- Definizione di Ematocrito
- Gli steroidi anabolizzanti, effetti negativi sull’organismo
- La storia di Andreas Krieger
- Il doping di stato in Russia.
- Il doping ematico
- Manipolazione farmacologica chimica e fisica
- Il doping genetico.

##### 1) **METODI**

- a. La metodologia usata è stata per lo più globale per le attività già conosciute, più graduale e analitica per alcuni gesti motori ancora da acquisire.

- b. L'alunno, con la propria personalità è sempre protagonista del proprio processo educativo.
- c. Le attività in palestra sono state svolte in situazioni prevalentemente aerobiche secondo carichi crescenti e con adeguati intervalli di recupero.

## 2) **MEZZI**

- d. Le attività sono state effettuate per lo più in palestra e con gli attrezzi a disposizione.
- e. A supporto delle lezioni teoriche sono stati forniti; documenti, presentazioni Power Point, argomenti video tratti da YouTube, messi a disposizione degli alunni tramite l'applicazione Classroom di Google.

## 3) **VALUTAZIONE**

### 1) CRITERI

E' stata valutata la pratica delle normali attività sportive sia individuali che di squadra con vari TEST su ogni disciplina.

E' stato valutato il comportamento dei ragazzi verso la materia, verso i compagni e verso l'insegnante e il rispetto delle regole richieste dall'istituto.

Per la parte teorica, le verifiche sono state effettuate mediante quiz realizzate attraverso l'applicazione Moduli, per ogni argomento trattato, con risposte a scelta singola, multipla e aperta.

La valutazione è sempre stata esplicita e spiegata ai ragazzi. E' stata utilizzata tutta la gamma dei voti (da 1 a 10).

### 2) STRUMENTI

Gli strumenti di cui l'insegnante si è avvalsa per procedere alla valutazione sono stati i seguenti:

- TEST, PROVE ed ATTIVITA' PRATICHE
- Brevi interrogazioni orali
- Prove scritte

### 3) REQUISITI PER UNA VALUTAZIONE DI SUFFICIENZA

Come previsto dal POF di Istituto, la valutazione viene espressa in funzione della percentuale di raggiungimento degli obiettivi (minimi o globali) della disciplina, a seconda delle capacità motorie di partenza e alle conoscenze acquisite durante le lezioni teoriche, all'impegno dimostrato, alla partecipazione attiva, all'interesse per la materia, alle conoscenze teoriche degli argomenti trattati.

## 4) **COMPETENZE COMPLESSIVE CONSEGUITE**

La classe ha generalmente dimostrato:

1. Di saper compiere attività di Resistenza-Forza-Velocità
2. Di saper Coordinare azioni efficaci in situazioni complesse
3. Di essere in grado di utilizzare le qualità fisiche e neuro-muscolari in modo adeguato alle diverse esperienze ed ai vari contenuti tecnici che sono stati loro proposti.
4. Applicare operativamente le conoscenze delle metodiche inerenti al mantenimento della salute dinamica.
5. Praticare almeno due degli sport programmati nei ruoli congeniali alle proprie abitudini e propensioni.
6. Organizzare e realizzare progetti operativi finalizzati.
7. Di avere acquisito conoscenze teoriche:
  - sulla teoria dell'allenamento,

- sui traumi sportivi,
  - sui principi che riguardano la conduzione di un riscaldamento in preparazione ad una attività sportiva e
  - su una corretta alimentazione sportiva
  - sul doping, fumo, alcol e droghe
8. Mettere in pratica le norme di comportamento ai fini della prevenzione degli infortuni, oppure i gesti adeguati ed efficaci da adottare in caso di infortunio avvenuto.
  9. Dì conoscere le caratteristiche tecnico-tattiche degli sport praticati.

Tutti gli obiettivi sono stati mediamente ben acquisiti dagli allievi in virtù di una partecipazione costante, attiva e interessata verso la materia.

Riolo Terme il 15, maggio, 2024

Docente: Prof. Tassinari Domenico



**In qualità di studenti della classe V°A confermiamo di aver letto il programma svolto di per l'a.s. 2023-2024 allegato al messaggio in bacheca e confermiamo la correttezza dello stesso che può pertanto essere pubblicato nel "documento del 15 maggio" della nostra classe.**

Firme alunni:

CONSOLINI ALESSANDRO

08/05/2024 10:21

### 3.8 Diritto e Tecniche Amministrative

#### PROGRAMMAZIONE DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

#### CLASSE V A

Anno Scolastico 2023/2024

**TESTO ADOTTATO: "Gestire le Imprese Ricettive up – Vol. 3", Ferriello  
-Rascioni, Tramontana edizioni**

#### **MODULO 1: L'ANALISI DEI COSTI DELLE IMPRESE TURISTICO – RISTORATIVE**

##### CONOSCENZE

- La classificazione dei costi
- Le diverse configurazioni di costo
- I metodi di calcolo dei costi: direct e full costing
- Il diagramma di redditività

##### COMPETENZE <sup>-(1)</sup>

<b>Competenze in uscita</b>	<b>Competenze intermedie di V anno</b>	<b>Nuclei tematici di riferimento <sup>(2)</sup></b>
<b>Competenza n. 7</b> Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche	Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.	5,7
<b>Competenza n° 8</b> Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web	Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.	3,4,6,7



<b>Competenza n° 10</b> Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.	Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.	2,4,6

### ABILITÀ<sup>(3)</sup>

- Redigere la contabilità di settore
- Classificare i costi delle imprese turistico-ristorative
- Calcolare i costi delle imprese turistico-ristorative
- Determinare i costi delle imprese turistico-ristorative
- Determinare il prezzo di vendita dei prodotti e dei servizi delle imprese turistico-ristorative
- Utilizzare le tecniche di approvvigionamento
- Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa

## **MODULO 2: IL MERCATO TURISTICO**

### CONOSCENZE

- Il mercato turistico internazionale
- Gli organismi e le fonti normative internazionali
- Il mercato turistico nazionale
- Gli organismi e le fonti normative interne
- Le nuove tendenze del turismo

### COMPETENZE <sup>(1)</sup>

<b>Competenze in uscita</b>	<b>Competenze intermedie di V anno</b>	<b>Nuclei tematici di riferimento <sup>(2)</sup></b>
<b>Competenza n. 6</b> Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto	Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e	1,8

delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche	delle specifiche esigenze dietetiche.	
<b>Competenza n° 8</b> Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web	Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.	3,4,6,7

### ABILITÀ<sup>(3)</sup>

- Identificare le caratteristiche del mercato turistico
- Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche
- Riconoscere gli elementi principali della normativa nazionale, internazionale e comunitaria di riferimento
- Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato

## **MODULO 3: IL MARKETING**

### CONOSCENZE

- Il Marketing: aspetti generali
- Il Marketing strategico: analisi interna ed esterna; segmentazione, targeting e posizionamento
- Il Marketing operativo: il marketing mix
- Il Web Marketing
- Il Marketing Plan

### COMPETENZE<sup>(1)</sup>

<b>Competenze in uscita</b>	<b>Competenze intermedie di V anno</b>	<b>Nuclei tematici di riferimento<sup>(2)</sup></b>
<b>Competenza n. 1</b> Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici,	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza	5,6,8

<p>ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche</p>	<p>turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p>	
<p><b>Competenza n° 2</b></p> <p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione</p>	<p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p>	<p>2,4,6</p>
<p><b>Competenza n° 11</b></p> <p>Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>	<p>Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>	<p>5,6,7</p>

### ABILITÀ<sup>(3)</sup>

- Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche
- Distinguere le caratteristiche del mercato turistico
- Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato
- Operare scelte di marketing strategico
- Utilizzare le leve di marketing mix
- Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali
- Realizzare in semplici situazioni operative un piano di marketing

## **MODULO 4: PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE**

### CONOSCENZE

- La pianificazione e la programmazione: le scelte aziendali strategiche; la vision e la mission; il rapporto tra pianificazione e programmazione; il vantaggio competitivo; il controllo di gestione.
- Il Budget: differenze tra budget e bilancio d'esercizio; articolazione del budget;

- controllo budgetario
- Il Business Plan

## COMPETENZE <sup>(1)</sup>

<b>Competenze in uscita</b>	<b>Competenze intermedie di V anno</b>	<b>Nuclei tematici di riferimento</b> <sup>(2)</sup>
<p><b>Competenza n. 4</b></p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p>	<p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</p>	1,4,7,8
<p><b>Competenza n° 9</b></p> <p>Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.</p>	<p>Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.</p>	1,2,4
<p><b>Competenza n° 10</b></p> <p>Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso</p>	<p>Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</p>	2,4,6

opportune azioni di marketing.		
--------------------------------	--	--

## **MODULO 5: MODULO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA**

- Donne e Marketing L'evoluzione del ruolo della donna nella pubblicità ed il "Femvertising"
- Cittadini d'Europa: la storia del processo di integrazione europea; le istituzioni europee ed il loro funzionamento.

### **METODI**

- Lezione frontale
- Lezione partecipata
- Esercitazioni
- Utilizzo di sussidi informatici multimediali per didattica digitale integrata

### **VERIFICA E VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE**

Al fine di valutare conoscenze e competenze, in itinere o al termine di ogni modulo, sono state proposte delle verifiche con le seguenti modalità:

- verifiche scritte
- verifiche orali

### **NOTE**

(1) Le competenze intermedie e le relative abilità sono formulate coerentemente con le competenze in uscita al quinto anno riportate nell'Allegato 2 del Regolamento di cui al decreto MIUR 24/05/2018, n. 92.

(2) I nuclei tematici sono riportati nell'Allegato G del Decreto M.I. 15.06.2022, n. 164, recante i quadri di riferimento e le griglie di valutazione per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione negli istituti professionali ai sensi dell'articolo 17, commi 5 e 6, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62.

(3) Il numero della competenza riprende la numerazione dell'Allegato 2 del Regolamento emanato con decreto MIUR 24/05/2018, n. 92.

Riolo Terme, 07/05/2024

L'insegnante

Prof.ssa Pamela Andreassi

In qualità di rappresentanti degli studenti della classe V A, confermiamo di aver letto la programmazione finale di Diritto e Tecniche Amministrative per l'a.s. 2023-2024 allegata

al messaggio in bacheca e confermiamo la corrispondenza della stessa a quanto effettivamente svolto dalla classe

I rappresentanti degli studenti

Nominativo	Data Presa Visione	Data Adesione
CONSOLINI ALESSANDRO	07/05/2024 10:36	07/05/2024 10:37
MAGUREANU ALEXANDRAMARIA	07/05/2024 11:00	07/05/2024 11:00

### 3.9 Scienza e cultura dell'alimentazione

#### PROGRAMMAZIONE DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

##### CLASSE 5A - Anno Scolastico 2023-2024

**TESTO ADOTTATO:** Scienza e cultura dell'alimentazione – L. La Fauci – Markes editore

#### **MODULO 1: CONTAMINANTI NELLA CATENA ALIMENTARE E MALATTIE CORRELATE**

##### **CONOSCENZE:**

##### **La salubrità degli alimenti e i contaminanti alimentari**

##### **Contaminanti chimici**

- Contaminanti chimici sintetici ambientali
- Contaminanti chimici da processo
- Contaminanti chimici naturali

##### **Contaminanti fisici**

##### **Contaminanti biologici e malattie correlate**

- Gli infestanti
- Microrganismi e relativi fattori di crescita
- I batteri
- Le malattie di origine batterica veicolate dagli alimenti
  - infezioni alimentari: salmonellosi, listeriosi, gastroenterite da *Campylobacter* e da vibrioni, da *E. coli*, shigellosi, brucellosi
  - intossicazioni alimentari: botulismo e intossicazione da stafilococchi
  - tossinfezioni alimentari: *C. perfringens* e *B. cereus*
- Contaminanti biologici: virus e prioni
- Le malattie causate da virus veicolate dagli alimenti: epatite virale e gastroenterite virale
- Le malattie causate da parassiti: teniasi, trichinellosi, anisakidosi, toxoplasmosi, amebiasi
- Contaminanti fungini: lieviti e muffe

##### **COMPETENZE:**

##### **Competenze Intermedie**<sup>(1)</sup>:

- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

##### **Competenze in uscita**<sup>(2)</sup>:

- n° 2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- n° 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

##### **ABILITÀ**<sup>(1)</sup>:

- Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi.

- Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.
- Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.
- Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa.
- Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi.
- Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi.
- Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.
- Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.
- Garantire la tutela e la sicurezza del Cliente.
- Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio.

### **NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI DI INDIRIZZO CORRELATI ALLE COMPETENZE<sup>(3)</sup>:**

- n. 2: Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
- n. 3: Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.

## **MODULO 2: IGIENE, SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E SISTEMA HACCP**

### **CONOSCENZE:**

#### **Igiene del personale, dei locali e attrezzature**

- L'igiene del personale, dei locali e delle attrezzature
- La contaminazione degli alimenti
- La contaminazione diretta, indiretta e crociata
- La sanificazione degli ambienti e delle attrezzature
- La disinfestazione<sup>(5)</sup>

#### **Sicurezza alimentare**

- Quadro legislativo
- Tracciabilità/rintracciabilità
- Pacchetto Igiene

#### **Il sistema HACCP**

#### **Gli additivi alimentari e gli aromi:**

- definizione
- classificazione in base alla funzione<sup>(5)</sup>

#### **L'etichettatura degli alimenti**

- Requisiti base delle etichette: indicazioni obbligatorie e facoltative<sup>(5)</sup>



## **COMPETENZE**

### **Competenze Intermedie<sup>(1)</sup>:**

- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

### **Competenze in uscita<sup>(2)</sup>:**

- n° 2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- n° 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

## **ABILITÀ<sup>(1)</sup>:**

- Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi.
- Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.
- Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.
- Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa.
- Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi.
- Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi.
- Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.
- Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.
- Garantire la tutela e la sicurezza del Cliente.
- Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio.
- Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.

## **NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI DI INDIRIZZO CORRELATI ALLE COMPETENZE<sup>(3)</sup>:**

- n. 2: Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
- n. 3: Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.

## **MODULO 3: PRINCIPI DI DIETETICA, MODELLI ALIMENTARI DI RIFERIMENTO E DIETOTERAPIA**

### **CONOSCENZE:**

#### **Principi di dietetica e modelli alimentari di riferimento**

- Valutazione dello stato nutrizionale:
  - peso e peso teorico
  - statura
  - indice di massa corporea e i suoi limiti
  - massa magra e massa grassa, la plicometria
- Bilancio energetico:
  - valutazione dell'assunzione di energia
  - valutazione del dispendio energetico: il metabolismo basale, la termogenesi da alimenti, attività fisica.
  - calcolo del fabbisogno energetico totale
- Impostare una dieta equilibrata:
  - razione alimentare nelle 24 ore
  - tabelle LARN
  - linee guida per una sana alimentazione
- Modelli alimentari di riferimento:
  - la dieta mediterranea
  - modelli dietetici vegetariani
  - diete a basso contenuto di carboidrati<sup>(5)</sup>
- Dietetica applicata alla ristorazione collettiva
- Dietetica in particolari condizioni:
  - gravidanza
  - allattamento
  - infanzia e adolescenza<sup>(5)</sup>
  - terza età<sup>(5)</sup>

#### **Le malattie del benessere, dietoterapie**

- Il rapporto tra salute e alimentazione
- L'obesità
- Le malattie cardiovascolari:
  - ipertensione
  - dislipidemia
  - aterosclerosi
- Il diabete
- La sindrome metabolica

#### **Reazioni avverse agli alimenti**

- Allergie
- Intolleranze alimentari
- Celiachia

#### **Tumori<sup>(5)</sup>**

- Definizione e classificazione
- Fattori di rischio
- Tumori e alimentazione

## **COMPETENZE**

### **Competenze Intermedie<sup>(1)</sup>:**

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

### **Competenze in uscita<sup>(2)</sup>:**

- n° 1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- n° 4: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

## **ABILITÀ<sup>(1)</sup>:**

- Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.
- Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.
- Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.
- Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.
- Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.
- Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.

## **NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI DI INDIRIZZO CORRELATI ALLE COMPETENZE<sup>(3)</sup>:**

- n. 1: Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
- n. 5: Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.

## **MODULO 4: QUALITÀ, PROMOZIONE DEL MADE IN ITALY, SOSTENIBILITÀ, NUOVE TENDENZE DI FILIERA**

### **CONOSCENZE:**

#### **Qualità degli alimenti:**

- marchi europei di qualità dei prodotti tipici
- tutela del "Made in Italy", le principali frodi<sup>(5)</sup>

## **Sostenibilità ambientale nelle filiere agroalimentari<sup>(4)</sup>**

- water, ecological e carbon footprint

### **COMPETENZE**

#### Competenze Intermedie<sup>(1)</sup>:

- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

#### Competenze in uscita<sup>(2)</sup>:

- n° 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- n° 5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
- n° 7: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
- n° 8: Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

### **ABILITÀ<sup>(1)</sup>:**

- Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.
- Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.
- Garantire la tutela e la sicurezza del Cliente.
- Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio.
- Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito.
- Apportare alle ricette tradizionali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali in funzione dell'evoluzione del gusto o in base a particolari esigenze alimentari della clientela.
- Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.
- Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering.
- Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela

### **NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI DI INDIRIZZO CORRELATI ALLE COMPETENZE<sup>(3)</sup>:**

- n. 3: Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo

all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.

- n. 4: Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
- n. 6: Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.

#### **TRAGUARDI DI EDUCAZIONE CIVICA<sup>(4)</sup>:**

- T8: Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.
- T12: Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.
- T13: Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.

## **MODULO 5: ALIMENTAZIONE COME ESPRESSIONE DI INNOVAZIONE, CULTURA E TRADIZIONI RELIGIOSE**

### **CONOSCENZE:**

#### **Nuovi prodotti alimentari e le politiche alimentari dell'unione europea:**

- Alimenti di nuova gamma
- Alimenti alleggeriti
- Alimenti arricchiti
- Alimenti funzionali
- Alimenti per gruppi specifici
- Novel food<sup>(4)</sup>
  - definizione
  - modalità di approvazione e funzionamento degli organi europei

#### **Alimentazione, cultura e tradizioni religiose<sup>(5)</sup>**

- Le abitudini alimentari di un soggetto
- Scelte alimentari e credo religioso

### **COMPETENZE**

#### **Competenze Intermedie<sup>(1)</sup>:**

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

#### Competenze in uscita<sup>(2)</sup>:

- n° 1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- n° 4: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- n° 7: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
- n° 8: Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

#### ABILITÀ<sup>(1)</sup>

- Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.
- Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.
- Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.
- Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.
- Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.
- Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela
- Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.
- Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering.
- Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela

#### NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI DI INDIRIZZO CORRELATI ALLE COMPETENZE<sup>(3)</sup>:

- n. 1: Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
- n. 4: Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
- n. 6: Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti

e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.

- n. 8: Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

#### **TRAGUARDI DI EDUCAZIONE CIVICA<sup>(4)</sup>:**

- T2: Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.
- T13: Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.

---

#### **NOTE**

(1) Le competenze intermedie e le relative abilità sono formulate coerentemente con le competenze in uscita al quinto anno riportate nell'Allegato 2 del Regolamento di cui al decreto MIUR 24/05/2018, n. 92.

(2) Il numero della competenza riprende la numerazione dell'Allegato 2 del Regolamento emanato con decreto MIUR 24/05/2018, n. 92.

(3) Il numero del nucleo tematico riprende la numerazione dell' ALLEGATO G (Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato - ISTITUTO PROFESSIONALE Indirizzo: Enogastronomia e Ospitalità alberghiera) del D.M. 15/06/2022 "Decreto recante i quadri di riferimento e le griglie di valutazione per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione negli istituti professionali ai sensi dell'articolo 17, commi 5 e 6, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62"

(4) Queste conoscenze sono state approfondite come parte dell'insegnamento trasversale di educazione civica, i relativi traguardi sono quelli indicati nell'allegato C del Decreto Ministeriale n.35 del 22 giugno 2020

(5) Queste conoscenze sono state trattate senza entrare nel dettaglio, ma solo per completezza e per migliorare le competenze professionali degli studenti

#### **METODI E STRUMENTI DIDATTICI**

- Lezioni frontali
- Discussione e studi di casi professionali
- Utilizzo del libro di testo, testi e articoli di approfondimento, supporti tecnologici e risorse online
- Didattica per competenze: svolgimento di Unità di Apprendimento
- Esercitazioni e redazione di presentazioni multimediali e di report
- Apprendimento cooperativo
- Simulazioni in preparazione dell'esame di stato, sia scritte che orali

#### **VERIFICA E VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE**

Al fine di valutare conoscenze e competenze, in itinere o al termine di ogni modulo, sono state proposte delle verifiche con le seguenti modalità:

- Verifiche scritte strutturate, semistrutturate o aperte
- Realizzazione di elaborati scritti su tematiche, casi studio, problemi professionali proposti
- Redazione di report e presentazioni multimediali sia individuali che collettivi
- Verifiche e colloqui orali

Tutte le verifiche sono state stabilite con largo anticipo informando gli studenti tramite registro elettronico. Per la valutazione delle verifiche sono stati tenuti in considerazione gli indicatori:

- Correttezza linguistico-espositiva, capacità di utilizzo del lessico specifico della disciplina e di argomentazione
- Comprensione del testo o della tematica proposta
- Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali

- Capacità di utilizzare e mettere in pratica le competenze acquisite

Riolo Terme, 10 maggio 2024

L'insegnante  
Marco Gasperini

In qualità di rappresentanti degli studenti della classe 5A confermiamo di aver letto il programma svolto di Scienza e Cultura dell'Alimentazione per l'anno scolastico 2023-24 allegato al messaggio in bacheca nel registro elettronico e confermiamo la correttezza dello stesso.

Presa Visione/Adesione Alunni : Programma svolto di Scienza e cultura dell'alimentazione 5A 2023 24

Nominativo	Data Presa Visione	Data Adesione
CONSOLINI ALESSANDRO	10/05/2024 12:23	10/05/2024 12:23
MAGUREANU ALEXANDRAMARIA	10/05/2024 10:11	10/05/2024 10:12

I rappresentanti degli studenti

Consolini Alessandro  
Magueranu Alexandramaria



### **3.10 Laboratorio servizi enogastronomici - settore Cucina** **PROGRAMMAZIONE DI**

#### **LABORATORIO SERVIZIO ENOGASTRONOMICI DI CUCINA**

**CLASSE 5 A - Anno Scolastico 2023 - 2024**

**TESTO ADOTTATO: ALTA PROFESSIONALITA' IN CUCINA**

**ARGOMENTO 1: STAGE FORMATIVO "PROFESSIONISTI IN AZIENDA"**

**PCTO svolto dal 15 settembre al 5 ottobre 2023**

#### CONOSCENZE

- Linguaggio specifico del settore di riferimento
- Norme di sicurezza igienica e sul lavoro
- Norme di comportamento idonee all'ambiente di lavoro e al ruolo ricoperto

#### COMPETENZE

- Agire nel sistema di qualità della filiera produttiva
- Integrare le competenze professionali verso il cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi

#### ABILITÀ

- Operare nell'ambiente di lavoro rispettando i principi di sicurezza antinfortunistica e applicando il sistema HACCP previsto nell'azienda di destinazione.
- Lavorare in equipe nella brigata di cucina e comunicare efficientemente con colleghi, superiori e referenti
- Eseguire con autonomia e responsabilità i compiti professionali di base assegnati dal tutor aziendale

### **ARGOMENTO 2: CULTURA GASTRONOMICA**

**Storia e grandi personaggi della gastronomia**

**Gastronomia, cultura e società**

#### CONOSCENZE

- Le origini della gastronomia
- Nascita e sviluppo della gastronomia moderna
- Auguste Escoffier, Pellegrino Artusi, Gualtiero Marchesi.
- La gastronomia contemporanea
- L'offerta gastronomica: ristoranti gourmet, ristoranti tradizionali, etnici
- Le direttrici della sostenibilità ambientale

## COMPETENZE

- Collega fenomeni storici con l'evoluzione alimentare.
- E' consapevole del continuo evolversi degli stili alimentari.
- Adeguare la produzione e la vendita valorizzando i prodotti tipici

## ABILITÀ

- Identificare i principali passaggi storici legati alla gastronomia.
- Comprendere l'evoluzione della cucina
- Identificare i principali personaggi della gastronomia
- Comprende la necessità di adeguare la produzione alle esigenze della clientela.
- Distingue la ristorazione di necessità da quella di svago/piacere

## **ARGOMENTO 3: ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELLA PRODUZIONE**

### **I prodotti alimentari e la gestione delle merci Gestione della sicurezza alimentare e della sicurezza sul lavoro**

## CONOSCENZE

- La qualità dei prodotti alimentari
- Marchi di qualità, certificazioni e tutela dei prodotti del territorio
- Il significato di prodotto biologico
- I congelati e i surgelati nella ristorazione
- Criterio di acquisto e controllo della qualità dei prodotti
- La gestione delle merci
- La gestione della sicurezza alimentare nella ristorazione
- Il sistema HACCP
- La gestione della sicurezza sul lavoro

## COMPETENZE

- Classifica i prodotti in base al livello di preparazione utilizzandoli al meglio nel processo produttivo

- Conosce la differenza tra prodotti congelati e surgelati
- Conosce i sistemi di tutela e di valorizzazione dei prodotti del territorio
- Conosce il significato di prodotto biologico
- Valorizza le tradizioni locali individuando le nuove tendenze di filiera, intervenendo nella trasformazione dei prodotti enogastronomici
- Integrare le competenze personali con il rispetto delle regole in tema di sicurezza alimentare e di sicurezza sul luogo di lavoro

## ABILITÀ

- Scegliere il livello di lavorazione dei prodotti in base a criteri economici, gastronomici ed organizzativi
- Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità
- Sa utilizzare correttamente i prodotti congelati e surgelati
- riconosce i marchi di qualità al fine della loro valorizzazione
- Effettuare scelte consapevoli nella definizione dei fornitori
- Essere in grado di comprendere l'importanza e il rispetto delle regole
- Saper operare rispettando le regole di sicurezza personale e applicando correttamente il sistema HACCP

## **ARGOMENTO 4: LA VENDITA DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI**

### **Carta e menu e personalizzazione del servizio**

#### CONOSCENZE

- Il menu come strumento di vendita
- Carta e grande carta
- La redazione del menu
- La redazione della carta
- Il menu e le esigenze dietetiche della clientela con particolare riferimento alla celiachia
- Le caratteristiche del banqueting e del catering

## COMPETENZE

- Conosce la differenza tra carta e menu
- Distingue i diversi tipi di menu e carta
- conosce le caratteristiche del banqueting e del catering
- conosce le principali problematiche organizzative del banqueting

## ABILITÀ

- Sa applicare le principali regole gastronomiche quando redige un menu
- Sa redigere un menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela
- E' in grado di redigere un menu e una piccola carta rispettando la stagionalità
- Comprende le problematiche relative al servizio di banqueting
- Sa collaborare attivamente nella preparazione di banchetti in luoghi diversi dal locale di preparazione

## **ARGOMENTO 6: EDUCAZIONE CIVICA**

### **L'organizzazione del settore di cucina e della produzione limitando gli sprechi**

## CONOSCENZE

- Principi, vantaggi e problematiche del sistema cook & chill e della cucina sottovuoto
- Sa come conservare correttamente gli alimenti cotti sottovuoto
- Conosce le principali attrezzature utilizzate per il cook & chill

## COMPETENZE

- Comprende i vantaggi della cottura sottovuoto
- Riconosce i vantaggi dell'organizzazione del lavoro con il sottovuoto

## ABILITÀ

- Sa effettuare cotture sottovuoto esaltando le qualità organolettiche dell'alimento
- Utilizza in autonomia le attrezzature necessarie alla realizzazione del cook & chill

## **ARGOMENTO 6: PRATICA IN LABORATORIO**

### **Esercitazioni propedeutiche per affinare le tecniche di cottura, di porzionamento e di conservazione**

#### CONOSCENZE

- Realizzazioni pratica di ricette per migliorare e acquisire corrette metodologie lavorative riguardante preparazione, cottura tradizionale e innovativa
- Rispetto delle norme igieniche e antinfortunistica durante le fasi di preparazione
- Valorizzare alcuni prodotti di eccellenza
- Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione, conservazione e presentazione delle preparazioni realizzate

#### COMPETENZE

- Sa utilizzare le principali forme di cottura tradizionali
- Conosce le regole per conservare correttamente gli alimenti cotti

#### ABILITÀ

- Applica la cottura più adeguata in relazione alla preparazione e alla materia prima
- Lavora rispettando le norme igienico- sanitarie e antinfortunistiche anche quando utilizza attrezzature professionali
- Sa come conservare correttamente gli alimenti crudi e dopo la cottura
- Apporta ad una ricetta semplice delle variazioni personali in funzione dell'evoluzione del gusto o in base a particolari esigenze della clientela.

#### METODI

- Lezioni frontali
- Utilizzo del libro di testo
- Materiale cartato su classroom
- Esercitazioni in laboratorio con servizio collegati ad una classe di sala
- Realizzazione di banchetti serali con ospiti esterni
- Esercitazioni in laboratorio con esperto di pasticceria
- Esercitazioni in laboratorio con esperto di celiachia
- Uscita didattica al Sigep di Rimini

## VERIFICA E VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

Al fine di valutare conoscenze e competenze, in itinere o al termine di ogni modulo, sono state proposte delle verifiche con le seguenti modalità

- Questionari con domande aperte, domande con risposte multiple e domande con risposte vero o falso
- Colloqui orali
- Compiti di realtà nelle attività di laboratorio
- Redazione di menu per clienti con esigenze particolari (in compresenza con il docente di Scienze dell'Alimentazione)

Riolo Terme, 11/05/2024

I rappresentanti degli studenti

CONSOLINI ALESSANDRO

11/05/2024 11:44

11/05/2024 11:44

MAGUREANU ALEXANDRAMARIA

11/05/2024 11:42

11/05/2024 11:42

L'insegnante

Prof. Massimo Bettelli

### **3.12 EDUCAZIONE CIVICA**

Le ore dedicate all'insegnamento di Educazione Civica sono state svolte e concordate, nell'ambito della declinazione annuale delle attività didattiche, da alcuni docenti del Consiglio di classe al fine di sviluppare processi di interconnessione tra saperi disciplinari ed extradisciplinari.

Nel nostro Istituto i docenti di Diritto e Tecniche Amministrative (per il triennio) sono i referenti ed i coordinatori dell'insegnamento con cui tutti i docenti del Consiglio di Classe sono chiamati a collaborare. L'assunzione di una prospettiva pienamente co-educativa da parte del team docenti, i quali si sono impegnati all'interno del Cdc a progettare in maniera organica, intenzionale e condivisa i percorsi di insegnamento, ha portato alla pianificazione di un'UDA di Educazione Civica intitolata "La Donna nel tempo e nello spazio" (si veda la Scheda UDA al paragrafo 2.7).

Anche l'impianto valutativo è stato reso coerente rispetto a tali orientamenti.

La programmazione didattica trasversale svolta all'interno della classe è declinata all'interno delle singole programmazioni.

## **Allegato B**

### **Griglie di valutazione delle PROVE SCRITTE**



## GRIGLIA VALUTAZIONE I PROVA A.S. 2023/24 - TIPOLOGIA A

ALUNNO/A: \_\_\_\_\_

CLASSE 5A

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI	PUNTEGGI	PUNTEGGIO ASSEGNATO	
<b>Qualità formale</b> (Correttezza grammaticale: ortografia morfologia, sintassi; uso della punteggiatura, ricchezza e padronanza lessicale)	<i>Eccellente</i>	<b>19-20</b>		
	<i>Adeguata</i>	<b>14-18</b>		
	<i>Lievi improprietà formali</i>	<b>10-13</b>		
	<i>Numerosi errori e/o scarsa padronanza lessicale</i>	<b>7-9</b>		
	<i>Gravi errori e/o povertà lessicale</i>	<b>4-6</b>		
<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo, coesione e coerenza testuale</b>	<i>Ideazione, pianificazione, organizzazione risultano originale e strutturate in maniera eccellente, il testo è pienamente coeso chiaro e coerente</i>	<b>19-20</b>		
	<i>Ideazione, pianificazione, organizzazione sono chiare, il testo presenta un buon livello di coesione e coerenza</i>	<b>14-18</b>		
	<i>Testo non sempre coeso ma pianificato in maniera logica e coerente</i>	<b>10-13</b>		
	<i>Ideazione, pianificazione, organizzazione risultano confuse e il testo non si presenta del tutto coeso e coerente</i>	<b>7-9</b>		
	<i>Il testo è totalmente mancante di pianificazione e coerenza e coesione sono quasi del tutto assenti</i>	<b>4-6</b>		
<b>Contenuti (qualità delle conoscenze e dei riferimenti culturali)</b>	<i>Ampi e approfonditi</i>	<b>19-20</b>		
	<i>Adeguati e precisi</i>	<b>14-18</b>		
	<i>Essenziali ma pertinenti</i>	<b>10-13</b>		
	<i>Incompleti e non sempre pertinenti</i>	<b>7-9</b>		

	<i>Scarsi e/o non pertinenti</i>	<b>4-6</b>		
<b>IND. SPECIFICI TIP. A</b>				
<b>Rispetto dei vincoli</b>	<i>Pienamente</i>	<b>9-10</b>		
<b>posti nella consegna (es. lunghezza del testo, ove presente, o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)</b>	<i>rispondente alla consegna</i>			
	<i>Rispondente alla consegna</i>	<b>7-8</b>		
	<i>Parzialmente rispondente</i>	<b>5-6</b>		
	<i>Incompleto</i>	<b>3-4</b>		
	<i>Non rispondente</i>	<b>2</b>		
<b>Comprensione del testo (nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici.)</b>	<i>Corretta e approfondita</i>	<b>9-10</b>		
	<i>Corretta</i>	<b>7-8</b>		
	<i>Sommaria ma corretta</i>	<b>5-6</b>		
	<i>Approssimativa</i>	<b>3-4</b>		
	<i>Errata</i>	<b>2</b>		
<b>Analisi formale del testo (lessicale, sintattica, stilistica, retorica)</b>	<i>Completa e approfondita</i>	<b>9-10</b>		
	<i>Corretta e puntuale</i>	<b>7-8</b>		
	<i>Sommaria ma corretta</i>	<b>5-6</b>		
	<i>Incompleta e imprecisa</i>	<b>3-4</b>		
	<i>Inadeguata</i>	<b>2</b>		
<b>Interpretazione del testo</b>	<i>Originale e adeguatamente argomentata</i>	<b>9-10</b>		
	<i>Corretta e argomentata</i>	<b>7-8</b>		
	<i>Generica ma corretta</i>	<b>5-6</b>		
	<i>Incompleta e non argomentata</i>	<b>3-4</b>		
	<i>Inadeguata</i>	<b>2</b>		
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>			<b>/100</b>	<b>/20</b>

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

# GRIGLIA VALUTAZIONE I PROVA A.S. 2023/24 - TIPOLOGIA B

ALUNNO/A: \_\_\_\_\_

CLASSE 5A

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI	PUNTEGGI	PUNTEGGIO ASSEGNATO	
<b>Qualità formale</b> (Correttezza grammaticale: ortografia morfologia, sintassi; uso della punteggiatura, ricchezza e padronanza lessicale)	<i>Eccellente</i>	<b>19-20</b>		
	<i>Adeguata</i>	<b>14-18</b>		
	<i>Lievi improprietà formali</i>	<b>10-13</b>		
	<i>Numerosi errori e/o scarsa padronanza lessicale</i>	<b>7-9</b>		
	<i>Gravi errori formali e/o povertà lessicale</i>	<b>4-6</b>		
<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo, coesione e coerenza testuale</b>	<i>Ideazione, pianificazione, organizzazione risultano originale e strutturate in maniera eccellente, il testo è pienamente coeso chiaro e coerente</i>	<b>19-20</b>		
	<i>Ideazione, pianificazione, organizzazione sono chiare, il testo presenta un buon livello di coesione e coerenza</i>	<b>14-18</b>		
	<i>Testo non sempre coeso ma pianificato in maniera logica e coerente</i>	<b>10-13</b>		
	<i>Ideazione, pianificazione, organizzazione risultano confuse e il testo non si presenta del tutto coeso e coerente</i>	<b>7-9</b>		
	<i>Il testo è totalmente mancante di pianificazione e coerenza e coesione sono quasi del tutto assenti</i>	<b>4-6</b>		
<b>Qualità dei giudizi critici e delle valutazioni personali</b>	<i>Argomentati e originali</i>	<b>19-20</b>		
	<i>Argomentati</i>	<b>14-18</b>		
	<i>Generici ma corretti</i>	<b>10-13</b>		
	<i>Superficiali, non argomentati</i>	<b>7-9</b>		
	<i>Assenti o inadeguati</i>	<b>4-6</b>		

IND. SPECIFICI TIP.B	DESCRITTORI	PUNTEGGI		
Analisi del testo	<i>Corretta e articolata</i>	<b>19-20</b>		
argomentativo (individuazione <u>Tesi e argomenti a sostegno</u> )	<i>Corretta</i>	<b>14-18</b>		
	<i>Sommatoria ma corretta</i>	<b>10-13</b>		
	<i>Incompleta e imprecisa</i>	<b>7-9</b>		
	<i>Inadeguata</i>	<b>4-6</b>		
Stesura e organizzazione del testo argomentativo (capacità disostenere un percorso argomentativo coerente e coeso adoperando connettivi pertinenti)	<i>Logicamente coeso e articolato</i>	<b>9-10</b>		
	<i>Logicamente coeso</i>	<b>7-8</b>		
	<i>Sufficientemente organico</i>	<b>5-6</b>		
	<i>A tratti disorganico</i>	<b>3-4</b>		
	<i>Gravemente destrutturato</i>	<b>2</b>		
Qualità dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.	<i>Corretti, congruenti e approfonditi</i>	<b>9-10</b>		
	<i>Adeguati e precisi</i>	<b>7-8</b>		
	<i>Essenziali ma pertinenti</i>	<b>5-6</b>		
	<i>Accennati e non sempre corretti e pertinenti</i>	<b>3-4</b>		
	<i>Scarsi e/o non pertinenti</i>	<b>2</b>		
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>			<b>/100</b>	<b>/20</b>

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

## GRIGLIA VALUTAZIONE I PROVA A.S. 2023/24 - TIPOLOGIA C

ALUNNO/A: \_\_\_\_\_

CLASSE 5A

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI	PUNTEGGI	PUNTEGGIO ASSEGNATO
<u>Qualità formale</u> (Correttezza grammaticale: ortografia morfologia, sintassi; uso della punteggiatura, ricchezza e padronanza lessicale)	<i>Eccellente</i>	<b>19-20</b>	
	<i>Adeguate</i>	<b>14-18</b>	
	<i>Presenti imprecisioni formali</i>	<b>10-13</b>	
	<i>Numerosi errori formali</i>	<b>7-9</b>	
	<i>Gravi errori formali</i>	<b>4-6</b>	

<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo, coesione e coerenza testuale</b>	<i>Ideazione, pianificazione, organizzazione risultano originale e strutturate in maniera eccellente, il testo è pienamente coeso e coerente</i>	<b>19-20</b>		
	<i>Ideazione, pianificazione, organizzazione sono chiare, il testo presenta un buon livello di coesione e coerenza</i>	<b>14-18</b>		
	<i>Testo non sempre coeso ma pianificato in maniera logica e coerente</i>	<b>10-13</b>		
	<i>Ideazione, pianificazione, organizzazione risultano confuse e il testo non si presenta del tutto coeso e coerente</i>	<b>7-9</b>		
	<i>Il testo è totalmente mancante di pianificazione e coerenza e coesione sono quasi del tutto assenti</i>	<b>4-6</b>		
<b>Qualità dei giudizi critici e delle valutazioni personali</b>	<i>Argomentati e originali</i>	<b>19-20</b>		
	<i>Argomentati</i>	<b>14-18</b>		
	<i>Generici ma corretti</i>	<b>10-13</b>		
	<i>Superficiali, non argomentati</i>	<b>7-9</b>		
	<i>Assenti o inadeguati</i>	<b>4-6</b>		
<b>IND. SPECIFICI TIP. C</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>PUNTEGGI</b>		
<b>Pertinenza del testo rispetto alla traccia</b>	<i>Pienamente coerente</i>	<b>9-10</b>		
	<i>Coerente</i>	<b>7-8</b>		
	<i>Mediamente pertinente</i>	<b>5-6</b>		
	<i>Lacunoso</i>	<b>3-4</b>		
	<i>Non pertinente (fuori traccia)</i>	<b>2</b>		
<b>Sviluppo e organizzazione del testo (coesione interna e</b>	<i>Logicamente coeso e articolato</i>	<b>14-15</b>		
	<i>Logicamente coeso</i>	<b>11-13</b>		
	<i>Sufficientemente organico</i>	<b>8-10</b>		

coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione)	<i>A tratti disorganico</i>	<b>5-7</b>		
	<i>Gravemente destrutturato</i>	<b>3-4</b>		
Qualità delle conoscenze e dei riferimenti culturali trattati	<i>Corretti, ampi e approfonditi</i>	<b>14-15</b>		
	<i>Adeguati e precisi</i>	<b>11-13</b>		
	<i>Essenziali ma pertinenti</i>	<b>8-10</b>		
	<i>Incompleti e non sempre corretti</i>	<b>5-7</b>		
	<i>Scarsi e/o non pertinenti</i>	<b>3-4</b>		
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>			<b>/100</b>	<b>/20</b>

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

## GRIGLIA VALUTAZIONE I PROVA A.S. 2023/24 - TIPOLOGIA A (alunni con DSA)

ALUNNO/A: \_\_\_\_\_

CLASSE 5A

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI	PUNTEGGI	PUNTEGGIO ASSEGNATO	
<b>Qualità formale (Correttezza grammaticale: ortografia morfologia, sintassi; uso della punteggiatura, ricchezza e padronanza lessicale)</b>	<i>Eccellente</i>	<b>19-20</b>		
	<i>Buona</i>	<b>14-18</b>		
	<i>Sufficiente</i>	<b>10-13</b>		
<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo, coesione e coerenza testuale</b>	<i>Ideazione, pianificazione, organizzazione risultano originale e strutturate in maniera eccellente, il testo è pienamente coeso chiaro e coerente</i>	<b>19-20</b>		

	<i>Ideazione, pianificazione, organizzazione sono chiare, il testo presenta un buon livello di coesione e coerenza</i>	<b>14-18</b>		
	<i>Testo non sempre coeso ma pianificato in maniera logica e coerente</i>	<b>10-13</b>		
	<i>Ideazione, pianificazione, organizzazione risultano confuse e il testo non si presenta del tutto coeso e coerente</i>	<b>7-9</b>		
	<i>Il testo è totalmente mancante di pianificazione e coerenza e coesione sono quasi del tutto assenti</i>	<b>4-6</b>		
<b>Contenuti (qualità delle conoscenze e dei riferimenti culturali)</b>	<i>Ampi e approfonditi</i>	<b>19-20</b>		
	<i>Adeguati e precisi</i>	<b>14-18</b>		
	<i>Essenziali ma pertinenti</i>	<b>10-13</b>		

	<i>Incompleti e non sempre pertinenti</i>	<b>7-9</b>		
	<i>Scarsi e/o non pertinenti</i>	<b>4-6</b>		
<b>IND. SPECIFICI TIP. A</b>				
<b>posti nella consegna (es. lunghezza del testo, ove presente, o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)</b>	<i>Pienamente rispondente alla consegna</i>	<b>9-10</b>		
	<i>Rispondente alla consegna</i>	<b>7-8</b>		
	<i>Parzialmente rispondente</i>	<b>5-6</b>		

	<i>Incompleto</i>	<b>3-4</b>		
	<i>Non rispondente</i>	<b>2</b>		
<b>Comprensione del testo (nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici.)</b>	<i>Corretta e approfondita</i>	<b>9-10</b>		
	<i>Corretta</i>	<b>7-8</b>		
	<i>Sommaria ma corretta</i>	<b>5-6</b>		
	<i>Approssimativa</i>	<b>3-4</b>		
	<i>Errata</i>	<b>2</b>		
<b>Analisi formale del testo (lessicale, sintattica, stilistica, retorica)</b>	<i>Completa e approfondita</i>	<b>9-10</b>		
	<i>Corretta e puntuale</i>	<b>7-8</b>		
	<i>Sommaria ma corretta</i>	<b>5-6</b>		
	<i>Incompleta e imprecisa</i>	<b>3-4</b>		
	<i>Inadeguata</i>	<b>2</b>		
<b>Interpretazione del testo</b>	<i>Originale e adeguatamente argomentata</i>	<b>9-10</b>		
	<i>Corretta e argomentata</i>	<b>7-8</b>		
	<i>Generica ma corretta</i>	<b>5-6</b>		
	<i>Incompleta e non argomentata</i>	<b>3-4</b>		
	<i>Inadeguata</i>	<b>2</b>		
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>			<b>/100</b>	<b>/20</b>

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



# GRIGLIA VALUTAZIONE I PROVA A.S. 2023/24 - TIPOLOGIA B (alunni con DSA)

ALUNNO/A: \_\_\_\_\_

CLASSE 5A

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI	PUNTEGGI	PUNTEGGIO ASSEGNATO	
<b>Qualità formale</b> (Correttezza grammaticale: ortografia morfologia, sintassi; uso della punteggiatura, ricchezza e padronanza lessicale)	<i>Eccellente</i>	<b>19-20</b>		
	<i>Buona</i>	<b>14-18</b>		
	<i>Sufficiente</i>	<b>10-13</b>		
<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo, coesione e coerenza testuale</b>	<i>Ideazione, pianificazione, organizzazione risultano originale e strutturate in maniera eccellente, il testo è pienamente coeso chiaro e coerente</i>	<b>19-20</b>		
	<i>Ideazione, pianificazione, organizzazione sono chiare, il testo presenta un buon livello di coesione e coerenza</i>	<b>14-18</b>		
	<i>Testo non sempre coeso ma pianificato in maniera logica e coerente</i>	<b>10-13</b>		
	<i>Ideazione, pianificazione, organizzazione risultano confuse e il testo non si presenta del tutto coeso e coerente</i>	<b>7-9</b>		
	<i>Il testo è totalmente mancante di pianificazione e coerenza e coesione sono quasi del tutto assenti</i>	<b>4-6</b>		
<b>Qualità dei giudizi critici e delle valutazioni personali</b>	<i>Argomentati e originali</i>	<b>19-20</b>		
	<i>Argomentati</i>	<b>14-18</b>		
	<i>Generici ma corretti</i>	<b>10-13</b>		

	<i>Superficiali, non argomentati</i>	<b>7-9</b>		
	<i>Assenti o inadeguati</i>	<b>4-6</b>		
<b>IND. SPECIFICI TIP.B</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>PUNTEGGI</b>		
<b>Analisi del testo argomentativo (individuazione Tesi e argomenti a sostegno)</b>	<i>Corretta e articolata</i>	<b>19-20</b>		
	<i>Corretta</i>	<b>14-18</b>		
	<i>Sommatoria ma corretta</i>	<b>10-13</b>		
	<i>Incompleta e imprecisa</i>	<b>7-9</b>		
	<i>Inadeguata</i>	<b>4-6</b>		
<b>Stesura e organizzazione del testo argomentativo (capacità disostenere un percorso argomentativo coerente e coeso adoperando connettivi pertinenti)</b>	<i>Logicamente coeso e articolato</i>	<b>9-10</b>		
	<i>Logicamente coeso</i>	<b>7-8</b>		
	<i>Sufficientemente organico</i>	<b>5-6</b>		
	<i>A tratti disorganico</i>	<b>3-4</b>		
	<i>Gravemente destrutturato</i>	<b>2</b>		
<b>Qualità dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.</b>	<i>Corretti, congruenti e approfonditi</i>	<b>9-10</b>		
	<i>Adeguati e precisi</i>	<b>7-8</b>		
	<i>Essenziali ma pertinenti</i>	<b>5-6</b>		
	<i>Accennati e non sempre corretti e pertinenti</i>	<b>3-4</b>		
	<i>Scarsi e/o non pertinenti</i>	<b>2</b>		
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>			<b>/100</b>	<b>/20</b>

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

# GRIGLIA VALUTAZIONE I PROVA A.S. 2023/24 - TIPOLOGIA C

(alunni con DSA)

ALUNNO/A: \_\_\_\_\_

CLASSE 5A

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI	PUNTEGGI	PUNTEGGIO ASSEGNATO	
<b>Qualità formale</b> (Correttezza grammaticale: ortografia morfologia, sintassi; uso della punteggiatura, ricchezza e padronanza lessicale)	<i>Eccellente</i>	<b>19-20</b>		
	<i>Buona</i>	<b>14-18</b>		
	<i>Sufficiente</i>	<b>10-13</b>		
<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo, coesione e coerenza testuale</b>	<i>Ideazione, pianificazione, organizzazione risultano originale e strutturate in maniera eccellente, il testo è pienamente coeso chiaro e coerente</i>	<b>19-20</b>		
	<i>Ideazione, pianificazione, organizzazione sono chiare, il testo presenta un buon livello di coesione e coerenza</i>	<b>14-18</b>		
	<i>Testo non sempre coeso ma pianificato in maniera logica e coerente</i>	<b>10-13</b>		
	<i>Ideazione, pianificazione, organizzazione risultano confuse e il testo non si presenta del tutto coeso e coerente</i>	<b>7-9</b>		
	<i>Il testo è totalmente mancante di pianificazione e coerenza e coesione sono quasi del tutto assenti</i>	<b>4-6</b>		
<b>Qualità dei giudizi critici e delle valutazioni personali</b>	<i>Argomentati e originali</i>	<b>19-20</b>		
	<i>Argomentati</i>	<b>14-18</b>		
	<i>Generici ma corretti</i>	<b>10-13</b>		
	<i>Superficiali, non argomentati</i>	<b>7-9</b>		

	<i>Assenti o inadeguati</i>	<b>4-6</b>		
<b>IND. SPECIFICI TIP. C</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>PUNTEGGI</b>		
<b>Pertinenza del testo rispetto alla traccia</b>	<i>Pienamente coerente</i>	<b>9-10</b>		
	<i>Coerente</i>	<b>7-8</b>		
	<i>Mediamente pertinente</i>	<b>5-6</b>		
	<i>Lacunoso</i>	<b>3-4</b>		
	<i>Non pertinente (fuori traccia)</i>	<b>2</b>		
<b>Sviluppo e organizzazione del testo (coesione interna e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione)</b>	<i>Logicamente coeso e articolato</i>	<b>14-15</b>		
	<i>Logicamente coeso</i>	<b>11-13</b>		
	<i>Sufficientemente organico</i>	<b>8-10</b>		
	<i>A tratti disorganico</i>	<b>5-7</b>		
	<i>Gravemente destrutturato</i>	<b>3-4</b>		
<b>Qualità delle conoscenze e dei riferimenti culturali trattati</b>	<i>Corretti, ampi e approfonditi</i>	<b>14-15</b>		
	<i>Adeguati e precisi</i>	<b>11-13</b>		
	<i>Essenziali ma pertinenti</i>	<b>8-10</b>		
	<i>Incompleti e non sempre corretti</i>	<b>5-7</b>		
	<i>Scarsi e/o non pertinenti</i>	<b>3-4</b>		
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>			<b>/100</b>	<b>/20</b>

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

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE II PROVA - ESAME DI STATO a. s. 2023/2024**

**CANDIDATO:** \_\_\_\_\_ **CLASSE 5A**

INDICATORI	DESCRITTORI	Punteggio attribuito	
<b>COMPRESION E*</b> del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	L'alunno/a comprende in modo superficiale l'argomento. Individua solo le informazioni esplicite, ma non quelle implicite.	1	...
	L'alunno/a comprende il significato generale e gli elementi essenziali della prova proposta. Coglie autonomamente le informazioni esplicite ma solo parzialmente quelle implicite.	2	
	L'alunno/a coglie il significato complessivo della prova proposta, analizza in modo sistematico le tematiche presenti nel testo. Stabilisce collegamenti tra gli argomenti noti. Individua le relazioni di causa effetto, le coordinate spazio-temporali e storico-culturali, anche quelle non esplicitate.	3	
<b>PADRONANZA*</b> delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline	L'alunno/a ha conoscenze incomplete dei nuclei fondamentali e li espone in modo disorganizzato non utilizzando un lessico specifico.	1 - 3	...
	L'alunno/a ha conoscenze essenziali dei nuclei fondamentali e riesce ad esprimerli in modo complessivamente chiaro.	4	
	L'alunno/a ha conoscenze complete / approfondite e le espone in modo organico e coerente con un lessico appropriato	5 - 6	
<b>PADRONANZA*</b> delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	L'alunno/a analizza con difficoltà dati e fatti, fatica a individuare e realizzare, nel contesto operativo, proposte efficaci alla soluzione del problema posto. Individua le attrezzature idonee, ma le utilizza in modo incerto.	1 - 4	...
	L'alunno/a analizza con sufficiente padronanza dati e fatti, individua e realizza, con abilità basilari, nel contesto operativo, soluzioni al problema posto, garantendo la sicurezza alimentare. Individua e utilizza strumenti e attrezzature in modo corretto.	5	
	L'alunno/a analizza con padronanza dati e fatti, individua e realizza, con abilità, nel contesto operativo, proposte funzionali alla soluzione del problema posto, garantendo qualità e sicurezza alimentare. Individua e utilizza con sicurezza strumenti e attrezzature valorizzando le materie prime e i legami col territorio.	6 - 8	
<b>CAPACITA**</b> di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	L'alunno/a fatica ad argomentare, collegare, rielaborare, sintetizzare le informazioni e le espone in modo disorganizzato, utilizzando un linguaggio non sempre corretto.	1	...
	L'alunno/a argomenta in modo sufficiente, collega, rielabora e sintetizza solo parzialmente le informazioni e le espone utilizzando un linguaggio settoriale complessivamente corretto.	2	
	L'alunno/a argomenta coerentemente, collega, rielabora e sintetizza informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza un linguaggio ricco ed appropriato. L'alunno/a apporta un contributo personale/creativo/innovativo nel contesto operativo, unendo manualità, spirito pratico e intuizione.	3	
<b>Consegna elaborato in bianco o elaborato non attinente alla traccia</b>		2	
*PER GLI ALUNNI CON DSA VIENE VALUTATO PIU' IL CONTENUTO CHE LA FORMA			
<b>Punteggio totale</b>		___/20 pt	

## Griglia di valutazione della prova orale (come da Allegato A O.M. 55 del 22/03/24)

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, 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	
<b>Punteggio totale della prova</b>				