



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
LICEALE TECNICA e PROFESSIONALE - SERALE Alberghiero e Manutenzione assistenza tecnica - SEZIONE
CARCERARIA Alberghiero
AGENZIA FORMATIVA ISO 9001-2015
ENRICO MATTEI

57016 ROSIGNANO MARITTIMO (LI) - Via della Repubblica n. 16 Tel. 0586792028 -

Fax 0586760057 - C.F. 80004040491

Sito: www.isismattei.org - E-mail: liis006001@istruzione.it - PEC: liis006001@pec.istruzione.it

Allegato 2

**DOCUMENTO DEL
CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO
2023/2024**

**Classe V C
ENOGASTRONOMIA – CUCINA**

Il presente Documento, composto da pagg.132 , approvato e sottoscritto da tutti i componenti del Consiglio di classe, viene affisso all'albo dell'Istituto in data 15 maggio 2024.

Anno Scolastico 2023/2024

CLASSE 5 sez. C ENO

Indice

Frontespizio	pag. 1
Indice	pag. 2
Presentazione della scuola ed obiettivi del corso	pag. 3
Presentazione del Consiglio di Classe e Commissione	pag. 10
Presentazione della classe	pag. 12
Attività di Alternanza Scuola Lavoro	pag. 18
Ed. civica	Pag. 20
Attività integrative	pag. 27
Simulazioni	pag. 31
Programmi delle singole materie	pag. 48
Griglie di valutazione delle singole materie	pag. 92

Il documento è stato approvato dal Consiglio di Classe in data 07 maggio 2024

Il Coordinatore
Prof.ssa Caputo Antonella

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Daniela Tramontani

Obiettivi cognitivi del corso e quadro orario

DISCIPLINE DI AREA GENERALE		
INSEGNAMENTI	1° ANNO	2° ANNO
Lingua e letteratura italiana	4	4
Lingua e cultura inglese	3	3
Storia	1	1
Geografia	1	1
Matematica	4	4
Diritto ed economia	2	2
Scienze Motorie	2	2
Religione Cattolica (o attività alternative)	1	1
Totale ore area generale	18	18

DISCIPLINE DI INDIRIZZO

INSEGNAMENTI	1° ANNO	2° ANNO
Seconda lingua straniera (francese o spagnolo)	1	2
Scienza della terra	2	1
Scienza dell'alimentazione	2*	2*
T.I.C. (tecniche informatiche della comunicazione)	1 (con accoglienza)	2 (1 con accoglienza)
Laboratorio di accoglienza turistica	4 (1 con T.I.C. + 2 laboratorio tecniche informatiche)	3 (1 con T.I.C. + 2 laboratorio tecniche informatiche)

Laboratorio enogastronomia Cucina	3 (1 con scienza degli alimenti)	3 (1 con scienza degli alimenti)
Laboratorio di enogastronomia sala e vendita	3 (1 con scienza degli alimenti)	3 (1 con scienza degli alimenti)
Laboratorio tecniche informatiche	2*	2*
Totale ore indirizzo	14	14
Totale ore settimanali	32	32

DISCIPLINE AREA GENERALE			
INSEGNAMENTI	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4
Lingua e Cultura Inglese	2	2	2
Storia	2	2	2
Matematica	2	2	2
Scienze Motorie	2	2	2
Religione Cattolica o Attività Alternative	1	1	1
Totale ore area generale	13	13	13
DISCIPLINE DI INDIRIZZO			
INSEGNAMENTI	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Seconda Lingua Straniera (Francese / Spagnolo)	3	3	3
Scienze e Cultura dell'Alimentazione	2	3	3
Diritto e Tecniche Amministrative	4	4	4
Laboratorio Enogastronomia Cucina	5	5	5
laboratorio di Enogastronomia Sala e Vendita	1	1	1
Arte e territorio	2	2	2
Scienza e Cultura dell'alimentazione/ Cucina	1	0	0
Sala Vendita/ Cucina	1	1	1

Totale ore area indirizzo	19	19	19
TOTALE ORE SETTIMANALI	32	32	32

P.E.Cu.P. Nuovi Professionali

AREA GENERALE

Le competenze che arricchiscono la personalità dello studente e lo rendono autonomo sono esplicitate nel P.E.Cu.P., Profilo Educativo, Culturale e Professionale, che accorpa, in modo armonico, competenze scientifiche, tecniche ed operative, basate sull'integrazione tra i saperi tecnico-professionali e i saperi linguistici e storico-sociali, costitutivi di figure professionali di livello intermedio, in grado di assumere adeguate responsabilità in relazione alle attività economiche di riferimento. Esso è comune a tutti gli indirizzi ed è definito attraverso la declinazione dei risultati di apprendimento attribuiti alle attività e insegnamenti di area generale. Il contenuto di tale documento è riportato nel decreto 61/2017, secondo il quale, a conclusione dei percorsi di I.P., gli studenti sono in grado di:

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

11. comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;
12. utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

AREA DI INDIRIZZO

Specifico per l'indirizzo ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA e definito attraverso la declinazione dei risultati di apprendimento attribuiti alle attività e insegnamenti di area SCIENTIFICO TECNOLOGICA DI INDIRIZZO. E' previsto dal Legislatore "curvare" il curriculum del triennio per adattare, arricchire, promuovere maggiormente quelle competenze in uscita che identificano la declinazione scelta sulla base delle esigenze del territorio. Tale modulazione del curriculum comunque garantisce il raggiungimento dei risultati di apprendimento previsti dal profilo in uscita del PECuP di indirizzo. A conclusione dei percorsi di I.P., gli studenti sono in grado di:

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.
2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione
3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
6. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci
nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
7. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
8. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
9. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale

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

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

Livelli QNQ - Strumenti per la declinazione dei percorsi

I risultati di apprendimento intermedi e finali si basano su otto livelli di qualificazione descritti dal QNQ, Quadro Nazionale delle Qualificazioni, che è la traduzione in Italia (su Gazzetta Ufficiale del 25-1-2018) dei livelli europei EQF, European Qualification Framework stabiliti nel 2008 e rivisti nel 2017. Nei percorsi di Istruzione superiore secondaria si arriva al 4° livello di QNQ.

Il Quadro Nazionale delle Qualificazioni è un quadro di descrittori di risultati di apprendimento espressi in termini di competenze così strutturato:

LIVELLI QNQ -CONOSCENZE, ABILITA', COMPETENZE AL TERMINE DI SECONDO, QUARTO, QUINTO ANNO IP

LIV. QNQ	Al Termine delle classi	CONOSCENZE	ABILITA'	AUTONOMIA E RESPONSABILITA' (QNQ 2018)
2	2	Conoscenze concrete, di base, di moderata ampiezza, finalizzate ad eseguire compiti semplici in sequenze diversificate.	Applicare saperi, materiali e strumenti per svolgere compiti semplici in sequenze diversificate, coinvolgendo abilità cognitive, relazionali e sociali necessarie per svolgere compiti semplici all'interno di una gamma definita di variabili di contesto. Tipicamente: MEMORIA e PARTECIPAZIONE	Eseguire i compiti assegnati secondo criteri prestabiliti, assicurando la conformità delle attività svolte, sotto supervisione per il conseguimento del risultato, in un contesto strutturato, con un numero limitato di situazioni diversificate.

3	4	Gamma di conoscenze, prevalentemente concrete, con elementi concettuali finalizzati a creare collegamenti logici. Capacità interpretativa.	Utilizzare anche attraverso adattamenti, riformulazioni e rielaborazioni una gamma di saperi, metodi, materiali e strumenti per raggiungere i risultati previsti, attivando un set di abilità cognitive, relazionali, sociali e di attivazione che facilitano l'adattamento nelle situazioni mutevoli. Tipicamente: COGNIZIONE, COLLABORAZIONE e ORIENTAMENTO AL RISULTATO	Raggiungere i risultati previsti assicurandone la conformità e individuando le modalità di realizzazione più adeguate, in un contesto strutturato, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.
4	5	Ampia gamma di conoscenze, integrate dal punto di vista della dimensione fattuale e/o concettuale, approfondite in alcune aree. Capacità interpretativa.	Utilizzare anche attraverso adattamenti, riformulazioni e rielaborazioni una gamma di saperi, metodi, prassi e protocolli, materiali e strumenti, per risolvere problemi, attivando un set di abilità cognitive, relazionali, sociali e di attivazione necessarie per superare difficoltà crescenti. Tipicamente: PROBLEM SOLVING, COOPERAZIONE e MULTITASKING	Provvedere al conseguimento degli obiettivi, coordinando e integrando le attività e i risultati anche di altri, partecipando al processo decisionale e attuativo, in un contesto di norma prevedibile, soggetto a cambiamenti imprevisti.


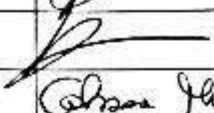
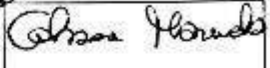
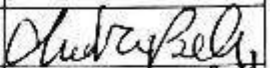
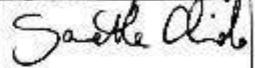

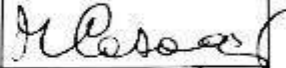
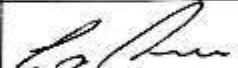
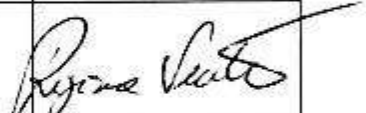
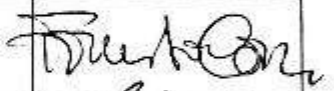

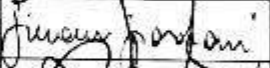
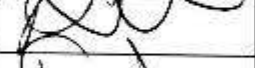
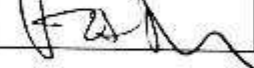
Il diplomato I.P. consegue gradualmente il livello 4 QNQ secondo il seguente schema:

Primo Biennio	Livello 2 QNQ
Terzo Anno	Livello 3 QNQ
Quarto Anno	Livello 3-4 QNQ
Quinto Anno	Livello 4 QNQ

I profili finali di uscita dai diversi indirizzi IP sono quindi costituiti da competenze personali, culturali e professionali tipiche dell'indirizzo, tutte ancorate a competenze generali riferibili alle **8 competenze chiave europee** per l'apprendimento permanente della Raccomandazione del Consiglio dell'UE del 23 maggio

2018 che qui si sovrappongono alle Uda e sono interconnesse come aspetti essenziali per un determinato ambito che favoriscono le competenze in un altro.

CONSIGLIO DI CLASSE

Disciplina	Docente	Classe di Concorso	Firma
ITALIANO	Leoni Elisabetta	A012	
STORIA	Leoni Elisabetta	A012	
LINGUA STRANIERA (Inglese)	Colmone Manuela	AB24	
MATEMATICA	Belli Andrea	A026	
SECONDA LINGUA (Spagnolo)	Olindo Samantha	AC24	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Caputo Antonella	A031	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	Casacci Monica	A045	
LABORATORIO SERVIZI- SETTORE CUCINA	Caloiero Roberto	B020	
LABORATORIO SERVIZI-SETTORE SALA	Ventra Regina	B021	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Carrai Fausta	A048	
RELIGIONE CATTOLICA	Reitano Domenico	IRC	
ARTE E TERRITORIO	Giordani Simone	A054	
SOSTEGNO	Ninivaggi Rosalba	ADSS	
SOSTEGNO	Guariglia Tiziana	ADSS	

**VARIAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO DELLA COMPONENTE
DOCENTE**

DISCIPLINA	A.S.2021/2022	A.S. 2022/2023	A.S. 2023/2024
Lingua straniera-inglese	Giada Pantuosco	Giada Pantuosco	Colmone Manuela
Sala & vendita	Saponara Serena	Ventra Regina	Ventra Regina
Matematica	Maricanola Enrico	De Rosa Giuseppe	Belli Andrea
Italiano e storia	Ianniello Arianna	Stanzione Antonio sostituito da Agostini Paola	Leoni Elisabetta
Diritto e Tecniche Amministrative	Mirabella Elvira Barbara	Casacci Monica	Casacci Monica
Arte e Territorio	Corsetti Silvia	De Cola Claudia	Giordani Simone
Scienze motorie	Iacomucci Michela	Iacomucci Michela	Carrai Fausta
Sostegno	Chiara Raglione	Chiara Raglione	Guariglia Tiziana

Coordinatore della classe: Prof.ssa Caputo Antonella

MEMBRI INTERNI DELLA COMMISSIONE DI ESAME:

PROF.SSA/PROF.	Materia di insegnamento
Prof.ssa Caputo Antonella	Scienze e cultura dell'alimentazione A031
Prof. Caloiero Roberto	Laboratorio Servizi - Settore Cucina B020
Prof.ssa Casacci Monica	Diritto e tecniche amministrative A045

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Classe V Sezione C ENO

NUMERO ALUNNI : N° 16

RIPETENTI: N° 0

PROVENIENTI DA ALTRO ISTITUTO: N° 0

ABBANDONI E/O RITIRI DURANTE L'ANNO SCOLASTICO: N° 0

- La classe, nel corrente anno scolastico 2023 2024, si compone di 16 alunni, 6 femmine e 10 maschi. In base all'ordinamento del nostro istituto, dopo un biennio comune, gli alunni, nell'anno scolastico 2021-2022, hanno scelto l'indirizzo di specializzazione - settore cucina, conseguendo nel settembre 2022 la qualifica professionale: "Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione, e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti".

Nell'a. s. 2021-2022 la classe era composta da 17 alunni, 7 femmine e 10 maschi, un alunno non è stato scrutinato per numerose assenze

Nell'a. s. 2022-2023 la classe era composta da 18 alunni, 7 femmine 11 maschi; Un'alunna proveniente dal Ciofs di Livorno è stata ammessa alla classe quarta. Un alunno ripetente della classe quarta ha interrotto la frequenza durante l'anno scolastico. Un'alunna nel mese di Marzo 2023 si è trasferita presso altra scuola secondaria di secondo grado.

-Durante l'a.s 2023-2024 nella classe sono inseriti n.5 alunni con Bisogni educativi speciali.

Per quanto riguarda la seconda lingua straniera tutti gli alunni fanno spagnolo.

Tutti gli studenti, come si evince dalla tabella pagine 21-22, hanno svolto il percorso di PCTO previsto dalla Riforma degli istituti professionali effettuando le attività di stage previste, partecipando alle lezioni teorico-pratiche e ad eventi di banchettistica (interna ed esterna all'istituto) e agli incontri con esperti del settore nel corso di tutto l'iter scolastico.

Tutti i docenti del cdc hanno operato con l'obiettivo di una formazione complessiva dell'alunno, sviluppando l'interdisciplinarietà anche nell'ottica del colloquio che gli alunni dovranno sostenere all'Esame di Stato. Come si può osservare nella tabella sopra proposta, nel passaggio dalla classe quarta alla classe quinta sono cambiati i docenti per diverse materie, (inglese, italiano e storia, matematica, arte e territorio) e di conseguenza all'inizio dell'anno vi è stata la necessità da parte dei nuovi docenti di definire il livello di conoscenze, abilità competenze posseduto dagli studenti per le loro materie; per gli studenti di adattarsi ad una metodologia didattica variata.

Con riferimento alla frequenza scolastica molti ragazzi hanno riportato una percentuale di assenze prossima se non superiore al 20%. Per questo motivo il consiglio di classe ha dovuto sollecitare le famiglie degli stessi studenti attraverso comunicazioni ufficiali. Soltanto pochissimi sono risultati abbastanza assidui. Per quel che concerne la partecipazione al dialogo educativo la classe si è dimostrata, mediamente, piuttosto passiva e poco partecipe, tanto che le attività / progetti proposti sono stati svolti, spesso, con poco entusiasmo. Non vi sono stati problemi disciplinari, ma talvolta, gli studenti hanno dimostrato indolenza.

Nelle dinamiche di classe i rapporti tra i compagni sono buoni. Per quanto attiene l'andamento didattico, in quest'ultimo anno, la classe ha mostrato un decremento del rendimento diffuso in tutte le materie. Infatti, più della metà della classe a metà anno ha riportato diverse anche se lievi insufficienze. Inoltre, lo studio inteso quale momento di costruzione del proprio bagaglio di conoscenze e necessario presupposto per affrontare consapevolmente le situazioni concrete dell'ambito professionale, è stato piuttosto approssimativo e discontinuo, privilegiando i processi di memorizzazione a breve termine, finalizzati al superamento delle prove di verifica, rispetto a quelli metacognitivi. In termini di impegno e responsabilità, la classe manifesta una certa immaturità: benché nel complesso, sufficientemente rispettosi delle norme di buon comportamento e consapevoli dell'importanza di favorire comunicazione e inclusione, hanno in generale, fatto fatica a riconoscere ai docenti il ruolo di promotori dei processi di apprendimento, rispondendo alle proposte didattiche in maniera piuttosto passiva e superficiale. Pur con qualche eccezione, gli alunni hanno sottovalutato l'importanza del lavoro individuale e la necessità di approfondire e rielaborare in maniera personale le sollecitazioni ricevute a scuola.

Si rinvia alle relazioni dei singoli docenti per le indicazioni specifiche per le diverse materie.

Prospetto dati della classe

A. S.	n. iscritti	n. inserimenti	n. trasferimenti	n. ammessi alla classe successiva
2021/22	17	0	0	16
2022/23	18	1	1	16
2023/24	16	0	0	0

Obiettivi formativi comportamentali su cui gli alunni sono stati valutati

Assiduità e puntualità nella frequenza
Rispetto delle scadenze e continuità nello studio
Acquisizione di autonomia nelle scelte e di senso critico
Correttezza e tolleranza nel comportamento
Capacità di autovalutazione

Obiettivi trasversali cognitivi su cui gli alunni sono stati valutati

Comprensione di messaggi sotto qualsiasi forma (testi, diagrammi, tabelle, grafici, ecc.)
Capacità di analisi e sintesi e di rielaborazione personale
Capacità di collegare e riutilizzare le conoscenze e le competenze acquisite in contesti diversi
Acquisizione dei concetti, delle capacità espressive e del lessico specifico delle varie discipline
Acquisizione critica dei contenuti
Acquisizione o affinamento di un metodo di studio personale

Parametri valutativi del Collegio Docenti.

VOTO	IMPEGNO E PARTECIPAZIONE	CONOSCENZE	COMPETENZE	CAPACITÀ
10/9	Impegno assiduo. Dimostra attenzione ed interesse. Interviene in modo pertinente e partecipa costruttivamente.	Conoscenze ampie e complete. Non commette imprecisioni di alcun tipo.	Sa applicare correttamente le conoscenze ed effettua analisi complete ed approfondite anche in contesti nuovi. Espone con chiarezza e completezza usando una terminologia accurata con stile personale.	Organizza in modo autonomo e completo le conoscenze acquisite nelle varie discipline. Valuta in maniera corretta, approfondita e originale.
8	Impegno costante. Dimostra attenzione, interesse ed interviene in maniera pertinente.	Ha conoscenze complete e approfondite. Non commette errori nell'esecuzione di compiti complessi.	Applica le conoscenze senza errori né imprecisioni. Espone con chiarezza ed usa una terminologia appropriata ed accurata, in forma corretta.	Rielabora correttamente le conoscenze ed effettua autonomamente valutazioni personali e collegamenti tra le varie discipline.
7	Impegno costante. Dimostra attenzione ed interesse.	Ha conoscenze complete e non commette errori nell'esecuzione di compiti abbastanza complessi.	Applica le conoscenze anche se con qualche imprecisione. Espone con chiarezza ed usa una terminologia	Sintetizza correttamente le conoscenze ed ha, in alcuni casi, un'autonomia di giudizio.

			appropriata, in forma abbastanza corretta.	
6	Impegno costante. Interviene saltuariamente o se sollecitato.	Ha conoscenze essenziali. Non commette errori nell'esecuzione di compiti semplici.	Usa parzialmente le conoscenze. Non commette gravi errori nella comunicazione verbale e scritta, usando in genere una terminologia appropriata.	Ha elementari capacità di sintesi. Non sempre dimostra autonomia di giudizio.
5	Studio discontinuo. Qualche difficoltà nel metodo di studio; interviene solo se coinvolto in modo diretto.	Ha conoscenze solo superficiali. Commette qualche errore nell'esecuzione di compiti semplici.	Commette errori nell'applicazione delle conoscenze. Usa una terminologia non sempre appropriata.	Solo talvolta riesce a rielaborare le conoscenze e sa sintetizzare se guidato.
4	Impegno saltuario. Non è in grado di organizzare correttamente lo studio personale ed interviene raramente anche se sollecitato.	Ha conoscenze frammentarie e superficiali. Commette errori nell'esecuzione di compiti semplici.	Raramente riesce ad applicare correttamente le conoscenze. Commette errori gravi ed usa una terminologia non sempre appropriata.	Non sa sintetizzare correttamente le proprie conoscenze, rielabora raramente e con fatica.
3	Impegno e partecipazione quasi inesistenti.	Ha scarse conoscenze. Commette molti	Non riesce ad applicare le conoscenze e commette errori	Non riesce a sintetizzare le proprie conoscenze
2/1	Impegno e partecipazione inesistenti	Non ha conoscenze relative alla materia e quindi non può svolgere neppure i compiti più semplici	Non è in grado di applicare e di esporre alcuna conoscenza	Non ha capacità di sintesi né di rielaborazione

Livello di preparazione raggiunto:

Come risulta dalle relazioni delle discipline nella classe, si individuano tre livelli :

- n° 2 alunni, più responsabili e assidui, hanno raggiunto competenze di livello buono;

- n° 6 alunni, più responsabili e assidui, hanno raggiunto competenze di livello discreto;
- n°6 alunni, hanno raggiunto una preparazione complessiva sufficiente,
- n°2 alunni, alla data odierna, mostrano fragilità in diverse discipline ,pertanto il profitto complessivo non risulta ancora sufficiente.

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

I PCTO, così definiti dall'art . dell'articolo 1, comma 785, legge 30 dicembre 2018, n. 145, sono l'espressione ultima della metodologia didattica avviata nella Istruzione e Formazione dalla Legge 196 /1997, di profonda innovazione valorizzata da tutta la legislazione posteriore. ISIS MATTEI, in Collegio docenti, ha elaborato IL QUADRO degli **indicatori e relativi descrittori a livello di istituto** per la valutazione dei traguardi di competenze raggiunti nei PCTO .

Note:

Così come richiesto dal sistema SIDI di inserimento dati dei percorsi di PCTO alternanza scuola - lavoro
 Ore interne* se inserite nel progetto di alternanza della classe, possono essere: ore di formazione in aula di preparazione per le attività di alternanza, Incontri con esperti del settore, corsi, certificazioni, altro.
 Ore esterne** se inserite nel progetto di alternanza della classe, possono essere: Tirocinio, stages, Visite guidate, visite a fiere di settore, partecipazione a corsi, gare e concorsi, Altro. Le ore interne sono state effettuate al ristorante didattico "E. MATTEI GUSTOSAMENTE"

Tabella valutativa certificazione delle Competenze PCTO del Collegio dei Docenti

		Ha partecipato ai percorsi PTCO negli a.a. s.s. _____ conseguendo le competenze delle sottostanti macroaree ai livelli indicati									
		COMPETENZE TRASVERSALI		INDICATORI DI LIVELLO					PUNTEGGI	LIV. COMP.	
		DESCRITTORI		E	D	C	B	A	PUNTEGGI	LIV. COMP.	
COMPETENZE CHIAVE EUROPEE				1	2	3	4	5			
M A C R O A R E A 1	SAPER ESSERE COMPETENZE RELAZIONALI E COMUNICATIVE	Capacità di adattamento ai vari ambienti culturali e di lavoro, rispetto delle regole di sicurezza e organizzative dell'ambiente di lavoro		◊	◊	◊	◊	◊	5	A	
		Capacità di comprendere i codici di comportamento e le maniere generalmente accettate in diversi ambienti di lavoro per una efficace interazione interpersonale e collaborativa		◊	◊	◊	◊	◊	4		
		Capacità di negoziare posizioni e opinioni impostando relazioni produttive con i pari di riferimento, assumendosi le responsabilità del pensiero critico		◊	◊	◊	◊	◊	5		
		Capacità di interazione verbale attraverso la padronanza delle principali caratteristiche dei diversi stili e registri del linguaggio e della comunicazione in contesti diversi		◊	◊	◊	◊	◊	5		
		SOMMA MACROAREA							19		
M A C R O A R E A 2	SAPERE E SAPER FARE COMPETENZE DI POSING/SOLVING = DIAGNOSTICHE/RISOLUTIVE	Capacità di decodificare la consegna in insiemi di dati della competenza secondo le codifiche delle discipline implicate, impostando sequenze motivate e selettive di elementi di processo verso ipotesi risolutive		◊	◊	◊	◊	◊	5	A	
		Capacità di circoscrivere e orientare i dati in organizzazione e funzioni, di individuare gli elementi di funzione nelle relazioni, di sviluppare il pensiero sistemico attraverso l'analisi e la sintesi secondo criteri in ogni costrutto teorico o materiale.		◊	◊	◊	◊	◊	5		
		Capacità di valutare la coerenza interna di costrutti teorici e sperimentali secondo criteri e aggiornarne la validità e l'affidabilità		◊	◊	◊	◊	◊	5		
		Capacità di valutare procedure risolutive e standardizzate, individuando difettosità; sperimentarle in contesti nuovi		◊	◊	◊	◊	◊	5		
		Capacità di riprodurre i fenomeni e le sintesi laboratoriali disponendo mezzi, misure e modalità sperimentali in relazione alle leggi scientifiche che si assumono a criterio dimostrativo		◊	◊	◊	◊	◊	5		
		Capacità di applicare, analizzare e testare la affidabilità di quadri concettuali in relazione a dati empirici; confrontare e applicare selettivamente ipotesi risolutive in contesti anche nuovi.		◊	◊	◊	◊	◊	5		
		SOMMA MACROAREA							30		
M A C R O A R E A 3	SAPER AGIRE COMPETENZE DECISIONALI E DI AUTODETERMINAZIONE	Capacità di mobilitare le abilità cognitive (logiche e intuitive) e pratiche e motivazionali in modo stabile; sviluppare resistenza alle difficoltà, flessibilità organizzativa e metodo logico, resilienza		◊	◊	◊	◊	◊	5	A	
		Capacità di motivare gli altri alla collaborazione produttiva alla partecipazione attiva, al posto della ricerca e all'impegno come stile di vita del <i>longlife learning</i>		◊	◊	◊	◊	◊	5		
		Portare responsabilmente un valore aggiunto al lavoro di gruppo partecipando, in termini di affidabilità, fermezza nei propositi, puntualità, orientamento al risultato, pertinenza delle azioni rispetto agli scopi.		◊	◊	◊	◊	◊	5		
		SOMMA MACROAREA							15		
M A C R O A R E A 4	SAPERE SA PER FARE SA PER AGIRE PERCORSO PROGETTUALE AUTONOMA CREATIVITA' SPIRITO DI IMPRENDITORIALITA'	concettuali, ipotesi teoriche, materiali e strumenti mirando alla sintesi e integrazione coerente degli elementi disponibili		◊	◊	◊	◊	◊	5	A	
		Capacità di rispondere a una traccia concettuale ed operativa relativa alla consegna in modo creativo e divergente, valutando la pertinenza di quanto prodotto rispetto a criteri interni di coerenza, e rispetto a criteri esterni di funzionalità ed efficacia del		◊	◊	◊	◊	◊	5		
		Capacità di argomentare e motivare in modo logico e consequenziale intorno alle scelte progettuali di pianificazione delle informazioni		◊	◊	◊	◊	◊	5		
		Capacità di organizzazione efficiente volta alla economicità di tempi e di risorse cognitive, flessibilizzando metodi e strumenti rispetto agli scopi, in modo creativo e utile al raggiungimento del risultato		◊	◊	◊	◊	◊	5		
		Capacità di auto regolazione e auto valutazione rispetto al progresso del lavoro, approntando correttivi e aggiustamenti in funzione dei risultati attesi.		◊	◊	◊	◊	◊	5		
		Capacità di esporre e comunicare i processi di ricerca e di produzione ed i prodotti in linguaggio specifico settoriale e tecnico professionale		◊	◊	◊	◊	◊	5		
		Capacità di precisione e destrezza nell'uso degli strumenti e delle tecnologie e di trovare soluzioni a problemi tecnici unendo manualità, senso pratico e intuizione		◊	◊	◊	◊	◊	5		
		SOMMA MACROAREA							35		
M A C R O A R E A 5	SAPERE SA PER FARE SA PER AGIRE RESPONSABILITA' PRODOTTO REALIZZAZIONE	Competenza nella completezza e organicità rispondenza del prodotto /performance rispetto alla consegna e all'obiettivo del progetto		◊	◊	◊	◊	◊	5	A	
		Puntualità e rispetto dei tempi concordati per la realizzazione delle consegne.		◊	◊	◊	◊	◊	5		
		Produzione di un lavoro /performance che rispetti i criteri di funzionalità richiesti nella consegna		◊	◊	◊	◊	◊	5		
		Competenza nella produzione di un lavoro/ prodotto/ performance che presenti elementi di originalità funzionale e/o estetica		◊	◊	◊	◊	◊	5		
		SOMMA MACROAREA							21		
M A C R O A R E A 6	COMPETENZE SCIENTIFICHE E TECNICO-PROFESSIONALI PER	sostituire con le competenze almeno 4		◊	◊	◊	◊	◊	5	A	
		possono essere prese da		◊	◊	◊	◊	◊	5		
		:pecupliceo SA AREA MATEMATICO SCIENTIFICA DLGS 89/2010		◊	◊	◊	◊	◊	5		
		:pecupITI IFSIA IFSAR AREA MATEMATICO SCIENTIFICA DLGS 87/2010/88/2010		◊	◊	◊	◊	◊	5		
				SOMMA MACROAREA							20

CITTADINANZA E COSTITUZIONE (Attività svolte negli A.S 2021/2022/,2022/2023, 2023/2024)

Cittadinanza e Costituzione viene inserita nei percorsi didattici con il Decreto Legislativo 62/2017. L'OM 205/2019 che la "non materia" svolge sia una dimensione integrata che trasversale. Compito della Scuola è di sviluppare in tutti gli studenti, dalle primarie alle superiori, competenze quindi comportamenti di cittadinanza attiva, ispirati ai valori della responsabilità, legalità, partecipazione e solidarietà. Pertanto le conoscenze, la riflessione e il confronto attivo con i principi costituzionali rappresentano un momento fondamentale per la crescita di queste competenze negli studenti. Tra le competenze comuni, uno spazio significativo è riservato ai principi, agli strumenti, ai doveri della Cittadinanza, quindi ai "diritti garantiti dalla Costituzione". Tra le "cittadinanza" più praticate nelle scuole si hanno: legalità, ambiente, cultura, cittadinanza digitale.

Legge 107/2015, articolo 1 comma 7

d) Sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; il potenziamento delle conoscenze in materia giuridica, economica -finanziaria e di educazione alla imprenditorialità.

e) Sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali



ISTITUTO STATALE DI
ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
LICEALE TECNICA PROFESSIONALE e per ADULTI
"ENRICO MATTEI"

57016 ROSIGNANO MARITTIMO (LI)

Via della Repubblica 16

Tel. 0586792028 - Fax 0586760057 - C.F. 80004040491

Sito : www.isismattei.org - E-mail: liis006001@istruzione.it - PEC: liis006001@pec.istruzione.it

ALLEGATO SINTESI PIANO TRIENNALE OFFERTA FORMATIVA A.S.



2023/24

SINTESI di PROGETTO/ATTIVITÀ non PTCO

Denominazione Progetto

Indicare denominazione del progetto e riferimento all'Area di lavoro PTOF

Cittadinanza globale e sviluppo sostenibile

In riferimento alla macroarea: sostenibilità economica e criticità della post-globalizzazione e riferimento allo studio dei titoli V e VI della Costituzione Italiana.

Classi coinvolte

Indicare le classi coinvolte nel progetto

5^C ENO

Il Progetto è mai stato presentato in MATTEI ?

Esprimere se sì o no

sì

Durata e date

Descrivere l'arco temporale nel quale il progetto si attua, illustrare le fasi operative individuando le attività da svolgere in un anno finanziario separatamente da quelle da svolgere in un altro.

Modulo 1 VERTICALE primo periodo

L'Onu, l'Unione Europea e la nascita dell'Agenda 2030. Le competenze delle istituzioni nazionali e internazionali.

Discipline coinvolte: Storia, Diritto e tecniche amministrative, Spagnolo

<p>Conoscenze, abilità, competenze per i contenuti di cui al biennio/anno di riferimento</p>	<p>Competenze : compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello nazionale e comunitario attraverso Agenda 2030</p> <p>Conoscenze e abilità: Conoscere la carta costituzionale e la Dichiarazione Universale dei diritti Umani, riconoscere le competenze dei vari enti sia nazionali che internazionali, saper relazionare, saper reperire dati e informazioni dalla rete, saper interpretare norme e regolamenti. Analizzare le caratteristiche generali e l'applicazione dei diritti umani universali nella nostra società attuale,</p> <p>Saper presentare ed esporre anche in lingua straniera alcuni approfondimenti riguardanti l'applicazione dei diritti universali dell'uomo in forma scritta e/o orale anche sotto forma di relazione.</p>	<p>UDA Diritto tec. amm. 5 ore</p> <p>Struttura e funzionamento dell'ONU Principio internazionalista: artt. 10 e 11 della Costituzione.</p> <p>UDA Sala e vendita ore 3</p> <p>I marchi di qualità: Patrimonio culturale immateriale</p> <p>UDA cucina ore 3h <u>agenda 2030 obiettivo 12</u> <u>Consumo e produzione responsabili</u></p> <p>Eccellenze territoriali e leggi della Regione Toscana a tutela dei prodotti e dei territori, Marchi di qualità, patrimonio culturale immateriale: arte del pizzaiolo napoletano, città creative per la gastronomia</p>
--	---	--

<p>Mezzi, strumenti</p>	<p>Carta costituzionale, Dichiarazione Universale dei diritti dell'uomo, laboratorio di informatica per reperire dati e informazioni, sito ONU Italia lezioni frontali, fotocopie e materiale multimediale</p>
<p>Modalità di verifica</p>	<p>Relazione dell'alunno da esporre alla classe</p>

INDICATORI DI VALUTAZIONE	DESCRITTORI
Capacità di riferimento costante alla Costituzione per la parte di curriculum verticale di pertinenza	<ul style="list-style-type: none"> • Lacunoso e inefficace, con linguaggio aspecifico • Inadeguato, con linguaggio solo a tratti specifico • Adeguato e adeguatamente specifico nel linguaggio • Pertinente e coeso, con linguaggio complessivamente specifico • Ricco e argomentato con linguaggio specifico
Capacità di ricerca delle fonti e contestualizzazione coerente	<ul style="list-style-type: none"> • Lacunoso e inefficace, con linguaggio aspecifico • Inadeguato, con linguaggio solo a tratti specifico • Adeguato e adeguatamente specifico nel linguaggio • Pertinente e coeso, con linguaggio complessivamente specifico • Ricco e argomentato con linguaggio specifico
Capacità di stendere relazioni anche multimediali e esporle	<ul style="list-style-type: none"> • Lacunoso e inefficace, con linguaggio aspecifico • Inadeguato, con linguaggio solo a tratti specifico • Adeguato e adeguatamente specifico nel linguaggio • Pertinente e coeso, con linguaggio complessivamente specifico • Ricco e argomentato con linguaggio specifico
Capacità di valutare criticamente gli sviluppi, le proiezioni, le conseguenze degli argomenti	<ul style="list-style-type: none"> • Lacunoso e inefficace, con linguaggio aspecifico • Inadeguato, con linguaggio solo a tratti specifico • Adeguato e adeguatamente specifico nel linguaggio • Pertinente e coeso, con linguaggio complessivamente specifico • Ricco e argomentato con linguaggio specifico

Modulo 2 ORIZZONTALE secondo periodo

Produzione e consumo responsabile, Tutela del patrimonio culturale materiale e immateriale,

Discipline coinvolte: laboratorio di cucina, scienza dell'Alimentazione, laboratorio di sala e vendita, Arte e Territorio, Diritto e tecniche amministrative, inglese, scienze motorie

<p>Conoscenze, abilità, competenze per i contenuti di cui all' anno di riferimento</p>	<p>COMPETENZE: Compiere le scelte alimentari in funzione alla tutela del territorio e della qualità Rispettare le garanzie al diritto alla salute Saper esercitare una nuova cittadinanza orientata al pluralismo, ai valori democratici e a un nuovo modello di sviluppo economico.</p> <p>CONOSCENZE E ABILITA': conoscere i prodotti enogastronomici in funzione della sostenibilità ambientale, della tutela delle tradizioni culturali, delle eccellenze territoriali e dei principi della carta di Milano (expo 2015). Riconoscere i principi della tutela del patrimonio culturale materiale e immateriale. Saper reperire dati e informazioni dalla rete, saper analizzare fenomeni complessi, saper riconoscere i valori comuni e le differenze di culture diverse. Saper valorizzare la propria identità come essere umano e come lavoratore in un sistema globalizzato. Comprendere e saper analizzare i dati statistici e la loro organizzazione e rappresentazione. Saper relazionare e elaborare testi con capacità critiche</p>	<ul style="list-style-type: none"> • UDA Scienza dell'Alimentazione ore 3 h <p>agenda 2030 obiettivo 3 salute e benessere Assicurare la salute e il benessere per tutti grazie a un'alimentazione sana ed equilibrata per ogni fascia di età.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inglese: 3 ore <p>Think globally, eat locally</p> <ul style="list-style-type: none"> • UDA Scienze Motorie 2 ore <p>Agenda 2030 OBIETTIVO 3 Salute e benessere</p> <p>Promuovere la salute attraverso l'attività motoria secondo le direttive dell'OMS.</p> <ul style="list-style-type: none"> • UDA Arte e Territorio: 4 ore UNESCO: global geoparks, il geoparco delle colline metallifere in Toscana • UDA Storia 7h <p><u>Riforme elettorali in Italia, shoah per la giornata della Memoria; l'ONU</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • UDA Spagnolo 6h <p>Spreco alimentare, prodotti ECO-solidale e a Km0; uguaglianza dei diritti delle donne in Sud America</p>
<p>Mezzi strumenti</p>	<p>libri di testo, ricerca di informazione in internet, fotocopie e materiale multimediale</p>	
<p>Modalità di verifica</p>	<p>Presentazione multimediale individuale da portare anche in sede di esame di Stato</p>	

<p style="text-align: center;">Scheda di valutazione</p>	
<p>INDICATORI DI VALUTAZIONE</p>	<p>DESCRITTORI</p>

Capacità di riferimento costante alla Costituzione per la parte di curricolo verticale di pertinenza	<ul style="list-style-type: none"> • Lacunoso e inefficace, con linguaggio aspecifico • Inadeguato, con linguaggio solo a tratti specifico • Adeguato e adeguatamente specifico nel linguaggio • Pertinente e coeso, con linguaggio complessivamente specifico • Ricco e argomentato con linguaggio specifico
Capacità di ricerca delle fonti e contestualizzazione coerente	<ul style="list-style-type: none"> • Lacunoso e inefficace, con linguaggio aspecifico • Inadeguato, con linguaggio solo a tratti specifico • Adeguato e adeguatamente specifico nel linguaggio • Pertinente e coeso, con linguaggio complessivamente specifico • Ricco e argomentato con linguaggio specifico
Capacità di stendere relazioni anche multimediali e esporle	<ul style="list-style-type: none"> • Lacunoso e inefficace, con linguaggio aspecifico • Inadeguato, con linguaggio solo a tratti specifico • Adeguato e adeguatamente specifico nel linguaggio • Pertinente e coeso, con linguaggio complessivamente specifico • Ricco e argomentato con linguaggio specifico
Capacità di valutare criticamente gli sviluppi, le proiezioni, le conseguenze degli argomenti	<ul style="list-style-type: none"> • Lacunoso e inefficace, con linguaggio aspecifico • Inadeguato, con linguaggio solo a tratti specifico • Adeguato e adeguatamente specifico nel linguaggio • Pertinente e coeso, con linguaggio complessivamente specifico • Ricco e argomentato con linguaggio specifico

Il Progetto prevede realizzazione di prodotti in termini di performance che attestino il raggiungimento di competenze (es. manufatti, redazione di testi, relazioni, relazioni in lingua straniera, tesine, performance teatrali,)

Descrivere la tipologia di prodotto
Relazioni, tesine

Il Progetto prevede attestazioni che arricchiscono il curriculum dell'allievo (a (Attestazioni di Enti certificatori, di Associazioni accreditate per la valorizzazione delle eccellenze, Borse di studio) realizzazione di prodotti in termini di performance che attestino il raggiungimento di competenze (es. manufatti, redazione di testi, relazioni, relazioni in lingua straniera, tesine, performance teatrali).

Obiettivi

Descrivere gli obiettivi misurabili che si intendono perseguire, le finalità e le metodologie utilizzate.
<ul style="list-style-type: none"> • Sviluppare la consapevolezza di operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese dentro un ambito di sicurezza e di benessere. • Cogliere la trasformazione del concetto di cittadinanza nel tempo e nello spazio per una nuova cittadinanza orientata al pluralismo e ai valori democratici valorizzando contemporaneamente la propria identità culturale

Il Progetto prevede performance dei discenti che attestino il progresso di competenze (es manufatti, relazioni, redazione di testi, redazione di testi in lingua, tesine, proposte progettuali, performance teatrali)

Descrivere le tipologie di performances che attestino il progresso di competenze
--

Per gli obiettivi dei moduli si rimanda alle conoscenze, abilità, competenze riportate nello schema sottostante, ugualmente per le metodologie utilizzate.

I destinatari del progetto sono gli studenti della classe 5 C ENO IP17

il progetto si sviluppa in due moduli: uno verticale di 11 ore e uno orizzontale di 28 ore per un totale di ore 39

Il C.d.C tutto

Docente nome e Firma	Materia o gruppo di materie coinvolte	Materia non coinvolta gruppo di materie non coinvolte
Caloiero Roberto	Cucina	
Leoni Elisabetta	Italiano e Storia	
Belli Andrea		Matematica
Ventra Regina	Sala e Vendita	
Olindo Samantha	Spagnolo	
Colmone Manuela	Inglese	
Caputo Antonella	Scienza dell'Alimentazione	
Casacci Monica	Diritto e Tecn. Amm.	
Carrai Fausta	Scienze Motorie	
Giordani Simone	Arte	
Reitano Domenico		IRC
Ninivaggi Rosalba	Sostegno	
Guariglia Tiziana	Sostegno	

Coordinatore Educazione Civica Prof.ssa Casacci Monica

ATTIVITÀ INTEGRATIVE

Attività di orientamento

Attività	Discipline coinvolte	Alunni partecipanti
orientamento		
<p>In ottemperanza alle disposizioni del DM 328 del 22/12/22 Decreto di adozione delle Linee guida per l'orientamento, relative alla riforma 1.4 "Riforma del sistema di orientamento" ed alle successive Note Ministeriali emanate in merito, la classe sta svolgendo le previste 30 ore di attività di orientamento suddivise in didattica orientativa, PCTO, attività con le agenzie formative del territorio, Enti, Associazioni e Imprese e Terzo Settore .</p> <p>Contestualmente gli alunni stanno compilando, con il supporto dei docenti tutor orientatori i prof. Bonucci Mara e Imbroglia Nicola le sezioni della piattaforma Unica a loro dedicate, con particolare riferimento a quella inerente al "Capolavoro", e a quella inerente allo "Sviluppo delle Competenze",</p>	tutte le materie	Tutta la classe
<p>Orientamento in uscita: "Incontro con la Scuola Tessieri": incontro di presentazione della "Scuola Tessieri - Atelier delle articolinarie" di Ponsacco in data 10/2/2023 (presso la nostra sede IPSAR) L'incontro ha avuto lo scopo di promuovere azioni per l'orientamento dei giovani e per lo sviluppo degli ambienti di apprendimento che attingono alla realtà operativa per la formazione culturale, tecnica, scientifica e all'etica del lavoro.</p> <p>Inoltre, l'incontro ha cercato di promuovere, nel rispetto dei Piani triennali dell'offerta formativa adottati dalle scuole nell'ambito della propria autonomia, la collaborazione tra le istituzioni scolastiche e la sede operativa della Scuola Tessieri, per la realizzazione di iniziative educative e formative rivolte alle studentesse e agli studenti, sulle tematiche riferite all'orientamento verso il mondo del lavoro successivamente al percorso di studi.</p>	Laboratorio di enogastronomia, laboratorio di sala e vendita	Tutta la classe
<p>Percorsi orientamento ITS EAT</p> <p>Nell'ambito del percorso di orientamento ITS- EAT il giorno 15/02/2024 La Fondazione EAT (Eccellenza agroalimentare Toscana) promuove percorsi ITS (Istruzione Tecnica Superiore), finanziati dalla Regione Toscana e dal Ministero dell'Istruzione, nel settore agroalimentare, con particolare riferimento all'ambito di promozione del prodotto e all'ambito produttivo e di trasformazione agro-alimentare. Offre ai giovani diplomati l'opportunità di specializzarsi nel settore agroalimentare con un percorso di 2 anni per diventare Tecnico Superiore e inserirsi direttamente nel</p>	Alimentazione, lab di enogastronomia, laboratorio di sala e vendita, diritto e tecniche amministrative	Tutta la classe

mondo del lavoro. Si tratta di un'istruzione alternativa all'università, il diploma di Tecnico superiore è rilasciato dal Miur di V livello EQF		
"Giovani Si in TOUR" 5/04/24 per informare i giovani e aiutarli ad orientarsi nel mondo del lavoro, della formazione e dell'imprenditoria		Tutta la classe
"Conoscere il lavoro per una scelta consapevole" Il progetto è finalizzato a migliorare ed ampliare la conoscenza dei molti ambiti lavorativi rispondenti alla continua evoluzione della società e si articola attraverso la costituzione e la trasmissione, tramite vere e proprie lezioni interattive in orario curriculare, di una mappa di orientamento per i futuri lavoratori per far sì che sappiano quali percorsi potranno intraprendere una volta usciti dalle mura scolastiche. Il progetto nasce infatti da bisogni emersi dai giovani lavoratori, inoccupati e disoccupati i quali spesso affrontano l'ingresso nel mondo del lavoro con pochi strumenti per trovarsi in seguito di fronte a grandi difficoltà.		Tutta la classe
08/03/24 HOTEL PROGRAMME è un'ottima opportunità formativa per intraprendere una carriera professionale in Irlanda, Malta o Spagna poiché comprende l'offerta di un contratto di lavoro a tempo indeterminato presso prestigiose strutture ricettive estere.	Materie di indirizzo	Tutta la classe

Partecipazione ad attività culturali, progetti e concorsi:

Attività/Progetto/ concorso	Discipline coinvolte	Alunni partecipanti
Alimenti Amo la merenda sana: attività di peer education su educazione alimentare con gli alunni delle classe seconde e terze della scuole medie di Palazzi; questa attività è stata svolta durante il mese di marzo	Alimentazione e lab. enogastronomia	tutta la classe incontro con la nutrizionista; 3 alunni attività di peer education
attività di orientamento in entrata presso le scuole secondarie di primo grado	Materie caratterizzati il percorso di studio	4 alunni
Progetti PCTO Borse di Studio Polo Magona: Il Polo Magona offre un'opportunità straordinaria per gli studenti meritevoli della scuola alberghiera: questo progetto prevede l'assegnazione di una borsa di studio per la valorizzazione delle eccellenze e attraverso questa iniziativa, il Polo Magona mira a nutrire e sviluppare le competenze di futuri operatori del settore alberghiero, contribuendo all'eccellenza culinaria e all'innovazione gastronomica. L'obiettivo è promuovere la crescita dell'industria alberghiera locale, generando nuove opportunità di lavoro e alimentando la passione per l'arte culinaria. Il progetto è un investimento nell'eccellenza culinaria, con impatti positivi sul territorio e nel settore alberghiero.	Materie caratterizzati il percorso di studio	2 alunni
"A scuola con la celiachia per non farne una malattia". La collaborazione ormai consolidata con l'AIC Toscana, ha lo scopo di sensibilizzare e rendere consapevoli gli studenti e futuri operatori della ristorazione, riguardo le problematiche correlate all'intolleranza alimentare al glutine.	Materie caratterizzanti il percorso di studio	Tutta la classe
"A scuola di Cucina con il Grana Padano". Il progetto si pone l'obiettivo di formare e informare le nuove generazioni di ristoratori, sulle tematiche legate al settore caseario, alle normative che	Materie caratterizzanti il percorso di studio	Tutta la classe

regolamentano i prodotti Dop e all'attività che il Consorzio di tutela mette in atto per difendere e tutelare questo importante prodotto italiano.		
Il progetto “La cura e la rigenerazione dell’Oliveta: prodotti a chilometro zero” trae origine dalla esistenza della convenzione tra il Comune di Rosignano Marittimo e l’Istituto di Istruzione Secondaria di Secondo grado “E. Mattei” di Rosignano Marittimo. Obiettivi precipui del presente progetto sono la cura e la rigenerazione del territorio naturale situato in via Filidei a Rosignano Solvay e denominato l’Oliveta. Tali azioni contempleranno anche la raccolta delle olive, poi portate al frantoio per ricavare l’olio da cucina, e la cura dell’orto dal quale si ricaveranno prodotti poi utilizzabili nella cucina dell’Istituto alberghiero di Rosignano M.mo		6 alunni
“Discover your talent, live your dream” ha l’intento di fornire un orientamento formativo che aiuti a rendere gli studenti più consapevoli delle aree professionali e personali verso le quali ritengono di essere maggiormente inclini.	Materie caratterizzanti il percorso di studio	Tutta la classe
Educazione alla legalità fiscale” Il progetto ha avuto l’obiettivo di creare le basi di una coscienza fiscale quale perno della cittadinanza consapevole e favorire la cultura contributiva Il progetto intende approfondire tematiche importanti legati agli adempimenti fiscali e legali delle imprese ristorative sia durante la fase costitutiva che durante la gestione.	DTA	Tutta la classe
Cittadini finanziariamente educati Il Progetto si propone di far conoscere ai ragazzi i concetti chiave dell’educazione finanziaria del nostro tempo in modo tale da formare i cittadini consapevoli di domani, anche in ossequio a quelle che la Banca d’Italia ritiene essere le conoscenze di base che i ragazzi dovrebbero avere, durante questo ciclo di istruzione. Il Progetto si propone, inoltre, di avere un taglio pratico e quindi affiancare l’esposizione di nozioni teoriche con accorgimenti pratici, utili nella vita quotidiana e quindi – a titolo esemplificativo – quali accorgimenti avere quando si apre un conto corrente, quali possono essere semplici comportamenti di pianificazione finanziaria che aiutino alla gestione del risparmio, conoscere i diversi tipi di pagamento per sapere quale usare a seconda della situazione, conoscere la c.d. “contabilità mentale” e le piccole trappole mentali che la nostra mente utilizza quando dobbiamo spendere i nostri soldi.	DTA	Tutta la classe
Esami senza ansia Il progetto è stato rivolto alle classi quinte dell’Istituto Alberghiero per un totale di 12 ore. Ad ogni classe sono state dedicate 3 ore: una lezione di 1 ora nel mese di aprile incentrata sull’importanza della gestione dell’ansia e della corretta comunicazione in sede di esame e una lezione di 2 ore nel mese di maggio con simulazioni con immagini campione per riprodurre il	Materie di esame	Tutta la classe

setting del colloquio orale. L'obiettivo è stato quello di creare uno spazio di esercitazione per la preparazione alla prova finale.		
Nuovi ritmi a scuola Questo progetto segue gli alunni per tutto il quinquennio e attraverso le varie esperienze e le attività pratiche, cerca di consegnare agli studenti, strumenti validi per orientarsi nel corso di tutta vita, li stimola verso la consapevolezza del significato di equilibrio psico-fisico e li aiuta a saper scegliere sia come soggetto libero che come cittadino maturo.		Tutta la classe

Simulazioni prima prova -Italiano

Data di svolgimento	Tempo assegnato	Testi prove - Citare il riferimento normativo individuante la prova e allegare il testo al Documento	Griglie di valutazione utilizzate
28 febbraio 2024	6 ore	Testi della prova ordinaria -Esame Stato 2022 https://www.istruzione.it/esame_di_stato/202122/Italiano/Ordinaria/P000_ORD22.pdf	Griglie di Stato con i descrittori così come declinati nei Dipartimenti
16 aprile 2024	6 ore	Testi della prova ordinaria -Esame Stato 2023 https://www.istruzione.it/esame_di_stato/202223/Italiano/Ordinaria/P000_ORD23.pdf	Come sopra

Simulazioni di seconda prova Alimentazione-Lab. Di enogastronomia

Data di svolgimento	Tempo assegnato	Materie coinvolte	Griglie di valutazione utilizzate
06 marzo 2024 Lunedì 11 marzo 2024	4 ore (1° parte teorica) 4 ore (2° parte pratica)	Scienze dell'alimentazione/ enogastronomia settore cucina	Griglie di Stato i cui indicatori sono stati declinati dai docenti nei dipartimenti
Mercoledì 10 aprile 2024 Lunedì 22 aprile 2024	4 ore (1° parte teorica) 4 ore (2° parte pratica)	Scienze dell'alimentazione/ enogastronomia settore cucina	Come sopra

Le tracce somministrate per la seconda prova sono di seguito riportate:



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
LICALE TECNICA e PROFESSIONALE - SERALE Alberghiero e Manutenzione assistenza
tecnica - SEZIONE CARCERARIA Alberghiero
AGENZIA FORMATIVA ISO 9001-2015
ENRICO MATTEI
 57016 ROSIGNANO MARITTIMO (LI) - Via della Repubblica n. 16
 Tel. 0586792028 - Fax 0586760057 - C.F. 80004040491
 Sito : www.isismattei.edu.it - E-mail: liis006001@istruzione.it - PEC: liis006001@pec.istruzione.it

Indirizzi: IP17 - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

TIPOLOGIA C

Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio.

NUCLEO TEMATICO 1

Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.

Una classe quinta ad indirizzo Enogastronomia di un istituto alberghiero è stata contattata dall'azienda sanitaria locale per promuovere durante un evento congressuale le abitudini alimentari sane in determinate fasce di età.

In una prima parte gli studenti dovranno indicare:

- quali sono le opportune indicazioni dietetiche nella dieta di mantenimento dell'adulto e in particolari condizioni fisiologiche come la gravidanza.

- in un secondo momento gli studenti devono organizzare un catering per i 50 partecipanti al congresso, (tenendo conto della presenza di una donna in stato interessante), sono invitati ad elaborare un brunch secondo le seguenti indicazioni:

- Scegliere le opportune attrezzature da utilizzare in base alla struttura dove si svolgerà il congresso
- Specificare la località dove si svolgerà l'evento
- Specificare i prodotti di stagione e del territorio utilizzati motivando l'importanza nutrizionale degli ingredienti scelti
- Specificare le opportune azioni igienico sanitarie da tenere presenti nel trasporto dei piatti preparati.

SIMULAZIONE DELLA 2° PROVA

PARTE PRATICA

Gli alunni dovranno preparare un piatto inerente la prova scritta precedentemente in data 6 Marzo 2024 nel tempo prestabilito (4h max), con gli ingredienti del paniere messo a disposizione.

Paniere

Farina 00 kg 2, semola rimacinata kg 1, Latte intero lt 2, panna pasticceria lt 1, panna cucina lt ½, zucchero semolato kg 1, zucchero a velo gr 100, lievito birra gr 50, lievito per dolci gr 15, farina grano saraceno kg 1, semi di lino gr 200, farina di piselli o piselli secchi kg 1, farina di farro kg 1, curcuma gr 100, cannella gr 50, burro kg 1, riso carnaroli kg 1, vaniglia 1 bacche, cioccolato nero kg 1, cioccolato bianco gr 500, vino bianco lt 1, paccheri kg 1. Pane fermo kg 1.

Sedano 2 coste, carote kg 1, cipolle kg 1, pomodori maturi kg 1, cavolfiore kg 1, aglio 2 teste, broccolo calabro kg 1, asparagi kg 2, lattuga 1 cesto, patate kg 5, Frutti di bosco gr 500, rosmarino, prezzemolo gr 100, menta 1 vaschetta, barbe rosse gr 500, zucchine kg 1, melanzane kg 1, peperoni kg 1, fiori di zucca 3 vaschette, limoni n 3, arance n 3

Filetto maiale N ° 2, spigole 400/600 N ° 2, alici kg 1, baccalà kg 1, cozze kg 2, vongole lupini kg 1, gamberoni L2 N 10.



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
LICEALE TECNICA e PROFESSIONALE - SERALE Alberghiero e Manutenzione assistenza
tecnica - SEZIONE CARCERARIA Alberghiero
AGENZIA FORMATIVA ISO 9001-2015**

ENRICO MATTEI

57016 ROSIGNANO MARITTIMO (LI) - Via della Repubblica n. 16

Tel. 0586792028 - Fax 0586760057 - C.F. 80004040491

Sito : www.isismattei.edu.it - E-mail: liis006001@istruzione.it - PEC: liis006001@pec.istruzione.it

TIPOLOGIA A

Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

NUCLEO TEMATICO 6

Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.

L'ALIMENTAZIONE e LA PREVENZIONE delle PATOLOGIE: il "CANCRO"

DOCUMENTO n.1

Davvero la carne rossa può far insorgere il tumore del colon?

La Iarc, l'Agencia Internazionale per la Ricerca sul Cancro che fa capo all'Organizzazione Mondiale della Sanità e che si occupa di esaminare periodicamente la letteratura scientifica attinente alla valutazione di cancerogenicità di un determinato agente, ha classificato le carni rosse come cancerogeno di tipo 2, ovvero probabilmente cancerogene per l'uomo. Questa categoria viene utilizzata quando c'è limitata evidenza di cancerogenicità nell'uomo e sufficiente evidenza nell'animale da esperimento.

[...] L'associazione tra consumo di carne rossa e tumori è stata osservata principalmente per il cancro del colon-retto, ma sono state osservate anche associazioni per il tumore del pancreas e della prostata.

Per tale motivo le linee guida sono orientate a consigliare un consumo settimanale di carne rossa inferiore ai 500 grammi, con particolare attenzione alle carni lavorate (salumi), per cui si consiglia un consumo massimo di 50 grammi a settimana. Le carni lavorate infatti rientrano per la Iarc nel cancerogeno di tipo 1, ovvero esistono prove sufficienti che il consumo di questi prodotti aumenti il rischio di cancro al colon nell'uomo. È importante anche la tipologia di cottura: quella alla brace, a causa della formazione di sostanze cancerogene, può essere dannosa per la salute. [...]

Pur mantenendo la piacevolezza della tavola e salvaguardando i gusti personali, il consiglio è sempre di seguire la dieta mediterranea, che unisce bontà e salute.

(Fonte: Magazine, Fondazione Umberto Veronesi, in: www.fondazioneveronesi.it/Magazine/Oncologia)

DOCUMENTO n.2

Quanto incidono le abitudini alimentari sul rischio di sviluppare un tumore?

Un numero crescente di studi sta dimostrando l'importanza di una sana alimentazione nella prevenzione del cancro. Non è facile fare calcoli precisi, ma l'American Institute for Cancer Research ha calcolato che le cattive abitudini alimentari sono responsabili di circa tre tumori su dieci.

In alcuni casi ciò dipende dalla presenza in alcuni cibi di sostanze che favoriscono lo sviluppo della malattia:

Ci sono ormai molte prove che una sana alimentazione vada adottata fin dalla più tenera età, ma non è mai troppo tardi per cambiare menu e, secondo alcune ricerche, anche le persone alle quali è stato già diagnosticato il cancro possono trarre vantaggio da una dieta più sana.

(Fonte: www.airc.it/cancro/prevenzione-tumore/alimentazione/alimentazione-e-tumori-domande)

CONTESTO OPERATIVO

Il candidato ipotizzi di essere stato assunto in una mensa aziendale nella Regione di appartenenza. In considerazione della solida preparazione conseguita nell'Istituto Professionale frequentato, il Direttore gli ha affidato il compito di tenere al personale addetto alla ristorazione un incontro formativo nel quale illustrare la relazione tra alimentazione e prevenzione dell'insorgenza di patologie tumorali e fornire orientamenti e indicazioni operative per la preparazione di piatti e menu che ne favoriscano la prevenzione.

Al candidato si chiede di predisporre il suo intervento attenendosi alle seguenti indicazioni:

a) Con riferimento alla comprensione dei due documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni per l'intervento, il candidato risponda alle seguenti questioni:

- Quando una sostanza viene considerata "cancerogena"?
- Quali sono i fattori che possono far aumentare l'eventualità dell'insorgenza del cancro a organi dell'apparto digerente?
- Utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, fornisca una sintetica spiegazione del fatto che alcuni alimenti o tipologie di preparazione di cibi possono svolgere un ruolo predisponente o protettivo nei riguardi dell'eventuale insorgenza di un cancro. Si richiedono due esempi: uno per la funzione predisponente e uno per la funzione protettiva

c) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico - professionali conseguite, il candidato proponga un menu di tre portate (un primo, un secondo con contorno, un dessert), che sia ritenuto idoneo alla prevenzione delle patologie tumorali, utilizzando anche con prodotti tipici del territorio; in particolare viene chiesto di:

- motivare perché gli ingredienti scelti, in base alla composizione delle materie prime, sono
- alleati efficaci nella prevenzione del cancro;
- riportare quali attenzioni si debbano avere nella scelta dei fornitori delle materie prime e
- delle garanzie richieste, tenuto conto del fatto che alcuni fattori cancerogeni possono derivare da contaminazione primaria;
- indicare, motivando, alcune tecniche di cottura idonee allo scopo;

Il candidato concluda con la composizione di una "Guida ragionata" (non più di due raccomandazioni, accompagnate da un'adeguata motivazione) da mettere a disposizione del consumatore della mensa per far crescere la consapevolezza che uno stile alimentare corretto riduce l'eventualità dell'insorgenza di patologie neoplastiche.

Seconda parte pratica di seconda prova durata 4 ore

L'alunno/a, dovrà preparare un piatto, inerente la traccia data nella seconda prova scritta, nel tempo prestabilito e con gli ingredienti del paniere messo a disposizione. Il candidato dovrà mettere in atto tutte le competenze tecnico-professionali utili alla realizzazione della pietanza, valorizzando i prodotti scelti dal paniere e adottando le giuste tecniche di cottura.

Paniere : farina 00, farina di semola rimacinata, latte intero, legumi in scatola, panna da pasticceria, panna da cucina, zucchero semolato, zucchero al velo, lievito di birra, lievito per dolci, grano saraceno, semi di lino, farina di piselli o piselli secchi, farina di farro, farina di ceci, curcuma, cannella, burro, riso carnaroli, salumi, bacca di vaniglia, cioccolato fondente, cioccolato bianco, vino bianco, paccheri, uova, pane fermo, sedano, carote, cipolle, pomodoro maturo, verza, cavolo viola, finocchi, cavolfiore, aglio, broccolo, asparagi, lattuga, patate, frutti di bosco, rosmarino, prezzemolo, menta, barbe rosse, melanzane, peperoni, limone, fiori di zucca, fragole, filetto di maiale, spigole, alici o altro pesce azzurro, baccala, gamberoni L2, olio evo, olio di semi di arachide o girasole, parmigiano o pecorino.

SCHEDA TECNICA DEL PIATTO 2° SIMULAZIONE seconda prova parte pratica di entrambe le simulazioni

Nome e Cognome:	Classe
NOME DEL PIATTO:	
<u>Ingredienti:</u>	

Procedimento:

c) Elaborazione diagramma di flusso: individuazione dei CCP, per un CCP indicare il limite, le azioni di monitoraggio e le azioni correttive

Allergeni

Piatto consigliato per:

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

Tipologia A: Analisi del testo letterario

CANDIDATO:

Indicatori generali	1. Competenze testuali	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.	Sviluppa il testo in modo:	
			coerente, coeso, personale	20
			ben organizzato, coerente e coeso	18
			chiaro e adeguato	16
			in complesso chiaro e lineare	14
			semplice, con incertezze	12
			meccanico	10
			incerto e poco lineare	8
			molto confuso	6
			del tutto inadeguato	4
2. Competenze linguistiche	Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura.		Si esprime in modo:	
			corretto, appropriato, personale	20
			corretto, appropriato, efficace	18
			corretto e appropriato	16
			complessivamente corretto	14
			generalmente corretto, con alcune incertezze	12
			non del tutto corretto, con alcuni errori	10
			poco corretto e appropriato	8
			scorretto e inappropriato	6
			del tutto errato	4
3. Competenze ideative e rielaborative	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.		Esprime conoscenze e valutazioni:	
			approfondite, articolate e originali	20
			approfondite e articolate	18
			pertinenti e adeguate	16
			pertinenti	14
			essenziali e sufficientemente motivate	12
			superficiali	10
			incerte e frammentarie	8
			scarse e prive di spunti critici	6
			del tutto inadeguate	4
4. Competenze testuali specifiche Analisi e interpretazione testo letterario	Rispetto dei vincoli posti nella consegna.		Sviluppa le consegne in modo:	
			pertinente ed esauriente	10
			pertinente e abbastanza esauriente	9
			pertinente, ma non del tutto esauriente	8
			pertinente e, nel complesso, corretto	7
			sufficientemente pertinente e corretto	6
			superficiale e approssimativo	5
			parziale e poco preciso	4

			lacunoso e impreciso	3
			gravemente incompleto	2
	Comprensione del testo.	Comprende il testo:	in tutti i suoi snodi concettuali	10
			in quasi tutti i suoi snodi concettuali	9
			individuando i temi portanti	8
			individuando nel complesso i temi portanti	7
		nei nuclei essenziali		6
		riconoscendo solo alcuni nuclei essenziali		5
		in modo parziale e superficiale		4
		in minima parte e/o fraintende		3
		gravemente inadeguato/nullo		2
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica.	Analizza il testo in modo:	puntuale, ampio e articolato	10
			puntuale, ampio e abbastanza articolato	9
			puntuale, corretto, ma poco articolato	8
			abbastanza chiaro e corretto	7
		sostanzialmente chiaro e corretto		6
		parziale, generico e poco corretto		5
		semplificistico, superficiale e scorretto		4
		lacunoso e scorretto		3
		gravemente inadeguato/nullo		2
	Interpretazione del testo.	Contestualizza e interpreta in modo:	pertinente, approfondito e personale/originale	10
			pertinente, esauriente e abbastanza approfondito	9
			pertinente ed esauriente, con qualche approfondimento	8
			pertinente e abbastanza esauriente	7
		sostanzialmente pertinente e corretto		6
		parziale, generico e poco corretto		5
		semplificistico, superficiale e scorretto		4
				3
				2

			lacunoso e scorretto gravemente inadeguato/nullo	
PUNTEGGIO TOTALE				/100
Valutazione in ventesimi (/ 5)			Punteggio finale _____ / 20	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

Tipologia B: Analisi e produzione di un testo argomentativo

CANDIDATO: _

Indicatori generali	1. Competenze testuali	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.	Sviluppa il testo in modo: coerente, coeso, personale ben organizzato, coerente e coeso chiaro e adeguato in complesso chiaro lineare semplice, con incertezze meccanico incerto e poco lineare molto confuso del tutto inadeguato	20 18 16 14 12 10 8 6 4
	2. Competenze linguistiche	Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Si esprime in modo: corretto, appropriato, personale corretto, appropriato, efficace corretto e appropriato complessivamente corretto generalmente corretto, con alcune incertezze non del tutto corretto, con alcuni errori poco corretto e appropriato scorretto e inappropriato del tutto errato	20 18 16 14 12 10 8 6 4

	3. Competenze ideative e rielaborative	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Esprime conoscenze e valutazioni: approfondite, articolate e originali approfondite e articolate pertinenti e adeguate pertinenti essenziali e sufficientemente motivate superficiali incerte e frammentarie scarse e prive di spunti critici del tutto inadeguate	20 18 16 14 12 10 8 6 4
Indicatori specifici Tip. B: Analisi e produzione di un testo argomentativo	4. Competenze testuali specifiche Analisi e produzione di un testo argomentativo	Comprensione del testo	Comprende il testo: in tutti i suoi snodi argomentativi in quasi tutti i suoi snodi argomentativi individuandone i temi portanti individuando nel complesso i temi portanti nei nuclei essenziali riconoscendo alcuni nuclei essenziali riconoscendo solo la linea generale dell'argomentazione riconoscendo l'argomentazione in modo parziale e superficiale in minima parte e/o frainvente	10 9 8 7 6 5 4 3 2
		Individuazione di tesi e argomentazioni presenti nel testo	Individua tesi e argomentazioni in modo: completo, consapevole e approfondito completo, consapevole e abbastanza approfondito completo e abbastanza consapevole abbastanza completo e abbastanza approfondito essenziale e sintetico parziale e non sempre corretto parziale e per lo più confuso	10 9 8 7 6 5 4 3 2

			confuso e disorganico gravemente inadeguato	
		Percorso ragionativo e uso di connettivi pertinenti	Struttura l'argomentazione in modo: chiaro, congruente e ben articolato chiaro, congruente e articolato chiaro, congruente e abbastanza articolato abbastanza chiaro e abbastanza congruente globalmente chiaro e congruente non sempre chiaro e congruente superficiale e poco congruente superficiale e confuso incerto e privo di elaborazione	10 9 8 7 6 5 4 3 2
		Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali richiesti	I riferimenti culturali risultano: ampi, precisi e funzionali al discorso ampi, precisi e abbastanza funzionali al discorso ampi e abbastanza precisi abbastanza ampi e abbastanza precisi sostanzialmente chiari e corretti parziali, generici e poco corretti semplificistici, superficiali e scorretti limitati e per lo più scorretti poco pertinenti o assenti	10 9 8 7 6 5 4 3 2
PUNTEGGIO TOTALE				/100
Valutazione in ventesimi (/ 5)			Punteggio finale _____ / 20	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

Tipologia C: Riflessione critica di carattere espositivo argomentativo

CANDIDATO:

Indicatori generali	1. Competenze testuali	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.	Sviluppa il testo in modo: coerente, coeso, personale ben organizzato, coerente e coeso chiaro e adeguato alla tipologia chiaro e lineare semplice, con alcune incertezze meccanico incerto e poco lineare molto confuso del tutto inadeguato	20 18 16 14 12 10 8 6 4
	2. Competenze linguistiche	Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Si esprime in modo: corretto, personale corretto, efficace Corretto, appropriato corretto corretto e incerto non del tutto corretto, con alcuni errori poco corretto e appropriato scorretto e inappropriato del tutto errato	20 18 16 14 12 10 8 6 4
	3. Competenze ideative e rielaborative	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Esprime conoscenze e valutazioni: approfondite articolate e originali approfondite articolate pertinenti e adeguate pertinenti essenziali e sufficientemente motivate superficiali incerte e frammentarie scarse e prive di spunti critici del tutto inadeguate	20 18 16 14 12 10 8 6 4
Indicatori specifici Tip. C: Riflessione critica di carattere espositivo argomentativo	4. Competenze testuali specifiche Riflessione critica di carattere espositivo-	Pertinenza del testo rispetto alla traccia (Coerenza del titolo e dell'eventuale paragrafazione)	Sviluppa la traccia (eventualmente titola e paragrafa in modo:	
			pertinente, esauriente e personale	20
			pertinente ed esauriente	18
			pertinente, ma non del tutto esauriente	16
			pertinente e nel complesso corretto	14
			sostanzialmente pertinente corretto	20 18 12

	argomentativo		superficiale	10	
			parziale e poco preciso	8	
			lacunoso e impreciso	6	
			gravemente incompleto	4	
	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Articola l'esposizione in modo:	ordinato, lineare e personale	10	
			ordinato e lineare	9	
			ordinato e complessivamente lineare	8	
			sostanzialmente ordinato e lineare	6	
			poco ordinato e poco lineare	5	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali richiesti	I riferimenti culturali risultano:	semplice e confuso	4		
		disorganico	3		
		inadeguato rispetto alla tipologia	2		
		ampi, precisi e funzionali al discorso	10		
		ampi, precisi e abbastanza funzionali al discorso	9		
			8		
			7		
			6		
			5		
			4		
			3		
			2		
			limitati e per lo più scorretti		
			poco pertinenti o assenti		
PUNTEGGIO TOTALE				/100	
Valutazione in ventesimi (/ 5)			Punteggio finale _____ / 20		

NOME		COGNOME	
GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA			
INDICATORI	DESCRIPTORI	Punteggio in base 20	Punteggio assegnato
COMPRESIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Comprensione difficoltosa con risposta approssimativa e superficiale	1	
	Comprensione adeguata con risposta essenziale e qualche errore interpretativo	2	
	Comprensione completa con risposta precisa e pertinente	3	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Assenza della maggior parte dei contenuti e quelli riportati non sono significativi	1	
	Assenza di alcuni contenuti e presenza di altri con gravi errori concettuali	2	
	Conoscenza superficiale dei contenuti	3	
	Conoscenza adeguata ed essenziale dei contenuti con argomentazione complessivamente coerente dei contenuti	4	
	Conoscenza completa con argomentazione precisa e pertinente dei contenuti	5	
	Conoscenza completa con argomentazione precisa ed approfondita, rielaborazione critica e personale dei contenuti	6	
PADRONANZA delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Non interpreta adeguatamente la richiesta, non individua le problematiche e/o le situazioni	1	
	individua le problematiche e/o le situazioni in modo parziale e non fornisce soluzioni	2	
	individua le problematiche e/o le situazioni in modo parziale e non fornisce soluzioni pertinenti	3	
	individua le problematiche e/o le situazioni in maniera sostanziale e soluzioni pertinenti senza motivarle proponendo collegamenti concettuali e operativi poco articolati e/o parziali.	4	
	individua le problematiche e/o le situazioni in modo esauriente, soluzioni pertinenti con un minimo di motivazione proponendo opportuni collegamenti concettuali e operativi.	5	
	Individua discretamente le problematiche e/o le situazioni motivando in maniera adeguata la tesi sostenuta proponendo opportuni collegamenti concettuali e operativi.	6	
	Individua strategie appropriate per la soluzione dei problemi proponendo originali collegamenti concettuali e operativi.	7	
	Individua strategie appropriate, formulando proposte operative originali per la soluzione dei problemi proponendo collegamenti concettuali e operativi personali e approfonditi.	8	
CORRETTEZZA morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Terminologia presente ma spesso inesatta, logica presente ma discontinua, analisi parziale e sintesi approssimativa. Forma espressiva modesta, caratterizzata da qualche errore	1	
	Terminologia pertinente e precisa, logica valida, analisi quasi completa, sintesi coerente e corretta. Forma espressiva linguisticamente corretta	2	
	Terminologia precisa e perfettamente utilizzata, logica valida e significativa, analisi completa e approfondita, sintesi corretta ed originale. Forma espressiva scorrevole caratterizzata da uno stile linguistico personale	3	
	Punteggio totale della prova		

Competenza in uscita n. 1

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

Competenza in uscita n. 2

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

Competenza in uscita n. 3

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

Competenza in uscita n. 4

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

Competenza in uscita n. 5

Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

Competenza in uscita n. 6

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

Competenza in uscita n. 7

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

Competenza in uscita n. 8

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

Competenza in uscita n. 9

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

Competenza in uscita n. 10

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

Competenza in uscita n. 11

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

SCHEDA OSSERVAZIONE PROVA PRATICA

di LAB. Enogastronomia settore cucina triennio

STUDENTE _____ CLASSE _____ DATA _____

INDICATORE	DESCRITTORE	
Aspetto e cura della persona, cura e completezza della divisa professionale	L'alunno si presenta senza divisa	
	L'alunno si presenta con aspetto non curato, divisa incompleta e stropicciata e/o sporca	
	L'alunno si presenta con aspetto poco curato, divisa incompleta.	
	L'alunno si presenta con aspetto curato nei minimi dettagli, divisa completa e ben preservata	
Rispetto delle mansioni, ordine e pulizia della propria postazione di lavoro	Non rispetta le mansioni assegnatogli, non rispetta le norme igieniche e non tiene in ordine la propria postazione.	
	Rispetta parzialmente le mansioni assegnatogli, rispetta poco le norme igieniche e tiene la propria postazione di lavoro non perfettamente in ordine.	
	Rispetta totalmente le mansioni assegnatogli, tutte le norme igieniche e tiene la propria postazione perfettamente in ordine.	
	Usa un linguaggio non consono, non è aperto al dialogo. Tiene un comportamento scorretto e poco collaborativo con i compagni.	
	Usa un discreto linguaggio verbale e non con i propri compagni. Tiene un comportamento collaborativo.	
	Usa un linguaggio impeccabile. Tiene un comportamento esemplare e collaborativo.	
Precisione nell'esecuzione e preparazione della mise en place della postazione di lavoro assegnata	Non conosce e non sa preparare la mise en place e gli ingredienti e attrezzature per una preparazione.	
	Conosce in maniera autonoma sa preparare la mise en place e gli ingredienti e attrezzature per una preparazione.	
	Lavora in maniera autonoma, sa organizzare la mise en place e gli ingredienti e attrezzature per una preparazione o ricetta	

Preparazione di un piatto	Sa organizzare parzialmente il lavoro, la sequenza dei processi di preparazione di una ricetta guidato	
	Organizza il lavoro, la sequenza dei processi di preparazione di una ricetta non in maniera autonoma, rispettando parzialmente la normativa HACCP	
	Organizza il lavoro, la sequenza dei processi di preparazione di una ricetta in maniera autonoma, nel rispetto della normativa igienico sanitaria vigente	
Impiattamento	Non è autonomo nelle fasi di impiattamento di una ricetta	
	E' parzialmente autonomo nell' impiattamento di una ricetta	
	E' autonomo nelle fasi corrette di impiattamento di una ricetta, mostrando creatività	

PROGRAMMA SVOLTO CON INDICAZIONI METODOLOGICHE ATTUATE PER COMPETENZE IN USCITA DELL'ALLEGATO 2G DM 92/2018

Materia: Sc. e cultura dell'alimentazione

Docente: Antonella Caputo

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

UdA 5.1 VIAGGIO DEL MIO SAPERE

- **Dieta equilibrata nella ristorazione collettiva**
 - Alimentazione equilibrata: fabbisogno dei nutrienti secondo i LARN
 - Linee Guida per una sana alimentazione
 - Dieta mediterranea e doppia piramide ambientale alimentare
 - Tipologie dietetiche: Dieta macrobiotica, dieta vegetariana, fruttariana, crudista

- **Diete particolari**
 - Dieta della donna in gravidanza;
 - Dieta della donna in allattamento;
 - Dieta dello sportivo.

- **Diete di accrescimento**
 - Dieta del neonato e svezzamento.
 - Dieta del bambino.
 - Dieta dell'adolescente.

- **Diete di mantenimento**
 - Dieta dell'adulto.
 - Dieta dell'anziano.

- **Argomento di ed. civica:** Obiettivo 3 Agenda 2030 Alimentazione e Salute nelle varie fasce di età

- **Dietoterapia**
 - Le malattie del benessere.
 - Ipercolesterolemia.
 - Sindrome metabolica.
 - Diabete.
 - Obesità.
 - Ipertensione.

- Gotta.
- Alimentazione e tumori.
- Metodiche di cura e prevenzione.

- **Allergie alimentari**
 - Introduzione all'argomento.
 - Cosa sono gli allergeni.
 - Allergie con risposta cutanea.
 - Allergie con risposta respiratoria;
 - Allergie con risposta gastrointestinale;
 - Allergie con risposta a livello sistemico;
 - Allergie con cross-reazione.

- **Intolleranze alimentari**
 - Introduzione all'argomento.
 - Intolleranza al lattosio.
 - Favismo.
 - Celiachia.

Le competenze che sono state sviluppate sono le numero: 1, 4

UdA 5.2 AVANGUARDIA GOURMET & SOCIAL

- La sicurezza e la qualità alimentare

- Filiera alimentare: a Km0, filiera corta, filiera lunga.
- Norme di sicurezza nella filiera alimentare: tracciabilità e rintracciabilità.
- Le frodi alimentari: definizione di alterazione, adulterazione, sofisticazione, contraffazione, Italian Sounding.
- Qualità alimentare: qualità chimica, microbiologica, nutrizionale, tecnologica commerciale, sensoriale, d'origine, ECOLABEL
- Certificazioni di qualità: DOP, IGP, STG; certificazioni di processo e di prodotto, slow food.

- Nuovi prodotti alimentari

- Classificazione degli alimenti.
- Alimenti alleggeriti o light.
- Alimenti arricchiti o fortificati.
- Alimenti funzionali: probiotici, prebiotici, simbiotici.
- Novel food.
- Integratori alimentari
- Alimenti OGM
- Nutraceutica: sostanze bioattive, polifenoli, glucosinolati, carotenoidi

- HACCP

- Le linee guida del sistema HACCP: fasi preliminari e principi attuativi
- Responsabilità dell'OSA

Le competenze che sono state sviluppate durante questa UdA sono le numero: 3, 4, 7

UdA 5.3 MATTEI OUTDOOR STREET FOOD, PROJECT & LIFELONG LEARNING

- Contaminazioni Chimiche

- Contaminazioni da metalli pesanti: Piombo, Mercurio, Cadmio,
- Contaminazioni da imballaggio e normativa MOCA
- Contaminazioni da fitofarmaci
- Bioaccumulo
- Effetti sul consumatore finale: saturnismo, idrargirismo

- Contaminazioni fisiche

- Contaminazione da corpo estraneo
- Effetti sul consumatore finale

- Contaminazioni biologiche

Fattori che favoriscono le contaminazioni chimiche

- Tecniche di controllo e prevenzione
- Parassitosi
- Tossinfezioni
- Infezioni
- Effetti sul consumatore finale

- Principi di sostenibilità ambientale: la FAO e i legumi (argomento trattato per l'educazione civica)

- HACCP

- Diagramma di flusso nella preparazione di alimenti sottoposti a cottura o no; alimenti con stoccaggio a temperatura ambiente o refrigerata; individuazione concreta dei CCP, dei limiti dei CCP, delle azioni di monitoraggio e correttive.
- Dlgs 81/2008 sicurezza sui luoghi di lavoro, individuazione dei rischi e riduzione del rischio nel settore della ristorazione.

Le competenze che sono state sviluppate durante questa UdA sono le numero: 3, 4, 8

-
-

METODI UTILIZZATI

Gli alunni sono stati coinvolti in prima persona nel processo educativo, evitando di limitare il loro ruolo all'ascolto passivo. Hanno partecipato attivamente non solo alla fase di verifica, ma anche a quella di approccio ad un nuovo concetto o argomento. Ho cercato, per quanto possibile, di conciliare le esigenze degli alunni appartenenti alle diverse fasce di livello, puntando sia sul recupero che sull'approfondimento di alcuni aspetti dei contenuti proposti. Sono state utilizzate didattica frontale dialogata. Grazie alla programmazione per UdA come previsto dalla riforma è stato possibile attuare una didattica laboratoriale che potesse permettere l'acquisizione e il consolidamento di competenze attraverso veri compiti di realtà.

MEZZI UTILIZZATI

Pc, LIM, libro di testo, appunti del docente

-

SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Aula, classe virtuale classroom per l'assegnazione di documenti integrativi della didattica o di appunti tramite schemi elaborati dal docente. L'attività didattica si è svolta in maniera continua sia nel trimestre che nel pentamestre.

-

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Per la valutazione sono state utilizzate le griglie scelte nel dipartimento di scienze degli alimenti
Per la valutazione si è tenuto conto anche dell'impegno, la partecipazione al dialogo educativo e dell'acquisizione delle conoscenze, abilità e competenze

STRUMENTI DI VERIFICA ADOTTATI

Sono state somministrate verifiche scritte che richiamassero i nuclei tematici stabiliti dal ministero e le tipologie di prova previste per la seconda prova (tipologia A, B, C, D), per cercare di preparare i ragazzi agli esami di stato. Verifiche orali con una valutazione di processo e attraverso il compito di realtà tramite una valutazione di prodotto.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe non sempre ha raggiunto gli obiettivi previsti in maniera omogenea. Tuttavia un piccolo gruppo di alunni ha mostrato partecipazione al dialogo educativo e continuità nello studio della materia, non limitandosi allo studio pre-verifica. Inoltre, questo stesso gruppo mostra di avere competenze consolidate nel quinquennio per la materia. Le stesse sono state messe in atto in attività di lavori peer to peer effettuati all'interno di progetti PCTO di educazione alla sana alimentazione. Un altro gruppo di alunni, invece mostra difficoltà a causa dello studio limitato solo alle verifiche scritte e orali, per questi si evidenziano ancora gravi lacune soprattutto nella capacità di articolare le conoscenze durante le verifiche scritte proposte sotto forma delle tipologie di prova e dei nuclei tematici proposti dal ministero. Quello che è potuto emergere è che non tutti i ragazzi pur conoscendo i contenuti previsti riescono a svolgere un elaborato adeguato, evidenziando così una non adeguata acquisizione delle conoscenze. Molti ragazzi soprattutto nella seconda parte dell'anno hanno mostrato un atteggiamento di evitamento delle verifiche scritte e orali. Inoltre, alcune lezioni sono state perse a causa delle prove di simulazioni e partecipazioni ad uscite didattiche. Queste assenze non hanno fatto altro che inficiare sicuramente negativamente sull'impegno e partecipazione costante all'attività didattica..

Competenza in uscita n. 1

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

Competenza in uscita n. 2

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

Competenza in uscita n. 3

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

Competenza in uscita n. 4

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

Competenza in uscita n. 5

Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

Competenza in uscita n. 6

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

Competenza in uscita n. 7

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

Competenza in uscita n. 8

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

Competenza in uscita n. 9

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

Competenza in uscita n. 10

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

Competenza in uscita n. 11

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

Data : 10/05/2024

Materia: laboratorio di enogastronomia settore cucina

Docente: Caloiero Roberto

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

UDA 5:1 il viaggio del mio sapere

1. LA SICUREZZA:

- La sicurezza sul lavoro
- La sicurezza alimentare
- Il pacchetto igiene
- La rintracciabilità

2. IL SISTEMA HACCP:

- L'autocontrollo e il sistema HACCP

- Le cinque fasi preliminari
- I sette principi dell'HACCP

3. L'IGIENE NELLA RISTORAZIONE:

- l'igiene professionale: igiene e sicurezza
- la cura e l'igiene della persona
- gli ambienti igiene e sicurezza
- le attrezzature igiene e sicurezza
- i prodotti alimentari igiene e sicurezza

4. IL CATERING:

- Cosa si intende per catering
- Il contratto e le forme di catering
- Il trasporto dei pasti

5. IL BANQUETING

- Cosa si intende per banqueting
- Forme di banqueting
- Il banqueting manager
- L'organizzazione di un banchetto

6. IL SERVIZIO A BUFFET

- Il buffet, la classificazione
- Come si organizza un buffet e gli accorgimenti operativi

5.2 AVANGUARDIA GOURMET & SOCIAL -

lavoro a coppie , Evento di promozione del Made in Italy

utilizzo di prodotti DOP, IGP e STG

preparazione di menu' gourmet

7. IL PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP RISTORANTE

- Manuale HACCP
- Scopo, campo di applicazione

- Pulizia e sanificazione
- Descrizione dei prodotti, e del processo produttivo
- Analisi dei pericoli e programmi prerequisiti
- Controllo delle temperature
- Verifica delle procedure di autocontrollo
- Validazione e riesame del piano HACCP
- Rintracciabilità, allergeni
- Selezione e valutazione dei fornitori
- Gestione delle non conformità.

5.3 MATTEI OUTDOOR SREET FOOD

Programma pratico svolto in laboratorio.

8. GLI IMPASTI DI BASE:

- Le paste secche (frolla, sfoglia, brisè e choux) con preparazione di torte salate, pizze, focacce farcite, panini, Sfogliate miste, bignè salati e dolci
- Le paste montate (pan di spagna, savoiardi)
- Le paste lievitate (brioche)
- Le creme (pasticceria e sue derivate)
- i finger food

9. IL MENU

- Gli antipasti caldi e freddi
- I primi piatti (asciutti e minestre brodose)
- I secondi piatti (uova, carni e pesci)
- I dessert (dolci, gelati)
- preparazione di finger food caldi e freddi

10. I METODI DI COTTURA

- Cotture per immersione (frittura, bollitura e lessatura)
- Cotture per concentrazione (brasatura al salto)
- Cottura per irraggiamento (in forno e allo spiedo)
- Cottura al vapore (forni a vapore e roner)

METODI UTILIZZATI

Lezione frontale in classe con l'ausilio del libro di testo, lezione pratica in laboratorio

MEZZI UTILIZZATI

Lezioni frontali in aula, lezioni pratiche in laboratorio di cucina

SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Lezione frontale in classe nei tempi stabiliti nella programmazione iniziale.

In laboratorio di cucina per 4 ore settimanali dove gli alunni hanno potuto mettere in pratica quanto appreso nelle lezioni frontali in classe

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI:

Verifiche orali,

scritte con test vero e falso , scelta multipla, risposta breve come da riunione di dipartimenti, osservazione pratica

STRUMENTI DI VERIFICA ADOTTATI

Verifiche orali, verifiche scritte con prove semi strutturate, verifiche pratiche con osservazione su compiti assegnati nella preparazione di un piatto o di un menù semplice

OBIETTIVI RAGGIUNTI:

Sono stati raggiunti gli obiettivi prefissati nella programmazione iniziale, come si evince dalle valutazioni sia scritte, orali e pratiche, dove un gruppetto di alunni si è pienamente distinto dal resto della classe.

—

Materia: Lingua Inglese

Docente: Manuela Colmone

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI:

- Revisione lessicale per verifica iniziale dei prerequisiti: Hospitality, The cook's uniform, The kitchen layout, Kitchen equipment, Ingredients, Cooking processes, Meals and menus, The art of pastry, Beverages)
- Unit 12, "Food and Health": Food for a balanced diet, The Eatwell guide (UK), Food groups, Nutrients, My Plate, The Food Pyramid, The Mediterranean Diet Pyramid, Alternative and special diets, Special diets for food allergies and intolerances, Celiac disease, Planning meals

- Unit 13, “Food safety and hygiene”: How to avoid cross-contamination, Food contamination, A closer look at microbes, Food poisoning, Food spoilage and safe storage, Food preservation and food packaging, The HACCP system, Practical tips to prevent food contamination in the house
- Unit 14, “Think globally, eat locally” (usato anche come argomento di educazione civica): “Hunger” according to FAO, Two institutions fighting hunger: FAO and WFP, Sustainable diet, Sustainable food and organic food, 0 KM food, The philosophy of Slow Food, Food waste reduction, Planning an advert for an anti-food waste campaign
- UDA 5.2: “AVANGUARDIA GOURMET & SOCIAL”: L’arte del Novecento (Dadaismo, Surrealismo, Astrattismo) e l’arte riportata nelle ricette.
- UDA 5.3: “MATTEI OUTDOOR STREET FOOD, PROJECTS & LIFELONG LEARNING”: Come fare un CV, finger food

METODI UTILIZZATI: Flipped Classroom, Lezione Frontale, Lezione Dialogata, Peer Tutoring

MEZZI UTILIZZATI: Lim, Libro di testo, materiale fornito dall’insegnante, Classroom

SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO: Dal 20 Settembre al 14 Maggio. Ore totali: 47

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI: valutazione formativa e sommativa, in riferimento alle griglie di valutazione

STRUMENTI DI VERIFICA ADOTTATI: prove orali e scritte, Power Point

OBIETTIVI RAGGIUNTI: Svolgimento integrale del programma, come previsto dalla programmazione iniziale, incluse le ore di UDA ed Educazione Civica.

Materia: Lingua e letteratura italiana Docente: Leoni Elisabetta

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

UDA 5.1 IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE

MODULO 1 IL VERISIMO

Giovanni Verga - vita e poetica

Il Ciclo dei vinti

Le tecniche narrative

Novelle: *La lupa*

Romanzi: *I Malavoglia*, Prefazione e Capitolo 1 (La famiglia Malavoglia)

MODULO 2 IL DECADENTISMO

Giovanni Pascoli - vita e poetica

Myricae: *X Agosto*, *L'assiuolo*,

La grande Proletaria si è mossa: "Sempre vedendo in alto...il nostro tricolore".

Gabriele D'Annunzio - vita e poetica. Le imprese belliche.

Alcyone: La pioggia nel pineto, Meriggio

Romanzi: *Il Piacere*, libro I, capitolo 2 (*Il ritratto di un esteta*)

MODULO 3 IL '900

Italo Svevo - vita e poetica

La coscienza di Zeno: capitolo 3, "Il fumo" (**L'ultima sigaretta**).

Giuseppe Ungaretti - vita e poetica. La trincea.

Da *L'allegria: Mattina, Veglia e Soldati*.

Luigi Pirandello - vita e poetica

Incipit del *Il fu Mattia Pascal: Premessa* (capitolo I)

Novelle: *La cariola*

UDA 5.2 AVANGUARDIA SOCIAL & GOURMET

Le avanguardie: espressionismo, futurismo, dadaismo e surrealismo

IL FUTURISMO

Filippo Tommaso Marinetti

I Manifesti ed il Manifesto della cucina futurista

UDA 5.3 MATTEI OUTDOOR

La presentazione di sé

Elevator Pitch

Curriculum vitae Europass

METODI UTILIZZATI

Le lezioni si sono svolte con modalità partecipata anche se partecipazione e frequenza sono state da subito molto scarse. L'interesse e la partecipazione sono lievemente aumentati con il tempo: dalla metà del pentamestre. Sono rimasti costanti i problemi, già segnalati nel trimestre, reattivi alla scarsissima frequenza, alle entrate in ritardo e alle uscite anticipate che non hanno mai permesso una didattica fluida ma invece costretta ad una intermittenza che non ha concesso possibilità di analisi e approfondimenti, con livelli raggiunti molto disomogenei.

I metodi utilizzati vanno dal brainstorming al cooperative learning, jig saw e flipped classroom per l'Uda disciplinare 5.1 IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE che contiene l'asse diacronico della materia, e soprattutto si basano sul metodo Ricerca-Azione per le Uda Multiasse che incrociano invece i saperi di ciascuna disciplina in un momento sincronico per un compito autentico finale con la valutazione delle competenze. In Quinta hanno prodotto un sito internet legato al gourmet e alla avanguardie artistiche. In quinta dunque le Uda Multiasse in programma sono state 5.2 AVANGUARDIA SOCIAL E GOURMET e 5.3 MATTEI OUTDOOR E LIFELONG LEARNING.

Il metodo di lavoro fondamentale per la disciplina si è basato sulla lettura e sull'interpretazione dei testi. Per realizzare un più efficace accostamento alla Letteratura, sono stati seguiti percorsi di diversa metodologia, che hanno talvolta permesso agli studenti di compiere un'esperienza concreta del fenomeno letterario attraverso la conoscenza diretta di una piccola varietà di opere significative, appartenenti a generi e momenti diversi e un'adeguata riflessione sulle problematiche incontrate. Sottolineata la centralità delle operazioni di lettura e di analisi dei testi, i concetti generali sono stati ricavati come sintesi operata dai discenti e guidata dal docente. In tale percorso è stata data importanza alla lezione interattiva più che a quella cattedratica; alla discussione, alla problematicizzazione degli argomenti che è emersa dal confronto e dalla partecipazione non sempre attiva.

Durante la progettazione di Italiano (l'insegnamento consta di 4 ore settimanali) si è scelto di focalizzare l'attenzione sugli autori piuttosto che sulle correnti, di cui comunque sono stati dati cenni essenziali, per poter sfruttare al meglio i tempi ed allenare alla scrittura. Sono state proposte agli studenti anche varie tipologie degli scorsi esami di Stato per esercitarsi all'argomentazione strutturata della prima prova scritta. Non è stato possibile approfondire la metrica nelle liriche proposte e le tecniche narrative nella prosa, mentre si è data maggiore importanza a capire in modo critico e contestualizzato l'importanza dello studio di un certo autore o opera di poesia o prosa, cercando di stemperare l'attitudine degli studenti a catalogare in giudizi estetici personali senza una visione globale dell'arte letteraria contestualizzata storicamente. In questa fase l'impostazione data è stata che la "letteratura è un sintomo della società": tale impostazione ha permesso collegamenti tra percorsi di italiano ad argomenti di storia e il contenimento di alcuni pregiudizi di partenza con un capovolgimento delle misconoscenze. Alcuni argomenti hanno subito invece una sintesi forzata, causata anche dalle numerose giornate dedicate durante le mie ore ad altre attività didattiche (PCTO, prove di simulazione, orientamenti in uscita ecc.).

MEZZI UTILIZZATI

Si è utilizzato il libro di testo in adozione al corso diurno, "LETTERATURA APERTA" - editore Rizzoli di Sambugar-Sala' Vol.3, integrato anche attraverso fotocopie fornite dalla docente e soprattutto approfondimenti caricati su Classroom (data la scarsità di studenti che avevano acquistato il libro di testo). Per veicolare i contenuti talvolta sono stati utilizzati materiali filmici da Treccani e Bignomi.

SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Le lezioni sono iniziate il 15 settembre in presenza in aula con la LIM. Il Laboratorio informatico è stato utilizzato per il percorso di Ed. Civica e per le Uda Multiasse.

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Per le prove complesse si è tenuto conto di:

- attinenza alla traccia proposta
- conoscenza dell'argomento
- organizzazione e presentazione del contenuto
- morfosintassi e ortografia

- correttezza lessicale e adeguatezza del registro
- apporti personali dal punto di vista della riflessione

STRUMENTI DI VERIFICA ADOTTATI

Il controllo in itinere si è basato su interrogazioni brevi e su altri strumenti ritenuti idonei con lo scopo di accertare analiticamente le conoscenze e le progressive abilità. Le prove scritte sono state costituite da questionari di analisi del testo (testi scelti tra quelli non analizzati in classe), tema, saggi brevi, relazioni, testi argomentativi (Tipologia A,B e C).

Le verifiche orali sono state articolate su una griglia di valutazione.

Le griglie di valutazione sono quelle predisposte dal Dipartimento e anche dettagliatamente presentate e spiegate agli studenti. L'osservazione in itinere e l'interazione durante il lavoro in classe hanno contribuito alla valutazione orale così come la partecipazione durante l'anno scolastico. Si è sempre cercato di stimolare la crescita anche attraverso l'autovalutazione e la scoperta dei margini di miglioramento.

La classe presenta casi BES di vario tipo per cui sono state attuati le misure e gli strumenti previsti da ciascun PDP e del PEI.

Gli studenti non sempre hanno realizzato le loro mappe in modo autonomo.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Allo stato attuale, il livello medio della classe per quanto riguarda la competenza espositiva orale è in generale quasi sufficiente, tranne alcuni studenti meno fluenti nell'eloquio. Vi è, tuttavia, uno studente con maggiori abilità e competenze e un buon livello di conoscenza. Per ciò che concerne la competenza espositiva scritta, molti hanno risultati non brillanti e solo talvolta intorno alla sufficienza mentre solo due studenti raggiungono risultati molto buoni. Il livello medio sul piano della conoscenza dei contenuti è estremamente disomogeneo: alcuni casi con scarse conoscenze, un paio si attesta sulla scarsa sufficienza, alcuni si fermano alla sufficienza mentre uno supera ampiamente la sufficienza, ed un altro raggiunge livelli molto buoni.

Finalità ed obiettivi generali raggiunti:

- Autonomia di lettura e di comprensione di testi nuovi letterari e non;
- Produzione di testi che tengano conto di contenuti culturali complessi, adeguati alle conoscenze e alle competenze del corso di studi frequentato;
- Il gusto della lettura e la consapevolezza della centralità e trasversalità del linguaggio scritto e orale.

Obiettivi specifici raggiunti

- Conoscenza di una mappa orientativa cronologica della letteratura italiana dell'Ottocento e primo Novecento, con cenni opportuni al contesto europeo;
- Capacità di cogliere il rapporto testo-contesto; realizzare un approccio attivo e autonomo a testi relativamente semplici, tenendo conto anche dei diversi fattori narratologici, analizzare un testo di autori dell'epoca in esame, da diverso piano interpretativo; produrre testi in rapporto al destinatario, alla situazione e alla chiave culturale interpretativa acquisita in particolare nell'ultimo anno scolastico;
- Competenze: l'opportuna correlazione delle suddette conoscenze e capacità fornisce agli studenti le competenze testuali di comprensione e produzione di testi orali e scritti adeguati ai contenuti culturali ed umani del programma svolto. I Traguardi di competenza del 5° anno da Riforma dei Professionali per l'Asse Linguistico dunque sono:

QUINTO ANNO A.S 2023/2024:

ASSE LINGUISTICO ITALIANO LINGUE STRANIERE

SOLO ITALIANO

COMPETENZA DI RIFERIMENTO 2

Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali.

Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali di versi utilizzando anche risorse multimodali.

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).

COMPETENZA DI RIFERIMENTO 6

Riconoscere e valutare, anche in una cornice storico-culturale, il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale.

(CON SCIENT-TECN)

ITALIANO E LINGUE STRANIERE

COMPETENZA DI RIFERIMENTO 4

Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati. Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture.

COMPETENZA DI RIFERIMENTO 7

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.

SOLO LINGUE STRANIERE

COMPETENZA DI RIFERIMENTO 5

Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato.

Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere;

per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.

Data : 05/03/2024

Materia: Storia

Docente: Elisabetta Leoni

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

UDA 5.1 IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE

Modulo 1 **L'ITALIA GIOLITTIANA**

L'età giolittiana. Riforme sociali e elettorali. La politica estera e la Guerra di Libia. Le riforme elettorali in Italia. (Ed. Civica)

Modulo 2 **LA PRIMA GUERRA MONDIALE**

Triplice Intesa e Triplice Alleanza.
Le concause della Grande Guerra.

Il patto di Londra.
La guerra di trincea.
Il 1917 come anno di svolta e la Rivoluzione Russa.
L'Italia in guerra: da Caporetto a Vittorio Veneto.
La risoluzione del conflitto e i trattati di pace. I 14 punti di Wilson.
Modulo 3 **IL PRIMO DOPOGUERRA**
Il biennio rosso in Europa e i Ruggenti anni '20 fino alla crisi di Wall Street.

Modulo 4 IL FASCISMO

Dai Fasci di combattimento al PNF. Antonio Gramsci. La marcia su Roma
Il delitto Matteotti.
Le leggi fascistissime.
L'asse Roma Berlino.
Le leggi razziali del 1938 _____

Modulo 5 IL NAZISMO

Dal PARTITO DEI LAVORATORI TEDESCHI al PARTITO NAZIONALSOCIALISTA dei lavoratori tedeschi.

Il putsch di Monaco.
Le elezioni del 1933.
L'incendio del Reichstag.
La notte dei lunghi coltelli.
Il Terzo Reich.
La notte dei cristalli.
Le leggi di Norimberga.
Il Patto d'Acciaio e l'Asse Roma Berlino Tokyo.

Modulo 6 LA SECONDA GUERRA MONDIALE

Lo spazio vitale
Il patto Molotov Ribbentrop e la spartizione della Polonia. La reazione a catena. L'Italia in guerra.

Modulo 7 IL SECONDO DOPOGUERRA

Il 1943 come anno di svolta.
La lotta partigiana.
La Shoah. (Ed. Civica per la Giornata della Memoria) La risoluzione del conflitto e i trattati di pace.

UDA 5.2 AVANGUARDIA SOCIAL & GOURMET

Il contesto storico delle avanguardie.

UDA 5.3 MATTEI OUTDOOR

Il PCTO per il mio futuro.

Il mio portfolio.

Lifelong Learning.

METODI UTILIZZATI

Le lezioni si sono svolte con modalità inclusiva e partecipata. Il metodo di lavoro fondamentale si è basato sulla schematizzazione del fatto storico e della lettura storiografica per consentire un'adeguata riflessione sulle problematiche della Storia. L'uso del libro di testo spesso non è stato possibile per il mancato acquisto della maggior parte degli studenti. I concetti generali sono stati ricavati come sintesi operata dai discenti e guidata dal docente attraverso una serie di schemi alla Lavagna talvolta operati dagli stessi studenti. In tale percorso è stata data importanza alla lezione interattiva più che a quella frontale; alla discussione, alla problematicizzazione degli argomenti che è emersa dal confronto e dalla partecipazione quasi sempre attiva. Alcuni argomenti hanno subito una sintesi forzata, causata anche dalle numerose giornate dedicate durante le mie ore ad altre attività didattiche (PCTO, prove di simulazione, orientamenti in uscita ecc.).

MEZZI UTILIZZATI

Si è utilizzato il libro di testo, "STORIA E PROGETTO" di L. Calvani, integrato come già detto soprattutto attraverso schemi creati alla lavagna dalla docente e ripresi nel quaderno dagli studenti con successivo approfondimento video da Treccani e Bignomi e creazione di mappe concettuali. Tutto il materiale è stato caricato su Classroom e visionati insieme in classe.

SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Durante la progettazione di Storia (l'insegnamento consta di 2 ore settimanali) si è scelto di focalizzare l'attenzione sulle fasi riguardanti la Storia d'Italia piuttosto che sulle fasi europee, di cui comunque sono stati dati cenni essenziali per interpretare la contemporaneità e per poter sfruttare al meglio i tempi.

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Le verifiche orali sono state articolate su una griglia di valutazione. Le griglie di valutazione a cui si è fatto riferimento sono quelle predisposte dal Dipartimento e anche dettagliatamente presentate e spiegate agli studenti. L'osservazione in itinere e l'interazione durante il lavoro in classe hanno contribuito alla valutazione orale così come la partecipazione attiva durante l'anno scolastico

Per le prove complesse si è tenuto conto di:

- attinenza alla traccia proposta
- conoscenza dell'argomento
- organizzazione e presentazione del contenuto
- apporti personali dal punto di vista della riflessione e della rielaborazione

STRUMENTI DI VERIFICA ADOTTATI

Il controllo in itinere si è basato su interrogazioni brevi e su altri strumenti ritenuti idonei con lo scopo di accertare analiticamente le conoscenze e le progressive abilità. Le verifiche orali sono state articolate su una griglia di valutazione qui inserita insieme alle altre griglie.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Allo stato attuale, il livello medio sul piano della conoscenza dei contenuti è sufficiente: alcuni raggiungono livelli buoni, alcuni livelli più fragili.

Per quanto riguarda la competenza espositiva orale il livello medio è in generale sufficiente, tranne due studenti meno brillanti ma talvolta intorno alla sufficienza e una con difficoltà espositive gravi. Uno studente raggiunge risultati migliori anche con discreta competenza di collegamento tra i fenomeni storici. Per la "revisione dei percorsi dell'Istruzione Professionale" - già precedentemente definita nella storia della classe e nella parte di Italiano e che ha prodotto il curriculum verticale di Istituto visionabile sul sito <https://www.isismattei.edu.it/index.php/curricolo-pisar-e-ipia> - i Traguardi di competenza del 5° anno da Riforma dei Professionali per l'Asse storico sociale dunque sono:

ASSE STORICO SOCIALE

STORIA - ARTE E TERRITORIO - SCIENZE MOTORIE - RELIGIONE - con DTA

TUTTE LE DISCIPLINE

COMPETENZA DI RIFERIMENTO 1

Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.

SOLO STORIA RELIGIONE ARTE E TERRITORIO

COMPETENZA DI RIFERIMENTO 3

Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

COMPETENZA DI RIFERIMENTO 4

Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.

COMPETENZA DI RIFERIMENTO 6

Riconoscere e valutare, anche in una cornice storico-culturale, il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale.

SOLO SCIENZE MOTORIE

COMPETENZA DI RIFERIMENTO 9 Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva in modo anche responsabilmente creativo, così che i relativi propri comportamenti personali, sociali e professionali siano parte di un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità..

COMPETENZA DI RIFERIMENTO 6

Riconoscere e valutare, anche in una cornice storico-culturale, il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale.

SOLO DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

COMPETENZA DI RIFERIMENTO 10

Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento. (CON MATEMATICA E DISCIPLINE INDIRIZZO) COMPETENZA DI RIFERIMENTO 11 Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio. (CON DISCIPLINE INDIRIZZO)

COMPETENZA DI RIFERIMENTO 12

Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate (CON MATEMATICA E DISCIPLINE INDIRIZZO)

Materia: Laboratori di servizi enogastronomici, settore sala e vendita.

Docente: Regina Ventra

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

DALL'UVA AL VINO*

- LA PRODUZIONE VITIVINICOLA
- LA NORMATIVA DEL SETTORE VITIVINICOLO

ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE*

- LA FIGURA DEL SOMMELIER
- L'ANALISI DELLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- LA SOMMELERIE
- CRITERI DI ABBINAMENTO CIBO VINO

TECNICHE DI GESTIONE

- AVVIO DI UN'AZIENDA RISTORATIVA
- LA GESTIONE DEGLI ACQUISTI
- INFORMATICA ED ENOGASTRONOMIA

Competenze 1-2-3-4-6-8

UDA 5.2 CUCINA AVANGUARDIA GOURMET E SOCIAL

L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA

- LA PROGRAMMAZIONE DELL'OFFERTA ENOGASTRONOMICA
- COMUNICARE L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA (I MENU)
- CLASSIFICAZIONE DELLE ACQUE
- LA CARTA DELLE ACQUE

LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI

- RICONOSCERE LA QUALITÀ
- I DIVERSI ASPETTI DELLA QUALITÀ ALIMENTARE
- VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI DEL TERRITORIO

Competenze 1-2-3-4-6-7-9-11

UDA 5.3 MATTEI OUTDOOR - STREET FOOD, PROJECTS & LIFELONG LEARNING

- IL CATERING.
- IL BANQUETING
- IL CATERING-BANQUETING.
- TIPOLOGIE DI UN EVENTI.
- ATTREZZATURA SPECIALE

- DISTILLAZIONE E CLASSIFICAZIONE DEI DISTILLATI
- I LIQUORI DOLCI
- I LIQUORI AMARI E DIGESTIVI
- COCKTAIL LIST
- CARTA DEGLI AMARI

Competenze 1-2-3-4-6-7-9-11

METODI UTILIZZATI

Le lezioni si sono svolte per lo più in maniera partecipata nonostante gli assidui ingressi in ritardo e le assenze. I metodi utilizzati sono stati cooperative learning, brainstorming, lavori di gruppo e individuali.

MEZZI UTILIZZATI

PC, LIM, appunti del docente , file multimediali, ppt, pdf.

Non è stato possibile il pieno utilizzo del libro di testo per il mancato acquisto della maggior parte degli studenti.

SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Aula, classe virtuale classroom per l'assegnazione di documenti integrativi della didattica o di appunti tramite file elaborati dal docente. L'attività didattica, viste le lacune pregresse, si è svolta in maniera quasi continua sia nel trimestre che nel pentamestre.

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Schede di valutazione predisposte dal dipartimento e allegate al programma iniziale

STRUMENTI DI VERIFICA ADOTTATI

Verifiche scritte con più quesiti, domande aperte, chiuse e vari esercizi finalizzati ad individuare le conoscenze acquisite e la capacità di elaborazione e risoluzioni di problemi.

Interrogazioni orali finalizzate a verificare le conoscenze di base acquisite e le capacità espositive tenendo conto anche dell'impegno e della partecipazione alle attività proposte.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe ha raggiunto le competenze prefissate. Gran parte dei ragazzi hanno dimostrato una buona disponibilità al dialogo e al confronto con l'insegnante; ciò ha comportato, nonostante le numerosissime assenze e ingressi in ritardo di alcuni, il regolare svolgimento delle lezioni, ma, al momento dello studio individuale tutti gli allievi si sono dimostrati poco assidui e puntuali nel rispettare scadenze e impegni, seppur dotati di sufficienti capacità, hanno mostrato tempi di attenzione piuttosto brevi senza sfruttare a pieno le proprie potenzialità. Questo atteggiamento ha generato non poche fragilità in quanto la scarsa attenzione prestata in classe poi non veniva supportata dallo studio individuale o al contrario da uno scarso studio mnemonico, infatti, ad una situazione didattica nel complesso accettabile non sempre corrispondeva un consolidamento degli apprendimenti in quanto l'impegno a casa è stato discontinuo e opportunistico.

Per quanto riguarda le competenze professionali, la maggior parte degli alunni ha evidenziato una sufficiente padronanza delle competenze e delle capacità di base, anche se non sempre opportunamente supportate da conoscenze teoriche.

Materia: Seconda lingua straniera Spagnolo.

Docente: Samantha Olindo

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

LINGUA

REVISIONE dei seguenti punti grammaticali

- differenza di uso tra ser e estar;
- uso delle preposizioni en, a, de, desde e nello specifico differenza tra por e para;
- irregolarità del presente indicativo (fenomeni di dittongazione, cambio vocalico);
- pronuncia di alcuni fonemi particolari e il loro cambiamento nella costruzione del presente indicativo (ci/ce-gi/ge-ji/je-ll-ñ);
- strutture comparative di maggioranza/minoranza/uguaglianza;
- uso del pretérito perfecto compuesto y simple/ il pretérito indefinido/ l pretérito imperfecto y pluscuamperfecto;
- marcadores temporales di tutti i tempi passati;
- pronomi complemento diretto e indiretto semplici e composti e la loro collocazione;
- principali perifrasi costruite con l'infinito-il participio passato-il gerundio;
- costruzione impersonale (terza persona singolare e plurale);
- costruzioni con il neutro (lo que- lo de- lo más).

MICROLINGUA

REVISIONE di alcuni argomenti trattati negli anni precedenti del triennio e trattazione con approfondimento nello specifico:

- la piramide alimentare e la dieta mediterranea
- le indicazioni dei prodotti di qualità: DOP – IGP – ETG
- le stelle Michelin e la loro attribuzione
- le tipologie dei ristoranti tematici e la loro classificazione
- la brigada di cucina (i vari profili e le loro funzioni)
- le regole e le norme igieniche in cucina e il controllo di qualità: l'HACCP o APPCC
- la contaminazione degli alimenti
- utensili, apparecchiature, elettrodomestici principali usati nelle cucine professionali
- I metodi di cottura: le varie tecniche per cucinare gli alimenti e
- Il pesce ed i molluschi di mare (differenza tra crostacei e molluschi), loro classificazioni e preparazioni
- Le carni rosse e le carni bianche: il cerdo ibérico
- la differenza tra carta e menù, tipi di menù e la loro composizione
- tapas, pinchos e montaditos
- Banqueting e catering
- Le intolleranze alimentari e la celiachia: le regole da rispettare in cucina, il menù per celiaci
- tipi di vino e loro classificazione, la degustazione nelle cantine
- processo di elaborazione del vino: i vini spagnoli più rinomati del mercato nazionale e internazionale (Rioja e Ribera e le cantine del Nord della Spagna)
- la sangría e la sidra.

Ed. Civica:

- Dalla piramide alimentare alla piramide medioambientale

- Lo spreco alimentare: dall'agricoltura sostenibile ai prodotti a Km 0
 - o (lettura: la nueva vida de los residuos- consumidores del siglo XXI)
- Agenda 2030: Objetivo 3 Salud y Bienestar
- Objetivo 12 Producción y Consumo responsables
 - o (lettura: comer sin devorar el planeta)
- Altre forme di alimentarsi: diete vegetariana, vegana, crudivegana, flexitariana
- Objetivo 14: l'acqua fonte di vita: sensibilizzazione nei mari
- I diritti dei lavoratori e delle lavoratrici
 - o (lettura: comercio justo y solidaridad global)

METODI UTILIZZATI

La metodologia usata è stata di tipo comunicativo, combinato con lo studio e il consolidamento della grammatica.

La docente durante le lezioni in classe si è espressa, di norma, in lingua straniera presentando la lingua spagnola in contesti comunicativi e culturali significativi, avvalendosi sia della lezione frontale che dialogata. Si è costantemente lavorato sulla revisione dei concetti appresi e sul continuo riutilizzo della lingua studiata in nuovi contesti.

Le lezioni previste sono state frontali, cooperative, interattive (in base alla disponibilità degli strumenti tecnico-informatici). Le attività proposte sono state sempre di tipo operativo.

Inoltre sono state simulate varie situazioni di vita quotidiana lavorativa rispondenti agli interessi ed alle esperienze che hanno stimolato gli studenti ad utilizzare le abilità linguistiche di base. La produzione orale è stata favorita anche da attività comunicative in coppia (simulazione, drammatizzazione, giochi linguistici, "role - play").

Le attività di produzione scritta, alquanto limitate, sono state orientate sia alla correttezza formale che alla comunicazione e all'espressione, facendo sempre riferimento ad argomenti trattati in precedenza di vario genere, esercizi di completamento, questionari.

Per la lettura sono stati scelti materiali in base alla loro valenza motivazionale e formativa, sono stati presentati testi autentici (annunci, brevi articoli di argomento artistico- culturale, brevi trattazioni tecnico-amministrative, annunci web di offerte di lavoro), testi relativi alla vita, alla civiltà e alla cultura del mondo ispanoamericano.

MEZZI UTILIZZATI

Si è utilizzato il libro di testo in adozione, AL GUSTO - Hoepli Editore, che è stato integrato con fotocopie fornite dall'insegnante tratte da altri libri in possesso della docente stessa, risorse digitali, quali file o video/tutorial scaricati da YOUTUBE, forniti dall'insegnante stessa e condivisi sulle piattaforme in aula virtuale (GOOGLE CLASSROOM).

SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

La didattica si è svolta durante tutto l'anno scolastico in presenza, in aula o in laboratorio linguistico. Il tempo del percorso formativo è stato di 3 ore settimanali sviluppatasi su due giorni per un totale di 78 ore.

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

La valutazione si è basata sulla rilevazione dei livelli di partenza e si riferisce in primo luogo al miglioramento delle prestazioni individuali.

I criteri di base presi in considerazione sono stati: impegno, partecipazione, interesse verso la materia in generale, valutando il fatto che fosse una lingua nuova per la quasi totalità degli allievi e, nello specifico, verso gli argomenti trattati con i relativi approfondimenti. Le griglie di valutazione a cui si è fatto riferimento sono quelle predisposte e decise dal Dipartimento di lingue straniere della scuola stessa relative alle quattro abilità linguistiche da sviluppare nel corso degli studi superiori: comprensione

scritta, produzione scritta, comprensione orale e produzione orale consultabili sul sito medesimo. La suddetta griglia è stata anche dettagliatamente presentata e spiegata agli alunni/e. L'osservazione in itinere e l'interazione durante il lavoro in classe hanno contribuito alla valutazione orale così come i lavori domestici. Per gli alunni BES si è tenuto conto di quanto stabilito nei singoli PDP (Piano Educativo Personalizzato).

STRUMENTI DI VERIFICA ADOTTATI

Gli alunni hanno svolto sia verifiche scritte che orali scandite in coerenza con le unità didattiche di apprendimento programmate. Le verifiche scritte hanno avuto la funzione di controllo in itinere del processo di apprendimento e di controllo delle acquisizioni ai fini della valutazione e del profitto. Sono stati utilizzati test di comprensione orali e scritti, questionari, testi da completare, prove strutturate o semi-strutturate. Sono state effettuate interrogazioni, prove orali, allo scopo di verificare l'apprendimento delle nozioni e le capacità di esposizione degli studenti. Le verifiche scritte, orali, grafiche e l'elaborazione di prodotti digitali in itinere, formativi e sommativi, sono serviti per accertare l'acquisizione, il consolidamento e la padronanza del lessico, delle strutture studiate e degli argomenti trattati, anche trasversali ad altre discipline.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Competenze:

Gli alunni hanno acquisito le principali strutture grammaticali della lingua spagnola così come la corretta pronuncia anche dei fonemi tipici e particolari della lingua straniera oggetto di studio. Utilizzano la lingua straniera per le principali esigenze comunicative ed operative, al riguardo riescono ad esprimere idee personali su argomenti specifici inerenti il settore professionale scelto dimostrando di conoscere il lessico specifico settoriale.

Gli alunni decodificano e codificano testi orali e scritti di natura professionale riguardanti il settore enogastronomico e producono opportuni collegamenti interdisciplinari e multidisciplinari. Producono brevi testi inerenti temi già trattati in aula e rielaborano in maniera autonoma testi poco complessi in relazione ai differenti scopi comunicativi. L'interazione tra discenti e con il docente avviene solo se sollecitata.

Abilità:

Gli alunni sanno ricercare, selezionare, in funzione delle proprie necessità, informazioni generali o specifiche in testi di vario genere trasmessi mediante supporti diversi (cartacei, informatici e multimediali). Sanno comprendere gli elementi significativi di messaggi orali e annunci su argomenti di carattere generale e/o professionale parafrasando i contenuti in modo esauriente anche se non eccessivamente articolato facendo riferimento al linguaggio settoriale.

Riescono a selezionare e comprendere testi scritti per usi diversi cogliendo il significato, lo scopo e l'utilità degli stessi.

Sanno scrivere testi semplici ma funzionali aventi carattere personale, sociale, quotidiano, professionale e descrivono esperienze personali.

Riescono ad interagire in conversazioni abbastanza brevi e semplici su argomenti personali, aventi carattere generale o riguardanti il proprio settore professionale.

Il gruppo classe ha raggiunto un livello medio di preparazione più che sufficiente; si distingue una sola alunna per capacità, impegno, sacrificio, costanza.

Materia: Diritto e tecnica amministrativa

Docente: Monica Casacci

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

UDA 5.1 Il viaggio del mio sapere

Modulo 1

La contabilità e il bilancio delle imprese turistico-ristorative

Sistema informativo aziendale

Conoscere gli elementi basilari del bilancio d'esercizio e i principi da seguire per la sua redazione

La composizione dello Stato Patrimoniale e del Conto Economico

L'analisi di bilancio, i principali indici e margini patrimoniali

Modulo 2

Il Mercato turistico

Il turismo: caratteristiche della domanda e offerta turistica

Le nuove tendenze in ambito turistico

Il marketing turistico

Caratteristiche del turismo enogastronomico, valorizzazione del territorio, i marchi di qualità e i prodotti a km 0

Il Marketing territoriale, il prodotto destinazione (destination marketing)

Modulo 3

Il Marketing

Aspetti generali del marketing

Che cos'è il marketing

Differenza tra marketing strategico e operativo

Il marketing strategico

Le fasi del marketing strategico

Le fonti informative

L'analisi interna
L'analisi della concorrenza
L'analisi della domanda
La segmentazione
Il target
Il posizionamento
Gli obiettivi strategici

Il marketing operativo

Le caratteristiche del prodotto
Il ciclo di vita del prodotto
La leva del prezzo
I canali di distribuzione
La comunicazione e gli strumenti di web marketing
Il marketing plan

Modulo 4

Pianificazione programmazione e controllo di gestione

La pianificazione e la programmazione

Quando una scelta imprenditoriale si può considerare strategica
Da quali fattori dipende la strategia dell'impresa
Analisi SWOT
La vision e la mission dell'impresa
Il vantaggio competitivo
Il rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale

Il Budget

Cos'è il budget
Differenza tra bilancio d'esercizio e budget
Come si articola il budget
Il budget degli investimenti
Il budget finanziario
Il budget economico
Il controllo budgetario

Il Business plan

Definizione del business plan
I destinatari del business plan
Contenuto del business plan

Modulo 5

I contratti delle imprese ristorative

Il contratto di ristorazione
Il contratto di catering
Il contratto di banqueting

UDA 5.2 Avanguardia gourmet & social: Campagna social di evento per promozione del Made in Italy

UDA 5.3 Mattei outdoor street food, projects & lifelong learning

Le competenze del profilo professionale di riferimento (All. 1 del decreto interministeriale del 24 maggio 2018 n. 92) sono:

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

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

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

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

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

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

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

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

METODI UTILIZZATI

Lezione frontale; lezione partecipata; lezione multimediale; discussione guidata; problem solving; analisi dei casi. Gli alunni sono stati sollecitati ad un apprendimento che facesse riferimento non solo alle nozioni del testo ma anche alla loro esperienza personale; vista la mancanza da parte di molti alunni del libro di testo ho cercato di sopperire diffondendo materiale alternativo, diffuso anche su classroom.

MEZZI UTILIZZATI

Libro di testo: Stefano Rascioni – Fabio Ferriello, Gestire le Imprese Ricettive up 3- Quinto anno: Accoglienza turistica, TRAMONTANA, Milano, 2022

Utilizzo di testi e di materiale fornito dalla docente come tabelle, mappe concettuali, schede riepilogative, slide, video, LIM.

A supporto delle attività didattiche è stata utilizzata la piattaforma GLOOGLE CLASSROOM

SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

La disciplina prevede quattro ore settimanali.

Durante l'anno si sono svolte azioni di recupero in itinere e la sospensione per due settimane dell'attività didattica dove è stato svolto un ripasso completo del programma del primo periodo per il recupero delle carenze evidenziate in pagella.

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Le valutazioni delle prove, sia scritte che orali, sono state effettuate sulla base delle griglie adottate dal dipartimento ad inizio anno scolastico. A fine corso si terrà conto, oltre che del livello di competenze acquisite, anche della situazione di partenza, del livello di partecipazione ed applicazione in classe, dell'impegno di studio, delle capacità di analisi/sintesi, dell'utilizzo di un linguaggio tecnico corretto.

STRUMENTI DI VERIFICA ADOTTATI

Prove scritte con domanda aperta, strutturate e/o semistrutturate, esercizi di comprensione e applicazione, colloqui orali.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe ha raggiunto livelli disomogenei nella preparazione, dovuti sia alle diverse capacità e attitudini verso la disciplina degli alunni, sia alla frequenza e all'impegno personale non sempre adeguato all'apprendimento e al rispetto delle scadenze nelle verifiche di parte della classe che non ha dimostrato senso di responsabilità nei confronti degli impegni scolastici.

Infatti, nella classe, solo pochi alunni si impegnano con assiduità e partecipano attivamente alle lezioni riportando risultati in alcuni casi buoni, in altri casi discreti. Alcuni elementi potrebbero conseguire risultati migliori, ma denotano frequenza ed impegno saltuari. Altri seguono e si impegnano in maniera accettabile, ma ottengono un profitto solo nel complesso sufficiente, dovuto a carenze e limiti sia nell'elaborazione delle prove scritte che in quella orale; quest'ultima è spesso frutto di un metodo di studio mnemonico. Purtroppo, ad oggi, un esiguo numero di studenti non ha ancora raggiunto un profitto completamente sufficiente, nonostante le continue sollecitazioni dell'insegnante. Infine, devo concludere con un'amara considerazione che riguarda numerosi alunni della classe che durante tutto l'anno hanno presentato spesso comportamenti immaturi e non consoni all'ambiente scolastico evidenziando, conseguentemente, un aspetto di irresponsabilità nei confronti degli impegni scolastici e della prova da affrontare relativa all'esame di Stato.

Data : 09/05/2024

Materia: Arte e Territorio
Docente: GIORDANI SIMONE

CLASSE: 5 C ENO
A.S. 2023/2024

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

UDA 5.1: IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE

Modulo 1

Il Seicento e la poetica del Barocco. Caratteristiche generali. Bernini.

Modulo 2

Il Neoclassicismo. Il rinnovamento culturale e artistico. La scoperta di Ercolano e Pompei, il Gran Tour e la nascita del turismo. Canova e David.

Modulo 3

Il Romanticismo. La pittura di paesaggio in Germania: Friedrich; in Inghilterra: Constable e Turner. La pittura di storia in Francia e in Italia: Gericault, Delacroix, Hayez.

Modulo 4

Dal Realismo all'Impressionismo. Il Realismo in Francia: Courbet e Daumier. Il Realismo in Toscana: la pittura dei Macchiaioli, esempi di Fattori, Lega, Signorini. Manet e l'Impressionismo, esempi di Monet, Degas, Renoir.

Modulo 5

La modernità tra Ottocento e Novecento. La nuova architettura del ferro e del vetro in Europa e in Italia.

Modulo 6

Il post-Impressionismo: Cézanne, Van Gogh, Gauguin.

UDA 5.2: AVANGUARDIE, SOCIAL E GOURMET

Le Avanguardie: Fauves, Matisse; Cubismo, Picasso e Braque; Futurismo, Boccioni e Balla; Dada, Duchamp. Surrealismo, Dalì e Magritte; Astrattismo, Kandinskij, Mondrian, Malevic.

UDA 5.3: MATTEI OUTDOOR - STREET FOOD, PROJECTS & LIFELONG LEARNING,
Alla scoperta dei Beni culturali del Geoparco delle Colline metallifere.

Educazione civica

I Geoparchi Unesco.

METODI UTILIZZATI

Per ogni modulo affrontato si è proceduto illustrando brevemente il contesto storico di riferimento, proponendo cenni biografici sugli artisti principali, passando poi all'analisi delle singole opere. Le lezioni si sono per lo più articolate tra una fase trasmissiva e una fase collaborativa, durante la quale si è incoraggiata la partecipazione degli alunni, stimolandone la capacità di analisi del testo figurativo e la problematicizzazione degli argomenti trattati e dibattuti. Non si è potuto usare il libro di testo consigliato perché quasi la totalità degli alunni ne era sprovvisto. Tra le altre metodologie adottate anche il cooperative learning e la flipped classroom.

MEZZI UTILIZZATI

A causa della mancanza del libro di testo, per ogni argomento sono state proposte agli studenti delle presentazioni power-point elaborate dal docente al fine di illustrare in maniera sintetica i concetti chiave e l'analisi delle principali opere trattate, anche per educare ad un metodo di lettura iconografica e stilistica ordinato. Le presentazioni proposte tramite LIM, sono state poi caricate su Classroom in formato pdf. Per veicolare i contenuti talvolta sono stati utilizzati anche video didattici di approfondimento e ripasso.

SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Le lezioni si sono svolte nell'aula di classe dotata di LIM o in aula multimediale, specie durante lo svolgimento delle UDA. I tempi del percorso formativo sono stati regolati sul livello di attenzione degli alunni e sono stati necessariamente contratti a causa dei numerosi impegni degli studenti per le attività di PCTO, orientamento in uscita, simulazione di prove d'esame, etc. Ciò ha reso necessario rinunciare ad alcuni argomenti del programma previsto.

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Le verifiche orali sono state articolate sulla base delle griglie di valutazione predisposte dal Dipartimento e presentate e spiegate agli studenti. Gli indicatori adottati sono quelli della acquisizione dei contenuti della disciplina, della padronanza lessicale e linguaggio e della argomentazione critica e collegamenti. L'osservazione in itinere e l'interazione durante il lavoro in classe hanno contribuito alla valutazione orale così come la partecipazione attiva durante l'anno scolastico.

Per le prove complesse si è tenuto conto di:

- attinenza alle tematiche proposte
- conoscenza dell'argomento
- organizzazione e presentazione del contenuto

- riflessioni e collegamenti personali per la rielaborazione

STRUMENTI DI VERIFICA ADOTTATI

Il controllo in itinere si è basato sul confronto e discussioni di gruppo. Le prove orali si sono basate su domande volte a verificare la comprensione dei fenomeni artistici nel contesto storico di riferimento da parte degli studenti e la loro competenza nella lettura e interpretazione delle singole opere.

Per le prove scritte si è preferito valutare gli elaborati a cui gli studenti hanno prodotto durante le UDA, in modo tale da accertare la capacità di organizzare le idee in modo coerente e logico, la capacità di proporre le proprie opinioni e presentarle in modo originale e argomentato, la pertinenza delle fonti utilizzate nel corso ricerca.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Allo stato attuale, i traguardi di competenza raggiunti si collocano per lo più in fascia di livello intermedio. Per quanto riguarda la competenza espositiva orale il livello medio è discreto, ma va sottolineato che a fronte di alcuni studenti che dimostrano buone competenze, ve ne sono alcuni che presentano chiare fragilità nell'espressione articolata. Per la "revisione dei percorsi dell'Istruzione Professionale" - che ha prodotto il curriculum verticale di Istituto visionabile sul sito <https://www.isismattei.edu.it/index.php/curricolo-pisar-e-ipia> - i Traguardi di competenza del 5° anno da Riforma dei Professionali per l'Asse storico sociale dunque sono:

COMPETENZA DI RIFERIMENTO 3

Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

COMPETENZA DI RIFERIMENTO 4

Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.

COMPETENZA DI RIFERIMENTO 6

Riconoscere e valutare, anche in una cornice storico-culturale, il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale.

Materia: Religione

CLASSE: 5 C ENO

Docente: DOMENICO REITANO

A.S. 2023/2024

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

La lotta contro la povertà e le disuguaglianze nel rispetto dei Diritti umani sanciti dalla Dichiarazione universale dell'ONU.

La memoria come segno di una cittadinanza europea matura

La lotta alla Mafia. La legge sul sequestro e la confisca dei beni

La scomunica della Chiesa nei confronti dell'appartenenza mafiosa

Presentazione di alcune figure dell'antimafia: Don Beppe iana, Don Pino Puglisi, Peppino Impastato, Rita Atria

L'attività dell'Associazione Libera: le manifestazioni, le cooperative dell'Agroalimentare, i campi estivi

L'impegno per la costruzione di percorsi di pace. Il richiamo del Papa contro tutte le guerre

METODI UTILIZZATI: Lezioni frontali e partecipate

MEZZI UTILIZZATI: I contenuti del percorso formativo sono stati approfonditi attraverso l'utilizzo

dei mezzi audiovisivi nell'aula LIM e materiale fornito su CLASSROOM

SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO: Tutto l'Anno Scolastico

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI: in base all'interesse, impegno e partecipazione al dialogo educativo

STRUMENTI DI VERIFICA ADOTTATI: Esposizione orale e rielaborazione del materiale

OBIETTIVI RAGGIUNTI: Tutti gli obiettivi fissati nella programmazione sono stati raggiunti.

Data : Rosignano S. 8 Maggio 2024

Materia: Scienze motorie e sportive

CLASSE 5CENO

Docente: prof.ssa Fausta Carrai

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

5 moduli e attività di progetto

IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE:

1° modulo: LINGUAGGIO DEL CORPO E MOVIMENTO Competenza 1-9

- Corsa lenta e continua su varie distanze
- Stretching
- Attività ed esercizi a corpo libero, esercizi per il controllo segmentario e per il controllo della respirazione
- Esercitazioni di coordinazione generale

- Esercizi di equilibrio, di mobilità articolare e di destrezza
- Attività ed esercizi eseguiti in varietà di ampiezza, di ritmo, in situazioni spazio-temporali variate
- Esercizi con piccoli e grandi attrezzi codificati e occasionali
- Percorsi ginnici polivalenti
- Interval training
- La camminata sportiva, percorso breve e medio

2° modulo: DAL GIOCO ALLO SPORT Competenza 1-9

- Esercizi di preatletica
- Esercitazioni di tecnica individuale e di squadra della pallavolo e del basket
- Gioco del badminton e della pallapugno
- Le principali regole e l'arbitraggio degli sport praticati e cenni sulle metodologie di allenamento delle attività svolte
- La collaborazione con la propria squadra nel rispetto delle regole e degli altri
- **Attività individuali e di gruppo con o senza attrezzi, organizzazione di giochi di gruppo o di squadra.**

3° modulo: SALUTE, BENESSERE, SICUREZZA E PREVENZIONE Competenza 1-9

- Cenni sulle capacità condizionali e coordinative e principi di allenamento
- Norme elementari di comportamento ai fini della prevenzione degli infortuni e per la tutela della salute
- Importanza del riscaldamento
- I benefici dell'attività fisica, movimento come prevenzione
- La camminata sportiva, un nuovo modo di educare al benessere, allo sport e alla salute
- Sport come stile di vita, tema del rispetto
- Alimentazione e sport
- Finalità educative e formative delle scienze motorie

UDA 5.2

AVANGUARDIA GOURMET & SOCIAL

- Competenza 9 in uscita

La pratica sportiva sostenibile e creativa:

- La creatività e la sostenibilità nelle attività sportive
- Esercizi e attività in ambiente naturale, benefici e sostenibilità.

UDA 5.3

MATTEI OUTDOOR-PROJECTS & LIFELONG LEARNING

- Competenza 9 in uscita

La pratica sportiva sostenibile e creativa:

- La creatività e la sostenibilità nelle attività sportive
- Spazi liberi e attività in ambiente naturale

Attività di progetto : “Nuovi ritmi a scuola, il gusto e la creatività tra il dentro e il fuori”:

Questo progetto segue gli alunni per tutto il quinquennio e attraverso le varie esperienze e le attività pratiche, cerca di consegnare agli studenti, strumenti validi per orientarsi nel corso di tutta vita, li stimola verso la consapevolezza del significato di equilibrio psico-fisico e li aiuta a saper scegliere sia come soggetto libero che come cittadino maturo.

Attività svolte nel triennio:

- A.s. 2021/22: -comunità di pratica, la buona gestione del rifiuto in collaborazione con REA
- A.s. 2022/23: -comunità di pratica, la buona gestione del rifiuto in collaborazione con REA
-Seminario: biodiversità, alimentazione sana per lo sportivo e sostenibile per il pianeta. Incontro con la biologa nutrizionista Dott.ssa Francesca Morichetti
- A.s. 2023/24: -comunità di pratica, la buona gestione del rifiuto in collaborazione con REA
-Seminario sulla professione di qualità e visita guidata al Castello della Gherardesca a Castagneto Carducci. Riflessioni e dibattito sui necessari e virtuosi atteggiamenti per lavorare nelle dimore storiche.
-Preparazione al PROM ballo di gala delle classi quinte

METODI UTILIZZATI

Lezioni frontali tecnico- pratiche

Metodo globale- analitico per le discipline individuali

Metodo ludico sportivo per gli sport di squadra

Esercitazioni individuali, a coppie, di gruppo e di squadra talvolta anche con l'utilizzo di un leader Circle time

Cooperative learning

Peer tutoring

Brainstorming

MEZZI UTILIZZATI

Attrezzi codificati e non codificati. Testo in adozione: Sullo sport, conoscenza, padronanza, rispetto del corpo - Del Nista- Parker- Tasselli

Strumenti audiovisivi

Video lezioni

SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Spazi: palestra e spazi all'aperto.

Tempi: durante tutto l'anno scolastico

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Nelle Scienze Motorie gli studenti presentano una disomogeneità di livelli di competenza perché le competenze apprese all'esterno delle ore curricolari incidono in modo decisivo sui livelli di partenza degli studenti e le capacità motorie degli stessi sono notevolmente differenziate. La valutazione, pertanto, verificherà il significativo miglioramento delle abilità conseguite durante l'anno scolastico in termini di conoscenze e competenze, dando notevole valore all'impegno e alla partecipazione dimostrati. Scala dei voti da 1 a 10. Si rimanda alla griglia allegata al documento del 15 maggio.

STRUMENTI DI VERIFICA ADOTTATI

Osservazione diretta e sistematica sul comportamento motorio e relazionale degli alunni effettuata durante lo svolgimento della normale attività didattica; test motori; percorsi polivalenti e circuiti allenanti. Quesiti orali effettuati durante le attività praticate. Verifiche scritte e relazioni

di cui si è fatta diretta esperienza.

Prove effettuate:

- primo trimestre:
- 3 verifiche pratiche 1
- Scritta secondo pentamestre: 3 verifiche
- Pratiche :2 verifiche

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Vorrei premettere che, questo gruppo classe mi è stato assegnato solo quest'anno. Alcuni studenti della classe sono stati miei alunni durante il biennio. E' risultato necessario quindi, nel primo periodo dell'anno scolastico, dedicare tempo per conoscerci e ri-conoscerci reciprocamente. Presentando il programma nei primi giorni di scuola, è stata sottolineata l'importanza del lavoro di gruppo, della cooperazione e dell'assistenza ai compagni. Abbiamo trattato il tema della motivazione e di come possiamo trovarla (o mantenerla) quando affrontiamo compiti difficili o che non ci attraggono particolarmente, cercando di stimolare, con la guida del docente, le propensioni individuali inserite in un contesto primariamente relazionale. Inoltre, è stato più volte ricordato come sia fondamentale sapersi valutare, per conoscere meglio il proprio "bagaglio motorio", conoscere se stessi e sviluppare una sana autostima. Se gli obiettivi preventivati in termini di conoscenze, abilità e competenze sono stati sufficientemente raggiunti da tutti gli alunni, non altrettanto si è riusciti a creare un clima collaborativo e partecipativo come si addice ad una classe quinta. Le capacità motorie e la tecnica specifica di ogni disciplina sportiva praticata risultano comunque complessivamente più che sufficienti.

La partecipazione della classe, alle lezioni pratiche, è risultata talvolta dispersiva e settoriale ma complessivamente sufficiente. Alcuni alunni hanno dimostrato scarso entusiasmo nell'accogliere iniziative di progetto. L'impegno profuso è stato nel complesso sufficiente e ha permesso loro, una autonoma capacità di organizzazione delle competenze. Il giudizio complessivo sulla classe risulta più che sufficiente.

Rosignano Solvay, 7 maggio 2024

Materia: MATEMATICA

Docente: Prof. Andrea Belli

CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

UDA 5.1 IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE

MODULO 1 Ripasso prerequisiti per programma di quinta (competenza 3, 12)

Proporzioni e percentuali, applicazione al settore gastronomico e contabile.

Equazioni di primo e secondo grado.

Piano cartesiano, punti e loro coordinate.

La funzione esponenziale. Funzione esponenziale elementare con $0 < \text{base} < 1$ e $\text{base} > 1$; principali caratteristiche dei loro grafici.

Crescita batterica e funzione esponenziale.

MODULO 2 Funzioni (competenza 3, 12)

Cenni sulle relazioni.

Funzioni: definizione, funzioni reali di variabile reale.

Dominio e insieme immagine.

Tracciamento del grafico di una funzione per punti.

Dominio di funzioni polinomiali.

Dominio di funzioni razionali fratte e determinazione per via analitica.

Dal grafico di una funzione determinazione di dominio, immagini, zeri, segni.

MODULO 3 Limiti (competenza 3, 12)

Introduzione al concetto di limite a livello intuitivo.

Scrittura dei limiti (destro e sinistro) con linguaggio matematico.

Ricerca di limite, limite destro e limite sinistro dato il grafico di una funzione.

Ricerca di limiti per x che tende a più o meno infinito dato il grafico di una funzione.

Algebra dei limiti e forme di indecisione. Semplici applicazioni dell'algebra dei limiti

UDA 5.2 AVANGUARDIA SOCIAL & GOURMET (competenza 3, 10, 12)

Introduzione alla statistica. Le fasi dell'indagine statistica.

Popolazione, campione, carattere, modalità.

Frequenza assoluta, relativa e percentuale. La tabella delle frequenze.

Applicazione all'analisi dei prezzi di un secondo piatto di terra nei ristoranti della Toscana (scelta del campione, raccolta dati e organizzazione dell'indagine statistica).

UDA 5.3 MATTEI OUTDOOR (competenza 3, 10, 12)

Indici di posizione: media moda e mediana.

Applicazione a casi legati alla ristorazione, all'accoglienza e ai prezzi raccolti nell'UDA 5.2.

METODI UTILIZZATI

La classe, che ho conosciuto per la prima volta in questo anno scolastico, si è presentata da subito con un livello estremamente disomogeneo nella preparazione matematica di base e dell'impegno profuso. Al fine di limitare le conseguenze di tale situazione in ingresso, soprattutto per quanto riguarda le competenze aritmetiche e algebriche, e soprattutto per sopperire a un numero di ore disponibili per la didattica estremamente ridotto (si veda la sezione "obiettivi raggiunti"), con riferimento ai Moduli su funzioni e limiti si è optato per un **approccio prevalentemente grafico**, sia nell'esposizione dei concetti che nelle loro applicazioni. Si è tentato così di trasmettere agli studenti l'importante competenza di **lettura e interpretazione dei grafici**. In questo contesto i metodi utilizzati sono stati:

- Lezione frontale partecipata e discussione su applicazioni reali degli argomenti affrontati con utilizzo della LIM.

- Esercitazioni in classe in piccoli gruppi o individuali al posto, o alla LIM.
- Esercitazioni a casa.
- Correzione in classe dei lavori assegnati a casa.
- Vari metodi di apprendimento attivo, dal brainstorming al cooperative learning , ma soprattutto metodi basati sulla Ricerca-Azione per le Uda Multiasse.
- Per le applicazioni sono stati svolti: esercizi, simulazioni e problem solving cercando di favorire la creatività e ricreando situazioni della vita reale.

Durante l'anno si sono svolte inoltre azioni di recupero in itinere e una pausa didattica della durata di due settimane durante la quale è stato svolto un ripasso completo del programma del primo periodo per il recupero delle carenze.

MEZZI UTILIZZATI

Libro di testo: Sasso - Colori Della Matematica - Ed. Bianca Per Istituti Alberghieri Vol. A - Ed. Petrini.

Software ad uso didattico quali Google Fogli e Geogebra.

A supporto delle attività didattiche è stata utilizzata la piattaforma GOOGLE CLASSROOM, video su YOUTUBE e documenti preparati dall'insegnante.

SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Aula ordinaria e strumenti DDI (piattaforma Google Classroom, Geogebra, Youtube)

Ore settimanali: 2

Ore annuali: 66

Tempi effettivamente impiegati (alla data del 7 maggio): 51

CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

- Padronanza del linguaggio specifico
- Livello quantitativo del contenuto
- Capacità logico - operative e di applicazione a contesti reali
- Capacità di sintesi
- Originalità e creatività

STRUMENTI DI VERIFICA ADOTTATI

Prove scritte e orali.

Le griglie di valutazione sono quelle predisposte dal Dipartimento, presentate e spiegate agli studenti e sempre disponibili nelle fasi di verifica.

L'osservazione in itinere e l'interazione durante il lavoro in classe hanno contribuito alla valutazione orale così come la partecipazione durante l'anno scolastico.

La classe presenta casi BES di vario tipo per cui sono state attuate le misure e gli strumenti previsti da ciascun PDP o PEI.

Gli studenti hanno realizzato le loro mappe in modo autonomo.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe, che ho conosciuto per la prima volta in questo anno scolastico, ha raggiunto gli obiettivi previsti in maniera molto disomogenea a causa di carenze pregresse nelle abilità aritmetiche e algebriche propedeutiche al programma di quinta da parte di un buon numero di studenti e soprattutto delle poche ore effettivamente disponibili per lo svolgimento del programma. Infatti, oltre ad avere solo due ore alla settimana, particolarmente penalizzante è stata la distribuzione di queste nel quadro orario settimanale. Una delle due ore è collocata nel venerdì pomeriggio, dunque caratterizzata da una scarsa presenza degli studenti e comunque da un livello di concentrazione estremamente ridotto. A questo si aggiunga un calendario dell'anno scolastico 2023/24 sfavorevole per i giorni in cui sono previste le ore di matematica (giovedì e venerdì) e numerosi progetti PCTO e non PCTO che hanno sottratto ore alla didattica della matematica.

Anche il programma svolto ha subito una riduzione rispetto alla programmazione iniziale in conseguenza di quanto riportato precedentemente, soprattutto per i tempi molto ridotti a disposizione e per la necessità di mettere in atto frequenti azioni di recupero.

Al fine di limitare le conseguenze di quanto riportato nelle precedenti righe, con riferimento ai Moduli su funzioni e limiti si è optato per un approccio prevalentemente grafico, sia nell'esposizione dei concetti che nelle loro applicazioni. Si è tentato così di trasmettere agli studenti l'importante competenza di lettura e interpretazione dei grafici.

Alcuni alunni hanno raggiunto risultati, per quanto concesso dalle condizioni avverse sopra esposte, buoni o ottimi, altri si attestano sulla sufficienza, mentre solo un numero ristretto attualmente presenta una preparazione particolarmente lacunosa.

Alla luce di tutto ciò, gli obiettivi raggiunti in maniera talvolta essenziale sono:

- Conoscenze: acquisizione sommaria dei contenuti fondamentali.
- Abilità: saper individuare la risoluzione di semplici esercizi e problemi in vari contesti, comunicare e documentare il proprio lavoro.
- Competenze: i traguardi di competenza del 5° anno da Riforma dei Professionali per l'Asse Matematico sono:
 - Competenza di riferimento n°3: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici e anche in situazioni di lavoro relative all'area professionale di riferimento
 - Competenza di riferimento n°10: Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi, per l'analisi di semplici casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento.
 - Competenza di riferimento n°12: Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati, riferiti a situazioni applicative relative alla filiera di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.

Data 8 Maggio 2024

**GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE DI
SC. DEGLI ALIMENTI E SC. E CULTURA**

Punteggio totale della prova

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

INDICATORI	DESCRITTORI	Punteggio in base 20	Punteggio assegnato
COMPRESIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Comprensione difficoltosa con risposta approssimativa e superficiale	1	
	Comprensione adeguata con risposta essenziale e qualche errore interpretativo	2	
	Comprensione completa con risposta precisa e pertinente	3	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Assenza della maggior parte dei contenuti e quelli riportati non sono significativi	1	
	Assenza di alcuni contenuti e presenza di altri con gravi errori concettuali	2	
	Conoscenza superficiale dei contenuti	3	
	Conoscenza adeguata ed essenziale dei contenuti con argomentazione complessivamente coerente dei contenuti	4	
	Conoscenza completa con argomentazione precisa e pertinente dei contenuti	5	
	Conoscenza completa con argomentazione precisa ed approfondita, rielaborazione critica e personale dei contenuti	6	
PADRONANZA delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Non interpreta adeguatamente la richiesta, non individua le problematiche e/o le situazioni	1	
	individua le problematiche e/o le situazioni in modo parziale e non fornisce soluzioni	2	
	individua le problematiche e/o le situazioni in modo parziale e non fornisce soluzioni pertinenti	3	
	individua le problematiche e/o le situazioni in maniera sostanziale e soluzioni pertinenti senza motivarle proponendo collegamenti concettuali e operativi poco articolati e/o parziali.	4	
	individua le problematiche e/o le situazioni in modo esauriente, soluzioni pertinenti con un minimo di motivazione proponendo opportuni collegamenti concettuali e operativi.	5	
	Individua discretamente le problematiche e/o le situazioni motivando in maniera adeguata la tesi sostenuta proponendo opportuni collegamenti concettuali e operativi.	6	
	Individua strategie appropriate per la soluzione dei problemi proponendo originali collegamenti concettuali e operativi.	7	
	Individua strategie appropriate, formulando proposte operative originali per la soluzione dei problemi proponendo collegamenti concettuali e operativi personali e approfonditi.	8	
CORRETTEZZA morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Terminologia presente ma spesso inesatta, logica presente ma discontinua, analisi parziale e sintesi approssimativa. Forma espressiva modesta, caratterizzata da qualche errore	1	
	Terminologia pertinente e precisa, logica valida, analisi quasi completa, sintesi coerente e corretta. Forma espressiva linguisticamente corretta	2	
	Terminologia precisa e perfettamente utilizzata, logica valida e significativa, analisi completa e approfondita, sintesi corretta ed originale. Forma espressiva scorrevole caratterizzata da uno stile linguistico personale	3	

DELL'ALIMENTAZIONE (tutte le classi)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE ORALE SC. E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

CONOSCENZA	Non conosce l'argomento	0
	Conosce poco e in modo scorretto e frammentario l'argomento	1
	Conosce gli aspetti essenziali dell'argomento anche se con qualche incertezza o inesattezza	2
	Conosce l'argomento in tutti i suoi aspetti	3
COMPETENZA ESPOSITIVA	Esponde con un linguaggio decisamente scorretto	0,5
	Esponde con un linguaggio generico e con un lessico ripetitivo ed incerto	1
	Esponde con un linguaggio semplice, il lessico è adeguato	2
	Esponde con un linguaggio corretto e specifico	3
CAPACITA' DI ANALIZZARE e APPROFONDIRE	Dimostra notevoli difficoltà nel fornire chiarimenti e/o spiegazioni	0,5
	Se guidato sa dare chiarimenti e/o spiegazioni	1
	È in grado di chiarire e approfondire autonomamente	2
CAPACITA' DI SINTESI E DI COLLEGAMENTO	Non è in grado di sintetizzare e/o realizzare collegamenti	0
	Se guidato sa sintetizzare e collegare gli aspetti principali dell'argomento	0,5
	Sa collegare e sintetizzare in modo autonomo gli aspetti principali dell'argomento	1
CAPACITA' DI RIELABORAZIONE E VALUTAZIONE	Non è in grado di rielaborare e/ o di esprimere giudizi	0
	Se opportunamente guidato è in grado di esprimere giudizi significativi e di rielaborare	0,5
	E' in grado di esprimere giudizi e di rielaborare in modo autonomo e/o originale	1

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA, QUESITI A RISPOSTA APERTA di Lab. Di enogastronomia triennio

STUDENTE _____ CLASSE _____ DATA _____

ARGOMENTO/I _____

INDICATORE	DESCRITTORE	LIVELLO	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
Comprensione del testo introduttivo o della tematicaproposta o della consegna operativa	L'alunno non comprende il testo e la consegna data e non rielabora le informazioni in modo pertinente.	1	
	L'alunno comprende sufficientemente il testo e la consegna data e rielabora le informazioni in modo adeguato.	2	
	L'alunno interpreta correttamente il testo e la consegna datae rielabora le informazioni in modo ampio e completo.	3	
Conoscenza Conoscenza dei temi, dei	Conosce in modo confuso, scorretto e lacunoso l'argomento. Il testo prodotto non è pertinente alle richiestee presenta numerose lacune.	0	

concetti e principi inerenti all'argomento e ai relative obiettivi prefissati	Conosce gli argomenti della disciplina in modo frammentario e disorganico. Il testo prodotto è parzialmente pertinente alle richieste e presenta alcune lacune.	1	
	Conosce in modo incompleto, superficiale, incerto gli elementi fondamentali della disciplina. Il testo prodotto è parzialmente pertinente alle richieste.	2	
	Conosce gli elementi fondamentali della disciplina. . Il prodotto si presenta semplice, ma sostanzialmente pertinente.	3	
	Conosce gli argomenti in modo ampio e completo. Il testo prodotto, pertinente alle richieste, si presenta semplice ma completo e corretto.	4	
	Conosce gli argomenti in maniera avanzata, dettagliata ed approfondita. Il testo prodotto, pertinente alle richieste, si presenta completo e ricco di spunti personali.	5-6	
Competenza Rispetto della consegna, correttezza del linguaggio specifico di settore, conoscenza, varietà e ricchezza espressiva, soluzione dei problemi proposti, autonomia di pensiero	L'alunno non possiede sufficiente padronanza delle competenze tecnico professionali, non utilizza il linguaggio specifico di settore, pertanto il prodotto elaborato non è attinente alla richiesta.	1-2	
	L'alunno possiede una superficiale padronanza delle competenze tecnico professionali, il prodotto risulta semplice e poco articolato.	3-4	
	L'alunno possiede un'adeguata padronanza delle competenze tecnico professionali, il prodotto elaborato risulta semplice, ma efficace.	5-6	
	L'alunno possiede una buona/ ottima padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto completo e articolato.	7-8	
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente	L'alunno dimostra di non saper argomentare, né collegare e sintetizzare le informazioni. Utilizza la terminologia tecnica in modo essenziale e con varie imprecisioni.	1	
	L'alunno dimostra di saper argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo semplice, ma corretto. Utilizza la terminologia tecnica in modo adeguato.	2	
	L'alunno dimostra di saper argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo ampio ed esauriente. Utilizza la terminologia tecnica in modo puntuale e preciso.	3	
PUNTEGGIO TOTALE			____/20

CONVERSIONE DEL PUNTEGGIO DA VENTESIMI IN 10

3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER ATTRIBUZIONE DEL VOTO

INDICATORE	DESCRITTORE
1-3	Gravemente insufficiente
4	Insufficiente
5	Mediocre
6-6.5	Sufficiente
7-7.8	Discreto
8-9	Buono
10	Ottimo

Firma del docente _____

Firma dell'alunno _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA ORALE di LAB. Enogastronomia settore cucina triennio

STUDENTE _____ CLASSE _____ DATA _____

ARGOMENTO/I _____

INDICATORE	DESCRITTORE	LIVELLO	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
Conoscenza	Non conosce l'argomento richiesto, pertanto non è in grado di argomentare la richiesta	0	
	Conosce parzialmente l'argomento e in modo scorretto-frammentario	1	
	Conosce gli aspetti essenziali-basici dell'argomento, anche se con qualche incertezza o inesattezza	2	
	Conosce l'argomento in modo avanzato e corretto in tutti i suoi aspetti	3	
Competenza espositiva	L'esposizione è carente nella proprietà lessicale e nella fluidità del discorso	0	
	Espone in modo frammentario con lessico ripetitivo-generico e non sempre corretto	1	
	Espone i contenuti fondamentali in modo semplice, con linguaggio basilico e lessico adeguato	2	
	Espone in maniera ricca, elaborata, personale con un lessico sempre appropriato, linguaggio corretto e specifico	3	
Capacità di analizzare-approfondire	Non è in grado di chiarire	0	
	Se guidato sa dare chiarimenti e/o spiegazioni	1	
	È in grado di chiarire o approfondire	2	
Capacità di sintesi-di collegamento	Non effettua alcun collegamento logico, non è in grado di effettuare né analisi né alcuna forma di rielaborazione dei contenuti	0	
	Analisi e sintesi sono elementari senza approfondimenti autonomi né critici. Se guidato sa collegare gli aspetti principali dell'argomento	1	
	È capace di rielaborare autonomamente e in modo critico e autonomo i contenuti, effettuando analisi approfondite e sintesi complete ed efficaci.	2	
PUNTEGGIO TOTALE			_____/10

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER ATTRIBUZIONE DEL VOTO

INDICATORE	DESCRITTORE
1-3	Gravemente insufficiente
4	Insufficiente
5	Mediocre
6-6.5	Sufficiente
7-7.8	Discreto
8-9	Buono
10	Ottimo

Firma del docente _____

Firma dell'alunno _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA PRATICA di LAB. Enogastronomia

settore cucina triennio

STUDENTE _____ CLASSE _____ DATA _____

RUOLO ASSEGNATO	EF DE ISINE	CHEF DE PARTIE	COMMIS DE CUISINE	PATISSIER	
INDICATORE	DESCRITTORE			LIVELLO	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
Aspetto e cura della persona, cura e completezza della divisa professionale	L'alunno si presenta senza divisa			1	
	L'alunno si presenta con aspetto non curato, divisa incompleta e stropicciata e/o sporca			2	
	L'alunno si presenta con aspetto poco curato, divisa incompleta.			3	
	L'alunno si presenta con aspetto abbastanza curato, divisa completa e ben preservata			4	
	L'alunno si presenta con aspetto curato nei minimi dettagli, divisa complete e ben preservata				
Rispetto delle mansioni, ordine e pulizia della propria postazione di lavoro	Non rispetta le mansioni assegnatogli, non rispetta le norme igieniche e non tiene in ordine la propria postazione.			1	
	Rispetta parzialmente le mansioni assegnatogli, rispetta poco le norme igieniche e tiene la propria postazione perfettamente non in ordine.			2	
	Rispetta totalmente le mansioni assegnatogli, rispetta tutte le norme igieniche e tienela propria postazione perfettamente in ordine.			3	
Collaborazione, partecipazione, linguaggio verbale e non verbale nei confronti dei colleghi e degli ospiti	Rifiuta il lavoro in gruppo, non partecipa spontaneamente alle attività e/o deve essere continuamente sollecitato. Usa un linguaggio non consono, non è aperto al dialogo. Tiene un comportamento scorretto e poco collaborativo con ospiti e compagni.			1	
	Coopera al lavoro di gruppo, anche se in modo discontinuo. Partecipa spontaneamente alle attività, talvolta necessita di richiami per seguire le indicazioni. Usa un discreto linguaggio verbale e non con i propri compagni e ospiti, è aperto al dialogo. Tiene un comportamento corretto e collaborativo.			2	
	Coopera e contribuisce in modo attivo al lavoro di gruppo. Partecipa spontaneamente alle attività. Segue le indicazioni fornite. Usa un linguaggio impeccabile. Tiene un comportamento esemplare e collaborativo.			3	
Precisione nell'esecuzione dei servizi e delle varie mise en place Preparazione e servizio delle varie tipologie di bevande di caffetteria/bar	Non conosce e di conseguenza esegue in maniera errata i vari stili di servizio. Non conosce le varie mise en place dei coperti e della sala.			1	
	Non conosce e non sa preparare i prodotti di caffetteria e non è in grado di realizzare bevande miscelate in quanto non possiede competenze adeguate				
	Esegue in modo non precisissimo e incerto i vari stili di servizio e le varie mise en place dei coperti e della sala.			2	
	Conosce, serve e prepara in modo incerto i vari prodotti di caffetteria. Conosce parzialmente le tecniche di miscelazione e prepara, se guidato, le bevande miscelate.				
	Esegue in modo corretto e autonomo i vari stili di servizio e le varie mise en place dei coperti e della sala.			3	
Conosce, serve e prepara con sicurezza i vari prodotti di caffetteria. Conosce le tecniche di miscelazione e prepara autonomamente le bevande miscelate.					
Organizzazione del lavoro	Non sa organizzare il lavoro, la sequenza dei processi è priva di logica.			1	
	Organizza il lavoro con alcuni errori e inesattezze.			2	
	Organizza il lavoro in modo coerente e adeguato, pur con incertezze			3	
	Organizza il lavoro in sequenza logica e con sicurezza.			4	

Autonomia di lavoro	Non è autonomo nel lavoro e non è in grado di utilizzare correttamente le informazioni ricevute.	1	
	Segue con qualche incertezza la metodica fornita, ma è pienamente autonomo.	2	

	Procede autonomamente nell'esecuzione del compito e mostra consapevolezza e competenza.	3
PUNTEGGIO TOTALE		____/20

CONVERSIONE DEL PUNTEGGIO DA VENTESIMI IN 10

3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER ATTRIBUZIONE DEL VOTO DELLA PROVA PRATICA PER primo biennio E triennio

INDICATORE	DESCRITTORE
1-3	Gravemente insufficiente
4	Insufficiente
5	Mediocre
6-6.5	Sufficiente
7-7.8	Discreto
8-9	Buono
10	Ottimo

Firma del docente _____

Firma dell'alunno _____

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PROF.SSA MANUELA COLMONE

Criteri di valutazione: si fa riferimento, con rielaborazione personale, al Quadro Comune Europeo per le Lingue (QCER), elaborato e utilizzato nelle Certificazioni Linguistiche, proposto e formalizzato in sede di Dipartimento:

Writing assessment scale	
RISPETTO DELLA CONSEGNA	
9-10	Fornisce informazioni con dettagli ben scelti e il contenuto è rilevante allo scopo del compito
8	Fornisce informazioni con dettagli relativamente chiari e diretti
7	Fornisce informazioni dettagliate solo in alcune parti del testo
6	Fornisce informazioni di base in maniera chiara e diretta
5	Fornisce informazioni poco dettagliate, con minori irrilevanze e/o omissioni
4	Fornisce informazioni non chiare e il contenuto è spesso irrilevante/incoerente
3	Non fornisce alcuna informazione
ORGANIZZAZIONE DEL TESTO	
9-10	Il testo è molto ben organizzato e coerente, con una grande varietà di connettori e con l'espressione di idee appropriate.
8	Il testo è organizzato e coerente, con molti connettori.
7	Il testo è organizzato abbastanza bene, con connettori basilari.
6	Il testo è sufficientemente organizzato e le idee sono sostanzialmente coerenti.
5	Il testo non è sufficientemente coerente, con assenza di connettori.
4	Il testo è disorganizzato e incoerente, difficile da comprendere.
3	Non fornisce alcuna informazione
ACCURATEZZA LESSICALE E GRAMMATICALE	
9-10	La scelta degli elementi lessicali è sempre appropriata e accurata; vengono usate delle strutture grammaticali complesse, senza errori.
8	Uso di un lessico appropriato e di buone strutture grammaticali, con pochi errori.
7	La scelta degli elementi lessicali è spesso accurata e appropriata. Vi è una buona padronanza delle strutture grammaticali, con la presenza di alcuni errori.
6	Uso di un lessico di base e di strutture grammaticali semplici. Ci sono alcuni errori grammaticali, ortografici, sintattici e di punteggiatura.
5	La scelta degli elementi lessicali è spesso inappropriata. Vi è poca padronanza grammaticale e vi sono errori grammaticali, ortografici, nell'uso delle maiuscole e nella punteggiatura.
4	La scelta degli elementi lessicali è inappropriata. Manca la padronanza grammaticale e vengono fatti errori sistematici grammaticali, ortografici, nell'uso delle maiuscole e nella punteggiatura.
3	Non fornisce alcuna informazione
CREATIVITA'	
9-10	Presenta pensieri complessi e un grado di creatività ed originalità eccellenti.
8	Presenta alcune idee e considerazioni personali originali.
7	Presenta buone idee ed esprime alcune considerazioni personali con pensieri semplici e ripetitivi.

6	Presenta poche idee e considerazioni personali.
5	Presenta poche idee, povere di creatività e originalità.
4	Non presenta alcun livello di creatività né considerazioni personali. I pensieri espressi sono confusi o incoerenti.
3	Non fornisce alcuna informazione

	<u>SPEAKING assessment scale</u>
	GRAMMATICA E LESSICO
9-10	Mostra un alto grado di padronanza delle strutture grammaticali e usa un lessico appropriato e complesso
8	Mostra un alto grado di padronanza di strutture grammaticali semplici e usa un lessico appropriato e, a tratti, complesso.
7	Mostra un buon grado di padronanza di strutture grammaticali semplici e usa un lessico appropriato per parlare di argomenti familiari
6	Mostra un sufficiente grado di padronanza di strutture grammaticali semplici e usa un lessico non sempre appropriato
5	Mostra solo a tratti la padronanza di strutture grammaticali semplici
4	Non mostra un sufficiente grado di padronanza di strutture grammaticali semplici e usa un lessico non appropriato
3	Non si esprime
	PRONUNCIA
9-10	L'intonazione e la pronuncia sono appropriate e le frasi corrette. L'accento è posto correttamente durante la pronuncia di parole e frasi. I suoni individuali sono articolati chiaramente
8	È facilmente intelligibile e usa la fonologia in maniera appropriata
7	È, nel complesso, intelligibile e ha un buon controllo della fonologia
6	È, nel complesso, intelligibile, ma ha un controllo sufficiente della fonologia
5	È, poco intelligibile ed ha un controllo limitato della fonologia
4	È inintelligibile e non ha un controllo della fonologia
3	Non si esprime
	GESTIONE DEL DISCORSO
9-10	Produce un discorso fluido e coeso, senza esitazioni.
8	Produce un discorso fluido e coeso, con qualche esitazione.
7	Produce un discorso con qualche esitazione.
6	Produce risposte caratterizzate da brevi frasi, con qualche esitazione e frequenti ripetizioni. Utilizza strumenti di coesione basilari.
5	Produce risposte caratterizzate da brevi frasi, con esitazione. Raramente utilizza strumenti di coesione
4	Produce risposte caratterizzate da brevi frasi, con molta esitazione. Non utilizza strumenti di coesione.
3	

READING COMPREHENSION assessment scale	
Non risponde	0
Risponde in modo completamente errato	0,5
Risponde parzialmente e con diversi errori lessicali, grammaticali e sintattici	1
Risponde parzialmente e/o in modo frammentario	1,5
Risponde correttamente come contenuto ma copiando interamente dal testo senza rielaborare. Risponde correttamente come contenuto ma con molti errori lessicali, grammaticali e sintattici	2
Risponde in modo sufficientemente chiaro e corretto con errori che non compromettono la comprensione	3
Risponde in modo completo e con lessico sostanzialmente appropriato, ma in presenza di lievi scarti linguistici	4
Risponde in modo completo e correttamente, senza inesattezze linguistiche e con lessico appropriato. Risponde rielaborando in modo corretto e personale	5

A seconda del testo proposto, il questionario prevede un numero variabile di domande aperte, ciascuna valutata con il punteggio 0-5. Tuttavia, si precisa che, in caso di verifiche SCRITTE oggettive, il punteggio sarà immediato e matematico.

TRADUZIONE			
COMPLETEZZA DELLA TRADUZIONE	CORRETTEZZA MORFO-SINTATTICA	COMPRESIONE	RESA IN ITALIANO
Testo tradotto integralmente: 1	Puntuale: 4	Completa: 3	Corretta, con adeguate e consapevoli scelte lessicali: 2
Testo tradotto quasi integralmente: 0,5	Con imprecisioni: 3,5	Adeguate: 2,5	Corretta, scorrevole: 1,5
Testo tradotto parzialmente: 0,25	Con errori: 3-2	Generale: 2	Meccanica: 1
	Limitata: 1	Parziale: 1,5-1	Imprecisa: 0,5
	Molto limitata: 0,5	Molto limitata: 0-5-0,25	Scorretta: 0,25
Studente:			
Punteggio finale (somma):			

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

Tipologia A: Analisi del testo letterario

CANDIDATO:

Indicatori generali	1. Competenze testuali	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.	Sviluppa il testo in modo:	
			coerente, coeso, personale	20
			ben organizzato, coerente e coeso	18
			chiaro e adeguato	16
			in complesso chiaro e lineare	14
			semplice, con incertezze	12
			meccanico	10
			incerto e poco lineare	8
			molto confuso	6
			del tutto inadeguato	4
	2. Competenze linguistiche	Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Si esprime in modo:	
			corretto, appropriato, personale	20
			corretto, appropriato, efficace	18
			corretto e appropriato	16
			complessivamente corretto	14
			generalmente corretto, con alcune incertezze	12
			non del tutto corretto, con alcuni errori	10
			poco corretto e appropriato	8
			scorretto e inappropriato	6
			del tutto errato	4
	3. Competenze ideative e rielaborative	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Esprime conoscenze e valutazioni:	
			approfondite, articolate e originali	20
			approfondite e articolate	18
			pertinenti e adeguate	16
			pertinenti	14
			essenziali e sufficientemente motivate	12
			superficiali	10
			incerte e frammentarie	8
			scarse e prive di spunti critici	6
			del tutto inadeguate	4
	4. Competenze testuali specifiche Analisi e interpretazione testo letterario	Rispetto dei vincoli posti nella consegna.	Sviluppa le consegne in modo:	
			pertinente ed esauriente	10
			pertinente e abbastanza esauriente	9
			pertinente, ma non del tutto esauriente	8
			pertinente e, nel complesso, corretto	7

			sufficientemente pertinente e corretto	6
			superficiale e approssimativo	5
			parziale e poco preciso	4
			lacunoso e impreciso	3
			gravemente incompleto	2
	Comprensione del testo.	Comprende il testo:		
		in tutti i suoi snodi concettuali		10
		in quasi tutti i suoi snodi concettuali		9
		individuando i temi portanti		8
		individuando nel complesso i temi portanti		7
		nei nuclei essenziali		6
		riconoscendo solo alcuni nuclei essenziali		5
		in modo parziale e superficiale		4
		in minima parte e/o fraintende		3
		gravemente inadeguato/nullo		2
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica.	Analizza il testo in modo:		
		puntuale, ampio e articolato		10
		puntuale, ampio e abbastanza articolato		9
		puntuale, corretto, ma poco articolato		8
		abbastanza chiaro e corretto		7
		sostanzialmente chiaro e corretto		6
		parziale, generico e poco corretto		5
		semplificistico, superficiale e scorretto		4
		lacunoso e scorretto		3
		gravemente inadeguato/nullo		2
	Interpretazione del testo.	Contestualizza e interpreta in modo:		
		pertinente, approfondito e personale/originale		10
		pertinente, esauriente e abbastanza approfondito		9
		pertinente ed esauriente, con qualche approfondimento		8
		pertinente e abbastanza esauriente		7
		sostanzialmente pertinente e corretto		6
		pertinente e abbastanza esauriente		5
		esauriente		4
		sostanzialmente pertinente e corretto		3
				2

			parziale, generico e poco corretto semplicistico, superficiale e scorretto lacunoso e scorretto gravemente inadeguato/nulla	
PUNTEGGIO TOTALE				/100
Valutazione in ventesimi (/ 5)			Punteggio finale _____ / 20	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

Tipologia B: Analisi e produzione di un testo argomentativo

CANDIDATO: _

Indicatori generali	1. Competenze testuali	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.	Sviluppa il testo in modo: coerente, coeso, personale ben organizzato, coerente e coeso chiaro e adeguato in complesso chiaro lineare semplice, con incertezze meccanico incerto e poco lineare molto confuso del tutto inadeguato	20 18 16 14 12 10 8 6 4
	2. Competenze linguistiche	Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Si esprime in modo: corretto, appropriato, personale corretto, appropriato, efficace corretto e appropriato complessivamente corretto generalmente corretto, con alcune incertezze non del tutto corretto, con alcuni errori poco corretto e appropriato scorretto e inappropriato del tutto errato	20 18 16 14 12 10 8 6 4

	3. Competenze ideative e rielaborative	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Esprime conoscenze e valutazioni: approfondite, articolate e originali 20 approfondite e articolate pertinenti e adeguate 18 pertinenti 16 essenziali e sufficientemente motivate 12 superficiali 10 incerte e frammentarie 8 scarse e prive di spunti critici 6 del tutto inadeguate 4	
Indicatori specifici Tip. B: Analisi e produzione di un testo argomentativo	4. Competenze testuali specifiche Analisi e produzione di un testo argomentativo	Comprensione del testo	Comprende il testo: in tutti i suoi snodi argomentativi 10 in quasi tutti i suoi snodi argomentativi 9 individuandone i temi portanti 8 individuando nel complesso i temi portanti nei nuclei essenziali 7 riconoscendo alcuni nuclei essenziali 6 riconoscendo solo la linea generale 5 dell'argomentazione 4 riconoscendo l'argomentazione in modo parziale e superficiale 3 in minima parte e/o fraintende 2	
		Individuazione di tesi e argomentazioni presenti nel testo	Individua tesi e argomentazioni in modo: completo, consapevole e approfondito 10 completo, consapevole e abbastanza approfondito 9 completo e abbastanza consapevole 8 abbastanza completo e abbastanza approfondito 7 essenziale e sintetico 6 parziale e non sempre corretto 5 4	

			parziale e per lo più confuso confuso e disorganico gravemente inadeguato	3 2
		Percorso ragionativo e uso di connettivi pertinenti	Struttura l'argomentazione in modo: chiaro, congruente e ben articolato chiaro, congruente e articolato chiaro, congruente e abbastanza articolato abbastanza chiaro e abbastanza congruente globalmente chiaro e congruente non sempre chiaro e congruente superficiale e poco congruente superficiale e confuso incerto e privo di elaborazione	10 9 8 7 6 5 4 3 2
		Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali richiesti	I riferimenti culturali risultano: ampi, precisi e funzionali al discorso ampi, precisi e abbastanza funzionali al discorso ampi e abbastanza precisi abbastanza ampi e abbastanza precisi sostanzialmente chiari e corretti parziali, generici e poco corretti semplicistici, superficiali e scorretti limitati e per lo più scorretti poco pertinenti o assenti	10 9 8 7 6 5 4 3 2
PUNTEGGIO TOTALE				/100
Valutazione in ventesimi (/ 5)			Punteggio finale _____ / 20	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

Tipologia C: Riflessione critica di carattere espositivo argomentativo

CANDIDATO:

Indicatori generali	1. Competenze testuali	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.	Sviluppa il testo in modo: coerente, coeso, personale ben organizzato, coerente e coeso chiaro e adeguato alla tipologia chiaro e lineare semplice, con alcune incertezze meccanico incerto e poco lineare molto confuso del tutto inadeguato	20 18 16 14 12 10 8 6 4
	2. Competenze linguistiche	Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Si esprime in modo: corretto, personale corretto, efficace Corretto, appropriato corretto corretto e incerto non del tutto corretto, con alcuni errori poco corretto e appropriato scorretto e inappropriato del tutto errato	20 18 16 14 12 10 8 6 4
	3. Competenze ideative e rielaborative	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Esprime conoscenze e valutazioni: approfondite articolate e originali approfondite articolate pertinenti e adeguate pertinenti essenziali e sufficientemente motivate superficiali incerte e frammentarie scarse e prive di spunti critici del tutto inadeguate	20 18 16 14 12 10 8 6 4
Indicatori specifici Tip. C: Riflessione critica di carattere espositivo argomentativo	4. Competenze testuali specifiche Riflessione critica di	Pertinenza del testo rispetto alla traccia (Coerenza del titolo e dell'eventuale paragrafazione)	Sviluppa la traccia (eventualmente titola e paragrafa in modo:	
			pertinente, esauriente e personale	20
			pertinente ed esauriente	18
			pertinente, ma non del tutto esauriente	16
				14
			20	

	carattere espositivo-argomentativo		pertinente e nel complesso corretto	18	
			sostanzialmente pertinente corretto	12	
			superficiale	10	
			parziale e poco preciso	8	
			lacunoso e impreciso	6	
			gravemente incompleto	4	
	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Articola l'esposizione in modo: ordinato, lineare e personale ordinato e lineare ordinato e complessivamente lineare	10		
			9		
			8		
			6		
			sostanzialmente ordinato e lineare	5	
			poco ordinato e poco lineare semplice e confuso disorganico inadeguato rispetto alla tipologia	4 3 2	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali richiesti	I riferimenti culturali risultano: ampi, precisi e funzionali al discorso ampi, precisi e abbastanza funzionali al discorso ampi e abbastanza precisi abbastanza ampi e abbastanza precisi sostanzialmente chiari e corretti parziali, generici e poco corretti semplificistici, superficiali e scorretti limitati e per lo più scorretti poco pertinenti o assenti	10			
		9			
		8			
		7			
		6			
		5			
		4			
		3			
2					
PUNTEGGIO TOTALE				/100	
Valutazione in ventesimi (/ 5)			Punteggio finale _____ / 20		

Griglia di valutazione delle prove orali ITALIANO STORIA ED.CIV.

ALUNNA/O CLASSE DATA

CONOSCENZE	DESCRITTORI	PT	PUNTI AS-SEGNATI
	Organiche, approfondite e ampliate in modo autonomo e personale.	10	
	Complete, organiche articolate e con approfondimenti autonomi.	9	
	Sostanzialmente complete con qualche approfondimento autonomo	8	
	Essenziali con eventuali approfondimenti guidati	7	

ABILITÀ	Essenziali, ma non approfondite	6
	Superficiali e incerte	5
	Superficiali e lacunose	4
	Frammentarie e gravemente lacunose	3
	Nulle	2
	Applica le conoscenze in modo corretto, autonomo e creativo a problemi complessi.	10
	Applica le conoscenze in modo corretto ed autonomo anche a problemi complessi	9
	Applica autonomamente le conoscenze a problemi complessi in modo globalmente corretto.	8
	Esegue correttamente compiti semplici e applica le conoscenze anche a problemi complessi, ma con qualche imprecisione.	7
	Esegue compiti semplici senza errori sostanziali, ma con alcune incertezze.	6
	Applica le conoscenze con imprecisione nell'esecuzione di compiti semplici.	5
	Applica le conoscenze minime, se guidato, ma con errori anche nell'esecuzione di compiti semplici.	4
	Applica le conoscenze minime, se guidato, e con gravi errori	3
	Non rilevabili	2
	COMPETENZE	Comunica in modo efficace e articolato. Legge criticamente fatti ed eventi, documenta adeguatamente il proprio lavoro. Gestisce situazioni nuove, individuando soluzioni originali
Comunica in modo efficace ed articolato. Rielabora in modo personale e critico, documenta il proprio lavoro. Gestisce situazioni nuove e complesse		9
Comunica in modo efficace ed appropriato. Compie analisi corrette ed individua collegamenti. Rielabora autonomamente e gestisce situazioni nuove non complesse		8
Comunica in modo abbastanza efficace e corretto. Effettua analisi coglie gli aspetti fondamentali, incontra qualche difficoltà nella sintesi		7
Comunica in modo semplice, ma adeguato. Incontra qualche difficoltà nelle operazioni di analisi e di sintesi.		6
Comunica in modo non sempre coerente. Ha difficoltà a cogliere i nessi logici; compie analisi lacunose		5
Comunica in modo inadeguato, non compie operazioni di analisi		4
Comunica in modo scorretto e improprio		3
Non rilevabili		2

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA ORALE di LAB. SALA E VENDITA triennio

STUDENTE _____ CLASSE _____ DATA _____

ARGOMENTO/I _____

INDICATORE	DESCRITTORE	LIVELLO	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
Conoscenza	Non conosce l'argomento richiesto, pertanto non è in grado di argomentare la richiesta	0	
	Conosce parzialmente l'argomento e in modo scorretto-frammentario	1	
	Conosce gli aspetti essenziali-basici dell'argomento, anche se con qualche incertezza o inesattezza	2	
	Conosce l'argomento in modo avanzato e corretto in tutti i suoi aspetti	3	
Competenza espositiva	L'esposizione è carente nella proprietà lessicale e nella fluidità del discorso	0	
	Esponde in modo frammentario con lessico ripetitivo-generico e non sempre corretto	1	
	Esponde i contenuti fondamentali in modo semplice, con linguaggio basico e lessico adeguato	2	
	Esponde in maniera ricca, elaborata, personale con un lessico sempre appropriato, linguaggio corretto e specifico	3	
Capacità di analizzare-approfondire	Non è in grado di chiarire	0	
	Se guidato sa dare chiarimenti e/o spiegazioni	1	
	È in grado di chiarire o approfondire	2	
Capacità di sintesi-di collegamento	Non effettua alcun collegamento logico, non è in grado di effettuare né analisi né alcuna forma di rielaborazione dei contenuti	0	
	Analisi e sintesi sono elementari senza approfondimenti autonomi né critici. Se guidato sa collegare gli aspetti principali dell'argomento	1	
	È capace di rielaborare autonomamente e in modo critico e autonomo i contenuti, effettuando analisi approfondite e sintesi complete ed efficaci.	2	
PUNTEGGIO TOTALE			____/10

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER ATTRIBUZIONE DEL VOTO

INDICATORE	DESCRITTORE
1-3	Gravemente insufficiente
4	Insufficiente
5	Mediocre
6-6.5	Sufficiente
7-7.8	Discreto
8-9	Buono
10	Ottimo

Firma del docente _____

Firma dell'alunno _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA, QUESITI A RISPOSTA APERTA di LAB. SALA E VENDITA triennio

STUDENTE _____ CLASSE _____ DATA _____
 ARGOMENTO/I _____

INDICATORE	DESCRITTORE	LIVELLO	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	L'alunno non comprende il testo e la consegna data e non rielabora le informazioni in modo pertinente.	1	
	L'alunno comprende sufficientemente il testo e la consegna data e rielabora le informazioni in modo adeguato.	2	
	L'alunno interpreta correttamente il testo e la consegna data e rielabora le informazioni in modo ampio e completo.	3	
Conoscenza Conoscenza dei temi, dei concetti e principi inerenti all'argomento e ai relative obiettivi prefissati	Conosce in modo confuso, scorretto e lacunoso l'argomento. Il testo prodotto non è pertinente alle richieste e presenta numerose lacune.	0	
	Conosce gli argomenti della disciplina in modo frammentario e disorganico. Il testo prodotto è parzialmente pertinente alle richieste e presenta alcune lacune.	1	
	Conosce in modo incompleto, superficiale, incerto gli elementi fondamentali della disciplina. Il testo prodotto è parzialmente pertinente alle richieste.	2	
	Conosce gli elementi fondamentali della disciplina. Il prodotto si presenta semplice, ma sostanzialmente pertinente.	3	
	Conosce gli argomenti in modo ampio e completo. Il testo prodotto, pertinente alle richieste, si presenta semplice ma completo e corretto.	4	
	Conosce gli argomenti in maniera avanzata, dettagliata ed approfondita. Il testo prodotto, pertinente alle richieste, si presenta completo e ricco di spunti personali.	5-6	
Competenza Rispetto della consegna, correttezza del linguaggio specifico di settore, conoscenza, varietà e ricchezza espressiva, soluzione dei problemi proposti, autonomia di pensiero	L'alunno non possiede sufficiente padronanza delle competenze tecnico professionali, non utilizza il linguaggio specifico di settore, pertanto il prodotto elaborato non è attinente alla richiesta.	1-2	
	L'alunno possiede una superficiale padronanza delle competenze tecnico professionali, il prodotto risulta semplice e poco articolato.	3-4	
	L'alunno possiede un'adeguata padronanza delle competenze tecnico professionali, il prodotto elaborato risulta semplice, ma efficace.	5-6	
	L'alunno possiede una buona/ ottima padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto completo e articolato.	7-8	
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente	L'alunno dimostra di non saper argomentare, né collegare e sintetizzare le informazioni. Utilizza la terminologia tecnica in modo essenziale e con varie imprecisioni.	1	
	L'alunno dimostra di saper argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo semplice, ma corretto. Utilizza la terminologia tecnica in modo adeguato.	2	
	L'alunno dimostra di saper argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo ampio ed esauriente. Utilizza la terminologia tecnica in modo puntuale e preciso.	3	
PUNTEGGIO TOTALE			____/20

CONVERSIONE DEL PUNTEGGIO DA VENTESIMI IN 10

3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER ATTRIBUZIONE DEL VOTO

INDICATORE	DESCRITTORE
1-3	Gravemente insufficiente
4	Insufficiente
5	Mediocre
6-6.5	Sufficiente
7-7.8	Discreto
8-9	Buono
10	Ottimo

Firma del docente _____

Firma dell'alunno _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SEMISTRUTTURATA di LAB. SALA E VENDITA triennio

STUDENTE _____ CLASSE _____ DATA _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

TIPOLOGIA DI QUESTITO	INDICATORI	PUNTEGGIO
Quesito a risposta aperta (max. 5 pt.).	Risposta completa e approfondita con contenuti ampliati autonomamente	5
	Risposta completa ma poco approfondita	4
	Risposta essenziale, non approfondita ma corretta (sufficiente)	3
	Risposta parziale, non approfondita e talvolta imprecisa	2
	Risposta appena abbozzata	1
	Nessuna risposta o risposta sbagliata	0
Frase, immagine o tabella a completamento.	Ogni completamento corretto	1
	Ogni completamento sbagliato o mancante	0
Termine corrispondente a definizione data.	Ogni termine individuato correttamente	1
	Ogni termine errato o non individuato	0
Test a scelta multipla	Ogni risposta corretta	1
	Ogni risposta mancata o sbagliata	0
Test vero o falso	Ogni risposta esatta, con falso motivato correttamente	1
	Ogni risposta sbagliata, mancante o con falso non motivato	0

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER ATTRIBUZIONE DEL VOTO

INDICATORE	DESCRITTORE
1-3	Gravemente insufficiente
4	Insufficiente
5	Mediocre
6-6.5	Sufficiente
7-7.8	Discreto

8-9	Buono
10	Ottimo

pt ___/61 = pt ___/10

Firma del docente _____

Firma dell'alunno _____

S. Giordani - Griglie di valutazione classi quinte ARTE E TERRITORIO

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER ORALE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE ORALE		
OTTIMO (9-10)	Conoscenze articolate, molto approfondite e con buoni apporti personali.	Notevole capacità di giudizi specifici
BUONO (8)	Conoscenze complete e sistematiche.	Rielaborazioni delle informazioni in linguaggi personali
DISCRETO (7)	Conoscenze acquisite in modo ordinato ed adeguato	Organizzazione delle informazioni
SUFFICIENTE (6)	Conoscenze delle idee essenziali della disciplina	Esposizione delle informazioni di base
SCARSO (5)	Conoscenze incomplete, parziali o settoriali della disciplina	Organizzazione delle informazioni in linguaggi personali
INSUFFICIENTE (4)	Conoscenze lacunose e frammentarie della disciplina.	Organizzazione delle informazioni in linguaggi personali approssimativi
GRAVEMENTE INSUFFICIENTE (3)	Conoscenze molto lacunose e frammentarie della disciplina	Organizzazione delle informazioni confusa e linguaggio impreciso e approssimativo

GRAVEMENTE INSUFF. (2)	Conoscenze inesistenti della disciplina	Organizzazi con ling ade
---------------------------	--	--------------------------------

GRIGLIA DI VALUTAZIONE VERIFICHE ORALI MATEMATICA

Indicatori	
Conoscenze:	<i>Conoscenza di principi, teorie, concetti, termini, regole, procedure, metodi e tecniche.</i>
Abilità:	<i>Comprensione del testo, Completezza risolutiva, Correttezza nel calcolo algebrico. Uso corretto del linguaggio simbolico. Ordine e chiarezza espositiva. Capacità di orientarsi in situazioni nuove</i>
Competenze:	<i>Organizzazione e utilizzazione di conoscenze e abilità per analizzare e elaborare problemi o quesiti. Selezione dei percorsi risolutivi. Interventi e osservazioni appropriate. Comunicazione e argomentazione della soluzione. Originalità nelle risoluzioni</i>

Descrittori	Livello di preparazione / Voto
Nessuna comprensione degli elementi fondamentali del quesito posto Nessuna conoscenza dei contenuti proposti Utilizzo scorretto delle tecniche di calcolo Presenza di gravi errori Esposizione con errori formali e non conoscenza del linguaggio della disciplina	Completa Impreparazione Voto 3
Scarsa comprensione degli elementi fondamentali del quesito posto Conoscenza scarsa e lacunosa dei contenuti proposti Diffuse carenze nelle tecniche di calcolo Errori diffusi Esposizione con errori formali e conoscenza superficiale del linguaggio della disciplina	Gravemente insufficiente Voto 4

<p>Comprensione di non tutti gli elementi fondamentali del quesito posto Conoscenza frammentaria dei contenuti proposti Utilizzazione non sempre corretta delle tecniche di calcolo Presenza di lievi errori Esposizione con errori formali e con l'uso di un linguaggio non sempre appropriato</p>	<p>Insufficiente Voto 5</p>
<p>Comprensione degli elementi fondamentali del quesito posto Conoscenza, anche se non approfondita, dei contenuti proposti Utilizzazione corretta delle tecniche di calcolo Presenza di imprecisioni di calcolo Esposizione essenzialmente corretta con uso di un linguaggio non sempre rigoroso</p>	<p>Sufficiente Voto 6</p>
<p>Piena comprensione del quesito proposto Conoscenza adeguata dei contenuti proposti Utilizzazione corretta delle tecniche di calcolo Presenza di lievi imprecisioni di calcolo Esposizione appropriata</p>	<p>Discreto Voto 7</p>
<p>Buona conoscenza dei contenuti proposti Utilizzazione corretta delle tecniche di calcolo Capacità di orientamento in situazioni nuove con la guida del docente Esposizione appropriata con un utilizzo appropriato del linguaggio della disciplina</p>	<p>Buono Voto 8</p>
<p>Conoscenza completa ed approfondita del tema proposto Capacità di utilizzare i concetti acquisiti in modo sicuro nelle varie situazioni proposte Capacità di orientamento in situazioni nuove Esposizione con un linguaggio specifico corretto</p>	<p>Molto buono Voto 9</p>
<p>Conoscenza completa ed approfondita del tema proposto Capacità di utilizzare i concetti acquisiti in modo sicuro nelle varie situazioni proposte Capacità di orientamento in situazioni nuove e capacità di soluzioni originali Esposizione con un linguaggio specifico corretto</p>	<p>Ottimo Voto 10</p>

GRIGLIA DI VALUTAZIONE VERIFICHE SCRITTE MATEMATICA

VALUTAZIONE PER QUESITI A RISPOSTA CHIUSA

Tipologia di quesito	Assegnazione del punteggio
Scelta fra due opzioni Vero/Falso	0,5 punti per ogni risposta corretta
Collegamento Riconoscimento/Individuazione Scelta multipla Completamento Correzione autonoma	1 punto per ogni risposta corretta
Risposta multipla con motivazione	Fino a 2 punti per ogni risposta corretta per forma e contenuto

VALUTAZIONE PER QUESITI A RISPOSTA APERTA

Indicatori	
Conoscenze:	<i>Conoscenza di principi, teorie, concetti, termini, regole, procedure, metodi e tecniche.</i>
Correttezza e chiarezza degli svolgimenti:	<i>Comprensione del testo, Completezza risolutiva, Correttezza nei calcoli, nell'applicazione di tecniche e procedure. Ordine e chiarezza espositiva. Correttezza e precisione nell'esecuzione delle rappresentazioni geometriche e dei grafici.</i>
Capacità logiche ed argomentative:	<i>Organizzazione e utilizzazione di conoscenze e abilità per analizzare, scomporre, elaborare problemi o quesiti. Proprietà di linguaggio. Chiarezza e correttezza dei riferimenti teorici e dei processi risolutivi individuati. Comunicazione e argomentazione della soluzione puntuali e logicamente rigorose.</i>

PUNTEGGIO	CONOSCENZE	CORRETTEZZA E CHIAREZZA DEGLI SVOLGIMENTI	CAPACITÀ LOGICHE ED ARGUMENTATIVE
0	Assenti	Nessuna	Nessuna
1	Frammentarie e molto superficiali	Applica le conoscenze e le procedure acquisite con errori gravi	Svolgimento stentato; gravi errori di impostazione ed errato utilizzo del lessico specifico
2	Solo parzialmente esatte, non del tutto pertinenti e superficiali	Sa applicare le conoscenze e le procedure acquisite in compiti semplici, ma commette errori	Svolgimento incerto con frequenti errori; linguaggio inadeguato e con difficoltà nel lessico specifico
3	Essenziali, nel complesso corrette anche se con qualche imprecisione	Sa applicare le conoscenze e le procedure acquisite in compiti semplici, senza errori	Svolgimento abbastanza chiaro; impostazione globalmente corretta; linguaggio sostanzialmente adeguato anche se non sempre specifico
4	Corrette e coerenti con la traccia anche se non approfondite	Sa applicare le conoscenze e le procedure acquisite, ma con qualche lieve imprecisione	Svolgimento corretto e impostazione chiara e ordinata; utilizzo abbastanza appropriato del linguaggio specifico
5	Complete, approfondite e ben argomentate	Applica le conoscenze e le procedure in problemi nuovi, senza errori ed imprecisioni	Svolgimento chiaro, corretto e particolareggiato; impostazione precisa e sicura; uso appropriato e disinvolto del linguaggio specifico

- Il punteggio massimo di un esercizio può essere moltiplicato per un coefficiente di difficoltà, assegnato in base alla complessità e al tempo richiesto dallo svolgimento dell'esercizio, e sarà indicato esplicitamente dal docente sul testo del compito.

- Il punteggio complessivo del compito sarà dato dalla somma dei punteggi ottenuti dallo studente nei singoli esercizi
- Per calcolare l'esito della prova si stabilirà il valore percentuale del punteggio ottenuto dallo studente rispetto al punteggio totale della prova stessa. La formula da applicare è la seguente:

$$\text{Punteggio percentuale} = \frac{\text{Punteggio totale ottenuto}}{\text{Punteggio totale massimo}} \cdot 100$$

- Il passaggio dal punteggio totale raggiunto al voto avverrà secondo la seguente *tabella di conversione*.

Punteggio percentuale	Voto assegnato
0	2
$0 < p \leq 15$	3
$15 < p \leq 25$	3 ½
$25 < p \leq 35$	4
$35 < p \leq 47$	4 ½
$47 < p \leq 52$	5
$52 < p \leq 57$	5 ½
$57 < p \leq 62$	6
$62 < p \leq 67$	6 ½
$67 < p \leq 72$	7
$72 < p \leq 77$	7 ½
$77 < p \leq 82$	8
$82 < p \leq 87$	8 ½
$87 < p \leq 92$	9
$92 < p \leq 97$	9 ½
$97 < p \leq 100$	10

OBIETTIVI MINIMI

Per quanto riguarda gli obiettivi minimi disciplinari, data la natura consequenziale della matematica, le conoscenze e le abilità richieste sono quelle riportate nella programmazione, ma in contesti basilari, con accettabile livello di approfondimento e difficoltà minime.

Griglia di valutazione prova orale di Diritto e tecnica amministrativa

Prova orale alunno.....classe.....voto...../10

Indicatore	Livelli	Punteggio
CONOSCENZA degli argomenti	Completa e approfondita	4
	Completa ma suscettibile di approfondimento	3,5
	Corretta ed essenziale	3
	Frammentaria e superficiale	2
	Scarsa e confusa	0,5- 1
	Nulla	0
CAPACITA' di applicare le norme e le conoscenze	Completamente acquisite	3
	Globalmente acquisite (con alcune imprecisioni)	2,5
	Parzialmente acquisite (con frequenti imprecisioni)	2
	Scarsamente acquisite (con moltissime e gravi imprecisioni)	1
	Non acquisite	0
USO di un LINGUAGGIO formale e CAPACITA' di effettuare COLLEGAMENTI tra discipline e di simulare casi aziendali	Capacità logiche, di analisi e di soluzioni personali; esposizione con un linguaggio specifico della disciplina corretto	3
	Capacità di orientamento in situazioni nuove e in simulazione di casi; esposizione appropriata con un buon utilizzo del linguaggio della disciplina	2,5
	Utilizzazione corretta delle tecniche di calcolo e delle applicazioni; esposizione sostanzialmente corretta ma con l'uso di un linguaggio non sempre rigoroso	2
	Utilizzazione non corretta delle tecniche di calcolo e delle applicazioni; esposizione con errori formali e con l'uso di un linguaggio non sempre appropriato	1,5
	Utilizzo scorretto delle tecniche di calcolo e mancanza di applicazione; esposizione con errori formali e conoscenza superficiale del linguaggio della disciplina	1
	Livello di completa impreparazione	0

Griglia di valutazione prova scritta di Diritto e tecnica amministrativa

Prova scritta alunno.....classe.....voto...../10

Indicatore	Livelli	Punteggio
COMPRESIONE del testo o della tematica proposta o della consegna operativa	Comprensione della proposta completa con elaborazione di tutti i punti	1,5
	Comprensione parziale con elaborazione parziale di tutti i punti	1
	Comprensione parziale con produzione confusa o non attinente	0,5
PADRONANZA delle CONOSCENZE (relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline)	Conoscenze ottime, complete e approfondite	3
	Conoscenze buone dei nuclei fondamentali senza errori	2,5
	Conoscenze sufficienti dei nuclei fondamentali senza errori	2
	Conoscenze superficiali dei nuclei fondamentali con lievi lacune/errori	1,5
	Conoscenze parziali, superficiali e con gravi errori/mancanze	1
	Conoscenze scarse con errori gravi, pochi elementi valutativi	0,5
PADRONANZA delle COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	Produzione eccellente con soluzioni originali e ottima padronanza delle competenze professionali	4
	Produzione ottima con elaborazione di soluzioni che dimostrano una padronanza delle competenze professionali molto buona	3,5
	Produzione buona con elaborazione di soluzioni che dimostrano buone competenze professionali	3
	Produzione sufficiente con elaborazione di soluzioni semplici ma complete	2,5
	Produzione limitata a soluzioni semplici e poco elaborate	2
	Produzione non adeguata con soluzioni ed elaborazione non completamente coerenti	1,5
	Produzione poco sviluppata con errori e non coerente	1
	Produzione talmente scarsa da non evidenziare competenze	0,5
CAPACITA' di ARGOMENTARE, di COLLEGARE e	Buone capacità di argomentare, di collegare e sintetizzare le informazioni con un linguaggio appropriato	1,5

sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	Sufficiente capacità di argomentare, di collegare e sintetizzare le informazioni con un linguaggio semplice ma corretto	1
	Scarsa capacità di argomentare, di collegare e sintetizzare le informazioni con un linguaggio non appropriato	0,5

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DISCIPLINARE

(SCIENZE MOTORIE)

Nuclii tematici	Conoscenze	Abilità	Competenze	Descrittori	Voto
Il corpo e la sua relazione con il tempo e lo spazio (Capacità coordinative e condizionali).	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere le possibilità che il corpo umano riesce a sostenere in un'azione motoria, sfruttandone le possibilità e sapendo gestire i limiti imposti dalla natura. - Conoscere le risposte motorie corrette e trasferirle correttamente in tutte le situazioni motorie richieste. 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper utilizzare e trasferire le abilità per la realizzazione dei gesti tecnici dei vari sport. - Utilizzare l'esperienza motoria acquisita per risolvere situazioni nuove o inusuali. - Usare e correlare le variabili spazio-temporali alla realizzazione del gesto tecnico in ogni situazione sportiva. - Orientarsi all'ambiente naturale anche con ausili specifici. 	<ul style="list-style-type: none"> - L'alunno è consapevole delle proprie competenze motorie comprendendo sia i punti di forza sia i propri limiti - Utilizza le abilità motorie e sportive acquisite adattando il movimento in movimento in situazione. 	L'alunno: Si rifiuta di eseguire qualsiasi attività anche la più semplice.	4
				Realizza risposte motorie poco precise e non riesce a svolgere un lavoro corporeo minimamente organizzato.	5
				Realizza risposte motorie quasi sempre efficaci solo in situazioni poco complesse e fatica a costruire un proprio spazio.	6
				Realizza schemi motori coordinati, ma non sempre riesce a trasferirli in modo efficace.	7
				Realizza risposte motorie quasi sempre adatte e sa trasferirle in modo efficace nelle diverse situazioni.	8
				Realizza risposte motorie precise e riesce a trasferirle in modo finalizzato in tutte le	9

				situazioni sportive.	
				Realizza risposte motorie corrette e precise trasferendole correttamente in tutte le situazioni anche in quelle non strutturate.	10
Nuclei tematici	Conoscenze	Abilità	Competenze	Descrittori	Voto
Il gioco, lo sport, le regole il fair-play.	- Conoscere e rispettare le regole nella pratica ludico-sportiva e nello sviluppo di una costruttiva capacità di collaborazione.	- Padroneggiare le capacità coordinative adattandole in forma originale e creativa alle varie situazioni.	- Lo studente riconosce, ricerca e applica a se stesso comportamenti di promozione dello "star bene" in ordine ad uno stile di vita sano volto alla prevenzione.	L'alunno: Partecipa saltuariamente solo su sollecitazione disattendendo completamente il rispetto delle regole.	4
		- Realizzare strategie di gioco attuando comportamenti collaborativi e partecipando in modo propositivo alle scelte della squadra.		Partecipa all'attività in modo incostante assumendo un ruolo marginale nel gruppo non conoscendo le regole da rispettare.	5
		- Conoscere ed applicare correttamente il regolamento tecnico degli sport praticati.		Lavora nel gruppo ma non sempre collabora in modo costruttivo per la poca applicazione delle regole comuni.	6
		- Saper gestire in modo consapevole situazioni competitive dentro e fuori la gara, con autocontrollo e rispetto.		Lavora nel gruppo cercando di collaborare in modo costruttivo, rispetta le regole ma non sempre dimostra di averle interiorizzate.	7
				Conosce e rispetta le regole sportive.	8

				6 Conosce, rispetta, gestisce le regole sportive e collabora in modo produttivo con gli altri. Ha interiorizzato le regole e collabora fattivamente con i compagni e gli insegnanti.	9 10
Nuclei tematici	Conoscenze	Abilità	Competenze	Descrittori	Voto
Salute, benessere, prevenzione e sicurezza durante le attività sportive.	- Conoscere ed organizzare una corretta seduta di lavoro pratico-sportivo, impiegando gli strumenti necessari, al di fuori di situazioni di rischio e pericolo.	- Essere in grado di riconoscere i cambiamenti morfologici caratteristici dell'età applicandosi ad un piano di lavoro per il miglioramento delle proprie prestazioni.	- Lo studente rispetta criteri di base di sicurezza per sé e per gli altri. - E' capace di integrarsi nel gruppo, di assumersi responsabilità e di impegnarsi per il bene comune.	L'alunno: Non rispetta le principali norme di sicurezza, senza aver cura di spazi e attrezzature.	4
		- Riuscire a distribuire lo sforzo in relazione al tipo di attività affrontata applicando tecniche di controllo respiratorio e rilassamento muscolare a conclusione del lavoro.		Si impegna saltuariamente ma senza controllo e cura per sé e gli altri.	5
		- Utilizzare correttamente gli attrezzi nel rispetto della propria e dell'altrui sicurezza anche in situazione di possibile pericolo.		Rispetta le principali norme di sicurezza utilizzando in modo abbastanza corretto spazi ed attrezzature.	6
		- Praticare attività di		Rispetta le norme ma non sempre controllando correttamente tutte le difficoltà che possono presentarsi.	7
				Rispetta le norme utilizzando in modo corretto spazi ed attrezzature per il proprio benessere fisico.	8
			Rispetta le norme ma talvolta non	9	

		<p>movimento riconoscendone il valore per migliorare la propria efficienza fisica.</p> <p>- Conoscere ed essere consapevoli degli effetti nocivi legati all'assunzione di integratori e sostanze psicoattive.</p>		<p>utilizza autonomamente l'attività motoria.</p> <p>Rispetta le norme di sicurezza, utilizzando autonomamente l'attività motoria per mantenere corretti stili di vita.</p>	10
--	--	---	--	---	----

Materia: LINGUA SPAGNOLA

Docente: SAMANTHA OLINDO

GRIGLIA DI VALUTAZIONE IN CENTESIMI PER LE PROVE STRUTTURATE DI GRAMMATICA

Punteggio in centesimi	Voto in decimi	Punteggio in centesimi	Voto in decimi
0-21	2 E	59-61	6 C
22-23	2+	62-63	6+
24-26	2,5	64-66	6,5
27-28	3-	67-68	7-
29-31	3 E	69-71	7 B
32-33	3+	72-73	7+
34-36	3,5	74-76	7,5
37-38	4-	77-78	8-
39-41	4 E	79-81	8 A
42-43	4+	82-83	8+
44-46	4,5	84-86	8,5
47-48	5-	87-88	9-
49-51	5 D	89-91	9 A
52-53	5+	92-93	9+
54-56	5,5	94-96	9,5
57-58	6-	97-98	10-
		99-100	10 A-

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVE SCRITTE APERTE SECONDO BIENNIO/QUINTO ANNO

(RIASSUNTO, QUESTIONARIO, LETTERA INFORMALE) DI LINGUA SPAGNOLO

<p>CONTENUTO (ricchezza delle informazioni, rielaborazione critica)</p>	<p>COMPLETO ED ARTICOLATO ABBASTANZA ESAURIENTE ESSENZIALE MOLTO LIMITATO SCARSO/NULLO</p>	<p>5 4 3 2 1</p>
<p>CAPACITA' ARGOMENTATIVA (chiarezza, linearità, organicità del pensiero)</p>	<p>COERENTE ED EFFICACE ADEGUATA ACCETTABILE INCERTA SCARSA/NULLA</p>	<p>5 4 3 2 1</p>
<p>PADRONANZA DELLA LINGUA (livello morfo-sintattico, lessico, ortografia, punteggiatura)</p>	<p>SICURA APPREZZABILE SUFFICIENTE INCERTA SCARSA/NULLA</p>	<p>5 4 3 2 1</p>
<p>PERTINENZA ALLA TRACCIA</p>	<p>° SVOLGIMENTO PIENAMENTE PERTINENTE ALLA TRACCIA ° SVOLGIMENTO PERTINENTE E ABBASTANZA BILANCIATO NELLE SUE PARTI ° ACCETTABILE L'ADERENZA ALLA TRACCIA ° SVOLGIMENTO PARZIALE E POCO PRECISO ° ISTRUZIONI NON ESEGUITE</p>	<p>5 4 3 2 1</p>

PUNTEGGIO	VOTO	GIUDIZIO
20	10 A	Eccellente
19	9 1/2	
18	9	Ottimo
17	8 1/2	
16	8	Buono
15	7 1/2	
14	7 B	Discreto
13	6 1/2	
12	6 C	Sufficiente
11	5 1/2	
10	5 D	Mediocre
9	4 1/2	
8	4 E	Insufficiente
7	3 1/2	
6	3	Scarso
5	2 1/2	
4	2	

Nella griglia di valutazione il voto attribuito è espresso in ventesimi. Per il passaggio al voto in decimi si fa riferimento alla tabella suindicata. Il risultato ottenuto dalla somma delle valutazioni è arrotondato all'intero più vicino. Alla valutazione in decimi è affiancata una lettera, corrispondente al livello raggiunto, secondo la seguente gradazione:
A = 10, 9, 8 B = 7 C = 6 D = 5 E = 4, 3, 2

GRIGLIA DI VALUTAZIONE ORALE - SECONDO BIENNIO E ULTIMO ANNO

VOTO	COMPRESIONE PRODUZIONE	CONTENUTI (civiltà e letteratura, microlingua)	MORFOSINTA SSI LESSICO	FLUENCY PRONUNCIA
2 E	Scarsissima la comprensione e produzione di messaggi e informazioni/rifiuta l'interazione	Scarsissima la conoscenza dei contenuti, concetti, argomenti	Scarsissima la conoscenza della morfosintassi e del lessico	Esposizione molto stentata con numerosi e gravi errori di pronuncia
3 E	Gravi difficoltà nella comprensione e produzione di messaggi e informazioni	Molto frammentaria e limitata la conoscenza dei contenuti e dei concetti	Uso della morfosintassi con gravi errori e lessico per lo più inadeguato	Esposizione molto impacciata e contorta con pronuncia scorretta
4 E	Frammentaria e carente la comprensione e produzione di messaggi e informazioni	Contenuti molto limitati e decisamente inadeguati	Uso scorretto della morfosintassi e del lessico	Esposizione difficoltosa e poco chiara; scorretta la pronuncia
5 D	Incompleta e parziale la comprensione e produzione di messaggi e informazioni	Lacunosi e modesti i contenuti	Incerta la conoscenza delle strutture linguistiche e del lessico	Poco scorrevole l'esposizione con errori di pronuncia

6 C	Essenziale ma accettabile la comprensione e produzione di messaggi e informazioni	Adeguata, ma non approfondita, la conoscenza dei contenuti e dei concetti	Conoscenza globale, ma non approfondita, della morfosintassi e del lessico	Esposizione semplice, ma abbastanza scorrevole con qualche errore nella pronuncia
7 B	Abbastanza completa la comprensione e produzione di messaggi e informazioni	Appropriata la conoscenza dei contenuti e dei concetti	Corretto l'uso delle strutture linguistiche e del lessico	Sicura l'esposizione pur se con qualche inesattezza nella pronuncia
8 A	Completa la comprensione e produzione di messaggi e informazioni	Sicura la conoscenza dei contenuti	Uso sicuro e preciso della morfosintassi e del lessico	Fluente e chiara l'esposizione con qualche imprecisione
9 A	Completa e precisa la comprensione e la produzione di messaggi e informazioni	Approfondita la conoscenza dei contenuti e dei concetti	Ampia la conoscenza della morfosintassi e del lessico	Sicura e personale l'esposizione
10 A	Ottima la capacità di comprensione e produzione di messaggi e informazioni	Approfondita, ampia e personale la conoscenza dei contenuti e dei concetti	Estremamente appropriato l'uso della morfosintassi e del lessico	Esposizione molto fluente e articolata; eventuali imprecisioni irrilevanti

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LA SECONDA LINGUA STRANIERA-
SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO**

INDICATORI	PUNTI	LIVELLO DI PRESTIZIONE	VALUTAZIONE
ADERENZA ALLA TRACCIA	5	PADRONEGGIA GLI ARGOMENTI TRATTATI	5
		COMPRENDE GLI ARGOMENTI AFFRONTATI ED INDIVIDUA GLI ELEMENTI FONDAMENTALI	4
		CONOSCE PARZIALMENTE GLI ARGOMENTI	3*
		CONOSCE IN MANIERA FRAMMENTARIA O SUPERFICIALE	2
		NON CONOSCE GLI ARGOMENTI TRATTATI	1
ARTICOLAZIONE E COERENZA ARGOMENTATIVA	3	ARGOMENTA E RIELABORA IN MODO LOGICO	3
		ARGOMENTA E RIELABORA IN MANIERA SUFFICIENTEMENTE COERENTE	2,5
		ARGOMENTA E RIELABORA IN MANIERA PARZIALMENTE COERENTE	2*
		ARGOMENTA E RIELABORA IN MODO INCOERENTE	1
		MANCA DI RIELABORAZIONE	0
CORRETTEZZA E USO DELLA LINGUA	2	E' CORRETTO	2
		PRESENTA ALCUNE IMPROPRIETA' SINTATTICHE	1,5
		PRESENTA ERRORI DIFFUSI	1*
		PRESENTA GRAVI ERRORI E MOLTO DIFFUSI	0,5
		PRESENTA MOLTEPLICI ERRORI	0

PROVE ORALI			
INDICATORI	PUNTI	LIVELLI DI PRESTAZIONE	VALUTAZIONE
CONOSCENZA DEI CONTENUTI	5	LACUNOSA E INADEGUATA	1
		SUPERFICIALE O FRAMMENTARIA	2
		CONOSCE I CONTENUTI FONDAMENTALI	3*
		CONOSCENZA COMPLETA DEI CONTENUTI	4

		APPROFONDITA E RIELABORATA	5
ARTICOLAZIONE E COERENZA ARGOMENTATIVA	3	ARGOMENTAZIONE POCO COERENTE	1
		ARGOMENTA E RIELABORA IN MODO SUFFICIENTE	2*
		ARGOMENTA E RIELABORA IN MODO LOGICO	3
COMPETENZA LINGUISTICA E USO DEL LINGUAGGIO SPECIFICO	2	FRAMMENTARIA E CON ERRORI	0.5
		ESSENZIALE E ABBASTANZA CORRETTA	1*
		COMPLETE E CORRETTA	2