



IIS ERODOTO DI THURII
CASSANO IONIO (CS)
Prot. 0004199 del 15/05/2023
IV (Entrata)

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

“ERODOTO DI THURII”

VIA NICOLA

CALIPARI

CASSANO IONIO

INDIRIZZO: I.P.S.E.O.A

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

***DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI
CLASSE ANNO SCOLASTICO 2022/2023***

CLASSE V A



COORDINATORE

Prof. Emiddio Flocco



DIRIGENTE SCOLASTICO

Dott.ssa Anna Liporace

INDICE

1. Profilo in uscita dell'indirizzo e obiettivi (nel caso dei nuovi professionali indicare qdr – dm n.164 15 giugno 2022)

(Pagg. 4-5)

1.1 Obiettivi formativi e cognitivi trasversali

(Pagg. 5-8)

1.2 Quadro orario settimanale a. s. 2022 / 2023

(Pag. 8)

2. Descrizione del contesto generale

2.1 Breve descrizione del contesto

(Pag. 9)

2.2 Presentazione Istituto- Indirizzo IPSEOA

(Pagg. 9-10)

3. Descrizione e situazione classe

3.1 Composizione consiglio di classe

(Pag. 10)

3.2 Continuità docenti

(Pagg. 10-11)

3.3 Composizione e storia classe

(Pagg. 11- 13)

4. Indicazioni generali attività didattica

4.1 Metodologie e strategie didattiche

(Pag. 13)

4.2 Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione

(Pagg. 13-14)

5. Verifica e valutazione

5.1 Criteri di valutazione

(Pagg. 14-15)

5.2 Criteri attribuzione crediti

(Pag. 16)

5.3 Altre eventuali attività in preparazione dell'Esame di stato

(Pag. 17)

6. Attività e progetti

6.1 Attività di recupero e potenziamento

(Pag. 17)

- 6.2 Attività e progetti attinenti a Cittadinanza e Costituzione A.S. 2020/2023 (Pag. 18)
- 6.3 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa (Pagg. 18-29)

7. Orientamento in uscita (Pag. 30)

8. Percorsi di educazione civica (Pagg 30-33)

9. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (ex asl): attività nel triennio (Pagg. 34-35)

ALLEGATI (Pag. 36)

A) Schede informative delle discipline (consuntivi delle discipline) e programmi svolti (Pagg. 37-67)

B) Griglie di valutazione (Prove scritte/Ed. Civica/Comportamento/Colloquio) (Pagg.68- 90)

C) Relazione EX ASL (Pagg.91- 97)

D)Relazione dell'insegnante di sostegno sull'alunno diversamente abile
(cartacea)

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

1. Profilo in uscita dell'indirizzo e obiettivi *(nel caso dei Nuovi Professionali indicare QdR – DM n.164 15 Giugno 2022)*

L'indirizzo “Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera” ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici.

La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore. Il profilo generale è orientato e declinato nell' articolazione “Enogastronomia” e nell'articolazione “Servizi di sala e di vendita”; alcune discipline sono presenti - come filo conduttore – in tutte le aree di indirizzo delle articolazioni, seppure con un monte ore annuale di lezioni differenziato rispetto alla professionalità specifica sviluppata.

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

Nell'articolazione “Servizi di sala e di vendita” gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici, di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

Profilo dell'indirizzo “Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni “Enogastronomia” e “Servizi di sala e di vendita”, conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
4. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
5. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera:
6. 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.
7. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
8. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
9. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

1.1 Obiettivi formativi e cognitivi trasversali

OBIETTIVI GENERALI (educativi e formativi coerenti con quelli definiti nel P.T.O.F.)

OBIETTIVI TRASVERSALI

a) **Obiettivi generali** (educativi e formativi coerenti con quelli definiti nel P.T.O.F.)

- Far acquisire una mentalità responsabile per vivere correttamente i rapporti con gli altri e le Istituzioni.
- Far rispettare le regole del vivere civile, non solo quelle codificate.
- Educare alla salute, percepita come bene individuale e risorsa sociale.
- Educare all'ambiente, inteso come sistema integrato di risorse fisiche ed antropiche e come patrimonio comune da tutelare.
- Educare alla democrazia, alla pratica della tolleranza, della solidarietà e alla cultura della legalità

b) **Obiettivi cognitivi** (in relazione a conoscenze, competenze, capacità) leggere, interpretare, redigere testi e documenti.

- Effettuare scelte e prendere decisioni responsabili. Conoscere i contenuti delle discipline.
- Comunicare efficacemente, utilizzando appropriati linguaggi tecnici.
- Saper rielaborare autonomamente i contenuti acquisiti.

DESCRITTORI DELL'AREA LINGUISTICA

Conoscenza

- 1) Conoscenza specifica dei contenuti
- 2) Acquisizione dei contenuti

Competenza

- 1) Correttezza formale nella produzione scritta e orale
- 2) Coerenza logica
- 3) Ricchezza lessicale

Capacità

- 1) Rielaborazione critica dei contenuti
- 2) Analisi e sintesi

DESCRITTORI AREA D'INDIRIZZO

Conoscenza

- 1) Corretta interpretazione
- 2) Conoscenza specifica degli argomenti

Competenza

- 1) Saper programmare un intervento e saper effettuare scelte operative
- 2) Corretto sviluppo degli argomenti

3) Competenza tecnica

Capacità

- 1) Capacità di analisi, sintesi, valutazione e riflessione
- 2) Scelta mirata delle possibili soluzioni
- 3) Individuazione delle possibili relazioni interdisciplinari

OBIETTIVI RAGGIUNTI

- Accettabile conoscenza del mezzo linguistico nella produzione sia orale che scritta.
- Accettabile conoscenza generale degli ambiti disciplinari.
- Sufficiente comprensione dei contenuti disciplinari.
- Acquisizione di parziale capacità di analisi e di sintesi, di connessioni interdisciplinari, nonché di rielaborazione personale delle conoscenze assimilate.
- Possesso di alcune competenze tecniche nei settori specifici della 3° area di professionalizzazione.
- Accettabile conoscenza del mezzo linguistico nella produzione sia orale che scritta.
- Accettabile conoscenza generale degli ambiti disciplinari.
- Sufficiente comprensione dei contenuti disciplinari.
- Acquisizione di parziale capacità di analisi e di sintesi, di connessioni interdisciplinari, nonché di rielaborazione personale delle conoscenze assimilate.
- Partecipazione al dialogo educativo.

LIVELLO DI PREPARAZIONE

Conoscenze: il livello di conoscenza raggiunto dagli allievi è in generale mediamente sufficiente. Per alcune individualità risulta più che sufficiente.

Capacità: mediamente gli alunni hanno acquisito accettabili capacità di analisi, di sintesi e di rielaborazione delle conoscenze assimilate.

Competenze: La maggior parte degli allievi è dotata di abilità pluridisciplinare e di fronte ad un caso tipo, è in grado di analizzarlo teoricamente e di proporre soluzioni pratiche.

Frequenza: Le lezioni sono state seguite con frequenza non sempre assidua da un gruppo di allievi, nella maggior parte dei casi si è invece registrata una frequenza costante.

Impegno: regolare per alcuni, discontinuo per altri in alcune di

1.2 Quadro orario settimanale a. s. 2022 / 2023

MATERIE	ORE SETTIMANALI	ORE ANNUE
Italiano	4	132
Storia	2	66
Matematica	3	99
Religione	1	33
Labor. Servizi Enogastr.- settore Cucina	4	132
Diritto e tecnica amministrativa	4	132
Lingua e Cultura Francese	3	99
Lingua e cultura Inglese	2	66
Scienza e cultura dell'Alimentazione	5	165
Labor. Servizi Enogastr. - settore Sala e Vendita	2	66
Scienze Motorie	2	66

2DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

2.1 Breve descrizione del contesto

L'area territoriale di Sibari si caratterizza per il forte sviluppo delle attività inerenti alla produzione e alla trasformazione dei prodotti agro-alimentari; alle molte piccole aziende se ne affiancano altre, notevoli per dimensioni, organizzazione e importanza. L'altro settore di rilievo è il turismo, in un'area che offre da una parte il consolidato sviluppo di centri come Laghi di Sibari, Marina di Sibari, Bagamoyo, dall'altra siti di straordinaria importanza storica e archeologica. Per quanto attiene, nello specifico, l'utenza scolastica, si rileva che gli alunni, che frequentano l'Istituto, provengono da Cassano centro, da Lauropoli, da Doria, da Sibari, da Lattughelle, da Cantinella ecc. che sono i centri urbani più consistenti in cui si articola un territorio che conta circa 20.000 abitanti. In relazione a quanto si è detto, risulta particolarmente articolato il pendolarismo studentesco.

2.2 Presentazione Istituto – Indirizzo IPSEOA

L'Istituto Professionale per i Servizi Enogastronomici Ospitalità Alberghiera di Sibari, indirizzo di studio dell'Istituto d'Istruzione Secondaria Superiore "Erodoto di Thurii" di Cassano allo Jonio, viene istituito nel 2001 per dare risposte alle istanze culturali del territorio e offrire ai giovani reali possibilità di inserimento nel mondo del lavoro, promuovendo, anche su esplicita e motivata richiesta degli operatori turistici della zona, una specifica opportunità formativa in un contesto a particolare vocazione turistica. L'IPSEOA di Sibari è ubicato in piena zona agricola, anche se il tessuto urbano di Sibari è limitrofo. Il collegamento alla viabilità è garantito attraverso l'accesso diretto alla SS. 106. La scuola è dotata di un numero adeguato di laboratori per lo svolgimento delle attività didattiche e per le caratteristiche del territorio e dell'utenza. Le risorse della scuola come strutture di supporto all'attività didattica stessa sono:

- *Laboratorio di scienze*, in cui si effettuano esercitazioni di scienze e di chimica;
- *Laboratorio di cucina*;
- *Laboratorio di sala-bar*;
- *Laboratorio multimediale*, che rappresenta un valido supporto alla didattica tradizionale consentendo agli studenti di familiarizzare con le nuove tecnologie.

Le risorse esterne sono costituite da una vasta rete di Istituzioni che interagiscono con l'Istituto quali:

- Amministrazione Comunale e Provinciale;

- Associazione Università e Ricerca;
- Aziende Sanitaria Locale n. 3;
- Varie imprese (commerciali, industriali e turistiche);
- Consorzi agrari, centri agrituristici.

3.DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1 Composizione consiglio di classe

DOCENTE	DISCIPLINA
Romeo Alfa	Religione
Molinari Eugenia	Italiano
Molinari Eugenia	Storia
Fioriello Francesca	Lingua e Cultura Inglese
Groccia Marisa	Lingua e Cultura Francese
Calafiori Anna Rita	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
Guglielmetti Raffaele	Laborat. Servizi Enogastr. Settore Sala e Vendita
Barletta Rosalina	Diritto e tecnica amministrativa
Lunello Raffaella	Labor. Servizi Enogastr. Settore Cucina
La Regina Emilia	Matematica
Di Betta Elisa	Scienze Motorie
Elia Teresa	Sostegno
Flocco Emiddio	Sostegno

3.2 Continuità docenti

Disciplina	3^ CLASSE	4^ CLASSE	5^ CLASSE
Religione	Rotondaro Angela	Romeo Alfa	Romeo Alfa
Italiano e Storia	Falbo Maria Antonietta	Trozzi Maria Vittoria Pileggi	Molinari Eugenia

		Anna	
Lingua e Cultura Inglese	Fioriello Francesca	Fioriello Francesca	Fioriello Francesca
Lingua e Cultura Francese	Groccia Marisa	Groccia Marisa	Groccia Marisa
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Calafiori Anna Rita	Calafiori Anna Rita	Calafiori Anna Rita
Laborat.Servizi Enogastr. Settore Sala e Vendita	/////	Guglielmetti Raffaele	Guglielmetti Raffaele
Diritto e tecnica amministrativa	Barletta Rosalina	Barletta Rosalina	Barletta Rosalina
Labor.Servizi Enogastr. Settore Cucina	Cipolla Raffaele	Cipolla Raffaele	Lunello Raffaella
Matematica	La Regina Emilia	Scrivano Dino	La Regina Emilia
Scienze Motorie	Giusto Catapano	Giusto Catapano	Giusto Catapano
Sostegno	Dina Noia Miceli Chiara Flocco Emiddio	Galicchio Barbara Elia Teresa Flocco Emiddio	Elia Teresa Flocco Emiddio

3.4 Composizione e storia classe

La classe è composta da 6 alunni, di cui 2 di sesso maschile e 4 di sesso femminile. Sono presenti tre alunni con disabilità certificata ai sensi della Legge 104/92, con programmazione curricolare paritaria, riconducibile ai vecchi obiettivi minimi (ai sensi dell'art. 15 comma 3 dell'OM n. 90 del 21/5/2001). Gli allievi risiedono nel comune di Cassano All'Ionio con qualche modesto apporto dei Comuni vicini: un territorio con un'alta dispersione scolastica tale da incidere significativamente sulla storia della classe. Al primo anno, infatti, la classe si componeva di 14 alunni e al secondo anno di 11; in aggiunta, la pandemia ha segnato profondamente gli alunni amplificando la dispersione: motivi per i quali la classe ha l'attuale numero di allievi.

Tuttavia, la scuola per far fronte alla dispersione e alla pandemia, ha creato costanti alleanze educative con le famiglie, fornendo gli strumenti necessari per permettere a tutti gli alunni di seguire le lezioni

in modalità DDI sulla piattaforma TEAMS. I docenti, altresì, si sono attivati con molteplici strategie didattiche per supportare indistintamente tutto il gruppo classe, al fine di permettere agli alunni di affrontare le difficoltà.

Il Consiglio di Classe ha investito molto sugli obiettivi di carattere educativo, sia per costruire il dialogo formativo, al fine di ristabilire di volta in volta un clima adatto al conseguimento degli obiettivi didattici, sia per stimolare nei ragazzi una maggiore responsabilità, un'attenzione più costante ed una concentrazione prolungata. Questi interventi hanno determinato un miglioramento della situazione iniziale, infatti, il rapporto che si è instaurato fra di loro è solidale, aperto ed improntato al reciproco rispetto. Positiva può considerarsi anche la relazione alunni ed insegnanti: i componenti del Consiglio di Classe hanno sempre mostrato disponibilità al dialogo, empatia e sensibilità alle diverse problematiche. Il gruppo classe è eterogeneo sia sul piano propriamente didattico e cognitivo sia su quello motivazionale e comportamentale.

Il comportamento tenuto dalla classe è stato generalmente adeguato e corretto: durante il percorso scolastico, gli alunni hanno seguito lo svolgimento delle attività didattiche evidenziando sufficiente attenzione e un interesse maggiore per le materie di indirizzo.

Nel corso degli anni i docenti hanno ritenuto indispensabile favorire l'interdisciplinarietà nello svolgimento delle attività, al fine di coinvolgere gli alunni e favorire l'acquisizione delle conoscenze e delle competenze richieste, stimolandoli ad una partecipazione attiva e ad una migliore organizzazione dello studio a casa. L'impegno non sempre adeguato di una parte della classe, ha costretto spesso i docenti ad interventi di recupero in itinere, che hanno condizionato il processo di insegnamento-apprendimento, portando ad una semplificazione dei contenuti al fine di consentire a tutti gli studenti il raggiungimento degli obiettivi minimi prefissati. I docenti per facilitare gli alunni hanno utilizzato i libri di testo, prediligendo il formato digitale, misure dispensative, strumenti compensativi e strategie innovative e inclusive. Nonostante le potenziali capacità di ciascuno, manca la motivazione intrinseca e la determinazione ad accrescere le conoscenze di base; di conseguenza la padronanza dei diversi argomenti, nelle singole discipline, si è attestata perlopiù su un livello di sola sufficienza ma permangono alcune incertezze. Tuttavia, la classe, durante il corso del triennio, ha manifestato un maggiore interesse per le discipline di settore, partecipando alle attività laboratoriali e agli eventi organizzati dalla scuola o da istituzioni presenti nel territorio. Le attività didattiche con i vari progetti hanno potenziato e migliorato lo studio e i processi di apprendimento individuali, stimolando gli alunni ad utilizzare in modo consapevole e corretto le loro risorse che permetteranno loro di affacciarsi con competenza al mondo del lavoro. Inoltre, sempre a causa della pandemia, la classe non ha potuto effettuare le attività consuete di PCTO. Tuttavia, nel secondo biennio, gli alunni hanno arricchito il loro bagaglio culturale partecipando a eventi su piattaforme, organizzati da vari

enti, associazioni e figure esperte. Durante l'ultimo anno, grazie al rallentamento delle misure restrittive Covid-19, gli alunni hanno avuto la possibilità di partecipare in presenza ad attività di PCTO. Infine, il Consiglio di Classe grazie all'attivazione del Progetto "Albergo simulato" ha organizzato le lezioni coinvolgendo le cinque classi dell'istituto: gli alunni a rotazione, due volte a settimana, hanno messo in pratica le conoscenze acquisite in classe simulando i 4 settori di una struttura ricettiva: cucina, sala, economato, accoglienza.

4 INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

4.1 Metodologie e strategie didattiche

Sin dalle prime lezioni in presenza si è cercato con i discenti uno stile relazionale flessibile in un ambiente di apprendimento improntato al rispetto reciproco alla correttezza morale ed intellettuale. Forte di questo lavoro preparatorio, si è dato avvio alle prime attività in aula. Le metodologie didattiche esplorate sono state diverse, ma la più efficace si è rivelata la didattica laboratoriale attiva. Infatti, privilegiando l'apprendimento esperienziale al fine di favorire l'operatività e allo stesso tempo il dialogo, gli studenti hanno avuto l'opportunità di costruire il loro percorso.

La scelta di incoraggiare un atteggiamento attivo degli allievi nei confronti della conoscenza, sulla base della curiosità e della sfida, ha avuto il vantaggio di far raggiungere a ciascun alunno le conoscenze e le competenze che in fase di programmazione erano state prefissate.

Parallelamente allo studio dei blocchi tematici tipici della materia, sono state discusse tematiche inerenti alle tendenze del mercato ed alle mutate esigenze della clientela anche in relazione alle diverse esperienze lavorative degli alunni (PCTO).

Tali attività hanno favorito lo sviluppo della capacità di esprimere opinioni personali e hanno contribuito alla promozione culturale, sociale e civile degli studenti.

4.2 Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione *(in collaborazione con i colleghi di sostegno della classe)*

Per progettare le attività didattiche nell'ottica inclusiva e per garantire il successo formativo di tutti e di ciascuno il punto di partenza è valorizzare i punti di forza degli alunni. Per abbattere le barriere e rendere eque e accessibili a tutti le lezioni, è necessario avvalersi di metodologie e strategie didattiche inclusive:

- L'apprendimento cooperativo;
- Il lavoro di gruppo e/o a coppie;
- Il tutoring;
- L'apprendimento per scoperta;
- La suddivisione del tempo in tempi;
- L'utilizzo di mediatori didattici;
- L'uso di attrezzature e strumenti informatici;
- L'utilizzo di mappe mentali e concettuali.

5 VERIFICA E VALUTAZIONE

5.1 Criteri di valutazione

La valutazione degli studenti nella scuola secondaria di secondo grado è regolata dalla Legge 107/2015, e dal successivo DLGS 62/2017, che ha parzialmente modificato ed abrogato la precedente normativa, in particolare il DPR 122/2009. Il DLGS 62/2017 (art.1 comma 1) sottolinea come “la valutazione ha per oggetto il processo formativo ed i risultati di apprendimento degli studenti, ha finalità formativa ed educativa e concorre al miglioramento degli apprendimenti ed al loro successo formativo, documenta lo sviluppo dell'identità personale e promuove l'autovalutazione di ciascuno in relazione all'acquisizione di conoscenze, abilità e competenze”. La valutazione tiene quindi conto del processo di apprendimento, del comportamento e del rendimento scolastico; ha un ruolo di valorizzazione del percorso educativo-didattico, oltre che di indicazione delle procedure di approfondimento, consolidamento oppure recupero, sempre nell'ottica della personalizzazione e della responsabilizzazione dell'alunno. La valutazione globale ha tenuto conto non solo delle conoscenze e competenze acquisite, ma anche dello sviluppo della personalità, della formazione umana, dei progressi rilevati rispetto ai livelli di partenza, del miglioramento individuale nelle abilità, della disponibilità al dialogo educativo, dell'adeguatezza ed efficacia del metodo di studio, della capacità di autocorrezione e autovalutazione e del grado di

sviluppo di capacità analitiche, sintetiche e critiche.

La valutazione è stata:

- formativa, usata come ausilio dell'insegnante e dello studente per valutare il processo di insegnamento/apprendimento, al fine di poter individuare eventuali problemi o punti deboli, stimolare gli alunni a migliorare il loro rendimento e valutare l'efficacia della metodologia e dei materiali di insegnamento;
- sommativa, effettuata alla fine di ogni modulo come mezzo per evidenziare l'apprendimento avvenuto.

Nella valutazione sono stati individuati quali indicatori di riferimento, conoscenza, competenza e capacità, indicati nel PTOF. Ogni dipartimento ha anche utilizzato le griglie di valutazione prescelte.

Gli strumenti di valutazione utilizzati sono:

- Verifiche scritte strutturate, semi-strutturate e non strutturate;
- Verifiche orali individuali e di gruppo;
- Lavori di gruppo;
- Osservazione libera e sistematica;
- esercitazioni pratiche.

La valutazione degli alunni con BES deve essere coerente con gli interventi e i percorsi pedagogici e didattici programmati, essere effettuata sulla base di criteri personalizzati e adattati all'alunno/a, definiti, monitorati e documentati nel PDP/PEI e condivisi da tutti i docenti del team di classe. L'art. 11 del Dl 62/2017 prevede che la valutazione degli alunni con disabilità certificata sia riferita: al comportamento, alle discipline, alle attività svolte sulla base dei documenti previsti dall'articolo 12, comma 5, della Legge n.104 del 1992, il Piano Educativo Individualizzato (PEI). La valutazione dovrà avere carattere promozionale, formativo ed orientativo, favorendo l'autonomia e la responsabilità dell'alunno. Dovrà tener conto delle potenzialità della persona, della situazione e dei livelli di apprendimento di partenza. Nel caso in cui non sia possibile accertare il raggiungimento degli obiettivi previsti per l'alunno mediante prove scritte e orali, potranno essere previsti e utilizzati strumenti e metodologie particolari, individuati dagli stessi docenti e indicati nel PEI. In relazione al tipo di disabilità, gli alunni certificati potranno seguire in tutte o solo in alcune discipline: 1. la programmazione prevista per la classe di riferimento, 2. una programmazione globalmente riconducibile a quella di classe, con obiettivi minimi, 3. una programmazione differenziata.

5.2 Criteri attribuzione crediti

Il credito scolastico è il punteggio attribuito dal Consiglio di Classe ad ogni studente frequentante il terzo, quarto o quinto anno di corso, in primo luogo in base alla media dei voti attribuiti nello scrutinio finale. Concorrono, inoltre, alla determinazione del credito scolastico l'assiduità della frequenza scolastica, l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo ed alle attività complementari ed integrative, il giudizio espresso dal docente di IRC/attività alternative ed eventuali crediti formativi. Per il corrente anno scolastico il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di quaranta punti. I consigli di classe attribuiscono il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nell'OM 45 del 09-03-2023.

TABELLA C (Allegato A d.lgs 62/2017)

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

Media dei voti	Credito scolastico (Punti)		
	III anno	IV anno	V anno
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

5.3 Altre eventuali attività in preparazione dell'Esame di stato (es. simulazioni colloquio e/o prove scritte)

In data 21 aprile 2023 è stata effettuata la simulazione della seconda prova dell'Esame di Stato.

In data 28 aprile 2023 è stata effettuata la simulazione della prima prova dell'esame di Stato.

In data 25 maggio 2023 è programmata la simulazione del colloquio dell'Esame di Stato

6 ATTIVITA' E PROGETTI

La classe ha partecipato, durante il triennio, con interesse ai vari progetti organizzati dalla scuola nei vari settori.

Le tematiche hanno riguardato:

- Cultura;
- Legalità;
- Convegni di educazione civica;
- Cyberbullismo e bullismo;
- Orientamento in uscita;
- Teatro in lingua francese e inglese.

6.4 Attività di recupero e potenziamento

Per gli allievi che nel corso dell'anno scolastico hanno incontrato difficoltà nell'assimilazione dei contenuti nelle diverse discipline, si è provveduto ad attivare interventi di recupero secondo le seguenti modalità:

- a) Interventi individualizzati
- b) Recupero autonomo
- c) Recupero in itinere, ritornando sugli stessi argomenti per tutta la classe con modalità diverse, organizzando specifiche attività per gruppi di studenti ed assegnando ulteriori compiti a casa.

Le famiglie degli studenti in difficoltà sono state tempestivamente informate dal consiglio di classe attraverso comunicazioni scritte

6.5 Attività e progetti attinenti a “cittadinanza e costituzione” A.S. 2020/2023

- 1- La classe, durante il triennio, ha partecipato ad una diretta streaming tenuta dalla dott.ssa Marta Cartabia (già Presidente della Corte Costituzionale) sulle funzioni della Corte Costituzionale. Gli alunni hanno avuto modo di approfondire le tematiche riguardanti:
 - Giudizi di LEGITTIMITÀ su leggi e atti aventi forza di legge;
 - Giudizi PENALI nei confronti del PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA;
 - Giudizi sull'AMMISSIBILITÀ delle richieste di REFERENDUM.
- 2- La scuola ha provveduto alla formazione di un ruolo attivo degli studenti per l'educazione alla legalità e all'uso corretto e consapevole di internet, seguendo le linee di orientamento e di prevenzione del Ministero dell'Istruzione. A tal proposito è stato affrontato il commento alla Legge 71, approvata nel Maggio 2017 “Disposizioni a tutela dei minori per la prevenzione e il contrasto del fenomeno del cyberbullismo”, con giusta connotazione al fenomeno riconosciuto come vero e proprio reato e come tale previsione di pesanti conseguenze per chi lo pratica. L'attenzione è stata posta su come gli atti di bullismo e di cyberbullismo possono diventare dei reati. Offendere o prendere in giro qualcuno, rubargli qualche oggetto, minacciarlo, provocargli lesioni, corrispondono a tanti diversi reati previsti dal codice penale.

6.3 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa

CULTURA

A Sibari, arte culinaria e storia s'incontrano

Il nostro Istituto ha sperimentato la conoscenza delle antiche tradizioni culinarie del territorio, in epoca romana, e il legame con l'attuale cucina della tradizione con il coinvolgimento degli allievi del triennio, attraverso un progetto di lettura basato sul libro “**Storia della cultura alimentare nella Calabria romana**”. L'iniziativa, in un'ottica di **lettura condivisa**, ha mirato a promuovere le tradizioni del glorioso passato e la valorizzazione delle radici storiche, in collaborazione con esperti nel campo del tema trattato, intrecciando sublimemente lettura, cultura e cibo. Il progetto si è svolto in classe mediante la lettura, talvolta anche critica, del libro: gli studenti sono stati coinvolti all'ascolto e in seguito alla discussione guidata dal docente. Gli allievi hanno lavorato con impegno e grande entusiasmo, acquisendo nuove competenze, mirate allo sviluppo e all'esercizio della libertà individuale e del pensiero oggettivo. La collaborazione dei docenti e degli alunni ha sicuramente influito sulla buona riuscita del progetto.

LEGALITA': INCONTRI CON L'ASSOCIAZIONE LIBERA

XXVII Giornata Nazionale della Memoria e dell'Impegno in ricordo delle vittime innocenti delle mafie

Il nostro Istituto, grazie al coinvolgimento dell'associazione "Libera", ha aderito alla XXVI Giornata Nazionale della Memoria e dell'Impegno in ricordo delle vittime innocenti delle mafie; erano presenti i rappresentanti di "Libera", il Vescovo della Diocesi di Cassano Ionio e i ragazzi delle classi V. Quest'anno, la giornata aveva come slogan **"A ricordare e riveder le stelle"**: richiamare nel cuore coloro che hanno perso la vita per mano mafiosa, ma anche un inno alla vita, ponendo lo sguardo verso un orizzonte migliore da costruire insieme. Dal dibattito è emerso che oggi più che mai è necessario tenere viva la memoria, imprimendo nella mente dei giovani significati profondi, che scaturiscono da momenti di partecipazione attiva come questo. L'iniziativa ha coinvolto tutto il territorio nazionale per lanciare un segnale concreto di impegno comune contro le mafie. La partecipazione degli alunni ha rappresentato un'apertura al dialogo con le nuove generazioni, infatti hanno formulato domande e proposto riflessioni, generando momenti di grande crescita umana.

"Ndrangheta teniamoci a distanza"

Il nostro istituto ha partecipato a un incontro organizzato dal Presidio di "Libera" di Cassano Ionio dal tema: "Ndrangheta teniamoci a distanza". All'incontro, che si è tenuto in modalità on line, sono intervenuti: il giornalista e scrittore Arcangelo Badolati, il Vescovo Mons. Francesco Savino, la Dirigente scolastica e i ragazzi delle classi V. Sono state affrontate tematiche molto delicate, inerenti anche ai collegamenti tra mafia e territorio; a questo proposito, gli ospiti hanno dispensato consigli su come ognuno, nel proprio piccolo, può contrastare questo fenomeno criminoso. Gli alunni sono stati parte attiva del dialogo, ponendo domande alle personalità intervenute, accendendo bei momenti di riflessione con l'intento di stimolare la meditazione su una piaga sociale che molto spesso spegne le speranze di quei giovani che vivono e amano il nostro territorio.

Nel corso del triennio alcuni allievi hanno partecipato alle attività organizzate dalla scuola nell'ambito dei progetti POR e PON. Queste esperienze si sono rivelate importanti per la loro formazione, in quanto hanno permesso loro di prendere contatto anche con alcune realtà socio-economiche del territorio. Hanno acquisito esperienze lavorative e misurato le loro capacità e attitudini in un contesto professionale.

- Visita guidata di aziende produttrici di limoni I.G.P. della Costiera Amalfitana e impegnate nella loro trasformazione. L'obiettivo didattico è stato quello di far conoscere le caratteristiche del territorio dal punto di vista enogastronomico, attraverso i prodotti di qualità certificata e alle loro tipiche colture, e dal punto di vista storico-paesaggistico.

UDA MULTIDISCIPLINARE

UDA INTERDISCIPLINARE IPSEOA SIBARI	
Denominazione	Albergo simulato
Compito - Prodotto	<p>Brochure informativa in italiano e in lingua straniera (francese e inglese) sui luoghi di interesse storico-artistico e culturale del territorio.</p> <p>Elaborazione e ideazione dei menù del giorno e dei menù locali.</p> <p>Scheda operativa: calcolo dei costi e dei ricavi dell'esercizio; calcolo del costo pasti.</p>
Competenza 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.
Abilità	Conoscenze
Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.	Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento.

	L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali.
Competenza 2	Utilizzare tecniche di gestione e supporto dei processi di approvvigionamento , di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.
Abilità	Conoscenze
Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e collaborando alla gestione del processo di approvvigionamento. Individuare all'interno di un determinato contesto gli aspetti caratteristici che riguardano la produzione e la vendita dei prodotti/servizi della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera	Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro: attrezzature e strumenti, risorse umane e tecnologiche. Controllo della produzione/lavorazione/commercializzazione e di prodotti/servizi della filiera di riferimento.
Competenza 3	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
Abilità	Conoscenze
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.	Normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali.
Competenza 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 ed equilibrati.
Abilità	Conoscenze
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.	Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. Concetti di sostenibilità e certificazione.
Destinatari	I – II – III – IV - V
Prerequisiti	Utilizzo del computer Conoscenza della brigata di Cucina e Sala Conoscenza e applicazione delle principali regole di igiene e sicurezza nei laboratori Conoscenza base dei ruoli e delle gerarchie all'interno delle strutture alberghiere e/o di ristorazione
Fase di applicazione	Trimestre/Pentamestre
Fasi	FI Presentazione dell'UdA F2 Analisi e studio delle caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. F3 Studio delle tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera

	<p>F4 Reperire informazioni sui piatti del giorno e sui piatti locali scelti e sui luoghi di rilevanza storico-culturale, paesaggistica e di attrattiva del territorio.</p> <p>F5 Esame e studio delle diverse tecniche di comunicazione anche in lingua straniera</p> <p>F6 Realizzazioni prodotti</p>
Tempi	Ottobre - Maggio
Esperienze attivate	Attività in laboratorio ed osservazione delle modalità e delle tecniche di lavoro Realizzazione di brochure, menù e schede operative.
Metodologia	Cooperative learning Attività laboratoriale Peer tutoring
Risorse umane interne	Tutti i docenti
Strumenti	Laboratori di cucina, sala, accoglienza e servizio economato Computer, LIM
Valutazione	Valutazione intermedia: i docenti delle materie coinvolte effettuano valutazioni disciplinari sui contenuti funzionali alla realizzazione dell'UdA.

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: Albergo simulato
Coordinatore: Cipolla Raffaele
Collaboratori: Tutti i docenti

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi e docenti coinvolti	Valutazione
1	Presentazione dell'UdA	Scheda "Consegna agli studenti"	Coinvolgimento alunni tutte le classi	Docenti di tutte le classi	-
2	Analisi e studio delle caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.	Testi normativi Mappe concettuali Testi descrittivi in formato cartaceo e digitale Attività esperienziali	Riconoscere le principali figure professionali e distinguerne le caratteristiche Riconoscere le varie aree di lavoro e il loro funzionamento.	Docenti di tutte le classi	Valutazione intermedia osservativa, scritta e pratica
3	Studio delle tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione e dei servizi e dei	Aula e laboratori	Distinguere le caratteristiche essenziali delle varie aziende ristorative e ricettive	Docenti di tutte le classi	Valutazione intermedia osservativa, scritta e pratica

	prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera		Individuare l'importanza dei rapporti esistenti tra i soggetti che operano in un sistema economico		
4	Reperire informazioni sui piatti del giorno e sui piatti locali scelti e sui luoghi di rilevanza storico-culturale, paesaggistica e di attrattiva del comune di Cassano All'Ionio.	Pc, aula, laboratori	Conoscere i piatti tipici locali e nazionali. Conoscere i luoghi di rilevanza storico-culturale, paesaggistica e di attrattiva del proprio territorio.	Docenti di tutte le classi	Valutazione intermedia osservativa, scritta e pratica
5	Esame e studio delle diverse tecniche di comunicazione	Schede operative	Applicare le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci utilizzando anche la lingua straniera.	Docenti di tutte le classi	Valutazione intermedia osservativa, scritta e pratica.
6	Realizzazioni prodotti	Aula, PC	Organizzare il lavoro con autonomia, individuando	Docenti di tutte le classi	Valutazione intermedia osservativa e pratica

		gli elementi salienti e ordinandoli in sequenza		
--	--	--	--	--

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UdA

La visita in albergo

Cosa si chiede di fare

Riconoscere le principali figure professionali e distinguerne le caratteristiche

Riconoscere le varie aree di lavoro e il loro funzionamento.

Utilizzare conoscenze e abilità in situazioni contestualizzate

Individuare l'importanza dei rapporti esistenti tra i soggetti che operano in un sistema economico

Riconoscere e comprendere gli aspetti strutturali della lingua straniera utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale in relazione al contesto e agli interlocutori

Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera

Conoscere i piatti tipici locali e nazionali.

Conoscere i luoghi di rilevanza storico-culturale, paesaggistica e di attrattiva del proprio territorio.

In che modo (singoli, gruppi...)

Cooperative learning

Peer tutoring

Attività laboratoriali

Quali prodotti

Brochure informativa in italiano e in lingua straniera (francese e inglese) sui luoghi di interesse storico-artistico e culturale della piana di Sibari.

Elaborazione e ideazione dei menù del giorno e dei menù locali.

Scheda operativa: calcolo dei costi e dei ricavi dell'esercizio; calcolo del costo pasti.

A cosa serve e per quali apprendimenti

La seguente UdA ha lo scopo di farti conoscere le principali figure professionali e le diverse aree di lavoro distinguendone caratteristiche e funzionamento, di applicare le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci (anche in lingua straniera) nel rispetto delle diverse culture, di individuare l'importanza dei rapporti esistenti tra i soggetti che operano in un sistema economico, di comprendere e utilizzare termini tecnici e specifici ad ogni disciplina.

Riscoprirete e conoscerete piatti tipici locali e nazionali, nonché i principali luoghi di rilevanza storico-culturale del vostro territorio.

Imparerete a collegare il sapere teorico con l'esperienza pratica, a collaborare per il raggiungimento di un fine comune, a mettere in pratica le vostre conoscenze in contesti diversi da quello di riferimento.

Tempi

Ottobre -Maggio

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

Tutti i docenti

Criteri di valutazione

Il prodotto sarà valutato collegialmente dai docenti coinvolti secondo i seguenti criteri:

- rispetto dei tempi
- conoscenza dei contenuti
- qualità della presentazione
- capacità di collaborazione

Autovalutazione: ogni studente fornirà un'autovalutazione del percorso utilizzando un questionario predisposto e una relazione individuale.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE U.D.A.

Voto in decimi	10	9	8	7	6	5	4	3
Fascia di livello corrispondente	AVANZATO		INTERMEDIO		BASE		BASE NON RAGGIUNTO	
INDICATORI	DESCRITTORI							
Completezza, pertinenza, organizzazione	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna.	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate				
Correttezza	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della corretta esecuzione	Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di accettabilità	Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto	Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza dell'esecuzione				
Ricerca e gestione delle informazioni	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al	Ricerca le informazioni essenziali, raccogliendole e organizzandole in maniera, nel	L'alunno non sa ricercare le informazioni e mostra carenze rilevanti nell'organizzazione				

	momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura	momento opportuno, dà un suo contributo di base all'interpretazione secondo una chiave di lettura	complesso, adeguata.	
Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza ed efficienza.	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza.	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato
Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze	L'allievo ha un'ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo ed arricchendo le proprie idee in modo dinamico ed organizzato.	L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e mostrando buone capacità nell'arricchire e organizzare le proprie idee	L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze ma l'ascolto non è costante	L'allievo non riesce a comunicare con i pari, socializza in maniera selettiva e ha rilevanti difficoltà nell'ascolto.
Autonomia	È completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove e problematiche.	È autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni.	Ha un'autonomia limitata nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e deve essere guidato	Non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e procede, con fatica, solo se supportato

7 ORIENTAMENTO IN USCITA

L'istituto ha fatto Orientamento verso L'Università e il Mondo del Lavoro. Gli alunni hanno partecipato alle giornate di orientamento organizzate dall'UNICAL di Rende. E' stata fatta informazione durante tutto l'arco dell'anno scolastico, sui corsi di Studio, prove di selezione, iscrizioni

8. PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA

L'insegnamento trasversale dell'educazione civica sviluppa la conoscenza e la comprensione delle strutture e dei profili sociali, economici, giuridici, civici e ambientali della società. Esso pone come base la conoscenza della Costituzione, considerata il cardine del nostro ordinamento e il criterio per identificare diritti, doveri, comportamenti personali e istituzionali, finalizzati a promuovere "il pieno sviluppo della persona umana e la partecipazione di tutti i cittadini all'organizzazione politica economica e sociale del Paese".(Art.3,2 comma della Costituzione).

Finalità

L'insegnamento dell'educazione civica contribuisce:

- a formare cittadini attivi e responsabili;
- a promuoverne la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale;
- a far acquisire loro i principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale, diritto alla salute e al benessere.

Programmazione

Secondo la normativa, la trattazione dell'educazione civica si snoderà attraverso un orario, che non può essere inferiore a 33 ore annue, per ciascun anno di corso, da svolgersi nell'ambito del monte ore obbligatorio previsto dagli ordinamenti vigenti. Esso è un contenitore flessibile, in cui ogni disciplina è, di per sé, parte integrante della formazione civica e sociale di ciascun alunno. Le scuole, comunque, per raggiungere il predetto orario, possono avvalersi della quota di autonomia utile per modificare il curriculum d'istituto.

Competenze

La trasversalità dell'insegnamento dell'educazione civica, a cui la legge fa riferimento, anche in ragione della pluralità degli obiettivi di apprendimento e delle competenze attese, non riconducibili

a una singola disciplina, fa da collante tra le macroaree e le altre tematiche e favorisce un insegnamento “contenitore”, integrato con il curriculum dell’Istituto.

Tre sono i nuclei concettuali, i pilastri a cui possono essere ricondotte tutte le diverse tematiche:

a) La Costituzione, il diritto (nazionale e internazionale), la legalità e la solidarietà

La conoscenza della Costituzione rappresenta il primo aspetto da trattare, dal momento che essa pervade i comportamenti quotidiani delle organizzazioni e delle persone. Collegati adesso sono i temi relativi alla conoscenza dell’Ordinamento dello Stato, delle Regioni, degli Enti territoriali, delle Organizzazioni internazionali e sovranazionali, così come i concetti di legalità, di rispetto delle leggi e delle regole comuni in tutti gli ambienti di convivenza, la conoscenza dell’Inno e della bandiera nazionale.

b) Lo sviluppo sostenibile, l’educazione ambientale, la conoscenza e la tutela del patrimonio e del territorio.

L’Agenda 2030 dell’ONU ha fissato 17 obiettivi da perseguire entro il 2030 a salvaguardia dell’ambiente, delle risorse naturali, per costruire ambienti di vita inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone, primi fra tutti il diritto alla salute, al benessere psico-fisico, all’uguaglianza tra le persone, al lavoro dignitoso, all’istruzione.

c) La cittadinanza digitale è la capacità di una persona di avvalersi consapevolmente e responsabilmente dei mezzi di comunicazione virtuali.

Ai giovani, già immersi nel web, da una parte bisogna far acquisire informazioni e competenze utili a migliorare questo nuovo “modus vivendi”, dall’altra metterli al corrente dei rischi e delle insidie che l’ambiente digitale comporta.

Obiettivi specifici di apprendimento

Il Collegio dei docenti, in considerazione della valenza trasversale dell’insegnamento dell’educazione civica, che va coniugata con le altre discipline, deve provvedere, nell’esercizio dell’autonomia, ad integrare, nel curriculum di Istituto, gli obiettivi specifici di apprendimento delle singole discipline con gli obiettivi specifici dell’educazione civica, utilizzando, per la loro attuazione, l’organico dell’autonomia. Pertanto, essi devono essere declinati per i vari nuclei tematici e devono essere finalizzati ad alimentare e rafforzare il rispetto nei confronti delle persone, degli animali e della natura

Valutazione

La legge dispone che l'insegnamento trasversale dell'Educazione civica sia oggetto delle valutazioni periodiche e finali. Pertanto i criteri di valutazione, inseriti nel PTOF e deliberati dal Collegio dei docenti per le singole discipline, dovranno essere integrati in modo da ricomprendere anche la valutazione dell'insegnamento dell'educazione civica. Secondo l'articolo 2, comma 6 della Legge 20 agosto 2019 n. 92, in sede di scrutinio "il docente coordinatore dell'insegnamento formula la proposta di voto espresso in decimi, acquisendo elementi conoscitivi dai docenti del team o del Consiglio di classe cui è affidato l'insegnamento dell'educazione civica".

La valutazione, secondo le linee guida, deve essere coerente con le competenze, le abilità e le conoscenze indicate nella programmazione per l'insegnamento dell'educazione civica. Il Consiglio di classe o i docenti possono avvalersi di griglie di osservazione da applicare ai percorsi interdisciplinari, finalizzati a rendere conto del conseguimento, da parte degli alunni, delle conoscenze e abilità e del progressivo sviluppo delle competenze relative all'educazione civica. Il conseguimento delle stesse competenze, precisa la normativa, ha una ricaduta sulla valutazione del comportamento. Infine, il voto di educazione civica concorre all'ammissione alla classe successiva e/o all'esame di Stato e, per le classi terze, quarte e quinte all'attribuzione del credito scolastico.

Programmazione ed. civica

I TRIMESTRE

Carta Costituzionale	2 ore	La Carta costituzionale	Storia
Istituzioni dello Stato Italiano	11 ore	3 ore il parlamento 2 ore Il Presedente della Repubblica 2 ore Il governo	Matematica Inglese Francese

II PENTAMESTRE

Istituzioni dello Stato italiano	3 ore	Magistratura Pubblica amministrazione	Scienze dell'alimentazione
Istituzioni dell'Unione Europea e degli	8 ORE	Istituzione europea L'ONU	Tecnica amministrativa

organismi internazionali		Le agenzie specializzate dell'ONU	
Attività per sostenere l'avvicinamento responsabile e consapevole degli studenti al mondo del lavoro (esperienze extra-scolastiche anche in PCTO)	5 ORE	Il lavoro tra diritto e mercato L'alternanza scuola lavoro Il lavoro subordinato Le diverse tipologie di contratti di lavoro La normativa sulla sicurezza	Laboratorio enogastronomia cucina
Educazione al volontariato e alla cittadinanza attiva.	4 ORE	L'educazione alla legalità La tutela dei beni culturali La fruizione e la valorizzazione dei beni culturali La tutela delle eccellenze agro alimentari italiane	italiano

9.PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

(EXASL): ATTIVITÀ NEL TRIENNIO

L'alternanza scuola-lavoro basata sull'art. 4 della L. 53/2003 e sul successivo D. Lgs. 77/2005, permette di introdurre nella scuola una metodologia didattica innovativa che ha lo scopo di ampliare i modi e i luoghi dell'apprendimento coinvolgendo nel processo educativo, oltre gli studenti e gli insegnanti, anche le aziende che ospiteranno gli alunni nel percorso di alternanza.

Finalità dei PCTO

Come recita l'articolo 2 del D. Lgs. 77/2005, la modalità di apprendimento in alternanza, ha le seguenti **finalità generali**:

- attuare modalità di apprendimento flessibili e equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo, che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica; arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;
- realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche e formative con il mondo del lavoro e la società civile, che consenta la partecipazione attiva dei soggetti di cui all'articolo 1, comma 2, nei processi formativi;
- correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

Il progetto formativo intende sostenere la crescita culturale e professionale dei giovani, attraverso lo sviluppo e l'ampliamento di conoscenze diversificate, sia sul piano teorico che su quello pratico. In particolare, obiettivo dello stage, conforme al percorso formativo dello studente, è quello di agevolare le scelte professionali, mediante la conoscenza diretta del mondo del lavoro, in tutti quei settori in cui trovino applicazione le competenze e le conoscenze peculiari dei percorsi formativi presenti nel nostro Istituto. Inoltre, lo stage realizza un duplice obiettivo: offre agli studenti l'opportunità di verificare come vengono applicate le nozioni teoriche che costituiscono il proprio bagaglio culturale e consente loro di prendere coscienza degli aspetti organizzativi che caratterizzano i luoghi di lavoro. Infine,

- promuove la crescita personale, culturale, sociale ed economica degli studenti;
- sviluppa capacità di gestione dei rapporti interpersonali e di modalità comunicative organizzate e consapevoli;
- sviluppa competenze di tipo:
 - diagnostico (reperire, interpretare e trattare informazioni);

- relazionale (comunicare e collaborare efficacemente).

Il gruppo classe ha partecipato alle varie attività di PCTO organizzate sia dalla scuola sia da strutture private del territorio.

Le attività di PCTO tenutesi nel corso del III, IV e del V anno, hanno avuto il grande merito di arricchire il bagaglio culturale degli allievi e di migliorare i rapporti interpersonali e sociali. Se da una parte il punto debole del gruppo classe, si è rivelato essere un'insufficiente attenzione culturale, dall'altra parte si può affermare che il punto di forza è stato di sicuro l'impegno profuso e dimostrato durante le attività di PCTO, in cui sono sempre stati capaci di ottenere significativi risultati e instaurare ottimi rapporti con le strutture ospitanti.

Gli allievi hanno acquisito informazioni utili al fine di sviluppare specifiche competenze nel settore amministrativo e ristorativo.

STRUTTURE OSPITANTI E ATTIVITA' SVOLTE

Giorno 26 aprile 2022 gli alunni della classe hanno avuto la possibilità di studiare/visitare l'offerta turistica della Calabria, in particolare la località Scilla in Provincia di Reggio Calabria, in quanto località di meta turistica ambita nel nostro territorio calabrese.

I discenti si sono confrontati personalmente con le varie strutture alberghiere, analizzando le richieste di offerte stagionali oltre all'offerta enogastronomica diversificata sul territorio di Scilla.

Ulteriori strutture sono riportate nell'allegato.

ALLEGATI

ALLEGATO A:

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINA A.S. 2022/2023

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI CLASSE V

ALBERGHIERO

DISCIPLINA: Laboratorio dei servizi Enogastronomici settore: Sala e vendita

DOCENTE: RAFFAELE GUGLIELMETTI

LIBRO DI TESTO: Maître, Somelier, Bartender (tecniche di sala-bar e vendita) – editore ALMA

TEMPI: Tempi previsti

- Ore settimanali: 2
- Ore complessive: 66 ore
- Ore effettive al 15/05: 57

Contenuti trattati fino al 15/5/2023

Scansione: Trimestre e Pentamestre

Il Menù presenta la Tavola

La carta del menù

Le altre carte nella ristorazione moderna

Banchetti e Buffet (Eventi Speciali)

Il banqueting

Vendita e pianificazione di un evento

Preparazione e gestione di un evento

I Superalcolici

La produzione dei superalcolici

Distillati di vini e vinacce

Distillati di cereali

Altri distillati

Liquori e creme

Le proposte del Beverage

L'acqua e le bevande analcoliche

Le bevande alcoliche

La birra

I Cocktail

Il fascino del bere miscelato

La professione dell'operatore di Sala: operare davanti al cliente

Trinciare e sfilettare

La cucina di sala

Antipasti e antipasti di lusso

Servizio dei dolci e della frutta

Servizio delle insalate

Elementi di enologia

La produzione del vino. Il servizio del vino. Analisi organolettica del vino. L'abbinamento tra cibo e vino. Enografia internazionale

Elementi di gestione

La gestione delle risorse umane. La gestione economica.

Il servizio della prima colazione

Servizio della colazione. Room service

Obiettivi inizialmente fissati

Conoscere tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi.

Conoscere strategie di pianificazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Conoscere le caratteristiche del catering e del banqueting.

Preparare un evento speciale

Conoscere le diverse tipologie di vino, sotto il profilo produttivo, normativo, organolettico e gastronomico.

Conoscere la produzione vitivinicola delle regioni italiane

Obiettivi raggiunti in termini di:

a) Conoscenze:

- L'organizzazione del personale del settore sala
- Le tecniche di gestione dell'azienda ristorativa. Il food and beverage cost
- Procedure di preparazione ed esecuzione del lavoro di sala in occasione di buffet, banchetti, eventi speciali; la mise en place e il servizio di sala per buffet, banchetti, eventi speciali
- L'organizzazione del lavoro al bar. Le tecniche di gestione del bar.

- La preparazione delle bevande alcoliche e analcoliche. La produzione ed il servizio delle birre.
- I principi della scienza enologica. Le modalità di produzione dei vini. La classificazione del vino. Caratteristiche dell'enografia nazionale. Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande

b) Capacità:

Simulare la gestione di un'azienda turistico- ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie.

Utilizzare tecniche di gestione per abbattere i costi.

Riconoscere l'importanza del coordinamento dei reparti per la buona riuscita del servizio.

Eseguire una corretta mise en place e le varie tecniche di servizio

Individuare le conoscenze fondamentali dell'enologia e le regole relative al servizio del vino, l'abbinamento enogastronomico e gli aspetti principali della produzione enogastronomica italiana

c) Competenze:

Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi.

Attuare strategie di pianificazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Individuare le caratteristiche del catering e del banqueting

Preparare un evento speciale

Individuare le diverse tipologie di vino, sotto il profilo produttivo, normativo, organolettico e gastronomico.

Distinguere la produzione vitivinicola delle regioni italiane

Criterio di sufficienza adottato

L'alunno dimostra di comprendere in modo corretto vari generi di messaggi; si esprime in modo chiaro e corretto, sa gestire i supporti di base utilizzati, raccoglie ed analizza correttamente le informazioni, sa collegare i concetti chiave e operare sintesi.

METODOLOGIA E STRATEGIE DIDATTICHE

Sin dalle prime lezioni in presenza si è cercato con i discenti uno stile relazionale flessibile in un ambiente di apprendimento improntato al rispetto reciproco alla correttezza morale e intellettuale. Le metodologie didattiche esplorate sono state diverse ma la più efficace si è rivelata la didattica laboratoriale attiva. Parallelamente allo studio dei blocchi tematici tipici della materia, sono state

discusse tematiche inerenti alle tendenze del mercato ed alle mutate esigenze della clientela anche in relazione alle diverse esperienze lavorative degli alunni (PCTO).

Tipologia prove di verifica utilizzate per la valutazione

Le verifiche sono condotte dopo ogni lezione con domande flash e, alla fine di ogni percorso, sotto forma di colloquio. Le verifiche scritte sono state assegnate sotto forma di esercitazioni e quesiti.

Alla valutazione complessiva finale concorreranno oltre agli elementi oggettivi costitutivi delle singole valutazioni, anche fattori come il livello di partenza, la partecipazione al dialogo educativo, l'impegno e l'autonomia del proprio lavoro, l'interesse dimostrato per le attività didattiche.

Criteri di valutazione

La valutazione formativa si compie in itinere per rilevare come gli alunni recepiscono le nuove conoscenze. Questa tipologia di valutazione deve rispondere, più che ai criteri della validità e della attendibilità, al criterio dell'utilità. Cioè, la valutazione formativa deve essere utile ad aggiustare il tiro, ad adeguare l'attività didattica alle diverse esigenze e caratteristiche degli alunni.

La valutazione sommativa, si effettua per rilevare le conoscenze e le competenze alla fine delle unità di apprendimento.

Sibari, 15 maggio 2023

Prof. Raffaele Guglielmetti

DISCIPLINA: MATEMATICA

DOCENTE: La Regina Emilia

LIBRO DI TESTO: Matematica bianco, Bergamini Trifone Barozzi, Zanichelli

ALTRI SUSSIDI DIDATTICI: Appunti forniti dal docente

TEMPI: Tempi previsti

Ore settimanali: 3 ore

Ore complessive: 99 ore

Incontri effettivi fino al 15/5/2023: 49ore

Scansione: Trimestre e Pentamestre

Contenuti trattati fino al 15/5/2023:

- Definizione di funzione
- Rappresentazione di funzione mediante diagramma di Venn e mediante diagramma cartesiano. Significato di funzione reale di variabile reale.
- Retta reale e significato di intervallo limitato e illimitato
- . Funzione razionale intera e fratta. Determinazione del dominio delle funzioni razionali intere e fratte con il grado 1 e 2;
- Determinazione del valore della funzione in un punto.
- Intersezione della funzione con gli assi cartesiani. Limite della funzione per x tendente a un valore finito.
- Limite della funzione razionale per x tendente ad infinito;
- Elenco delle forme di indecisione

Obiettivi inizialmente fissati

Agire in modo autonomo e consapevole:

1. Sviluppare e potenziare le capacità logiche, l'autonomia, il senso di responsabilità, adattabilità, lo spirito critico per dare significato alle proprie esperienze.
2. Acquisire gli strumenti idonei all'interpretazione della realtà e alla decodifica d'ogni tipo di messaggio.
3. Ricercare e individuare un'identità professionale e sociale.

Collaborare e partecipare:

1. Sviluppare la capacità di relazionarsi, interagire ed orientarsi nel mondo in cui si vive, al fine di raggiungere un equilibrio attivo e dinamico con esso.

Sviluppare conoscenze:

1. Assimilare la cultura generale in termini di contenuti, argomenti, definizioni, fenomeni, regole, leggi, termini, fatti, meccanismi.
2. Acquisire un'espressione personale, accompagnata da schemi logico-interpretativi.
3. Acquisire contenuti, principi, concetti e argomenti relativi ai processi specifici delle discipline professionali.

4. Acquisire le problematiche inerenti ai rapporti tra l'attività professionale e l'ambiente in cui si opera, per proporre soluzioni a problemi specifici.

Sviluppare competenze:

1. Utilizzare il materiale didattico, traducendo le conoscenze in operatività per produrre e comprendere testi scritti e orali.
2. Comunicare le conoscenze acquisite con correttezza, operando scelte lessicali appropriate.
3. Utilizzare tecniche, metodi, strumenti relativi alla discipline professionali.
4. Leggere, redigere, interpretare i documenti specifici professionali.
5. Elaborare dati e rappresentarli in modo efficace.

Sviluppare capacità:

1. descrittive e critiche, tali da documentare il proprio lavoro;
2. di analisi e sintesi, al fine dell'organizzazione di situazioni rappresentabili con modelli funzionali al problema da risolvere;
3. di studio e di ricerca in modo autonomo e personale;
4. elaborative e critiche;
5. per interpretare, in modo sistemico, strutture e dinamiche del contesto in cui si opera, effettuando scelte e prendendo decisioni opportune;
6. per esprimere un sapere articolato interdisciplinariamente e variabile in maniera creativa e originale.

Obiettivi raggiunti in termini di:

a) Conoscenze: Conoscenza degli elementi essenziali e fondamentali dell'analisi matematica.

b) Capacità: Applicazione delle conoscenze acquisite ed esecuzione di compiti semplici, in situazioni note.

c) Competenze: Cogliere il significato e fornire una corretta interpretazione delle informazioni più semplici, essere in grado di analizzare e gestire situazioni di tipo elementare.

Criterio di sufficienza adottato

Conoscenze accettabili, poco approfondite, con lacune non estese; capacità di applicare le conoscenze acquisite nell'esecuzione di semplici compiti e in situazioni note; essere in grado di capire e interpretare correttamente semplici informazioni.

METODOLOGIA E STRATEGIE DIDATTICHE

- Lezione frontale
- Lezione partecipata
- Lavori di gruppo
- Esercizi in classe

TIPOLOGIA PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE PER LA VALUTAZIONE

- Verifiche scritte
- Verifiche orali

CRITERI DI VALUTAZIONE

- Griglia di valutazione (allegata)
- Attenzione in classe
- Partecipazione attiva alle lezioni
- Puntualità e correttezza nell'esecuzione dei compiti

Sibari 15 maggio 2023 Prof.ssa La Regina Emilia

DISCIPLINA: RELIGIONE

DOCENTE: ALFA ROMEO

LIBRO DI TESTO: Itinerari di IRC 2.0 volume unico

ALTRI SUSSIDI DIDATTICI: Bibbia, Documenti del Concilio Vaticano II, Computer.

TEMPI

Tempi previsti

Ore settimanali: 1 ore

Ore complessive: 33 ore

Incontri effettivi (a.s. 2022 – 2023): 27 ore

Scansione : Trimestre e Pentamestre

Modulo 1

Le sfide del terzo millennio.

DIO CONTROVERSO: (la ricerca di Dio; la ragione e la fede; il mistero di Dio e le religioni; l'ateismo e le sue figure; la magia e lo spiritismo; il satanismo).

Modulo 2

INNAMORAMENTO E AMORE (la parola "amore" esiste; l'amore tra uomo e donna; il sacramento dell'amore; un corpo per amare; il sacramento dell'apostolato).

Modulo 3

L'ETICA DELLA PACE

(l'impegno per la pace I; l'impegno per la pace II; le parole della pace, la dignità della persona; vincere il razzismo; l'economia solidale).

OBIETTIVI INIZIALMENTE FISSATI

Conoscere i contenuti essenziali della disciplina.

Conoscere le problematiche dell'etica adolescenziale in relazione alle scelte future.

Comprensione ed uso dei linguaggi specifici.

Capacità di riconoscere e apprendere i valori religiosi (solidarietà pace e uguaglianza).

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

a) Conoscenze:

Il livello di conoscenza raggiunto dagli allievi è mediamente buono, in quanto dimostrano di possedere le conoscenze fondamentali della religione.

b) Capacità:

La maggior parte degli allievi ha acquisito una buona capacità di analisi, di sintesi e di rielaborazione delle conoscenze assimilate.

c) Competenze:

Il percorso formativo dei singoli moduli ha consentito a quasi tutti gli allievi di appropriarsi di un linguaggio corretto e coerente. Saper formulare giudizi personali.

CRITERIO DI SUFFICIENZA ADOTTATO

Gli obiettivi sono stati sufficientemente raggiunti da tutti i discenti, infatti alcuni alunni sono riusciti ad approfondire i contenuti disciplinari, apportando un contributo critico al dialogo educativo; altri invece, nonostante l'impegno hanno manifestato qualche lacuna nell'esposizione e nell'organizzazione del pensiero.

METODOLOGIA E STRATEGIE DIDATTICHE

Il metodo adottato durante le lezioni svolte è stato quello di sollecitare nei ragazzi un atteggiamento critico e consapevole di fronte agli orientamenti valoriali della propria crescita, sviluppando in particolare la capacità dialogica. Le tecniche d'insegnamento sono conversazione in classe, riflessione individuale, analisi di testi, spiegazioni dell'insegnante.

Metodologia I

L'interazione on line è stata finalizzata alla creazione dell'ambiente classe e allo sviluppo dell'aspetto formativo delle competenze educative e sociali.

Video lezioni, chat di classe o di gruppo su piattaforma TEAMS per feedback o su messaggistica istantanea per mantenere un vivo rapporto docente-studente, per motivare la partecipazione e per ascoltare i bisogni degli studenti e confrontarsi sull'emergenza relazionale.

TIPOLOGIA PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE PER LA VALUTAZIONE

Le varie verifiche svolte sono state attuate attraverso: colloqui, discussioni collettive, brevi saggi, schede operative, interrogazioni frontali.

Sibari, 15 Maggio 2023

Prof.ssa Alfa Romeo

DISCIPLINA: ITALIANO

DOCENTE: MOLINARI EUGENIA

LIBRO DI TESTO: *LA MIA NUOVA LETTERATURA DALL'UNITA D'ITALIA A OGGI, DI RONCORONI-CAPPELLINI - SADA, SIGNORELLI SCUOLA*

ALTRI SUSSIDI DIDATTICI: FOTOCOPIE, VIDEOFILMATI E MAPPE CONCETTUALI

TEMPI

Tempi previsti

- Ore settimanali: 4
- Ore complessive (a.s. 2022-2023): 132
- Ore svolte al 15/05 : 110
- Scansione: Trimestre e Pentamestre

CONTENUTI TRATTATI

Verismo e Decadentismo: contesto culturale e autori rappresentativi:

➤ **NATURALISMO E VERISMO**

- **GIOVANNI VERGA: LA VITA, IL PENSIERO, LA POETICA E LE OPERE**

Da VITA DEI CAMPI: Rosso Malpelo

I MALAVOGLIA: caratteristiche generali; lettura di brani scelti

➤ **IL DECADENTISMO**

- **GABRIELE D'ANNUNZIO: LA VITA, IL PENSIERO E LA POETICA, LE**

OPERE

II PIACERE: *caratteristiche generali; lettura e analisi di brani scelti.*

- **GIOVANNI PASCOLI:** *LA VITA, LA POETICA E IL PENSIERO, LE OPERE*

MYRICAE: *caratteristiche dell'opera; lettura e analisi di X AGOSTO, IL LAMPO, IL TUONO.*

➤ Il romanzo del Novecento. Italo Svevo e Luigi Pirandello

- **ITALO SVEVO:** *LA VITA, IL PENSIERO E LA POETICA, LE OPERE*

LA COSCIENZA DI ZENO: *caratteristiche generali; lettura e analisi di brani scelti.*

- **LUIGI PIRANDELLO:** *LA VITA, LA POETICA, IL PENSIERO E LE OPERE*

IL FU MATTIA PASCAL: *caratteristiche dell'opera; lettura e analisi di brani scelti.*

UNO NESSUNO E CENTOMILA: *caratteristiche dell'opera.*

➤ La letteratura in Italia tra le due guerre

- **GIUSEPPE UNGARETTI:** *LA VITA IL PENSIERO, LA POETICA E LE OPERE*

Da L'ALLEGRIA: *lettura e analisi di SAN MARTINO DEL CARSO, VEGLIA, SOLDATI, FRATELLI.*

- **L'ERMETISMO: SALVATORE QUASIMODO:** *VITA, PENSIERO E OPERE (cenni)*

"ED E' SUBITO SERA": *lettura e analisi*

- **EUGENIO MONTALE:** *VITA E OPERE, POETICA (cenni)*

Da OSSI DI SEPPIA: *lettura e analisi di "Spesso il male di vivere ho incontrato"*

- **PRIMO LEVI:** *SE QUESTO E' UN UOMO*

- **II NEOREALISMO:** *caratteristiche generali. Il Gattopardo di Giuseppe Tomasi di Lampedusa.*

EDUCAZIONE CIVICA:

Durante l'anno scolastico sono state trattate le seguenti tematiche: La Costituzione; l'educazione alla legalità e le tendenze alimentari italiane.

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

a) Conoscenze:

Gli alunni conoscono, in modo diversificato in ragione delle attitudini personali e di una maggiore e più approfondita costanza nello studio, gli argomenti svolti. Alcuni allievi hanno dimostrato interesse per le attività svolte nel corso dell'anno, partecipando attivamente alle lezioni. Altri allievi hanno raggiunto risultati accettabili. Conoscenza dei nuclei concettuali fondanti del Verismo, Decadentismo ed Ermetismo. Conoscenza della vita, poetica e dell'opera degli autori studiati. Produzione di testi argomentativi.

b) Capacità:

Agire in modo autonomo e consapevole, collaborando e partecipando alle attività proposte. Capacità di esprimersi usando i linguaggi specifici della disciplina. Identificare e analizzare temi, argomenti e idee sviluppate dai principali autori della letteratura italiana.

c) Competenze:

Saper mettere in relazione la letteratura con il contesto storico, sociale e culturale in cui viene prodotta. Saper analizzare testi letterari e non, orali e scritti, per comprenderne senso e struttura, compiendo le inferenze necessarie alla loro comprensione e alla loro collocazione nel sistema letterario e/o storico- culturale di riferimento. Saper comporre testi argomentativi di vario tipo.

CRITERIO DI SUFFICIENZA ADOTTATO SI RIMANDA AI CRITERI ADOTTATI DAL PTOF DELLA SCUOLA

METODOLOGIA E STRATEGIE DIDATTICHE LEZIONE FRONTALE, , CLASSE

CAPOVOLTA, LAVORI DI GRUPPO, CIRCLE TIME, COOPERATIVE LEARNING.

TIPOLOGIA PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE PER LA VALUTAZIONE LE VERIFICHE SONO STATE CONDOTTE MEDIANTE PROVE SCRITTE E COLLOQUI ORALI. LE PROVE SCRITTE SONO STATE SVOLTE SECONDO LE TIPOLOGIE D'ESAME. I COLLOQUI ORALI SONO STATI CONDOTTI SOTTO FORMA DI DIALOGO O DISCUSSIONE GUIDATA.

CRITERI DI VALUTAZIONE SECONDO QUANTO STABILITO DAL PTOF DELLA SCUOLA.

Sibari, 15 maggio 2023

Docente

Eugenia Molinari

DISCIPLINA: STORIA

DOCENTE: Molinari Eugenia

LIBRO DI TESTO: *La storia intorno a noi 5, Il Novecento a oggi* di Vittoria Calvani, A. Mondadori scuola

ALTRI SUSSIDI DIDATTICI: Fotocopie, mappe concettuali, risorse digitali.

TEMPI

Tempi previsti

- Ore settimanali :2 ore
- Ore complessive: 66
- Ore svolte al 15/05: 57 ore

Scansione: Trimestre e Pentamestre

➤ **CONFLITTI E RIVOLUZIONI NEL PRIMO NOVECENTO**

- L'Italia giolittiana:
- La Prima guerra mondiale: le sue cause, i suoi esiti; la cultura del nazionalismo;
- La rivoluzione russa (cenni)
- Lo stalinismo

➤ **L'EUROPA DEI TOTALITARISMI**

- Il fascismo: la presa del potere e la dittatura;

- Il dopoguerra nel mondo, la crisi del '29 e il New Deal;
- La Germania dalla Repubblica di Weimar all'affermazione della dittatura nazista;
- La Seconda guerra mondiale; la Shoah; la Resistenza in Europa e in Italia.

➤ **IL CROLLO DELL'EUROPA E IL MONDO DIVISO IN DUE BLOCCHI**

- La guerra fredda
- I "gloriosi anni trenta" e il boom economico
- L'Italia dal dopoguerra alla fine del XX secolo: la nascita della repubblica, la Costituzione, gli anni di piombo, il terrorismo e le brigate rosse.

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

• ***Conoscenze:***

Gli alunni, in modo diversificato in ragione delle attitudini personali e di una maggiore e più approfondita costanza nello studio, conoscono gli argomenti svolti. Alcuni hanno dimostrato interesse e impegno maggiore, partecipando più attivamente e con maggiore motivazione alle attività svolte nel corso dell'anno; altri allievi, invece, sono stati più passivi pur raggiungendo risultati sufficienti.

I nuclei fondanti studiati sono: Il Mondo Tra Il XIX E Il XX Secolo, L'età Giolittiana, La Prima Guerra Mondiale, la Rivoluzione Russa; l'età Dei Totalitarismi, la Seconda Guerra Mondiale, la Nascita Del Bipolarismo, la nascita della Repubblica.

• ***Capacità***

Solo pochi alunni riescono a rielaborare maniera critica ed autonoma le conoscenze e competenze acquisite e risultano pertanto sono in grado di:

- Saper collocare nel tempo e nello spazio gli avvenimenti presi in esame.
- Saper analizzare ed interpretare fonti e documenti.
- Saper rielaborare le conoscenze
- Sintetizzare e collegare i contenuti.

• ***Competenze:***

Tenendo conto della diversificazione della classe, gli alunni, sufficientemente, sono in grado di:

- Utilizzare il lessico della disciplina
- Stabilire nessi e relazioni
- Riflettere su temi di cittadinanza, analizzare fonti e documenti.
- Padronanza dei contenuti..

METODOLOGIA E STRATEGIE DIDATTICHE

L'attività è stata svolta tenendo conto dei ritmi di apprendimento degli allievi. Gli argomenti trattati sono stati sviluppati in modo interattivo utilizzando i materiali digitali del libro di testo e attraverso la visione di video, immagini, documenti e filmati che hanno supportato le lezioni frontali. Le nozioni sono state successivamente proposte e riassunte attraverso mappe concettuali approfondite.

TIPOLOGIA PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE PER LA VALUTAZIONE

Le verifiche sono state condotte mediante colloqui orali, sotto forma di dialogo o discussione guidata. Alla valutazione complessiva finale concorreranno, oltre agli elementi oggettivi costituiti dalle singole valutazioni, anche fattori come il livello di partenza, la partecipazione al dialogo educativo, l'impegno e l'autonomia nel proprio lavoro, l'interesse dimostrato per l'attività didattica, nonché il percorso didattico effettuato dal singolo alunno, l'effettiva acquisizione di un proficuo metodo di studio ed il progresso registrato nella qualità del lavoro.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Secondo quanto stabilito dal PTOF dell'Istituto.

Sibari, 15/05/2023

Docente

Eugenia Molinari

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE

DOCENTE: DI BETTA ELISA

Libro di testo: Del Nista- Pierluigi Parker June Tasselli Andrea Cultura sportiva conoscenza del corpo-sport D'Anna.

Tempi

- Ore settimanali: 2 ore
- Ore complessive: 66 ore
- Ore effettive di lezione al 15/05/2022 ore 52

- Scansione : Trimestre e Pentamestre

Macroargomenti svolti al 15/05/2023

Capacità motorie – esercizi per lo sviluppo della resistenza – esercizi per lo sviluppo della velocità
– esercizi per la forza degli arti superiori ed inferiori

Propedeutici per lo sport del calcio – propedeutici per lo sport della pallavolo – propedeutici del tennis tavolo - propedeutici per lo sport dell'atletica

Cenni sulla respirazione in rapporto all'attività motoria – le olimpiadi antiche e moderne-- il doping anoressia e bulimia-le fasi di allenamento- atletica leggera-le prime donne nello sport- la dieta dello sportivo.

Obiettivi inizialmente fissati:

Non avendo a disposizione una palestra ma solo uno spazio antistante la scuola (campetto di calcetto) si è provveduto in tutti i modi di coinvolgere gli allievi alle varie attività sportive

Obiettivi raggiunti in termini di:

Conoscenze Gli obiettivi prefissati all'inizio dell'anno scolastico sono stati raggiunti.

Gli allievi sono in grado di riconoscere il corretto rapporto tra esercizio fisico e benessere del corpo e della mente; la genesi delle Olimpiadi; la corretta alimentazione; i benefici dello Sport.

– Competenze

Gli allievi hanno applicato le principali tecniche nei vari ruoli degli Sport citati e hanno acquisito capacità di organizzazione del gioco di squadra.

– Capacità'

– La grande motivazione e il forte interesse degli allievi hanno reso più semplice ottenere dei buoni risultati soprattutto nello sport del calcio , della pallavolo e del tennis tavolo , per il quale è stato organizzato un entusiasmante torneo.

La dieta in condizioni fisiologiche e patologiche

- La dieta equilibrata. La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche.
- La dieta mediterranea
- La dieta in alcune condizioni patologiche (obesità, diabete, aterosclerosi, allergie e intolleranze, celiachia, tumori)
- I disturbi alimentari: anoressia e bulimia.

OBIETTIVI INIZIALMENTE FISSATI

- I criteri per definire la qualità totale di un alimento
- I principali metodi di conservazione degli alimenti
- I criteri fondamentali per l'elaborazione di una dieta equilibrata
- Conoscere le indicazioni per prevenire le “malattie del benessere”
- I microrganismi responsabili delle principali tossinfezioni alimentari
- Il sistema HACCP come metodo di controllo della sicurezza alimentare
- Indicare le più importanti azioni atte a prevenire le contaminazioni alimentari

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

a) Conoscenze:

- Le cause di alterazione degli alimenti e i principali metodi di conservazione atti a prevenirle
- I criteri fondamentali della dieta equilibrata; la dietoterapia per le “malattie del benessere”
- Le principali cause di contaminazione degli alimenti e le possibili conseguenze sulla salute umana
- Le norme igieniche in un'azienda ristorativa e il sistema di autocontrollo HACCP

b) Capacità:

Gli allievi comprendono:

- l'importanza di una corretta conservazione degli alimenti ai fini della sicurezza alimentare
- la relazione esistente tra la dieta equilibrata ed uno stato di buona salute
- l'importanza dell'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale e, quindi, dell'HACCP nell'industria alimentare ai fini della sicurezza igienico-alimentare

c) Competenze:

Gli allievi:

- sanno scegliere le tecniche di conservazione adeguate agli alimenti trattati
- sanno mantenere un adeguato livello di igiene nell'ambiente ristorativo allo scopo di prevenire le contaminazioni alimentari
- scelgono gli alimenti adeguati per la composizione di una dieta equilibrata e sanno indicare i criteri di base per la dieta di un soggetto che soffre di ipertensione, diabete e obesità, allergie e intolleranze, tumori

CRITERIO DI SUFFICIENZA ADOTTATO

L'alunno dimostra di comprendere in modo corretto vari generi di messaggi; si esprime in modo chiaro e corretto, sa gestire i supporti di base utilizzati, raccoglie ed analizza correttamente le informazioni, sa collegare i concetti chiave e operare sintesi.

METODOLOGIA E STRATEGIE DIDATTICHE

L'attività di insegnamento si è avvalsa di lezioni frontali alternate con lezioni interattive con l'uso della LIM, il libro digitale e presentazioni in powerpoint. Le nozioni fondamentali sono state successivamente riassunte attraverso mappe concettuali ed esplicitate durante discussioni guidate.

TIPOLOGIA PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE PER LA VALUTAZIONE

Le verifiche sono condotte sotto forma di verifiche semistrutturate, trattazioni sintetiche, interrogazioni, domande flash e colloqui. Alla valutazione complessiva finale concorreranno oltre agli elementi oggettivi costitutivi delle singole valutazioni, anche fattori come il livello di partenza, la partecipazione al dialogo educativo, l'impegno e l'autonomia del proprio lavoro, l'interesse dimostrato per le attività didattiche nonché il percorso didattico effettuato dal singolo alunno. Le verifiche sono state eseguite attraverso test semistrutturati, questionari e brevi colloqui. Alla valutazione complessiva finale concorreranno la partecipazione al dialogo educativo, l'impegno e l'autonomia nel lavoro e nell'organizzazione del materiale oggetto di studio.

CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione formativa si compie in itinere per rilevare come gli alunni recepiscono le nuove conoscenze. La valutazione sommativa si effettua per rilevare le competenze e le conoscenze alla fine dell'unità di apprendimento.

**DISCIPLINA: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE:
CUCINA**

DOCENTE: LUNELLO RAFFAELA

LIBRO DI TESTO: Tecniche di cucina e pasticceria vol C – Alma – Plan

ALTRI SUSSIDI DIDATTICI: Riviste di settore

TEMPI

Tempi previsti

- Ore settimanali: 4
- Ore complessive (a.s. 2022/2023): 120 ore
- Incontri effettivi al 15/05/2022: ore
- Scansione : Trimestre e Pentamestre

CONTENUTI

• **Dall'alimento al piatto**

I prodotti alimentari disponibili sul mercato.

I marchi di qualità e i sistemi di qualità.

Le intolleranza e di allergia

• **L'offerta gastronomica**

Il menu:

Varie tipologie di pasto e relativi menu.

Le tipologie di intolleranze alimentari

I menu della ristorazione commerciale

I criteri di elaborazione del menu

• **La ristorazione**

Il mondo della ristorazione,

Catering e ristorazione collettiva e industriale

Il banqueting

Il Food and Beverage Manager

- **Il sistema HACCP:**

il sistema HACCP e le regole di buona prassi igienica;

le regole di sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente sul luogo di lavoro ;

Stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari.

L'organizzazione del personale

Il catering e il banqueting

OBIETTIVI INIZIALMENTE FISSATI

- Saper riconoscere l'efficacia del sistema HACCP nella prevenzione delle contaminazioni alimentari
- Saper individuare i possibili rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori del settore ristorativo
- Essere in grado di controllare e utilizzare gli alimenti.
- Saper riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni
- Saper organizzare e gestire gli acquisti
- Saper controllare i costi di produzione e i prezzi di vendita
- Saper utilizzare tecniche di approvvigionamento
- Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu
- Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali
- della clientela
- Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti
- Essere in grado di elaborare menu adeguati alle diverse tipologie di ristorazione
- Saper realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

a) Conoscenze:

- ✓ Il sistema HACCP e le regole di buona prassi igienica.
- ✓ I marchi di qualità e i sistemi di qualità.
- ✓ I menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- ✓ Il mondo della ristorazione: I diversi tipi di strutture ricettive, il catering e il banqueting

b) Capacità:

- ✓ Progettare menu compatibili con le risorse a disposizione, elaborati nel rispetto delle regole enogastronomiche, in relazione a tipicità e stagionalità degli alimenti e tipologia di clienti
- ✓ Capire l'importanza dell'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale e, quindi, dell'HACCP nell'industria alimentare ai fini della sicurezza igienico-alimentare
- ✓ Saper riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.
- ✓ Allestire un banchetto o un buffet

c) Competenze:

- ✓ Operare in modo autonomo e nel pieno rispetto della normativa relativa alla sicurezza
- ✓ Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- ✓ Scegliere gli alimenti adeguati per la composizione di un menu equilibrato e sanno indicare i criteri di base per la dieta di un soggetto che soffre di ipertensione, diabete e obesità, allergie e intolleranze.
- ✓ Saper mantenere un adeguato livello di igiene nell'ambiente ristorativo allo scopo di prevenire le contaminazioni alimentari

CRITERIO DI SUFFICIENZA ADOTTATO

L'alunno dimostra di comprendere in modo corretto vari generi di messaggi; si esprime in modo chiaro e corretto, sa gestire i supporti di base utilizzati, raccoglie ed analizza correttamente le informazioni, sa collegare i concetti chiave e operare sintesi.

METODOLOGIA E STRATEGIE DIDATTICHE

- Lezione frontale
- Lezione partecipata
- Discussione
- Lavoro di gruppo
- Esercitazioni in Laboratorio

TIPOLOGIA PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE PER LA VALUTAZIONE

Le verifiche sono condotte sotto forma di verifiche semistrutturate, trattazioni sintetiche,

interrogazioni, esercitazioni in laboratorio, domande flash e colloqui. Alla valutazione complessiva finale concorreranno oltre agli elementi oggettivi costitutivi delle singole valutazioni, anche fattori come il livello di partenza, la partecipazione al dialogo educativo, l'impegno e l'autonomia del proprio lavoro, l'interesse dimostrato per le attività didattiche nonché il percorso didattico effettuato dal singolo alunno.

CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione formativa si compie in itinere per rilevare come gli alunni recepiscono le nuove conoscenze. La valutazione sommativa si effettua per rilevare le competenze e le conoscenze alla fine dell'unità di apprendimento.

Sibari, 15 maggio 2023

Prof.ssa Lunello Raffaella

DISCIPLINA: **LINGUA INGLESE**

DOCENTE: FIORIELLO FRANCESCA

LIBRO DI TESTO: "EXCELLENT" Catrin Ellen Morris Eli

ALTRI SUSSIDI DIDATTICI: Lim, fotocopie, video

TEMPI

Tempi previsti

- Ore settimanali: 2 ore
- Ore complessive (a.s. 2022-2023): 66 ore
- Incontri effettivi al 15/05/2023 57 ore

Scansione: Trimestre e Pentamestre

GRAMMAR REVISION

Simple Present

Present Continuous

Simple past

Future tense

Modal verbs

SAFETY AND NUTRITION

A Healthy Lifestyle: nutrients

Food groups

The food pyramid
The eatwell plate
My plate
The Mediterranean Diet
Recipes
HACCP
Definition
Biological, physical and chemical hazard
CAM

CONTENUTI TRATTATI

FOOD IN THE UK

A gastronomic tour across The UK- England

How to write a Curriculum Vitae

How to interact in a job interview

OBIETTIVI INIZIALMENTE FISSATI

Conoscenze

- o Conoscere le strutture morfo-sintattiche della lingua;
- o Conoscere le procedure del sistema di controllo dei cibi.
- o Conoscere la terminologia legata ai cibi e alle bevande.
- o Conoscere i cibi di base, la sana alimentazione le differenti culture alimentari.

Competenze

- o Saper comprendere globalmente testi e dialoghi sia scritti che orali.
- o Saper interagire in situazioni di conversazione di carattere quotidiano e specialistico.
- o Saper riconoscere e utilizzare il linguaggio specifico legato all'ambito professionale.

Capacità

- o Essere in grado di sostenere semplici conversazioni in lingua su argomenti generali e specialistici, adeguati al contesto e alla situazione di comunicazione;
- o Essere in grado di esprimere semplici opinioni personali sia in generale sia nel linguaggio specifico;
- o Essere in grado di dare semplici, chiare e precise definizioni in termini specialistici;

- o Essere in grado di leggere, interpretare e preparare un menu.
- o Essere in grado di fare confronti tra le abitudini alimentari del proprio paese e quelle di altri paesi della fascia mediterranea.

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

Conoscenze

Nel complesso la classe dimostra di avere acquisito globalmente gli elementi essenziali del settore del catering. Le conoscenze sono state assimilate in base al grado di coinvolgimento personale e partecipazione allo svolgimento delle attività didattiche. La maggior parte degli alunni conosce in modo superficiale le strutture di base ma ha memorizzato le espressioni che aiutano a parlare degli argomenti più specifici e attinenti alla professione. Per cui l'apprendimento è di tipo mnemonico per quasi tutti gli alunni e solo un piccolo gruppo riesce a lavorare con maggiore autonomia.

Competenze

Come risultato dell'acquisizione delle conoscenze, ne deriva che pochi alunni sono in grado di comprendere in modo abbastanza autonomo un testo in lingua e di esprimersi con un linguaggio mediamente appropriato, anche se non del tutto corretto dal punto di vista formale. Per molti, invece, permangono le difficoltà ad applicare le conoscenze acquisite e necessitano di guida da parte dell'insegnante.

Capacità

Gli alunni si dimostrano in grado di affrontare una discussione in lingua per esplicitare le competenze raggiunte.

La capacità comunicativa è, tuttavia, a livello elementare e non permette loro di raggiungere quella flessibilità necessaria per operare nelle situazioni più comuni nell'ambito professionale e quotidiano.

CRITERIO DI SUFFICIENZA ADOTTATO

Il livello di sufficienza si considera conseguito quando l'alunno:

1. conosce l'argomento nelle linee essenziali e sa esprimersi in lingua anche con degli errori;
2. presenta incertezze lievi;
3. sa applicare le strutture linguistiche fondamentali pur incorrendo in qualche imprecisione

METODOLOGIA E STRATEGIE DIDATTICHE

Metodo comunicativo-funzionale. Lezione frontale: presentazione dei contenuti, spiegazione, accertamento della comprensione attraverso domande, completamento di esercizi, discussione degli argomenti trattati.

Metodologia mista

Presentazione di materiali attraverso video e estratti dal libro di testo, tabelle e schemi per facilitare la comprensione, esercizi di completamento.

TIPOLOGIA PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE PER LA VALUTAZIONE

Questionnaire, role-play, written and oral tests, comprehension.

Test semistrutturati, questionari, brevi colloqui orali.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Si tiene conto della conoscenza della materia, della capacità di rielaborare i contenuti e di operare collegamenti esprimendosi in L2.

VERIFICHE EFFETTUATE

2 nel trimestre e 3 nel Pentamestre.

Sibari, 15 Maggio 2023

Prof.ssa Francesca Fioriello

DISCIPLINA: LINGUA E CULTURA FRANCESE

DOCENTE: MARISA GROCCIA

LIBRO DI TESTO: À TABLE ! Ed. Hoepli-

GOURMET, Oenogastronomie et services, Ed. ELI

PROFESSION OENOASTRONOMIE, ED. HOEPLI

TEMPI:

Tempi previsti

- Ore settimanali: 3 ore
- Ore complessive (a.s. 2022/2023): 99 ore
- Incontri effettivi al 15/05/2023: ore 74
- Scansione: trimestre e pentamestre

La gastronomie française : Les Desserts.

Desserts, pâtisseries et gâteaux

Les différentes pâtes à pâtisserie, leurs caractéristiques et leurs utilisations

Les outils indispensables au chef pâtissier
Histoire de la pâtisserie en France
Les fruits frais et secs et les fruits exotiques

Albergo simulato

Réception et réservation dans un hotel
Service aux tables du restaurants ou de la cafetèria
Prèparation des plats cuisine
Organisation des aliments à l'èconomat

Histoire de la gastronomie française

La cuisine à la Renaissance, le XVIe siècle
Le XVIIe siècle : la naissance de la grande cuisine, Dom Pérignon et la méthode champenoise
La cuisine au siècle des Lumière : la naissance des restaurants
La cuisine au XIXe siècle : Antoine Carême et Louis Pasteur (la pasteurisation)
La cuisine au XXe siècle : La naissance du tourisme. Chef Auguste Escoffier

La Sécurité et la Santé en cuisine

Louis Pasteur et la pasteurisation

Travailler dans un restaurant

L'organisation de la brigade par Auguste Escoffier

OBIETTIVI INIZIALMENTE FISSATI

Conoscenze

Conoscere le strutture morfo-sintattiche della lingua;
Conoscere le procedure del sistema di controllo dei cibi.
Conoscere la terminologia legata ai cibi e alle bevande.
Conoscere i cibi di base, la sana alimentazione le differenti culture alimentari.

Competenze

Saper comprendere globalmente testi e dialoghi sia scritti che orali.
Saper interagire in situazioni di conversazione di carattere quotidiano e specialistico.
Saper riconoscere e utilizzare il linguaggio specifico legato all'ambito professionale.

Capacità

Essere in grado di sostenere semplici conversazioni in lingua su argomenti generali e specialistici, adeguati al contesto e alla situazione di comunicazione;

Essere in grado di esprimere semplici opinioni personali sia in generale sia nel linguaggio specifico;

Essere in grado di dare semplici, chiare e precise definizioni in termini specialistici;

Essere in grado di leggere, interpretare e preparare un menu.

Essere in grado di fare confronti tra le abitudini alimentari del proprio paese e quelle di altri paesi della fascia mediterranea.

Essere in grado di operare nelle situazioni più comuni nell'ambito professionale e quotidiano.

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

a) Conoscenze:

Complessivamente la classe dimostra di avere acquisito globalmente gli elementi essenziali del settore cucina. Le conoscenze sono state assimilate in base al grado di coinvolgimento personale e partecipazione allo svolgimento delle attività didattiche. La maggior parte degli alunni conosce in modo superficiale le strutture di base ma ha memorizzato le espressioni che aiutano a parlare degli argomenti più specifici e attinenti alla professione, per cui l'apprendimento è di tipo mnemonico per quasi tutti gli alunni e solo un piccolo gruppo riesce a lavorare con maggiore autonomia.

b) Capacità:

Come risultato dell'acquisizione delle conoscenze, ne deriva che pochi alunni sono in grado di comprendere in modo abbastanza autonomo un testo in lingua e di esprimersi con un linguaggio mediamente appropriato, anche se non del tutto corretto dal punto di vista formale. Per molti, invece, permangono le difficoltà ad applicare le conoscenze acquisite e necessitano di guida da parte dell'insegnante.

c) Competenze:

Gli alunni si dimostrano in grado di affrontare una discussione in lingua per esplicitare le competenze raggiunte.

La capacità comunicativa è, tuttavia, a livello elementare e non permette loro di raggiungere quella flessibilità necessaria per operare nelle situazioni più comuni nell'ambito professionale e quotidiano.

CRITERIO DI SUFFICIENZA ADOTTATO

Il livello di sufficienza si considera conseguito quando l'alunno:

1. conosce l'argomento nelle linee essenziali e sa esprimersi in lingua anche con degli errori;
2. presenta incertezze lievi;

3. sa applicare le strutture linguistiche fondamentali pur incorrendo in qualche imprecisione

METODOLOGIA E STRATEGIE DIDATTICHE

Il metodo utilizzato è stato quello comunicativo-funzionale e ha inteso stimolare la capacità dello studente di esprimersi in maniera autonoma, creativa e non mnemonica, anche se questa capacità non sempre è stata raggiunta. Per la riflessione grammaticale si è privilegiato il metodo induttivo che ha condotto gli allievi a scoprire e poi applicare le strutture grammaticali.

TIPOLOGIA PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE PER LA VALUTAZIONE

Prove strutturate e semi-strutturate; risposta chiusa e aperta

Comprensioni del testo con questionario, griglie da completare, riassunti

Conversazioni di gruppo o singole su argomenti trattati, sondaggi dal posto

La valutazione ha considerato l'impegno e la partecipazione, l'acquisizione delle conoscenze, la loro rielaborazione, la capacità di sintesi, la capacità di sapersi esprimere in modo corretto e appropriato alla situazione e al contesto.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Si tiene conto della conoscenza della materia, della capacità di rielaborare i contenuti e di operare collegamenti, esprimendosi in Lingua Francese.

Sibari, 15 maggio 2023

Prof.ssa Marisa Groccia

DISCIPLINA: **DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA**

DOCENTE: **BARLETTA ROSALINA**

LIBRO DI TESTO: **TUTTO COMPRESO** autori: Cammisa Filomena- Matrisciano Paolo, Micelli Maria. Casa editrice : Scuola e Azienda

TEMPI

- Ore settimanali: 4 ore
- Ore complessive (a.s. 2022/2023): 132 ore

- Incontri effettivi al 15/05/2023: ore 100
- Scansione : Trimestre e Pentamestre

Macroargomenti

UdA1 : Turismo ed Economia- UdA 2: Il Marketing – UdA 3 : Il marketing territoriale - UdA 4 : Gestione strategica, Budget e Business Plan – UdA5 : La normativa di settore
UdA6 : La disciplina dei contratti.

Capitolo 1 : I contratti delle imprese ricettive;

Capitolo 2 : I contratti di trasporto;

Capitolo 3 : Altri contratti di settore (il contratto di viaggio, il contratto di vendita dei pacchetti turistici e il franchising.

OBIETTIVI INIZIALMENTE FISSATI

1. Sviluppare e potenziare le capacità logiche, l'autonomia, il senso di responsabilità, adattabilità, lo spirito critico per dare significato alle proprie esperienze.
1. Acquisire gli strumenti idonei all'interpretazione della realtà e alla decodifica d'ogni tipo di messaggio.
2. Ricercare e individuare un'identità professionale e sociale. Collaborare e partecipare
3. sviluppare la capacità di relazionarsi, interagire ed orientarsi nel mondo in cui si vive, al fine di raggiungere un equilibrio attivo e dinamico con esso.

Sviluppare conoscenze:

1. Assimilare la cultura generale in termini di contenuti, argomenti, definizioni, fenomeni, regole, leggi, termini, fatti, meccanismi.
1. Acquisire un'espressione personale, accompagnata da schemi logico- interpretativi.
2. Acquisire contenuti, principi, concetti e argomenti relativi ai processi specifici delle discipline professionali.
3. Acquisire le problematiche inerenti ai rapporti tra l'attività professionale e l'ambiente in cui si opera, per proporre soluzioni a problemi specifici.

Sviluppare competenze:

1. Utilizzare il materiale didattico, traducendo le conoscenze in operatività per produrre e comprendere testi scritti e orali.
1. Comunicare le conoscenze acquisite con correttezza, operando scelte lessicali appropriate.
2. Utilizzare tecniche, metodi, strumenti relativi alle discipline professionali.
3. Leggere, redigere, interpretare i documenti specifici professionali.
4. Elaborare dati e rappresentarli in modo efficace.

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

a) Conoscenze:

Il livello di conoscenze raggiunto dagli allievi è in generale mediamente sufficiente, in quanto dimostrano di possedere le conoscenze fondamentali di diritto e tecnica amministrativa.

b) Capacità

La maggior parte degli allievi ha acquisito una sufficiente capacità di analisi, di sintesi e di rielaborazione delle conoscenze assimilate. Altri necessitano di sollecitazioni e di guida.

c) Competenze:

Il percorso formativo dei singoli moduli ha consentito a quasi tutti gli allievi di appropriarsi di un linguaggio corretto e coerente. Sono state acquisite abilità pluridisciplinari. Di fronte ad un caso tipo, essi sono in grado di analizzarlo teoricamente e di proporre soluzioni pratiche dal punto di vista giuridico economico.

CRITERIO DI SUFFICIENZA ADOTTATO

Conoscenze accettabili, abbastanza approfondite, capacità di applicare le conoscenze acquisite nell'esecuzione di semplici compiti e in situazioni note; essere in grado di capire e interpretare correttamente semplici informazioni.

METODOLOGIA E STRATEGIE DIDATTICHE

L'attività è stata svolta tenendo conto dei ritmi di apprendimento degli allievi. Gli argomenti trattati sono stati sviluppati, con lezioni frontali alternate a quelle dialogate. Sono state svolte con modalità di scoperte guidate, attraverso l'alternanza di domande, risposte brevi e brevi spiegazioni. Il programma è stato svolto utilizzando risorse digitali accessibili grazie all'uso della LIM presente in classe.

L'interazione on line (anche emozionale) è stata finalizzata alla creazione dell'ambiente classe e allo sviluppo dell'aspetto formativo delle competenze educative e sociali.

TIPOLOGIA PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE PER LA VALUTAZIONE

Le verifiche sono state condotte mediante prove scritte e colloqui orali. Le prove scritte (strutturate e non) sono servite per valutare in maniera oggettiva. I colloqui orali sono stati condotti seguendo sia il ritmo espositivo degli allievi che le necessità di chiarimenti da parte della classe, al fine di valutare sia le capacità dello studente di condurre ragionamenti in modo autonomo che sollecitato. Nelle valutazioni periodali si è tenuto conto del grado di preparazione raggiunto dall'allievo in rapporto alle sue capacità e alla situazione iniziale, dell'interesse, dell'impegno e del comportamento. La programmazione ha avuto una scansione in trimestre e pentamestre;

NUMERO VERIFICHE SCRITTE: 2 per trimestre e 3 nel pentamestre

Sibari 15 maggio 2023

Prof.ssa Rosalina Barletta

ALLEGATO B

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

GRIGLIA I PROVA – A.S. 2022/2023

TIPOLOGIA A - Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

Candidato/a _____ Classe _____

Data _____

INDICATORI GENERALI*	DESCRITTORI	PUNTI	
		Prov a	Max
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo Suff. 6	Il testo è:		10
	<input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace e con apporti originali		
	<input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace		9
	<input type="checkbox"/> ben ideato e ben pianificato, organizzato in modo adeguato		8
	<input type="checkbox"/> pianificato e organizzato in modo discreto		7
	<input type="checkbox"/> pianificato e organizzato in modo semplice ma coerente		6
	<input type="checkbox"/> pianificato e organizzato in modo poco funzionale		5
	<input type="checkbox"/> organizzato in modo disarticolato		4
	<input type="checkbox"/> poco strutturato		3
<input type="checkbox"/> disorganico		2	
Coesione e coerenza testuale Suff. 6	Il testo è:		10
	<input type="checkbox"/> coeso e coerente in maniera eccellente, con utilizzo appropriato e vario dei connettivi testuali		
	<input type="checkbox"/> ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato dei connettivi testuali		9
	<input type="checkbox"/> ben coeso e coerente		8
	<input type="checkbox"/> coeso e coerente		7
	<input type="checkbox"/> sostanzialmente coeso e coerente		6
	<input type="checkbox"/> nel complesso coerente, ma impreciso nell'uso dei connettivi		5
	<input type="checkbox"/> poco coeso e/o poco coerente		4
<input type="checkbox"/> poco coeso e/o poco coerente, con nessi logici inadeguati		3	

	<input type="checkbox"/> non coeso e incoerente		2
Ricchezza e padronanza lessicale Suff. 6	Utilizza un lessico:		10
	<input type="checkbox"/> specifico, articolato ed espressivo		9
	<input type="checkbox"/> specifico e articolato		8
	<input type="checkbox"/> corretto e appropriato		7
	<input type="checkbox"/> corretto e abbastanza appropriato		6
	<input type="checkbox"/> sostanzialmente corretto		5
	<input type="checkbox"/> impreciso o generico		4
	<input type="checkbox"/> impreciso e limitato		3
	<input type="checkbox"/> impreciso e scorretto		2
	<input type="checkbox"/> gravemente scorretto		
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura Suff. 6	Si esprime in modo:		10
	<input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con piena padronanza dell'uso della sintassi e della punteggiatura		9
	<input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con uso efficace della sintassi e della punteggiatura		8
	<input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con uso appropriato della sintassi e della punteggiatura		7
	<input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con uso nel complesso appropriato della sintassi e della punteggiatura		6
	<input type="checkbox"/> sostanzialmente corretto dal punto di vista grammaticale e nell'uso della punteggiatura		5
	<input type="checkbox"/> talvolta impreciso e/o scorretto		4
	<input type="checkbox"/> generalmente impreciso e scorretto		3
	<input type="checkbox"/> molto scorretto		2
<input type="checkbox"/> gravemente scorretto			
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali Suff. 6	L'elaborato ha evidenziato:		10
	<input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali ampie e precise e documentate in relazione all'argomento		9
	<input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali ampie e precise in relazione all'argomento		8
	<input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie e precise in relazione all'argomento		

	<input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali discrete in relazione all'argomento		7
	<input type="checkbox"/> sufficienti conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento		6
	<input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali limitati e/o imprecisi in relazione all'argomento		5
	<input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali scarsi e/o scorretti in relazione all'argomento		4
	<input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali molto scarsi e/o scorretti in relazione all'argomento		3
	<input type="checkbox"/> dimostra di non possedere conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento		2
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali Suff. 6	I giudizi e le valutazioni personali sono:		10
	<input type="checkbox"/> molto approfonditi, critici e originali		
	<input type="checkbox"/> approfonditi, critici e originali		9
	<input type="checkbox"/> validi e abbastanza pertinenti		8
	<input type="checkbox"/> validi e pertinenti		7
	<input type="checkbox"/> corretti anche se semplici		6
	<input type="checkbox"/> limitati e/o poco convincenti		5
	<input type="checkbox"/> appena accennati o poco rilevanti		4
	<input type="checkbox"/> molto limitati e/o superficiali		3
	<input type="checkbox"/> estremamente limitati o inconsistenti		2
TOTALE INDICATORI GENERALI			60
INDICATORI SPECIFICI*	DESCRITTORI	PUNTI	
		Prova	Max
Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del	<input type="checkbox"/> Rispetta tutti i vincoli posti nella consegna in modo completo		10
	<input type="checkbox"/> Rispetta tutti i vincoli posti nella consegna in modo soddisfacente		9
	<input type="checkbox"/> Rispetta quasi sempre i vincoli posti nella consegna		8
	<input type="checkbox"/> Rispetta i più importanti vincoli posti nella consegna		7
	<input type="checkbox"/> Rispetta la maggior parte dei vincoli posti nella consegna		6
	<input type="checkbox"/> Rispetta solo alcuni dei vincoli posti nella consegna		5
	<input type="checkbox"/> Rispetta pochissimi vincoli posti nella consegna		4
	<input type="checkbox"/> Rispetta raramente i vincoli posti nella consegna		3

testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione) Suff. 6	<input type="checkbox"/> Non rispetta affatto la consegna		2
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici Suff. 6	La comprensione del testo è:		10
	<input type="checkbox"/> pienamente corretta, completa ed approfondita		9
	<input type="checkbox"/> corretta, completa ed approfondita		8
	<input type="checkbox"/> corretta e completa		7
	<input type="checkbox"/> sostanzialmente corretta e adeguata		6
	<input type="checkbox"/> complessivamente corretta		5
	<input type="checkbox"/> incompleta e/o imprecisa		4
	<input type="checkbox"/> frammentaria		3
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta) Suff. 6	<input type="checkbox"/> lacunosa		2
	<input type="checkbox"/> fraintesa		10
	<input type="checkbox"/> Analizza il testo in modo articolato, completo e puntuale		9
	<input type="checkbox"/> Analizza il testo in modo articolato e completo		8
	<input type="checkbox"/> Analizza il testo in modo corretto e abbastanza articolato		7
	<input type="checkbox"/> Analizza il testo in modo corretto e articolato anche se non sempre specifico		6
	<input type="checkbox"/> Analizza il testo in modo sufficientemente corretto anche se poco articolato e/o specifico		5
	<input type="checkbox"/> L'analisi del testo risulta parziale e/o imprecisa relativamente ad alcune richieste		4
Interpretazione corretta e articolata del testo	<input type="checkbox"/> L'analisi del testo è lacunosa		3
	<input type="checkbox"/> L'analisi del testo è lacunosa e/o scorretta		2
	<input type="checkbox"/> L'analisi del testo è gravemente lacunosa o errata		10
	<input type="checkbox"/> Contestualizza e interpreta il testo in modo critico, approfondito e articolato		9
	<input type="checkbox"/> Contestualizza e interpreta il testo in maniera approfondita		8
	<input type="checkbox"/> Contestualizza e interpreta il testo in modo adeguato		

Suff. 6	<input type="checkbox"/> Contestualizza e interpreta il testo, ma in modo poco originale o critico		7
	<input type="checkbox"/> Contestualizza e interpreta il testo in modo sufficientemente corretto ma non approfondito o articolato		6
	<input type="checkbox"/> Contestualizza e interpreta il testo in modo parziale		5
	<input type="checkbox"/> Contestualizza e interpreta il testo in modo molto semplicistico		4
	<input type="checkbox"/> Contestualizza e interpreta il testo in minima parte e/o in modo poco corretto		3
	<input type="checkbox"/> Non contestualizza il testo e/o lo interpreta in modo errato		2
	TOTALE INDICATORI SPECIFICI		40
	PUNTEGGIO TOTALE (Indicatori generali + Indicatori specifici)		/100
	VOTO IN DECIMI		/10
	VOTO IN VENTESIMI		/20

Il livello di sufficienza corrisponde alle descrizioni in grassetto. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato in decimi dividendo il punteggio per 10 ed arrotondando oppure in ventesimi (secondo il nuovo Esame di Stato - D.M. 769 del 26/11/2018) con opportuna proporzione (divisione per 5 e relativo arrotondamento).

(*) Indicatori conformi ai "Quadri di riferimento" e alle griglie di valutazione (D.M. 769 del 26/11/2018).

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE

GRIGLIA I PROVA – A.S. 2022/2023

TIPOLOGIA B - Analisi e produzione di un testo argomentativo

Candidato/a _____ Classe _____

Data _____

INDICATORI GENERALI*	DESCRITTORI	PUNTI	
		Prov a	Max
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo Suff. 6	Il testo è:		10
	<input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace e con apporti originali		9
	<input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace		8
	<input type="checkbox"/> ben ideato e ben pianificato, organizzato in modo adeguato		7
	<input type="checkbox"/> pianificato e organizzato in modo discreto		6
	<input type="checkbox"/> pianificato e organizzato in modo semplice ma coerente		5
	<input type="checkbox"/> pianificato e organizzato in modo poco funzionale		4
	<input type="checkbox"/> organizzato in modo disarticolato		3
	<input type="checkbox"/> poco strutturato		2
Coesione e coerenza testuale Suff. 6	Il testo è:		10
	<input type="checkbox"/> coeso e coerente in maniera eccellente, con utilizzo appropriato e vario dei connettivi testuali		9
	<input type="checkbox"/> ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato dei connettivi testuali		8
	<input type="checkbox"/> ben coeso e coerente		7
	<input type="checkbox"/> coeso e coerente		6
	<input type="checkbox"/> sostanzialmente coeso e coerente		5
	<input type="checkbox"/> nel complesso coerente, ma impreciso nell'uso dei connettivi		4
	<input type="checkbox"/> poco coeso e/o poco coerente		3
	<input type="checkbox"/> poco coeso e/o poco coerente, con nessi logici inadeguati		2
<input type="checkbox"/> non coeso e incoerente			

Ricchezza e padronanza lessicale Suff. 6	Utilizza un lessico:		10
	<input type="checkbox"/> specifico, articolato ed espressivo		
	<input type="checkbox"/> specifico e articolato		9
	<input type="checkbox"/> corretto e appropriato		8
	<input type="checkbox"/> corretto e abbastanza appropriato		7
	<input type="checkbox"/> sostanzialmente corretto		6
	<input type="checkbox"/> impreciso o generico		5
	<input type="checkbox"/> impreciso e limitato		4
	<input type="checkbox"/> impreciso e scorretto		3
<input type="checkbox"/> gravemente scorretto		2	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura Suff. 6	Si esprime in modo:		10
	<input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con piena padronanza dell'uso della sintassi e della punteggiatura		
	<input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con uso efficace della sintassi e della punteggiatura		9
	<input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con uso appropriato della sintassi e della punteggiatura		8
	<input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con uso nel complesso appropriato della sintassi e della punteggiatura		7
	<input type="checkbox"/> sostanzialmente corretto dal punto di vista grammaticale e nell'uso della punteggiatura		6
	<input type="checkbox"/> talvolta impreciso e/o scorretto		5
	<input type="checkbox"/> generalmente impreciso e scorretto		4
	<input type="checkbox"/> molto scorretto		3
<input type="checkbox"/> gravemente scorretto		2	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali Suff. 6	L'elaborato ha evidenziato:		
	<input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali ampie e precise e documentate in relazione all'argomento		10
	<input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali ampie e precise in relazione all'argomento		9
<input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie e precise in relazione all'argomento		8	

	<input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali discrete in relazione all'argomento		7
	<input type="checkbox"/> sufficienti conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento		6
	<input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali limitati e/o imprecisi in relazione all'argomento		5
	<input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali scarsi e/o scorretti in relazione all'argomento		4
	<input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali molto scarsi e/o scorretti in relazione all'argomento		3
	<input type="checkbox"/> dimostra di non possedere conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento		2
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali Suff. 6	I giudizi e le valutazioni personali sono:		10
	<input type="checkbox"/> molto approfonditi, critici e originali		
	<input type="checkbox"/> approfonditi, critici e originali		9
	<input type="checkbox"/>		
	<input type="checkbox"/> validi e abbastanza pertinenti		8
	<input type="checkbox"/> validi e pertinenti		7
	<input type="checkbox"/> corretti anche se semplici		6
	<input type="checkbox"/> limitati e/o poco convincenti		5
	<input type="checkbox"/> appena accennati o poco rilevanti		4
	<input type="checkbox"/> molto limitati e/o superficiali		3
<input type="checkbox"/> estremamente limitati o inconsistenti		2	
	TOTALE INDICATORI GENERALI		60
INDICATORI SPECIFICI*	DESCRITTORI	PUNTI	
		Max	Prova
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto Suff. 6	<input type="checkbox"/> Ha individuato in modo estremamente preciso e puntuale la tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto		10
	<input type="checkbox"/> Ha individuato in modo preciso e puntuale la tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto		9
	<input type="checkbox"/> Ha individuato in modo corretto e completo la tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto		8
	<input type="checkbox"/> Ha individuato in modo adeguato la tesi e le argomentazioni		7

	presenti nel testo proposto		
	<input type="checkbox"/> Ha individuato in modo corretto la tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto		6
	<input type="checkbox"/> Ha individuato in modo parziale e/o impreciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto		5
	<input type="checkbox"/> Ha individuato in modo incompleto la tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto		4
	<input type="checkbox"/> Ha individuato in modo confuso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto		3
	<input type="checkbox"/> Non ha individuato le tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto		2
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti Suff. 9	<input type="checkbox"/> Testo argomentativo efficace, coerente e incisivo, con un sapiente uso dei connettivi		15
	<input type="checkbox"/> Testo argomentativo chiaro e coerente, con un oculato uso dei connettivi		14
	<input type="checkbox"/> Testo argomentativo abbastanza efficace e coerente, con un buon uso dei connettivi		13
	<input type="checkbox"/> Testo argomentativo coerente e organico, con un uso appropriato dei connettivi		12
	<input type="checkbox"/> Testo argomentativo abbastanza coerente e organico, con un uso appropriato dei connettivi		11
	<input type="checkbox"/> Testo argomentativo coerente, con un uso adeguato dei connettivi		10
	<input type="checkbox"/> Testo argomentativo sufficientemente coerente e appropriato nell'uso dei connettivi		9
	<input type="checkbox"/> Testo argomentativo quasi sempre coerente e appropriato nell'uso dei connettivi		8
	<input type="checkbox"/> Testo argomentativo non del tutto coerente e/o con uso impreciso dei connettivi		7
	<input type="checkbox"/> Testo argomentativo poco coerente e/o con uso impreciso dei connettivi		6
	<input type="checkbox"/> Testo argomentativo incoerente e/o con uso non pertinente dei connettivi		5
<input type="checkbox"/> Testo argomentativo incoerente che utilizza in modo scorretto i connettivi		4	

	<input type="checkbox"/> Testo argomentativo del tutto incoerente che utilizza in modo scorretto i connettivi		3
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione Suff. 9	<input type="checkbox"/> Per sostenere l'argomentazione utilizza in modo sapiente riferimenti culturali opportuni, ampi, puntuali e originali		15
	<input type="checkbox"/> Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali opportuni, ampi, puntuali e originali		14
	<input type="checkbox"/> Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali pertinenti, ampi e precisi		13
	<input type="checkbox"/> Per sostenere l'argomentazione utilizza in modo soddisfacente riferimenti culturali pertinenti		12
	<input type="checkbox"/> Per sostenere l'argomentazione utilizza in maniera discreta riferimenti culturali pertinenti		11
	<input type="checkbox"/> Per sostenere l'argomentazione utilizza in modo più che accettabile riferimenti culturali pertinenti e adeguati		10
	<input type="checkbox"/> Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali sufficientemente conformi e precisi		9
	<input type="checkbox"/> Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali non del tutto adeguati		8
	<input type="checkbox"/> Per sostenere l'argomentazione utilizza alcuni riferimenti culturali superficiali		7
	<input type="checkbox"/> Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali		6
	<input type="checkbox"/> Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali poco funzionali		5
	<input type="checkbox"/> Per sostenere l'argomentazione utilizza scarsi e approssimativi riferimenti culturali		4
<input type="checkbox"/> L'argomentazione non è supportata da riferimenti culturali e/o i riferimenti risultano scorretti		3	
	TOTALE INDICATORI SPECIFICI		40
	PUNTEGGIO TOTALE (Indicatori generali + Indicatori specifici)		/100
	VOTO IN DECIMI		/10
	VOTO IN VENTESIMI		/20

Il livello di sufficienza corrisponde alle descrizioni in grassetto. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato in decimi dividendo il punteggio per 10 ed arrotondando oppure in ventesimi (secondo il nuovo Esame di Stato - D.M. 769 del 26/11/2018) con opportuna proporzione (divisione per 5 e relativo arrotondamento).

(*) Indicatori conformi ai "Quadri di riferimento" e alle griglie di valutazione (D.M. 769 del 26/11/2018).

IL PRESIDENTE

LA COMMISSIONE

GRIGLIA I PROVA – A.S. 2022/2023

**TIPOLOGIA C - Riflessione critica di carattere espositivo – argomentativo su tematiche di
attualità**

Candidato/a _____ Classe _____

Data _____

INDICATORI GENERALI*	DESCRITTORI	PUNTI	
		Prov a	Max
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo Suff. 6	Il testo è:		10
	<input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace e con apporti originali		
	<input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace		9
	<input type="checkbox"/> ben ideato e ben pianificato, organizzato in modo adeguato		8
	<input type="checkbox"/> pianificato e organizzato in modo discreto		7
	<input type="checkbox"/> pianificato e organizzato in modo semplice ma coerente		6
	<input type="checkbox"/> pianificato e organizzato in modo poco funzionale		5
	<input type="checkbox"/> organizzato in modo disarticolato		4
	<input type="checkbox"/> poco strutturato		3
Coesione e coerenza testuale Suff. 6	Il testo è:		10
	<input type="checkbox"/> coeso e coerente in maniera eccellente, con utilizzo appropriato e vario dei connettivi testuali		
	<input type="checkbox"/> ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato dei connettivi testuali		9
	<input type="checkbox"/> ben coeso e coerente		8

	<input type="checkbox"/> coeso e coerente		7
	<input type="checkbox"/> sostanzialmente coeso e coerente		6
	<input type="checkbox"/> nel complesso coerente, ma impreciso nell'uso dei connettivi		5
	<input type="checkbox"/> poco coeso e/o poco coerente		4
	<input type="checkbox"/> poco coeso e/o poco coerente, con nessi logici inadeguati		3
	<input type="checkbox"/> non coeso e incoerente		2
Ricchezza e padronanza lessicale Suff. 6	Utilizza un lessico:		10
	<input type="checkbox"/> specifico, articolato ed espressivo		
	<input type="checkbox"/> specifico e articolato		9
	<input type="checkbox"/> corretto e appropriato		8
	<input type="checkbox"/> corretto e abbastanza appropriato		7
	<input type="checkbox"/> sostanzialmente corretto		6
	<input type="checkbox"/> impreciso o generico		5
	<input type="checkbox"/> impreciso e limitato		4
	<input type="checkbox"/> impreciso e scorretto		3
	<input type="checkbox"/> gravemente scorretto		2
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura Suff. 6	Si esprime in modo:		10
	<input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con piena padronanza dell'uso della sintassi e della punteggiatura		
	<input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con uso efficace della sintassi e della punteggiatura		9
	<input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con uso appropriato della sintassi e della punteggiatura		8
	<input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con uso nel complesso appropriato della sintassi e della punteggiatura		7
	<input type="checkbox"/> sostanzialmente corretto dal punto di vista grammaticale e nell'uso della punteggiatura		6
	<input type="checkbox"/> talvolta impreciso e/o scorretto		5
	<input type="checkbox"/> generalmente impreciso e scorretto		4
<input type="checkbox"/> molto scorretto		3	
<input type="checkbox"/> gravemente scorretto		2	
Ampiezza e	L'elaborato ha evidenziato:		10

precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali Suff. 6	<input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali ampie e precise e documentate in relazione all'argomento		
	<input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali ampie e precise in relazione all'argomento		9
	<input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie e precise in relazione all'argomento		8
	<input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali discrete in relazione all'argomento		7
	<input type="checkbox"/> sufficienti conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento		6
	<input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali limitati e/o imprecisi in relazione all'argomento		5
	<input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali scarsi e/o scorretti in relazione all'argomento		4
	<input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali molto scarsi e/o scorretti in relazione all'argomento		3
	<input type="checkbox"/> dimostra di non possedere conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento		2
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali Suff. 6	I giudizi e le valutazioni personali sono:		10
	<input type="checkbox"/> molto approfonditi, critici e originali		
	<input type="checkbox"/> approfonditi, critici e originali		9
	<input type="checkbox"/> validi e abbastanza pertinenti		8
	<input type="checkbox"/> validi e pertinenti		7
	<input type="checkbox"/> corretti anche se semplici		6
	<input type="checkbox"/> limitati e/o poco convincenti		5
	<input type="checkbox"/> appena accennati o poco rilevanti		4
	<input type="checkbox"/> molto limitati e/o superficiali		3
<input type="checkbox"/> estremamente limitati o inconsistenti		2	
	TOTALE INDICATORI GENERALI		60
INDICATORI SPECIFICI*	DESCRITTORI	PUNTI	
		Prov a	Max

Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione Suff. 6	<input type="checkbox"/> Il testo è pertinente nel completo rispetto della traccia, con titolo ed eventuale suddivisione in paragrafi coerenti ed efficaci		10
	<input type="checkbox"/> Il testo è pertinente nel rispetto quasi completo della traccia, con titolo ed eventuale suddivisione in paragrafi coerenti ed efficaci		9
	<input type="checkbox"/> Il testo è pertinente nel rispetto della traccia, con titolo ed eventuale suddivisione in paragrafi coerenti ed efficaci		8
	<input type="checkbox"/> Il testo è pertinente nel rispetto della traccia, con titolo ed eventuale suddivisione in paragrafi coerenti		7
	<input type="checkbox"/> Il testo è sostanzialmente pertinente nel rispetto della traccia, con titolo ed eventuale suddivisione in paragrafi adeguati		6
	<input type="checkbox"/> Il testo non è del tutto pertinente rispetto alla traccia e/o poco efficace nella scelta del titolo ed eventuale suddivisione in paragrafi		5
	<input type="checkbox"/> Il testo è poco pertinente rispetto alla traccia e/o incoerente nella scelta del titolo ed eventuale suddivisione in paragrafi		4
	<input type="checkbox"/> Il testo è scarsamente pertinente alla traccia e/o incoerente nella scelta del titolo ed eventuale suddivisione in paragrafi		3
	<input type="checkbox"/> Il testo non è pertinente alla traccia, con titolo ed eventuale suddivisione in paragrafi inadeguati		2
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione Suff. 9	<input type="checkbox"/> Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro, articolato ed efficace		15
	<input type="checkbox"/> Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro e articolato		14
	<input type="checkbox"/> Sviluppa la propria esposizione in modo articolato		13
	<input type="checkbox"/> Sviluppa la propria esposizione in modo adeguato		12
	<input type="checkbox"/> Sviluppa la propria esposizione in modo più che sufficiente		11
	<input type="checkbox"/> Sviluppa la propria esposizione in modo poco più che sufficiente		10
	<input type="checkbox"/> Sviluppa la propria esposizione in modo sufficientemente chiaro e ordinato		9
	<input type="checkbox"/> Sviluppa la propria esposizione in modo quasi sempre chiaro e/o ordinato		8
	<input type="checkbox"/> Sviluppa la propria esposizione in modo non sempre chiaro e/o ordinato		7
	<input type="checkbox"/> Sviluppa la propria esposizione quasi sempre in modo poco chiaro e poco ordinato		6

	<input type="checkbox"/> Sviluppa la propria esposizione in modo confuso		5
	<input type="checkbox"/> Sviluppa la propria esposizione in modo confuso, disordinato e non lineare		3
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali Suff. 9	<input type="checkbox"/> Utilizza riferimenti culturali ampi e molto puntuali		15
	<input type="checkbox"/> Utilizza riferimenti culturali ampi e puntuali		14
	<input type="checkbox"/> Utilizza riferimenti culturali ampi e precisi		13
	<input type="checkbox"/> Utilizza riferimenti culturali validi, precisi e abbastanza ampi		12
	<input type="checkbox"/> Utilizza riferimenti culturali validi e precisi		11
	<input type="checkbox"/> Utilizza riferimenti culturali discretamente corretti e precisi		10
	<input type="checkbox"/> Utilizza riferimenti culturali sufficientemente corretti e precisi		9
	<input type="checkbox"/> Utilizza riferimenti culturali sufficientemente corretti e precisi, anche se non molto ampi		8
	<input type="checkbox"/> Utilizza pochi riferimenti culturali e/o non sempre precisi		7
	<input type="checkbox"/> Utilizza riferimenti culturali insufficienti e/o non sempre precisi		6
	<input type="checkbox"/> Utilizza riferimenti culturali in maniera approssimativa		5
	<input type="checkbox"/> Utilizza riferimenti culturali scarsi o scorretti		4
<input type="checkbox"/> Non inserisce riferimenti culturali		3	
	TOTALE INDICATORI SPECIFICI		40
	PUNTEGGIO TOTALE (Indicatori generali + Indicatori specifici)		/100
	VOTO IN DECIMI		/10
	VOTO IN VENTESIMI		/20

Il livello di sufficienza corrisponde alle descrizioni in grassetto. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato in decimi dividendo il punteggio per 10 ed arrotondando oppure in ventesimi (secondo il nuovo Esame di Stato - D.M. 769 del 26/11/2018) con opportuna proporzione (divisione per 5 e relativo arrotondamento).

(*) Indicatori conformi ai "Quadri di riferimento" e alle griglie di valutazione (D.M. 769 del 26/11/2018).

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE II PROVA ESAMI DI STATO A.S. 2022/2023

Candidato/a _____ Classe _____ Data _____

INDICATORI	DESCRITTO RI	Punti	Punti assegnati
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Ottima comprensione/rielaborazione, rispondente a quanto proposto	3	
	Discreta comprensione/rielaborazione	2	
	Comprensione/rielaborazione parziale e limitata	1	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento delle discipline	Conoscenza completa e corretta dei nuclei tematici fondamentali, sviluppati e approfonditi ampiamente	6	
	Conoscenza completa dei nuclei tematici fondamentali, sviluppati ampiamente	5	
	Buona conoscenza dei nuclei tematici fondamentali, sviluppati in maniera consapevole e coerente	4	
	Conoscenza essenziale degli argomenti proposti, sono presenti alcuni approfondimenti	3	
	Conoscenze frammentarie degli argomenti proposti	2	
	Conoscenze superficiali degli argomenti trattati	1	
Padronanza delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Solide competenze tecnico-professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni, validi e significativi riferimenti settoriali, autonome capacità applicative	8	
	Buone competenze tecnico-professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni, ottimi riferimenti settoriali, autonome capacità applicative	7	
	Corrette competenze tecnico-professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle	6	

	soluzioni, buoni riferimenti settoriali		
	Apprezzabili competenze tecnico-pratiche evidenziate nell'rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni, discreti riferimenti settoriali	5	
	Adeguate competenze evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni, sufficienti riferimenti settoriali	4	
	Limitate competenze evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni, pochi riferimenti settoriali	3	
	Superficiali competenze evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni, scarsi riferimenti settoriali	2	
	Mancanza di riferimenti specifici del settore, applicazione dei contenuti inappropriata	1	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Elaborazione coerente e coesa da un punto di vista morfosintattico e padronanza del linguaggio specifico del settore professionale	3	
	Elaborazione corretta da un punto di vista morfosintattico con l'utilizzo adeguato del linguaggio specifico del settore professionale	2	
	Elaborazione poco adeguata da un punto di vista morfosintattico, scarso l'utilizzo del linguaggio specifico del settore professionale	1	
		Totale	/20

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

ESAMI DI STATO

A.S. 2022/2023

EDUCAZIONE CIVICA

Indicatore	Descrizione per livelli	Valutazione
Conoscenza	Lo studente conosce il significato dei principi di democrazia, giustizia, uguaglianza, diritti e doveri dei cittadini, organizzazione della vita degli individui in contesti sociali, economici e culturali. Sa comprendere e discutere della loro importanza e apprezzarne il valore, riuscendo a individuarli nell'ambito delle azioni di vita quotidiana.	avanzato 8-9-10
	Lo studente conosce il significato dei più importanti principi di organizzazione e convivenza civile. Se sollecitato, ne parla anche con riferimento a situazioni di vita quotidiana.	intermedio 6-7
	Lo studente conosce le definizioni letterali dei più importanti principi di organizzazione e convivenza civile, anche se non è in grado di apprezzarne pienamente l'importanza e di riconoscerli nell'ambito del proprio vissuto quotidiano.	base 5
Impegno e responsabilità	Chiamato a svolgere un compito, lo studente dimostra interesse a risolvere i problemi del gruppo in cui opera, è in grado di riflettere e prendere decisioni per risolvere i conflitti, prova a cercare soluzioni idonee per raggiungere l'obiettivo che gli è stato assegnato.	avanzato 8-9-10
	Chiamato a svolgere un compito, lo studente dimostra interesse a risolvere i problemi del gruppo in cui opera, ma non è in grado di adattare decisioni efficaci per risolvere i conflitti e trovare soluzioni.	intermedio 6-7

	Lo studente, impegnato nello svolgere un compito, lavora nel gruppo, ma evita il più delle volte le situazioni di conflitto all'interno dello stesso e si adegua alle soluzioni discusse o proposte dagli altri.	base 5
Partecipazione	L'allievo sa condividere con il gruppo di appartenenza azioni orientate all'interesse comune, è molto attivo nel coinvolgere altri soggetti.	avanzato 8-9-10
	L'allievo condivide con il gruppo di appartenenza azioni orientate all'interesse comune, si lascia coinvolgere facilmente dagli altri.	intermedio 6-7
	L'allievo condivide il lavoro con il gruppo di appartenenza, ma collabora solo se spronato da chi è più motivato.	base 5
Pensiero critico	Posto di fronte a una situazione nuova, l'allievo è in grado di comprendere pienamente le ragioni e le opinioni diverse dalle sue, riuscendo a contemperare il suo punto di vista, senza perdere la coerenza con il pensiero originale.	avanzato 8-9-10
	In situazioni nuove, l'allievo capisce le ragioni degli altri ma è poco disponibile a contemperare il proprio pensiero a ragionamenti e considerazioni diversi dai propri.	intermedio 6-7
	L'allievo tende a ignorare il punto di vista degli altri e, posto in situazioni nuove, riesce con difficoltà ad accordare i propri ragionamenti e a valutare i fatti in modo oggettivo.	base 5

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

Art. 7 Valutazione del comportamento

1. La valutazione del comportamento degli alunni nelle scuole secondarie di primo e di secondo grado, di cui all'articolo 2 del decreto-legge, si propone di favorire l'acquisizione di una coscienza civile basata sulla consapevolezza che la libertà personale si realizza nell'adempimento dei propri doveri, nella conoscenza e nell'esercizio dei propri diritti, nel rispetto dei diritti altrui e delle regole che governano la convivenza civile in generale e la vita scolastica in particolare.

[DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 22 giugno 2009, n. 122]

<i>obiettivi</i>	Acquisizione di una coscienza civile		Partecipazione alla vita didattica		
<i>indicatori</i>	<i>Comportamento</i>	<i>Autonomia e responsabilità</i>	<i>Regolarità della frequenza</i>	<i>Puntualità negli impegni scolastici</i>	<i>Collaborazione e partecipazione</i>
10	<ul style="list-style-type: none"> ▪ E' sempre corretto nei confronti di docenti, personale ATA e compagni. ▪ Rispetta gli altri ed i loro diritti, nel riconoscimento delle differenze individuali; dimostra interesse nei confronti di temi culturali e sociali ▪ Ha massimo rispetto delle attrezzature e dell'ambiente scolastico. ▪ Rispetta in modo esemplare il regolamento d'istituto. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Possiede un ottimo grado di autonomia e un forte senso di responsabilità con piena consapevolezza del proprio ruolo 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Frequenta con regolarità le lezioni, dimostrando interesse per il lavoro disciplinare. ▪ Rispetta gli orari e giustifica regolarmente, con puntualità. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Assolve alle consegne in modo puntuale e costante ed è sempre munito/a del materiale necessario. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Segue con ottima partecipazione, collabora alla vita scolastica interagendo attivamente e costruttivamente nel gruppo classe.
9	<ul style="list-style-type: none"> ▪ E' corretto nei confronti di docenti, personale ATA e compagni. ▪ Rispetta gli altri ed i loro diritti, nel riconoscimento delle differenze individuali; dimostra interesse nei confronti di temi culturali e sociali ▪ Dimostra un atteggiamento attento alle attrezzature e/o all'ambiente scolastico. ▪ Rispetta il regolamento d'istituto, non ha a suo carico né richiami verbali né provvedimenti disciplinari. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Possiede un buon grado di autonomia e responsabilità 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Frequenta con regolarità le lezioni, dimostrando interesse per il lavoro disciplinare. ▪ Rispetta gli orari e giustifica regolarmente, con puntualità 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Assolve alle consegne in modo diligente e costante ed è metodicamente munito/a del materiale necessario in maniere. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Segue con buona partecipazione e collabora alla vita scolastica.
8	<ul style="list-style-type: none"> ▪ E' corretto nei confronti di docenti, personale ATA e compagni. ▪ Rispetta gli altri ed i loro diritti. ▪ Non sempre dimostra un atteggiamento attento alle attrezzature e/o all'ambiente scolastico. ▪ Rispetta il regolamento d'istituto, ma talvolta riceve richiami verbali. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Possiede un più che discreto grado di autonomia e responsabilità. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Frequenta con regolarità le lezioni; raramente non rispetta gli orari. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nella maggioranza dei casi rispetta le consegne ed è solitamente munito/a del materiale necessario. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Partecipa e generalmente collabora alla vita scolastica.

7	<ul style="list-style-type: none"> Non è sempre corretto nei confronti di docenti, personale ATA e compagni. Talvolta mantiene atteggiamenti poco rispettosi degli altri e dei loro diritti. Utilizza in modo non adeguato il materiale le attrezzature dell'ambiente scolastico. Talvolta non rispetta il regolamento d'istituto, riceve frequenti richiami verbali e/o scritti. 	<ul style="list-style-type: none"> Possiede un livello di autonomia appena sufficiente e appare poco responsabile.. 	<ul style="list-style-type: none"> Si rende responsabile di assenze e di ritardi e /o non giustifica nei tempi dovuti; presenta diverse assenze in coincidenza di verifiche programmate. Poco solerte a rientrare in classe dopo l'intervallo. 	<ul style="list-style-type: none"> Talvolta non rispetta le consegne e talvolta non è munito/a del materiale necessario. 	<ul style="list-style-type: none"> Segue in modo passivo e marginale l'attività scolastica, collabora saltuariamente alle attività della classe.
6	<ul style="list-style-type: none"> E' poco corretto nei confronti di docenti, personale ATA e compagni. Assume atteggiamenti poco rispettosi degli altri e dei loro diritti (disturbo frequente delle lezioni, spostamenti non autorizzati in aula e ingiustificate uscite dalla stessa). Utilizza in modo non sempre rispettoso il materiale le attrezzature dell'ambiente scolastico. Ha a suo carico episodi di inosservanza del il regolamento d'istituto, con conseguenti sanzioni (richiami scritti, un provvedimento di sospensione). 	<ul style="list-style-type: none"> Possiede scarsa autonomia e appare poco responsabile. 	<ul style="list-style-type: none"> Si rende responsabile di ripetute assenze e di ritardi e /o non giustifica nei tempi dovuti; presenta diverse assenze in coincidenza di verifiche programmate. E' spesso in ritardo anche dopo l'intervallo. 	<ul style="list-style-type: none"> Non rispetta le consegne o lo fa in modo molto irregolare. Spesso non svolge i compiti assegnati e spesso non è munito/a del materiale necessario. 	<ul style="list-style-type: none"> Segue in modo passivo e marginale l'attività scolastica, collabora raramente alle attività della classe.
5	<ul style="list-style-type: none"> Ha un comportamento irrispettoso ed arrogante nei confronti di docenti, personale ATA e compagni. Assume atteggiamenti del tutto irrispettosi degli altri e dei loro diritti (disturbo frequente delle lezioni, spostamenti non autorizzati in aula e ingiustificate uscite dalla stessa). Utilizza in modo trascurato ed irresponsabile il materiale le attrezzature dell'ambiente scolastico. Viola di continuo il Regolamento di Istituto; riceve ammonizioni verbali e scritte e/o viene sanzionato con sospensioni dalla partecipazione alla vita scolastica per violazioni molto gravi: Offese particolarmente gravi e ripetute alla persona ed al ruolo professionale del personale della scuola; Gravi e ripetuti comportamenti ed atti che offendano volutamente e gratuitamente personalità e convinzioni degli altri studenti Danni intenzionalmente apportati a locali, strutture, arredi, riconducibili ad atto vandalico; Episodi che, turbando il regolare svolgimento della vita scolastica, possano anche configurare diverse tipologie di reato(minacce, lesioni., gravi atti vandalici, consumo e spaccio di sostanze stupefacenti), e/o comportino pericolo per l'incolumità delle persone che frequentano la scuola. 	<ul style="list-style-type: none"> Appare scarsamente autonomo e irresponsabile 	<ul style="list-style-type: none"> Si rende responsabile di numerose assenze e di ritardi che non giustifica nei tempi dovuti; presenta diverse assenze in coincidenza di verifiche programmate. E' spesso in ritardo anche dopo l'intervallo. 	<ul style="list-style-type: none"> Non rispetta le consegne o lo fa in modo molto irregolare. Spesso non svolge i compiti assegnati e spesso non è munito/a del materiale necessario. 	<ul style="list-style-type: none"> Segue in modo passivo e marginale l'attività scolastica e non collabora alle attività della classe.

Griglia di valutazione della prova orale

ESAMI DI STATO A.S. 2022/2023

COMMISSIONE N. _____

CANDIDATO: _____ CLASSE _____ INDIRIZZO _____

INDICATORI	Livelli	DESCRITTORI	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50 - 3.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 - 4.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6.50 - 7	
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 - 3.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 - 4.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 - 5.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale,	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 - 3.50	

rielaborando i contenuti acquisiti	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 - 4.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 - 5.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
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 - 2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
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 - 2.50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
			TOTALE	

CASSANO ALLO IONIO,

LA COMMISSIONE.....IL PRESIDENTE

ALLEGATO C

La legge di Bilancio 2019 ha disposto la ridenominazione dei percorsi di alternanza scuola lavoro di cui al decreto legislativo 15 aprile 2005, n. 77, in “percorsi per le competenze trasversali e per l’orientamento” (d’ora in poi denominati PCTO) e, a decorrere dall’anno scolastico 2018/2019, sono attuati per una durata complessiva rideterminata in ragione dell’ordine di studi (licei, istituti tecnici e istituti professionali) nell’arco del triennio finale dei percorsi.

Finalità PCTO

I PCTO, che le istituzioni scolastiche promuovono per sviluppare le competenze trasversali, contribuiscono ad esaltare la valenza formativa dell’orientamento in itinere, laddove pongono gli studenti nella condizione di maturare un atteggiamento di graduale e sempre maggiore consapevolezza delle proprie vocazioni, in funzione del contesto di riferimento e della realizzazione del proprio progetto personale e sociale, in una logica centrata sull’auto-orientamento. Inoltre, i PCTO sono funzionali a:

- Attuare modalità di apprendimento flessibili e equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo, che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- Arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;
- Correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio. e le seguenti finalità educative:
- Rafforzare nelle alunne e negli alunni l’autostima e la capacità di progettare il proprio futuro;
- Sviluppare e favorire la socializzazione in un ambiente nuovo;
- Favorire la comunicazione con persone che rivestono ruoli diversi all’interno della società e del mondo del lavoro;
- Promuovere un atteggiamento critico e autocritico rispetto alle diverse situazioni di apprendimento;
- Promuovere il senso di responsabilità, rafforzare il rispetto delle regole.
-

Vantaggi PCTO

- Rende l’apprendimento più motivante;

- Aiuta a personalizzare i percorsi formativi;
- Facilita l'orientamento e l'auto orientamento;
- Collega organicamente le istituzioni scolastiche e formative con il mondo del lavoro e della ricerca;
- Sostiene l'innovazione metodologica e didattica.
- Rafforza i legami tra scuola e mondo del lavoro per lo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.
-

OBIETTIVI FORMATIVI DEI PCTO

- Arricchire il lessico e il linguaggio specialistico;
- Educare alla realtà attraverso la ricerca di informazioni;
- Lavorare in gruppo con incarichi e compiti ben definiti rispettando regole e tempi;
- Esercitarsi al confronto delle idee e al dialogo aperto nel rispetto reciproco;
- Sviluppare senso critico e riflessivo;
- Sviluppare le competenze tecnologiche;
- Sviluppare apprendimenti cooperativi mirati all'aumento della responsabilità personale e organizzativa;
- Stimolare la collaborazione, la condivisione e il confronto di esperienze;
- Rimotivare e orientare gli alunni, soprattutto coloro che si trovano in situazioni scolastiche di particolare disagio, a sostegno delle attività curriculari di formazione e di lotta alla dispersione.

OBIETTIVI SPECIFICI DEI PCTO

Il progetto formativo intende sostenere la crescita culturale e professionale dei giovani, attraverso lo sviluppo e l'ampliamento di conoscenze diversificate, sia sul piano teorico che su quello pratico. In particolare, obiettivo dello stage, conforme al percorso formativo dello studente, è quello di agevolare le scelte professionali, mediante la conoscenza diretta del mondo del lavoro, in tutti quei settori in cui trovino applicazione le competenze e le conoscenze peculiari dei percorsi formativi presenti nel nostro Istituto. Inoltre, lo stage realizza un duplice obiettivo: offre agli studenti l'opportunità di verificare come vengono applicate le nozioni teoriche che costituiscono il proprio bagaglio culturale e consente loro di prendere coscienza degli aspetti organizzativi che caratterizzano i luoghi di lavoro.

Quali competenze vengono acquisite in azienda

Le alunne e gli alunni sono in grado di:

1. GESTIRE LE RELAZIONI

1.1 Riconoscere la tipologia della struttura/azienda e le sue finalità.

1.2 Riconoscere ruoli, compiti e competenze delle diverse figure professionali presenti nella struttura/azienda

1.3 Collaborare con gli operatori presenti nella struttura in modo costruttivo e responsabile, mantenendo un livello adeguato di autocontrollo, serietà e disciplina

2. PIANIFICARE INTERVENTI

2.1 Osservare gli operatori professionali individuando le procedure ed i metodi di lavoro adottati ed adeguandosi alla realtà dell'azienda/struttura

2.2 Osservare gli utenti, individuando i bisogni e intervenendo in modo efficace secondo le procedure attese

3. ATTUARE ATTIVITÀ

3.1 Eseguire in modo corretto e responsabile le indicazioni operative fornite dal tutor dell'azienda/struttura

3.2 Agire in modo efficace, intervenendo a sostegno del singolo utente durante le attività proposte

3.3 Utilizzare le abilità sviluppate in ambito scolastico

CONTENUTI PCTO

- Analisi del contesto territoriale
- Dati generali di conoscenza dell'azienda
- Aspetti organizzativi del lavoro nell'Azienda sede del tirocinio.
- Principi di funzionamento ed aspetti caratteristici delle singole attrezzature e sussidi utilizzati in azienda.
- Affiancamento al personale dell'azienda nei vari settori.
- Interventi operativi

Metodologia

Learning by doing: metodologia che pone al centro l'apprendimento attraverso il fare, prendere decisioni durante l'operatività quotidiana presso l'azienda e persegue un obiettivo professionale concreto, mettendo in gioco le conoscenze pregresse ed integrando le nuove conoscenze che si acquisiscono sul campo.

Outdoor Training: metodologia seguita per sviluppare nel gruppo di studenti in mobilità transnazionale, l'attitudine necessaria a lavorare in modo strategico coinvolgendo gli allievi in un ambiente lavorativo diverso da quello scolastico, in situazioni diverse da quelle quotidiane, che li porterà a pensare e ad agire fuori dai normali schemi mentali e comportamentali.

Le competenze trasversali come traguardo formativo dei percorsi:

La scuola, quale attore fondamentale della comunità educante, deve sviluppare, quindi, un'azione didattica integrata, mirata a favorire e potenziare le connessioni tra gli apprendimenti in contesti formali, informali e non formali, valorizzando l'aspetto emotivo e relazionale come parte sostanziale del processo di formazione, nel quale apprendere, partecipare, comunicare, socializzare, condividere, sperimentare e scoprire costituiscono elementi essenziali del processo educativo, garantendo lo sviluppo delle competenze chiave per l'apprendimento permanente.

Con la citata Raccomandazione del 22 maggio 2018, il Consiglio Europeo ha avuto modo di riassumere in un unico documento la vasta letteratura prodotta nell'ambito delle "competenze chiave per l'apprendimento permanente", disegnando un quadro di riferimento che delinea in particolare 8 competenze chiave, tutte di pari importanza per lo sviluppo personale del cittadino. Tra esse, si individuano le seguenti competenze trasversali che, declinate dalla raccomandazione in una serie di elementi di competenza specifici, hanno il pregio di riassumere in una unica matrice le varie competenze fornite dalle classificazioni sviluppate nella letteratura sino ad oggi prodotta:

La competenza personale, sociale e la capacità di imparare a imparare consiste nella capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera. Comprende la capacità di far fronte all'incertezza e alla complessità, di imparare a imparare, di favorire il proprio benessere fisico ed emotivo, di mantenere la salute fisica e mentale, nonché di essere in grado di condurre una vita attenta alla salute e orientata al futuro, di empatizzare e di gestire il conflitto in un contesto favorevole e inclusivo.

La competenza in materia di cittadinanza si riferisce alla capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale, in base alla comprensione delle strutture e dei concetti sociali, economici, giuridici e politici oltre che dell'evoluzione a livello globale e della sostenibilità.

La competenza imprenditoriale si riferisce alla capacità di agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori per gli altri. Si fonda sulla creatività, sul pensiero critico e sulla risoluzione di problemi, sull'iniziativa e sulla perseveranza, nonché sulla capacità di lavorare in modalità collaborativa al fine di programmare e gestire progetti che hanno un valore culturale, sociale o finanziario.

La competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali implica la comprensione e il rispetto di come le idee e i significati vengono espressi creativamente e comunicati in diverse culture e tramite tutta una serie di arti e altre forme culturali. Presuppone l'impegno di capire, sviluppare ed esprimere le proprie idee e il senso della propria funzione o del proprio ruolo nella società in una serie di modi e contesti.

VALIDAZIONE DELLO STAGE

L'esperienza è stata d'alto valore formativo in quanto ha favorito l'acquisizione di capacità operative e relazionali.



RIEPILOGO PCTO
CLASSE: III IPSEOA
A.S. 2020/2021

STRUTTURA OSPITANTE /EVENTO ONLINE	
20/11-08/12/2020: Partecipazione alla Colletta alimentare, promossa da “Banco alimentare”, partner di Cosmopolites .L’attivismo del Terzo Settore. Gli scopi del volontariato: la riforma del volontariato. Il servizio civile	2 ORE
	4 ORE
20/11/2020: una sfida per il diritto. Marta Cartabia presidente emerito Corte Costituzionale.	1 ORA
23/11/2020: Cosmopolites: lezione sull’Economia circolare (Banco alimentare, partner di cosmopolites)	2 ORE
02/02/2021: Lezione Cosmopolites “La rivoluzione digitale: problemi e sfide. Un mondo solo digitale? Possibilità e rischi”.	3,5 ORE
10/02/2021: Giorno del Ricordo – live da Trieste	3 ORE
12/02/2021: SMART FUTURE ACADEMY – MESSINA Online 2021	4 ORE
23/03/2021: Manifestazione Orienta Calabria e a seguire incontro-dibattito con il dottor Paolo Crepet e il prof. Stefano Zecchi	3 ORE
27/02/2021: Convegno sul tema: ‘ndrangheta: teniamoci alla larga. Incontro-dibattito con Arcangelo Badolati, caposervizio della Gazzetta del Sud, sul fenomeno mafioso presente sul territorio meridionale.	3ORE
20/03/2021: Manifestazione in memoria delle vittime innocenti di mafia, promossa da Libera nazionale e organizzata in modalità on line dal Presidio cassanese “Fazio Cirolla”, dal titolo “...A ricordar e riveder le stelle”.	4 ORE

<p>22/04/2021: Convegno promosso dall'Associazione Aster dal titolo: "Nulla sarà come prima?! Come cambia la percezione della nostra vita dopo il covid?! Incontro-dibattito con il dottor Crepet e il prof. Zecchi sulla vulnerabilità dell'essere umano e sul rapporto Arte e Dolore.</p>	
--	--

**RIEPILOGO PCTO
CLASSE: IV IPSEOA
A.S. 2021/2022**

STRUTTURA OSPITANTE /EVENTO ONLINE	TOT.ORE
PROGETTO SCHOOL E INNOVATION 2 -PCTO ED EIPASS	60 ORE
PCTO, svolgimento corso di formazione sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro sulla piattaforma del MIUR	4 ORE

**RIEPILOGO PCTO
CLASSE: V IPSEOA
A.S. 2022/2023**

STRUTTURA OSPITANTE/PROGETTI	TOT.ORE
ALBERGO SIMULATO (ottobre 2022 a maggio 2023)	60 ORE
OLIMPIADI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE (24 ottobre-5 marzo)	30 ORE
FESTIVAL DEI RICORDI PRESENTATO DA STREATE MAJSTRA (25 febbraio -Terme Sibarite)	6 ORE
HERACLEA HOTEL RESIDENCE DI POLICORO. (8 marzo 2023-09 marzo 2023)	12 ORE

Il presente documento che sarà aggiornato in sede di scrutinio finale relativamente al periodo 16 Maggio 2023 –10 Giugno 2023, è condiviso all'unanimità dal Consiglio di classe.

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTI	FIRMA
Italiano Storia	Molinari Eugenia	Eugenia Molinari
Lingua e Cultura Inglese	Fioriello Francesca	Francesca Fioriello
Lingua e Cultura Francese	Groccia Marisa	Marisa Groccia
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Calafiori Anna Rita	Anna Rita Calafiori
Laborat. Servizi Enogastr. Settore Sala e Vendita	Guglielmetti Raffaele	Raffaele Guglielmetti
Labor. Servizi Enogastr. Settore Cucina	Lunello Raffaella	Raffaella Lunello
Diritto e tecnica amministrativa	Barletta Rosalina	Rosalina Barletta
Matematica	La Regina Emilia	Emilia La Regina
Scienze Motorie	Di Betta Elisa	Elisa Di Betta
Religione	Romeo Alfa	Alfa Romeo
Sostegno	Elia Teresa	Teresa Elia
Sostegno	Flocco Emiddio	Emiddio Flocco